



Universidade Federal de Pernambuco – UFPE
Centro de Filosofia e Ciências Humanas – CFCH
Departamento de Arqueologia
Programa de Pós-Graduação em Arqueologia

**AS PANEAS DE BARRO DE PERNAMBUCO – DO SÉCULO XIX
AO XXI**

Herbert Moura Rego
Orientador: Scott Joseph Allen, Ph.D.

Recife
2013

**Universidade Federal de Pernambuco – UFPE
Centro de Filosofia e Ciências Humanas – CFCH
Departamento de Arqueologia
Programa de Pós-Graduação em Arqueologia**

**AS PANELAS DE BARRO DE PERNAMBUCO – DO SÉCULO XIX
AO XXI**

**Herbert Moura Rego
Orientador: Scott Joseph Allen, Ph.D.**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, da Universidade Federal de Pernambuco, para qualificação. Linha de pesquisa: “Diásporas, Contatos e Mudança Cultural”.

**Recife
Julho de 2013**

Catálogo na fonte
Bibliotecário, Divonete Tenório Ferraz Gominho CRB4-985

R343p Rego, Herbert Moura.
As panelas de barro de Pernambuco – do século XIX ao XXI /
Herbert Moura Rego. – Recife: O autor, 2013.
196 f. : il. ; 30 cm.

Orientador: Prof. Dr. Scott Joseph Allen.
Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Pernambuco,
CFCH. Programa de Pós-graduação em Arqueologia, 2013.
Inclui referência.

1. Arqueologia. 2. Arqueologia histórica. 3. Panelas barro. 4. Hábitos
Alimentares. I. Allen,, Scott Joseph. (Orientador). II. Título.

930.1 CDD (22.ed.) UFPE (BCFCH2013-103)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE ARQUEOLOGIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUEOLOGIA

ATA DA DEFESA DA DISSERTAÇÃO DO ALUNO HERBERT MOURA REGO

Às 9 horas do dia 29 (vinte e nove) de julho de 2013 (dois mil e treze), no Curso de Mestrado em Arqueologia da Universidade Federal de Pernambuco, a Comissão Examinadora da Dissertação para obtenção do grau de Mestre apresentada pelo aluno **Herbert Moura Rego** intitulada “*As Panelas de Barro de Pernambuco – do século XIX ao XXI*”, sob a orientação do **Prof. Dr. Scott Joseph Allen**, em ato público, após arguição feita de acordo com o Regimento do referido Curso, decidiu conceder ao mesmo o conceito “**Aprovado**”, em resultado à atribuição dos conceitos dos professores: **Bartira Ferraz Barbosa, Cláudia Alves de Oliveira e Fernando Antônio Guerra de Souza**. Assinam também a presente ata, a Coordenadora, Profa. Anne-Marie Pessis e a secretária Luciane Costa Borba para os devidos efeitos legais.

Recife, 29 de julho de 2013

Profa Dra. Bartira Ferraz Barbosa

Profa Dra. Cláudia Alves de Oliveira

Prof. Dr. Fernando Antônio Guerra de Souza

Profa Dra. Anne-Marie Pessis

Luciane Costa Borba

“Só os tolos acreditam que panelas contêm apenas ingredientes e temperos”

(Bruno Albertim)

AGRADECIMENTOS

Gostaria de iniciar este momento dizendo um “muito obrigado” a todas as pessoas que, por ventura, eu tenha me esquecido de mencionar abaixo, e aquelas outras que depositaram confiança e energia em mim sem que eu nem ao menos saiba quem são. Mas mesmo eu não sabendo quem é de fato, sei que você deve estar lendo isto, e eu gostaria que você soubesse que eu senti toda a energia depositada e toda confiança, e saiba que pretendo não te decepcionar.

Agradeço ao meu orientador Scott Allen (conhecido por todos como “o professor”), que apesar de tudo, sempre confiou em mim, que além de todas as ideias e reflexões que me deixou “roubar” para desenvolver esta pesquisa, mostrou-se ser um grande amigo e um bom apreciador de vinhos.

Quero deixar claro que fiquei muito orgulhoso e realizado em ter sido bolsista da CAPES e feito parte do Programa de Pós-graduação em Arqueologia da UFPE, de ter frequentado o tão popular décimo andar e lá ter feito amigos.

Aos meus amigos de turma, que tanto me ajudaram durante as disciplinas, nas conversas corriqueiras, e até mesmo em bebedeiras: Nilo, Rose, Pâmara, Sarah e especialmente Allysson Allanico e Dani, que além de grandes amigos, foram também incentivadores em todos os momentos, sendo Dani minha mapera.

Por falar em amigos, agradeço aqueles que não são da minha turma, mas são como se fosse: Alencar, Carol Sá, Greg, LaVoy, Rutinha e principalmente a Tainã Moura, que foi fundamental em todos os momentos dessa pesquisa, com seu apoio incondicional e tudo que fez para este trabalho, sendo praticamente uma co-autora.

E sobre amigos quase co-autores, existem muitos, sendo cada um muito especial, como Lucios Trimegistros, Jarinha, Carol (morena), Rayanne, Gisele, Jessi, Wesley, Jamersson, Ana Catarina, Wandson, Camila, Rebeka, e o nosso borrifador, Ilana, Marta, Xandinho, Dex, Erik, Wellington, além das demais pessoas da primeira e segunda turma de graduação em arqueologia da UFPE, que participaram das escavações do Engenho Monjope.

Não poderia deixar de agradecer as pessoas que foram a própria pesquisa, como a senhora Nélia das Panelas, ao mestre Zé Galego e a seu pai *in memorian*, a louceira Dé, ao também mestre Da Hora e a Marinalva, que ela consiga ter mais paz em sua vida para que suas palavras não tenham mais dor nem apenas esperança.

Agradeço também ao NEA e a todos que o fazem, aos amigos do LAPEH, a Luciane, a Nelson (saiba que estou sem débitos), a todos os docentes da pós graduação em arqueologia, e a Iago e Marluce que me introduziram no mundo da arqueologia.

Um muito obrigado aos meus velhos galados(as) amigos, entre eles Khadja, Martin, Iracuru (é a maaaaaassa), Piolho, Nazário, Alienx e família Xtreme, e Williana.

E especialmente a Erasmo, Lucineria e Krys, a minha família.

RESUMO

As pesquisas na Arqueologia Histórica Brasileira sobre *Panelas de Barro* estão direcionadas para associação deste utensílio a grupos específicos. Alguns destes trabalhos justificaram o padrão destas *Panelas de Barro* a aspectos ligados a resistência dos grupos que confeccionaram aquelas cerâmicas. Parto de um ponto de vista diferente, ao perceber que pessoas de diversos grupos fabricavam, comercializavam e utilizavam estas *Panelas de Barro*, como fazem ainda hoje, busquei respostas para o padrão apresentado por estas cerâmicas através da análise das *sequências operatórias*, sob a perspectiva dos hábitos alimentares. Busquei na análise artefactual de Panelas de Barro oriundas de escavação do Engenho Monjope, em relatórios técnicos de pesquisas arqueológica realizados em Pernambuco, em documentação histórica e em centros produtores de cerâmica atualmente dados que pudessem contrastar minha hipótese. Este estudo reconheceu quais são os tipos de utensílios que formam este padrão e verificou que os hábitos alimentares estão determinando as *operações essenciais* das *Panelas de Barro* através da memória gustativa dos agentes sociais que participam da trajetória destas cerâmicas.

Palavras-chave: Arqueologia Histórica. Panelas de Barro. Hábitos Alimentares.

ABSTRACT

Research in Historical Archaeology Brazilian about Clay Pots are directed to implement the association of specific groups. Some of these works justified the pattern of these clay pots to aspects of the resistance groups who confected those ceramics. Birth of a different point of view, realizing that people from different groups manufactured, marketed and used these pots Clay, and still do, I sought answers to the pattern shown by these ceramics through the analysis of *operative sequences*, from the perspective of foodways. Sought in the analysis of Clay Pots from archaeology site, called Monjope, aspects referring to: ingenuity, technical reports conducted archaeological research in Pernambuco, in historical documentation and ceramic production centers currently data that could contrast my hypothesis. The study acknowledged what are the types of vessels that make up this standard and found that foodways are determining the essential operations of Clay Pots by foodways memory of social agents who participate in the trajectory of these ceramics.

Keywords: Historical Archaeology, Clay Pots, Foodways.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Um tripé da alimentação Brasileira.	39
Figura 2: Ilustração que representa o processo de formação da memória gustativa através da alimentação e como as <i>Panelas de Barro</i> estão inseridas neste processo	44
Figura 3: Organograma que representa os meios de pesquisa.	46
Figura 4: Pirâmide estrutural sincrônica referente à temática da pesquisa e as áreas abordadas.	62
Figura 5: Área total do sítio Monjope com o setor alvo do estudo proposto destacado..	63
Figura 6: Planta baixa Engenho Monjope.	65
Figura 7: Uso do <i>Fluxgate Gradiometer</i> e do <i>GEOSCAN RM-15D Resistivity Meter</i> (respectivamente).	68
Figura 8: Unidades demarcadas.....	69
Figura 9: Representação hipotética de uma unidade escavada, com destaque para as diferentes decapagens através das Camadas.	69
Figura 10: Fragmentos de borda e reconstituição do tipo “A”, encontrado em escavações do Engenho Monjope..	75
Figura 11 Fragmento de borda do tipo “B”, desenhada e reconstituição.	76
Figura 12: Reconstituição de <i>Panela de Barro</i> tipo “C”, encontrada em escavações do Engenho Monjope.	76
Figura 13: Fragmento de borda tipo “D”, foto e reconstituição..	77
Figura 14: Fragmentos de bordas e reconstituição de <i>Panela de Barro</i> pertencente à categoria “E”.	77
Figura 15: Fragmentos de borda e reconstituição de <i>Panela de Barro</i> do tipo “F”.	78
Figura 16: Fragmento de borda e reconstituição de <i>Panela de Barro</i> do tipo “G”.	78
Figura 17: Fragmento de borda e reconstituição de <i>Panela de Barro</i> do tipo “H”.....	79
Figura 18: Fragmentos de <i>Panelas de Barro</i> do tipo “A”, com detalhe para manchas de fuligem externa.	81
Figura 19: Vista da parte interior dos fragmentos que remontam uma <i>Panela de Barro</i> tipo “A”, com ausência de manchas internas em detalhe.....	81
Figura 20: Fragmentos de <i>Panelas de Barro</i> do tipo “F” com fuligem externa.	82
Figura 21: Vista da parte interior dos fragmentos que remontam uma <i>Panela de Barro</i> do tipo “F”, com esfumarado interno em detalhe.	82
Figura 22: <i>Panela de Barro</i> do tipo “H”, com esfumarado externo em detalhe.	83

Figura 23: Vista interna dos fragmentos que remontam uma <i>Panela de Barro</i> do tipo “H”, com esfumarado interno em detalhe.....	83
Figura 24: <i>Jogar Capoeira: ou Danse de la Guerre</i> . Detalhe destacado com a <i>Panela de Barro</i> em evidência.	92
Figura 25: <i>Famille de planteurs</i> (família de agricultores). Detalhe destacado com as <i>Panelas de Barro</i> em evidência.....	93
Figura 26: <i>Vendedor de cerâmica do Recife</i> . Detalhe destacado com a <i>Panela de Barro</i> em evidência.....	94
Figura 27: Grupo de negros em frente à Igreja de São Gonçalo. Detalhe destacado com a <i>Panela de Barro</i> em evidência.	95
Figura 28: <i>Feira de Caruaru</i> . Detalhe destacado com as <i>Panelas de Barro</i> em evidência	96
Figura 29: <i>Panela de Barro</i> reconstituída, do tipo “A”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	97
Figura 30: <i>Panela de Barro</i> reconstituída, do tipo “B”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	97
Figura 31: <i>Panela de Barro</i> reconstituída, do tipo “C”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	98
Figura 32: Detalhe da gravura <i>Famille de planteurs</i> (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> reconstituída (à direita), do tipo “D”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	99
Figura 33: Detalhe da gravura <i>Danse de La Guerre</i> (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> reconstituída (à direita), do tipo “E”, oriunda de escavação do Engenho Monjope	100
Figura 34: Detalhe da fotografia intitulada “Feira de Caruaru” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> reconstituída (à direita), do tipo “F”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	101
Figura 35: <i>Panela de Barro</i> reconstituída, do tipo “G”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	102
Figura 36: <i>Panela de Barro</i> reconstituída, do tipo “H”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.....	102
Figura 37: Detalhe da gravura intitulada “ <i>Famille de planteurs</i> ” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “I”	103
Figura 38: Detalhe da gravura intitulada “ <i>Vendedor de Cerâmica do Recife</i> ” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “H”.....	104

Figura 39: Detalhe da gravura intitulada “ <i>Grupo de negros em frente à Igreja de São Gonçalo</i> ” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “K”	105
Figura 40: Detalhe da fotografia intitulada “ <i>Feira de Caruaru</i> ” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “L”	105
Figura 41: Detalhe da fotografia intitulada “ <i>Feira de Caruaru</i> ” (à esquerda) com detalhe para uma <i>Panela de Barro</i> (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “M”	106
Figura 42: Venta a Reziffé – Laurent Deroy (1797-1886).	110
Figura 43: Vista do Pátio da Penha - Feira em Recife durante o século XIX. (Ano XXXX).....	110
Figura 44: Mapa com a localização de Caruaru-PE.	115
Figura 45: foto da feira de caruaru em 1955.	119
Figura 46: Mapa do Alto do Moura com destaque para área de distribuição das <i>Panelas de Barro</i> que são produzidas.	120
Figura 47: Mapa com a localização de Tracunhaém-PE.	122
Figura 48: Mapa de Tracunhaém com destaque para área de distribuição das <i>Panelas de Barro</i> que são produzidas.	125
Figura 49: Mapa com a localização de da aldeia dos Kariri-Xocó-AL.	128
Figura 50: Mapa da aldeia Kariri-Xocó com destaque para área de distribuição das <i>Panelas de Barro</i> que são produzidas.....	130
Figura 51: Mapa com a localização da comunidade quilombola Muquém-AL.	132
Figura 52: Mapa da Comunidade do Muquém com destaque para área de distribuição das <i>Panelas de Barro</i> que são produzidas.....	134
Figura 53: Argila e antiplástico utilizado (areia de formigueiro) no Alto do Moura.	138
Figura 54: Argila e antiplástico utilizados em Tracunhaém.	138
Figura 55: Lenhador que presta serviços no ateliê de Seu Da Hora.	139
Figura 56: Forneiro e: forno <i>semi-fechado</i> com utensílios já cozidos no Alto do Moura.)	141
Figura 57: Oleiro de Tracunhaém.	142
Figura 58: Zé Galego desenvolvendo o acabamento dos utensílios.....	142
Figura 59: coleta de barro realizada pela filha de Marinalva – Muquém.....	143
Figura 60: Argila, antiplástico e <i>toá (tauá)</i> amarelado que são utilizados na aldeia Kariri-Xocó.	144

Figura 61: Argila e antiplástico utilizados no Muquém.	144
Figura 62: Abastecimento do forno por Marinalva – Muquém–AL.	145
Figura 63: Modelagem de <i>Panelas de Barro</i> por Marinalva – Muquém.	146
Figura 64: Detalhe de coração plástica das <i>Panelas de Marinalva</i> (com “M” de seu nome).	147
Figura 65: <i>Alguidar</i> grande produzido em Tracunhaém.	150
Figura 66: <i>Cafeteira</i> produzida na comunidade do Muquém.	151
Figura 67: <i>Copo</i> vitrificado médio produzido no Alto do Moura.	151
Figura 68: <i>Cuscuzeira</i> produzida na comunidade do Muquém.	152
Figura 69: <i>Fogareiro</i> produzido em Tracunhaém.	153
Figura 70: <i>Moringa</i> produzida no Alto do Moura.	154
Figura 71: <i>Panela de Arroz</i> grande, natural, produzida no Muquém.	154
Figura 72: <i>Panela de Carne (Panela de Beijo)</i> produzida na aldeia Kariri-Xocó.	155
Figura 73: <i>Panela de Feijão</i> produzida na comunidade do Muquém.	156
Figura 74: <i>Pote</i> produzido na comunidade de Carrapicho.	157
Figura 75: <i>Pote</i> produzido na aldeia Kariri-Xocó.	158
Figura 76: <i>Pote</i> produzido na comunidade do Muquém.	158
Figura 77: <i>Tacho</i> produzido na comunidade do Muquém.	159
Figura 78: <i>Travessa</i> produzida no Alto do Moura.	159
Figura 79: <i>Tigela</i> produzida em Tracunhaém.	160
Figura 80: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “I” (à esquerda) e do tipo <i>Cafeteira</i> (à direita).	163
Figura 81: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “B” (à esquerda) e do tipo <i>Fogareiro</i> (à direita).	164
Figura 82: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “M” (à esquerda) e do tipo <i>Moringa</i> (à direita).	164
Figura 83: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “E” (à esquerda) e do tipo <i>Panela de Arroz</i> (à direita).	165
Figura 84: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “G” (à esquerda) e do tipo <i>Panela de Carne</i> (à direita)	166
Figura 85: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “F” (à esquerda) e do tipo <i>Panela de Feijão</i> (à direita)	167
Figura 86: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “J” (à esquerda) e do tipo <i>Pote de Carrapicho</i> (à direita)	168
Figura 87: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “C” (à esquerda) e do tipo <i>Pote de Kariri-Xocó</i> (à direita).	169
Figura 88: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “L” (à esquerda) e do tipo <i>Pote de Muquém</i> (à direita)	170

Figura 89: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “H” (à esquerda) e do tipo <i>Tacho</i> (à direita)	170
Figura 90: <i>Panelas de Barro</i> do tipo “D” (à esquerda) e do tipo <i>Tigela</i> (à direita)	171

LISTA DE TABELA

Tabela 1: Sítios arqueológicos em que as Pannels de Barro são mencionadas	86
---	----

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Porcentagem de artefatos oriundos de escavações do Engenho Monjope (2011).....	71
Gráfico 2: Frequência dos fragmentos cerâmicos e suas respectivas categorias.	74
Gráfico 3: Quantidade de tipos de utensílios, a partir da quantidade de bordas, e as referentes categorias a que pertencem.	79
Gráfico 4: Percentual de manchas de uso dos fragmentos.	80

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE FIGURAS

LISTA DE TABELA

LISTA DE GRÁFICOS

APRESENTAÇÃO..... 15

INTRODUÇÃO 17

CAPÍTULO 1: TERMOS E CONCEITOS..... 24

1.1 OS PRIMEIROS ESTUDOS SOBRE *PANELAS DE BARRO* E O PERÍODO DE
FORMAÇÃO DA ARQUEOLOGIA HISTÓRICA BARSILEIRA.....25

1.2 OS ATUAIS ESTUDOS SOBRE *PANELAS DE BARRO* E O SALTO
PARADIGMÁTICO DA ARQUEOLOGIA HISTÓRICA BRASILEIRA28

1.3 A “VOZ ATIVA” DOS ARTEFATOS.....32

**CAPÍTULO 2: ESTUDO DAS *PANELAS DE BARRO* ATRAVÉS DA CADEIA
ALIMENTAR 36**

2.1 A COZINHA E A CASA37

2.2 ESTRUTURA DA COZINHA38

2.3 COZINHA E MEMÓRIA40

CAPÍTULO 3: METODOLOGIA 46

3.1 PESQUISA DOCUMENTAL.....47

3.1.1 **Iconografia**.....47

3.1.2 **Documentos Históricos Escritos**49

3.1.3 **Relatórios Técnicos de Pesquisa**51

3.2 PESQUISA NOS CENTROS PRODUTORES ATUAIS52

3.2.1 **Registro de produção**53

3.2.2 **Entrevista**54

3.2.3 **Análise de produção *in situ***56

3.3 ANÁLISE DAS PANELAS DE BARRO ARQUEOLÓGICAS: O SÍTIO
ARQUEOLÓGICO ENGENHO MONJOPE57

3.3.1 **Técnicas de Produção**58

3.3.2 **Morfologia**.....59

3.3.3 **Manchas de uso**60

CAPÍTULO 4: AS <i>PANELAS DE BARRO</i> DOS SÉCULOS XIX E XX.....	62
4.1 AS <i>PANELAS DE BARRO</i> DO ENGENHO MONJOPE.....	63
4.1.1 Breve histórico do Engenho Monjope.....	64
4.1.2 Escavação no Engenho Monjope (2011 - 2012).....	67
4.1.3 Análise do Material Arqueológico do Engenho Monjope (Campanha 2011 - 2012).	71
4.2 AS <i>PANELAS DE BARRO</i> NOS RELATÓRIOS TÉCNICOS DE PESQUISAS ARQUEOLÓGICAS EM PERNAMBUCO	85
4.2.1 Termos, conceitos e caracterização das <i>Panelas de Barro</i> nos relatórios de pesquisa.....	88
4.3 AS <i>PANELAS DE BARRO</i> EM FOTOS E ILUSTRAÇÕES DE PERNAMBUCO (SÉC. XIX e XX).....	91
4.4 O PADRÃO MORFOLÓGICO DAS <i>PANELAS DE BARRO</i> DOS SÉCULOS XIX E XX.	96
CAPÍTULO 5: A <i>DISTRIBUIÇÃO DAS PANELAS DE BARRO</i>, DO SÉCULO XIX AO XXI.....	108
5.1 AS <i>PANELAS DE BARRO</i> SUA DISTRIBUIÇÃO E LOCAIS DE PRODUÇÃO	108
5.1.1 As origens das feiras livres: os espaços de distribuição de <i>Panelas de Barro</i> .109	
5.1.2 Os principais centros produtores atuais e sua <i>distribuição de Panelas de Barro</i> em Pernambuco.	114
CAPÍTULO 6: A FABRICAÇÃO DAS <i>PANELAS DE BARRO</i> NA ATUALIDADE.....	136
6.1 A <i>Fabricação Sofisticada</i> e a <i>Fabricação Rústica</i>	136
6.1 O PADRÃO MORFOLÓGICO DAS <i>PANELAS DE BARRO</i> PRODUZIDAS ATUALMENTE	147
CAPÍTULO 7: A <i>PANELA DE BARRO</i> E A COZINHA.....	162
7.1 AS <i>PANELAS DE BARRO</i>	162
7.2 A COZINHA	172
7.2.1 A cozinha pernambucana	173
DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	182
CONSIDERAÇÕES FINAIS	187
FONTES CITADAS.....	189

APRESENTAÇÃO

O início desta pesquisa se deu após um longo período de amadurecimento intelectual e frustração de alguns outros anseios acadêmicos. Por um momento esta pesquisa poderia ter se chamado “*O Cotidiano Evidenciado, das Pessoas Escravizadas do Engenho Monjope*”, pois as reflexões que serão apresentadas nos capítulos que se seguirão partiram da impossibilidade de interpretação dos fragmentos de cerâmica oriundos da escavação do dito engenho.

Meu primeiro contato com as *Panelas de Barro* (conceito que será debatido a diante) ocorreu durante as escavações arqueológicas neste engenho, que ocorreram entre 2011/12, referentes ao “*Projeto Arqueológico Monjope*”, que objetivou contribuir para o conhecimento do cotidiano de pessoas que e moraram e/ou trabalharam no local, tal como meu antigo tema de pesquisa.

O Engenho passou por 400 anos de intensa ocupação, tendo funcionado nos primeiros momentos de atividade, por volta do ano de 1600, como Colégio Jesuíta e engenho da Companhia dos Jesuítas. Logo após a expulsão e tomada das terras dos jesuítas - entre 1759 e 1760 - o Monjope tornou-se um dos maiores produtores pernambucanos de açúcar. No fim do período como ativo produtor de açúcar, em aproximadamente 1940, foi intensamente transformado e passou a produzir exclusivamente cachaça, denominada Monjopina. Por fim, no final de sua trajetória de intensa atividade e circulação humana, funcionou como *camping club*, período entre 1962 e 1986, quando foi desapropriado e está, desde então, em processo de tombamento, pela Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco (FUNDARPE).

Estes diversos períodos de ocupação humana no Engenho Monjope, culminaram na distribuição de diversos artefatos, horizontal e verticalmente, por todo o sítio, formando um contexto deposicional irregular e revolvido. Por essa característica, qualquer interpretação sobre o cotidiano das pessoas que lá estiveram na condição de escravos, se torna uma atividade extremamente delicada, pois, se há algum período que esses pacotes estratigráficos possam ser associados sem dúvidas, está compreendido entre parte do século XIX, até o final do século XX.

Dentre os materiais evidenciados em todas as camadas, foram as cerâmicas utilitárias que apresentaram a mais expressiva quantidade em relação aos outros tipos materiais. Esse dado contribui para constatação que a cerâmica é, provavelmente, o tipo de material mais abundante nos sítios arqueológicos históricos no Brasil, como propôs Symanski (2008).

Porém, mesmo sendo o tipo de fragmento mais recorrente da coleção de artefatos desta escavação, a cerâmica utilitária não pôde acrescentar qualquer informação a respeito das pessoas que trabalharam, moraram, ou apenas tiveram momentos de lazer naquele engenho. Isso se deve a dois motivos: o contexto estratigráfico não permitia associação imediata com nenhum período específico de ocupação do engenho; e como já havia frisado Allen (2013), no caso de Pernambuco, em arquivos documentais os utensílios cerâmicos utilitários possuem poucas informações a respeito de preços, áreas de produção, de trocas comerciais e usos. Portanto, entendo que antes de efetuar qualquer interpretação através destas cerâmicas, seja com relação à organização social do grupo, a resistência ou sobre qual seria o conceito mais apropriado para se referir a esta, deveria além de efetuar uma rigorosa pesquisa documental, entender a própria matéria, suas formas e funções, para ir além de explicações tipológicas reducionistas.

A cerâmica utilitária é o material mais abundante e provavelmente o mais utilizado por pessoas de períodos anteriores - pelo menos até a proliferação de utensílios que detém a mesma finalidade, mais baratos e industrializados – mas mesmo assim, não existem muitos trabalhos sobre esse tema: por que as cerâmicas utilitárias históricas têm chamado tão pouca atenção da maior parte dos pesquisadores?

Apesar do questionamento acima não ser o principal norteador desta pesquisa, ele surgiu como motivador durante as atividades de levantamento bibliográfico, que tinha como intuito obter dados que pudessem me levar ao esclarecimento sobre o material cerâmico utilitário oriundo das escavações do Engenho Monjope. Foi neste momento da pesquisa que fui encaminhando meus anseios para outras perspectivas, onde eu não buscava mais, pelo menos até o momento, compreender o cotidiano das pessoas que estiveram no Engenho Monjope na condição de escravos, mas sim, entender as *Panelas de Barro* de Pernambuco que foram produzidas, comercializadas e utilizadas entre os séculos XIX e XX.

INTRODUÇÃO

As *Panelas de Barro* são utensílios que me conquistaram a atenção desde o problema que me deparei durante a análise do material de escavações do Engenho Monjope, até os últimos instantes desta pesquisa. A plasticidade como elas são manufaturadas em tornos ou manualmente, as histórias de vida de pessoas que construíram famílias confeccionando e vendendo estas *Panelas de Barro*, as pessoas que alimentam ou se alimentaram de “comidas com o gosto do barro” por que acham melhor, entre outros motivos, as *Panelas de Barro* muito me encantam. O potencial de dados que o estudo deste tipo de utensílio pode proporcionar foi algo que me fez também o escolher para estudo. Aliás, é como se eu fosse escolhido para estudá-lo, como se já estive pronto, só esperando uma assinatura, alguém que fizesse essa pesquisa, que já parecia pronta como uma receita, pois desde muito tempo se falava na ausência de pesquisas sobre estas *Panelas de Barro*. No ano de 1969, Borba Filho e Rodrigues, autores do livro chamado “Cerâmica Popular no Nordeste”, já contavam:

Os estudiosos da cultura popular brasileira ainda não deram a devida atenção à cerâmica. Não há pesquisas que procurem metodizar, classificar, descrever os processos técnicos, os aspectos estéticos, as motivações psicológicas, culturais etc. Êste é um campo quase inteiramente deserto, um espaço vazio (...) no Brasil, apenas a cerâmica indígena, arqueológica especialmente, têm merecido estudos mais acurados (p.9).

Por mais que Borba Filho e Rodrigues tenham escrito estas palavras a mais de 40 (quarenta) anos, o cenário de pesquisas arqueológicas sobre *Panelas de Barro* parece não ter mudado.

Durante a pesquisa bibliográfica, nos poucos trabalhos de estudos sobre *Panelas de Barro* que foram desenvolvidos na Arqueologia Histórica Brasileira, percebi que os pesquisadores atentaram para existência de padronização tanto morfológica, como nas técnicas decorativas nas *Panelas de Barro* regionais, e foi esta padronização regional me chamou atenção.

Ressalto que entendo padronização conforme Majewski e O'Brien (1987:174) que afirmam que os padrões de conteúdo são determinados a partir do cálculo das frequências, sejam essas baseadas em composição material, decoração, função ou valor. A variabilidade das frequências, ou percentuais dos tipos definidos, podem ser

comparadas em um nível intra-sítio/inter-estruturas e inter-sítios, visando definir regularidades ou divergências na formação dos padrões (SYMANSKI, 2008 p. 5).

A padronização das *Panelas de Barro* em âmbito regional já foi percebida tanto em pesquisas realizadas no estado do Ceará, onde o arqueólogo Symanski (2008) identificou que “nesta região do Ceará, a tradição da produção de cerâmica para uso doméstico prossegue até a atualidade”. Como também no estado de Goiás, onde o pesquisador Souza (2010), identificou na coleção de artefatos cerâmicos utilitários, oriundos das escavações do arraial do Ouro Fino, que “o comportamento material observado em Ouro Fino não esteve limitado a este sítio (...) Observa-se assim, a existência de um padrão regional” (p.104).

Essa padronização regional foi percebida em outros lugares, e também foi observada em Pernambuco, onde as primeiras pesquisas que atentam para este dado foram realizadas pelas pesquisadoras Pessis e Martin (2005), responsáveis das escavações no Baluarte Porta da Terra, localizado no Bairro do Recife Antigo (PE).

A cerâmica localizada no sítio, dada à peculiaridade do contexto deposicional, pertence a períodos distintos, podendo estar associada a um longo período, entre os séculos XVI e XX, constituindo o material mais abundante. Cerca de 80% dos fragmentos de cerâmica recuperados no Baluarte caracterizam-se por uma coloração que cobre várias tonalidades de vermelho, aparecendo em uma grande variedade de formas como panelas, travessas, recipientes para água de pequeno e grande porte, tais como potes. **Vale ressaltar que grande parte desse material, ainda está sendo produzido na atualidade**¹ (p. 21).

Mais recentemente, a pesquisadora Amaral (2012) analisou o conjunto de artefatos cerâmicos oriundos dos sítios Tacaimbó 1 e Tacaimbó 2, localizados na região do Agreste, e identificou que havia muita semelhança entre os artefatos evidenciados e os utensílios que ainda hoje são produzidos, remetendo a uma manutenção o do padrão observado.

A padronização da produção regional (...) pôde ser verificada tanto no que diz respeito aos procedimentos e técnicas adotados na manufatura da *loiça*, quanto às etapas empreendidas, às matérias-primas empregadas e à própria organização da produção. Observamos que há mais semelhanças do que diferenças na tecnologia de produção da *loiça* entre as comunidades apresentadas, especialmente quando refletimos

¹ Aqui e no restante da dissertação, os grifos são meus.

sobre as escolhas tecnológicas empreendidas pelas *loiceiras* que, em última instância, visam a obtenção de características de *performance* análogas para as suas *loiças de barro*, independente de comunidade em que estão inseridas (AMARAL, 2012: 241).

Partindo do pressuposto que as *Panelas de Barro* apresentam padrões específicos de cada região, e percebendo, como apontaram Amaral (2012), Souza (2010), Symanski (2008), Pessis e Martin (2005), entre outros, que estas mesmas características são reproduzidas ainda hoje, esta pesquisa será direcionada na tentativa de compreensão destas cerâmicas, sejam elas do século XIX, XX e XXI. Esse tipo de abordagem, sobre um período tão recente como o atual, é possível, pois, entendo essas *Panelas de Barro* - que não estão em subsolo, nem em sítios arqueológicos - como artefatos que “codificam o tempo e a mudança no tempo” (BEAUDRY, COOK E MROZOWSKI, 2007 p. 77), dessa forma considero-as artefatos e, portanto, objeto de estudo da arqueologia. Sendo assim elas são o “problema” desta pesquisa, e a solução.

Os materiais arqueológicos, em sua maioria, apresentam alterações tipológicas, morfológicas e decorativas num mesmo contexto que, “para o arqueólogo, constituem-se em uma fonte de informações importante, na medida em que têm a virtude de permitir interpretações sobre aspectos relevantes da formação brasileira, o que os coloca muito além da verificação de idiosincrasias” (SOUZA, 2010. p.121). Todavia as *Panelas de Barro* de sítios arqueológicos históricos de Pernambuco tem apresentado um padrão que persiste até os dias atuais. De posse dessas informações, o desenvolvimento dessa pesquisa busca esclarecer o seguinte questionamento: **Porque os utensílios domésticos cerâmicos utilitários (as *Panelas de Barro*), encontrados em sítios arqueológicos históricos pernambucanos, tem apresentado padronização morfológica?**

A fim de buscar respostas para meu questionamento, iniciei uma atividade de investigação a respeito destes utensílios cerâmicos domésticos utilitários confeccionados e utilizados em Pernambuco², para entendê-los em suas esferas de *manufatura*, *distribuição* e *utilização*, conforme proposto por Rye (1981). Busquei informações em artigos acadêmicos, relatórios de pesquisa, livros de receitas gastronômicas e livros sobre hábitos alimentares como um todo, diários de viajantes, jornais de época, além de visitas a centros produtores e locais de trocas comerciais que exercem esta atividade

² É importante ressaltar que até o dia 16 de setembro de 1817 a comarca de Alagoas pertencia a Pernambuco.

atualmente, fazendo uma contrastação destes dados, com os dados obtidos a partir de análises cerâmicas oriundas de sítios arqueológicos pernambucanos.

Já que as *Panelas de Barro* encontradas em contextos arqueológicos datados do século XIX e início do século XX apresentam o mesmo padrão das que são produzidas atualmente, entendo que este fator pode indicar algum tipo de manutenção cultural por parte das pessoas que a produzem, ou consomem *Panelas de Barro*. Assim, reconheço que há, pelo menos duas variáveis inerentes a este padrão: o limite do espaço onde estas *Panelas de Barro* se encontram - o estado de Pernambuco - e os tipos de utensílios observados, que são todos direcionados ao uso na esfera alimentar. Sendo assim acredito que o entendimento das *Panelas de Barro* se dá através do reconhecimento da função para a qual estes utensílios foram manufaturados. Portanto, **me baseei na hipótese que estas *Panelas* têm apresentado essa padronização, devido aos hábitos alimentares de Pernambuco ter permanecido constantes, ou com poucas alterações, desde o século XIX. Logo, se a *Panelas de Barro* são para cozinhar alimentos, em todas as fases de sua *sequência operacional* (RYE, 1981) serão percebidos aspectos associados a este fato.**

Deste modo, se tornou evidente que para entender os porquês da produção e do uso das *Panelas de Barro* de Pernambuco, era necessário pesquisar os processos de manufatura nas áreas de produção e os processos de trocas comerciais destes produtos, numa perspectiva secular. Além de entender como se deu a formação dos hábitos alimentares de Pernambuco durante os séculos XIX, XX e XXI e a influência destes hábitos na produção e consumo destas cerâmicas, através da decodificação da *linguagem* que está implícita na cozinha regional, que podem ser percebidas com a análise das *sequências operatórias* que envolvem as *Panelas de Barro*.

Partindo do pressuposto que os agentes sociais que viveram, confeccionaram e utilizaram (que não são obrigatoriamente os mesmos) as *Panelas de Barro* em Pernambuco, durante os séculos XIX, XX e XXI, possuem formas particulares de interação com seus meios, entendo que o padrão explícito nas formas destas panelas tem uma ligação direta com algum modo de expressão sociocultural coletivo, que deve ser entendido através de uma perspectiva regional. Essa abordagem difere da maneira que estão sendo articulados os trabalhos atualmente, que buscam respostas em casos específicos, e destes partem para generalizações regionais.

Quando me deparei com o que vem sendo reproduzido em pesquisas sobre *Panelas de Barro* (não só em Pernambuco) busquei uma forma alternativa para entender o porquê de estas possuírem um padrão regional, que não seja por questões de resistência ou identidade. Comecei então a refletir sobre qual seria o elo entre, cerâmicas padronizadas regionalmente e os diversos grupos que habitam esta região, e percebi que, por tratar-se de um utensílio que está associado à cozinha, e que todos estes agentes sociais usufruem desta, de uma maneira relativamente padronizada - pois partilham de uma memória gustativa construída regionalmente - considerei que as *Panelas de Barro* de Pernambuco devem possuir padrões específicos conforme aspectos alimentares regionalmente comuns.

Assim, busquei entender a articulação entre as *Panelas de Barro*, Hábitos Alimentares Pernambucanos e os agentes sociais, procurando efetuar uma pesquisa sobre *Panelas de Barro* que fosse além das análises tecnológicas: através dos estudos sobre a cozinha Pernambucana.

Durante a fase de pesquisa sobre os Hábitos Alimentares, percebi que na maior parte dos estudos realizados, em Pernambuco e no Brasil, foi dada atenção especial às oposições existentes na cozinha. Dentre as oposições evidenciadas, foi observada a dicotomia entre o *natural* e o *artificial*, que pode ser lido também como o *cru* e o *cozinhado*, (LÉVI-STRAUSS, 1968).

A análise através destas oposições pode ser aplicada para compreensão do processo de transformação dos elementos da natureza (ingredientes) em alimentos, assim como na transformação do elemento da natureza (o barro) em utensílios domésticos (a panela), pois ao compreender a *Panela de Barro* como parte integrante da estrutura da cozinha, pode-se decodificar as dicotomias existentes, e assim compreender a função delas, que acredito estar diretamente associada ao padrão que elas apresentam.

As *Panelas de Barro* fazem parte da cozinha, não apenas como utensílios, mas como formadoras do gosto, que remete a memória. Partindo desse pressuposto, esta pesquisa buscou atender dois objetivos principais: o de entender a formação da memória gustativa regional para explicar o recorrente padrão das *Panelas de Barro* de Pernambuco durante os séculos XIX, XX e XXI; e a compreensão do inverso, para

entender o motivo pelo qual os hábitos alimentares têm sofrido tão pouca alteração e se o padrão observado nas *Panelas de Barros* tem influência neste processo.

Por meio de anseios que partiram da observação do registro arqueológico no qual tanto respostas, como perguntas transcendem o sítio e o tempo, parto de estratos de camadas culturais de unidades arqueológicas, passando para a esfera de uma região inteira, com um corte cronológico que inicia no século XIX e chega ao XXI. Pesquisei não apenas no registro arqueológico, mas subindo para cotas positivas e observando e dialogando com informantes para entender a matéria, já que o problema que norteia esta pesquisa é geograficamente amplo e temporalmente extenso.

Com a finalidade de atender aos objetivos e facilitar o entendimento das questões propostas, esta dissertação se dividirá em sete capítulos, uma discussão dos resultados e considerações. Estes sete capítulos estão conceitualmente divididos em dois atos. No primeiro ato há os capítulos 1, 2 e 3, que já o segundo ato possui os capítulos 4, 5, 6 e 7.

Durante a leitura do capítulo “Termos e Conceitos” pode-se perceber todo o contexto teórico em que esta pesquisa está inserida, e qual a posição tomada, como aconteceu a percepção do problema e parte dos dados que foram levantados durante as atividades de campo, além de alguns questionamentos que foram gerados a partir de então.

O segundo capítulo, intitulado “Estudo das *Panelas de Barro* através da *Cadeia Alimentar*”, aborda estruturalmente a posição das *Panelas de Barro* e a relação destas com a memória gustativa. É neste capítulo que explico a hipótese lançada e os objetivos, esclarecendo como abordarei as *Panelas de Barro* através da cozinha e como abordarei a cozinha através das panelas.

No capítulo intitulado “Metodologia”, explico as estratégias aplicadas durante a pesquisa. Este capítulo pode ser compreendido como um tripé que sustenta a pesquisa e subsidia os dados, consiste em: 1- Pesquisa documental, que faz uso de recursos da História e almejou levantar informações sobre hábitos alimentares e *Panelas de Barro* do século XIX até o século XX; 2- Através de observação e pesquisa oral busco compreender as *Panelas de Barro* que foram produzidas entre o último quartel do século XX até a atualidade; 3- Análise do material cerâmico oriundo de escavações do Engenho Monjope, que será utilizado tanto como fonte de dados sobre *Panelas de Barro* que

podem ser associados aos séculos XIX ou XX, como também será utilizada como fator comparativo com os demais dados levantados. Este capítulo também pode ser visto com um divisor na estrutura deste trabalho, ele separa os questionamentos conceituais dos resultados obtidos durante a investigação.

No capítulo seguinte “As *Panelas de Barro dos séculos XIX e XX*”, é demonstrado como ocorreram as escavações arqueológicas no Engenho Monjope, projetando um paralelo entre as *Panelas de Barro* deste engenho, com as utensílios cerâmicos de relatórios técnicos de pesquisa arqueológica e as *Panelas de Barro* em documentos iconográficos, evidenciando o padrão deste tipo de utensílio para o contexto pernambucano dos séculos XIX e XX e buscando identificar formas de *fabricação* desta.

A fim de identificar formas de *circulação* das *Panelas de Barro*, foi desenvolvido, no capítulo 5 intitulado “A *Distribuição das Panelas de Barro, do Século XIX ao XXI*”, uma pesquisa através de documentos históricos e uma pesquisa de campo *in loco* a fim de identificar quem são os agentes sociais que participam desta etapa, e em que condições acontece essa circulação. Como resultado, além de verificar o proposto, pude identificar os principais locais de produção atualmente, e as formas destas produções.

Durante o sexto capítulo, “A *Fabricação das Panelas de Barro na Atualidade*”, é apresentada uma pesquisa que foi desenvolvida junto aos centros produtores de *Panelas de Barro* de principal relevância, que foram identificados durante o capítulo 5. Através de entrevistas e observações, resultou no reconhecimento do padrão das formas de *Panelas de Barro* que são atualmente confeccionados, e na compreensão das motivações dos paneleiros durante a produção.

Durante o capítulo intitulado “A *Panela de Barro e a Cozinha*”, foi exposta uma análise comparativa entre os utensílios dos séculos XIX e XX, com estes que são atualmente produzidos atualmente estabelecendo desta forma o padrão das *Panelas de Barro*, e posterior a isto, foi exposto o resultado da pesquisa documental sobre os hábitos alimentares, a fim de entender as formas de *utilização* destas *Panelas de Barro*.

CAPÍTULO 1

TERMOS E CONCEITOS

“*Panelas de Barro*” é o termo escolhido nesta dissertação para se referir a utensílios cerâmicos utilitários domésticos confeccionados em âmbito regional ou local. Com o uso deste termo, busco desenvolver uma referência entre o objeto e o seu uso, além do fato deste termo já ser usual por parte da grande população produtora e consumidora destes tipos de utensílios, sendo de conhecimento popular que os ceramistas³ de alguns dos atuais centros produtores de Pernambuco e também Alagoas, se reconhecem, e conhecem aqueles que produzem utensílios desta categoria, como *paneleiros*.

Eles também utilizam o termo “panela” para generalizar os utensílios cerâmicos utilitários domésticos além das *panelas*, estes utensílios são: *moringas, cuscuzeiras, fogareiros, alguidar, potes, tigelas e copos*⁴. Estes materiais citados são os objetos de estudo desta pesquisa, e quando o termo *Panelas de Barro* (em itálico) for usado, estarei me referindo aos utensílios no geral. Mesmo fazendo uso de um termo não acadêmico, entendo que, se já existe um termo para esta categoria de objetos, não me cabe, como arqueólogo, criar novas terminologias.

Panelas de Barro é um termo amplamente conhecido e difundido nos centros produtores de cerâmica utilitária em Pernambuco atualmente e que deveria ser mais explorado academicamente, pois indica muita ação social e história. Entretanto há, em arqueologia, uma tradição de estudos sobre as *Panelas de Barro*, com a adoção termos variados, que também indicam uma história ou uma ação social por trás de um “simples” nome. No sub tópico a seguir, vou explicar alguns destes termos, seu contexto teórico e histórico e o motivo pelo eles não são adequados para esta pesquisa, mas sim, um termo êmico.

³Aqueles que confeccionam cerâmica.

⁴ Estes termos são utilizados atualmente para designar formas dos utensílios cerâmicos utilitários.

1.1 OS PRIMEIROS ESTUDOS SOBRE *PANELAS DE BARRO* E O PERÍODO DE FORMAÇÃO DA ARQUEOLOGIA HISTÓRICA BRASILEIRA.

As pesquisas sobre *Panelas de Barro*, têm se desenvolvido no campo da Arqueologia Histórica. Esta pode ser compreendida de várias formas, mas é vista comumente através das fontes que utiliza para desenvolvimento de suas pesquisas, como a união de informações de fontes históricas documentais, com informações orais e materiais. Entendo a Arqueologia Histórica conforme Deetz (1977), que a definiu como o avanço de culturas europeias pelo mundo e seu impacto nas populações indígenas.

No Brasil, é entendida como uma disciplina que contempla o período entre os primeiros contatos de grupos indígenas com os europeus, a partir do ano de 1500, até os dias atuais. Symanski (2009) observou que a maior parte das pesquisas em Arqueologia Histórica Brasileira, nos últimos vinte anos, são realizadas em igrejas, monastérios, quilombos, unidades domésticas rurais e urbanas, povoados, sítios associados a atividades de mineração, lixeiras coletivas urbanas, senzalas, cemitérios, estradas coloniais e engenhos. Em todos esses estudos, a cerâmica em amplo sentido (faiança, louça, porcelana e *Panelas de Barro*), é a principal categoria material abordada, mas quando se observa as pesquisas que foram desenvolvidas exclusivamente sobre *Panelas de Barro*, percebe-se que os trabalhos ainda estão incipientes, pois estas foram estudadas apenas durante o período de formação da Arqueologia Histórica Brasileira, e novamente retomada, através de recentes, mas poucos trabalhos, explicitando uma lacuna de pelo menos vinte anos.

Durante a leitura destes poucos trabalhos sobre *Panelas de Barro*, deparei-me com estudos que estavam voltados para compreensão de modos de produção; áreas de produção; ou grupos que as produziram; entre outros que buscavam através da cerâmica a compreensão de aspectos sociais, de organização de grupos, ou abordavam estas cerâmicas através uma visão de resistência dos grupos que a produziam ou consumiam.

Apesar da variedade temática dos estudos através das *Panelas de Barro*, estes não configuram uma linha recorrente de pesquisas. Estes escassos estudos foram inicialmente desenvolvidos no período que Symanski (2009) definiu como “formação da arqueologia histórica no Brasil”, entre 1960 e 1980, e estavam preocupados com a

classificação e a tentativa de atribuição daquelas “cerâmicas de origem duvidosa” (ALBUQUERQUE 1969:84) a algum grupo étnico específico.

Focados em uma acepção destas cerâmicas, os primeiros trabalhos de pesquisa geraram discussões, principalmente, sobre quais seriam os termos apropriados, buscando definir conceitos, além de identificar e delimitar espaço-temporalmente os artefatos (tradições), que estariam associados a grupos étnicos específicos. “O uso desses princípios na arqueologia histórica levou a uma preocupação com a construção de tipologias cerâmicas, que deveriam ser inseridas em fases e tradições históricas” (SYMANSKI, 2009, p. 2).

Dentre os primeiros trabalhos desenvolvidos, destacam-se as pesquisas que foram realizadas por Odemar Dias Jr. (1964) que a definiu como “uma imitação executada pelo caboclo⁵, partindo de um modelo, mais evoluído, colonial”, e a conceituou como “cerâmica cabocla”. Mais tarde, no mesmo ano, redefiniu-a como “cerâmica neobrasileira”⁶, com este termo o autor faz referência a grupos neo-brasileiros (com hífen). O termo neo-brasileiro foi desenvolvido através de pesquisas etnográficas realizadas no início do século XX, pelo viajante, etnólogo e indigenista Curt Nimuendaju (1936). Ele desenvolveu o conceito Neo-brasileiros (ou *neo-brazilians*), que foi aplicado para designar o grupo de quaisquer pessoas que não eram (ou não são) indígenas. Para o pesquisador os índios eram os brasileiros de fato.

No ano de 1968, já constava em um Relatório Preliminar Sobre o Programa Nacional de Pesquisas arqueológicas que:

Em meados do século XVI, uma tradição ceramista, combinando técnicas indígenas de manufatura e decoração com elementos de forma europeus, desenvolveu-se no litoral brasileiro. A fase Monjolo, no Rio Grande do Sul; a fase Lavrinha, no Paraná; e a fase Calundu, no Rio de Janeiro, pertencem a esta tradição Neo-Brasileira⁷, além de ter sido também informada na Bahia. O escovado é comum, ocorrendo também o corrugado, embora a pintura seja ausente. As técnicas típicas decorativas incluem digitado sobre frizos aplicados ou sobre o lábio, ponteados zonados e incisão profunda nas superfícies alisadas ou através de grossos roletes não obliterados. Asas curvadas nos ombros, bases planas e

⁵ Segundo Gilberto Freyre (2006), Caboclo era o grupo de pessoas mestiças, com características de europeus e indígenas.

⁶ O termo *cerâmica neobrasileira* foi alvo de diversas críticas, a respeito de questões como nacionalismo e anacronismo (SOUZA, 2008).

⁷ Aqui ainda aparecia com hífen, sendo indicativo direto ao grupo.

em pedestal são elementos característicos de origem europeia...
(**Publicações Avulsas**. Belém: (s.n.), n. 12. 1969p. 23).

Brochado (1974), ao estudar artefatos de diferentes sítios (Reduções e os sítios militares), utiliza o termo “cerâmica neobrasileira”, perpetuando o que vinha sendo constatado nos demais estudos, concluiu que a cerâmica de tradição neobrasileira consistia na reformulação da cultura das sociedades indígenas, que sincretizaram as diversas tradições ceramistas pré-coloniais com a tradição europeia.

Por fim, o trabalho realizado por Chmyz (1976) caracterizou a cerâmica de tradição neobrasileira como uma tradição cultural “confeccionada por grupos familiares, neo-brasileiros ou caboclos, para uso doméstico, com técnicas indígenas e de outras procedências...” (p.145), acrescentou ainda as características decorativas que os recipientes podem apresentar: corrugada, escovada, incisa, aplicada, digitada, roletada, bem como asas, alças, bases planas em pedestal, cachimbos angulares, discos perfurados de cerâmica e pederneiras, ou seja, praticamente tudo que fosse argila queimada no período pós-contato.

Com tantas variações regionais, as características destas cerâmicas de tradição neobrasileira só poderiam ser diversas, assim como o grupo de pessoas que foi reconhecido como detentor daquela tecnologia, os neo-brasileiros, ou melhor, todos aqueles que não eram (são) índios, assim, estes primeiros trabalhos conseguiram (mesmo que de forma ampla e superficial), atingir seu objetivo: a classificação do material arqueológico em categorias específicas com associação direta a grupos.

Os anseios de definição e classificação dessa cerâmica tão múltipla foram saciados e as pesquisas nesse sentido foram estancadas. Até que houve, na arqueologia histórica brasileira, durante os anos noventa (1990), o que se chamou de “um salto paradigmático”, onde os estudos estavam voltados às novas preocupações sobre os “significados” dos artefatos.

1.2 OS ATUAIS ESTUDOS SOBRE *PANELAS DE BARRO* E O SALTO PARADIGMÁTICO DA ARQUEOLOGIA HISTÓRICA BRASILEIRA

Insatisfeitos com a forma que os trabalhos sobre a chamada *cerâmica neobrasileira* estavam sendo direcionados, alguns estudiosos iniciaram um processo de reflexão e revisão desta forma de interpretação. Os estudos que partiram das “novas preocupações sobre os significados dos artefatos”, foram inspirados na forma como os demais estudos em arqueologia histórica, principalmente sobre materiais forâneos, estavam sendo dirigidos, visando os modos como os artefatos foram ativamente utilizados em estratégias de negociação social por diferentes grupos. Poderiam, assim, abordar temas como relações de poder, gênero, construção de identidades, o papel estruturador do ambiente construído e das paisagens, e o comportamento de consumo.

Durante a pesquisa realizada sobre comportamento de consumo de pessoas que habitaram o interior do estado de São Paulo durante os séculos XVII e XVIII, Zanettini (2005) observou, entre outras coisas, traços de sincretismo na produção cerâmica, identificando variações tecnológicas específicas da região, definindo-a como uma ‘cerâmica de produção local/regional’. A conceituação deste termo, que foi adotado em oposição ao antigo (*cerâmica neobrasileira*), levou em consideração as especificidades regionais, diferente das explicações gerais antes adotadas. O emprego deste novo termo tornou-se desde então, corriqueiro nas abordagens através desta categoria material.

As especificidades regionais e as preocupações com os aspectos simbólicos dos objetos permitiram aos estudos de ‘cerâmica de produção local/regional’, abordar em seus discursos, aspectos relacionados à identidade e resistência cultural de grupos que confeccionaram ou utilizaram estas cerâmicas. Esta forma de abordagem fez com que os trabalhos sobre estas cerâmicas proporcionassem uma nova forma de se fazer em Arqueologia Histórica no Brasil, entendendo que os artefatos carregam consigo informações relevantes sobre o grupo que os utilizou ou confeccionou.

Os trabalhos de análise destes tipos materiais que estão associados a grupos subalternos, puderam atingir os agentes sociais antes excluídos dos discursos. Como exemplo, posso citar o trabalho realizado por Souza (2010), onde o pesquisador reconheceu uma apropriação das formas e técnicas indígenas (na confecção de tachos),

por parte dos ceramistas afro brasileiros do interior de Goiás. Segundo o autor, essa apropriação ocorreu devido ao determinismo funcional destes tachos, mas não implicou em uma forma de descendência afirmação cultural, por parte dos grupos afrodescendentes.

Em outra pesquisa realizada por Souza e Symanski (2007), a partir de uma aglomeração de resultados de outras pesquisas realizadas em contextos da Chapada dos Guimarães, os autores buscaram indicar quais seriam os principais elementos materiais que estariam relacionados a grupos de pessoas escravizadas naquela região. Nesta perspectiva os autores identificaram que as cerâmicas de produção local/regional representam um elemento determinante para compreensão destes grupos, já que:

Esses itens são encontrados em um percentual geralmente elevado nos sítios históricos brasileiros, sobretudo em contexto do século XVIII. Conforme referências históricas sugerem, eles eram frequentemente produzidos por escravas. Tendo em vista que a tecnologia empregada na confecção desses recipientes, bem como sua forma e decoração, eram em larga medida determinados pelas artesãs, pode-se considerar que essa categoria material era comumente criada a partir dos seus referências técnicos e estéticos, constituindo-se assim, numa importante forma de auto-expressão desse grupo (p.234).

É interessante notar que estes estudos que buscam africanismos (elementos que possam ser diretamente associados a tradições africanas), estão recorrentemente ligados a análise e interpretação dos padrões decorativos presentes nas cerâmicas utilitárias de confecção local/regional, como mesmo frisou Souza e Symanski (2007 p.234): “Um componente importante da cerâmica utilitária é que em muitos contextos ela apresenta uma profusão de padrões decorativos, o que se constitui em um elemento relevante para compreensão das visões de mundo e referenciais culturais das comunidades escravas”.

A importância para identificação de *backgrounds* culturais através de elementos decorativos presentes na cerâmica de produção local/regional é tamanha, que o pesquisador Symanski (2010) identificou uma dicotomia, num mesmo contexto, Chapada dos Guimarães, entre cerâmicas decoradas e não decoradas, como fator determinante e determinado pela influência de dois grupos distintos, de africanos e de afro-brasileiros, apontado por ele:

Em suma, as correlações entre decoração da cerâmica e a composição africana e afro-brasileira dos plantéis de Chapada indicam que a dimensão decorativa dos vasilhames cerâmicos foi muito mais culturalmente relevante para os escravos do que para os afro-brasileiros. Portanto, para os grupos africanos a cerâmica, além de sua função utilitária, serviu como um veículo que expressa identidades diferenciadas nos espaços dos engenhos (...) Portanto, a dimensão decorativa da cerâmica perdeu relevância à medida que o componente afro-brasileiro nesses plantéis torna-se numericamente dominante (p. 300).

Se o padrão decorativo é determinante para compreensão de *backgrounds* culturais e outras formas de negociação destes grupos subalternos, como compreender cerâmicas utilitárias que não apresentam qualquer tipo de decoração em suas superfícies? Tais cerâmicas foram identificadas por Symanski (2008) e Amaral (2012), respectivamente, em pesquisas realizadas na região do Cariri do Ceará e na região do Agreste Pernambucano.

Identificando uma continuidade da padronização do material cerâmico em contexto identificado como pertencente ao século XIX, na região do Cariri do Ceará, o pesquisador Symanski (2008) buscou respostas em variáveis econômicas e atribuiu a questões sociais o fato da manutenção do padrão. O grupo subalterno em questão, o sertanejo, manteve o padrão cerâmico como uma forma de discurso frente a ausência de mobilidade na estrutura social naquele contexto, explicitando que “essa significância atribuída à cerâmica local/regional pela população sertaneja parece ter se mantido sem alterações na região ao longo do século XIX, demonstrando que a estrutura social do Cariri manteve-se intacta neste período”, afirmando ainda que:

A variabilidade da cultura material apontou para uma forte dependência dos recursos produzidos nas esferas local/regional, e assim, para uma significativa autonomia dessa população sertaneja com relação ao mercado externo, indicando a manutenção de uma lógica econômica não-capitalista (2008 p. 2).

Fazendo uso do pressuposto teórico da arqueologia do capitalismo, o pesquisador afirmou que os sertanejos daquela área, ao manterem relações de comércio entre si através de trocas de bens de consumo, desenvolveram uma economia não-capitalista que proporcionou uma relação não só comercial, mas ideológica, entre as pessoas pertencentes aquele ciclo;

(...) a caracterização intrínseca das relações sociais entre a população sertaneja, (exemplificada pela dependência da mesma no mercado local/regional – feira, em que alimentos são trocados por produtos artesanais e vice-versa), é pautada em valores não-capitalistas, em que qualidades como honra, coragem, trabalho, valor da palavra, e resistência às adversidades são mais valorizadas do que a posse de bens materiais. (SYMANSKI, 2008 p.16).

Outra alternativa foi exposta por Amaral (2012) em pesquisa cujo tema, espacialidade e temporalidade em muito se assemelham com esta que apresento. A citada pesquisadora esteve preocupada em entender a recorrência do padrão das cerâmicas de produção local/regional que foram observadas em escavações de sítios da região do Agreste Pernambucano, correlacionando-as com *loiças de barro*⁸ produzidas atualmente:

(...) no decurso das escavações a equipe identificou que em alguns municípios do Agreste Central Pernambucano, particularmente Tacaimbó e São Caitano, ainda haviam alguns ceramistas dedicados à confecção de vasilhas utilitárias e posterior venda nas feiras-livres nas ruas das cidades. (...) À época a equipe observou que esta *loiça de barro* apresentava muitas semelhanças formais com a cerâmica encontrada nos sítios (AMARAL, 2012: 17).

Em sua pesquisa, a autora visou verificar “a possibilidade da existência de continuidade histórica entre a *loiça de barro* arqueológica identificada nos sítios, produzida e consumida no passado, com as *loiceiras* e moradores da área atualmente” (p. 17), ressaltando a importância financeira e ideológica dos utensílios para o grupo.

Ao desenvolver a pesquisa de campo junto às *loiceiras*⁹ das comunidades próximas, Amaral (2012) partiu de uma observação de caráter tecnológico para entender os processos de manufatura, registrando os momentos através da análise de cadeia operatória. Como resultado, percebeu que a reprodução de formas, técnicas de produção e a transmissão de conhecimento que é exercido por aquele grupo sertanejo, é uma forma de manutenção de suas identidades e resistência perante as dificuldades da faina diária, como as terríveis condições de vida decorrente de um processo de formação histórica.

⁸Termo escolhido pela pesquisadora para designar os utensílios cerâmicos domésticos produzidos regionalmente.

⁹ A pesquisadora atribuiu este termo às pessoas que confeccionam cerâmicas utilitárias.

Mesmo se diferenciando das outras pesquisas apresentadas anteriormente, os trabalhos de Symanski (2008) e Amaral (2012), partiram de premissas cujos resultados não diferem dos outros estudos. Neste cenário, os trabalhos a respeito de cerâmicas de produção local/regional possuem interpretações padronizadas, mesmo quando se tratam de locais, agentes sociais e materiais distintos.

Porém, o que poderia ter levado estes pesquisadores a perceberem formas de *background* ou de resistência, através do padrão de características morfológicas e de tratamento de superfície? Ou mesmo, o que levou alguns trabalhos a associarem uma cerâmica que possui um padrão regional e é amplamente difundida, a um grupo específico?

Como já havia sido explanado, durante a pesquisa muitos outros questionamentos, que não o principal norteador da mesma, foram levantados e são importantes na construção do trabalho. Estes que foram anunciados acima merecem atenção e esclarecimento, pois permitem que me posicione distintamente frente a este corpo teórico e conceitual que vêm configurando como expoente a respeito de *Panelas de Barro*.

1.3 A “VOZ ATIVA” DOS ARTEFATOS

A dualidade paradigmática nos estudos sobre *Panelas de Barro* na Arqueologia Histórica Brasileira acarretou em negações conceituais de uma corrente frente a outra, mais especificamente entre os pesquisadores mais atuais, que se posicionaram frente a uma corrente de pesquisadores que desenvolveram seus trabalhos de cunho exploratório e classificatório. Estes novos pesquisadores desenvolveram seus trabalhos sob a luz de novas teorias e preocupações a respeito do significado dos artefatos. Para usar as palavras de Souza (2008): “uma primeira, que associa a cerâmica com sincretismos, sínteses e mosaicos culturais; e uma segunda, que relaciona com grupos particulares, o que foi definido como uma abordagem ‘ou tudo ou nada’ (p.6).

Estes primeiros trabalhos, que buscaram classificações e interpretações a respeito da origem e produção de *Panelas de Barro* em solo nacional, conceituaram estas como

uma cerâmica de tradição *neobrasileira*, que perante os novos anseios da Arqueologia Histórica Brasileira tornou-se um conceito obsoleto, apesar de ser ainda reproduzido.

Souza (2008) argumenta que estes trabalhos com perspectiva classificatória, encaminharam os estudos sobre *Panelas de Barro*, como uma forma de legitimação de um discurso de construção de identidade nacional, através da ideia de democracia racial. Acabava, assim, *essencializando* a cerâmica de sítios históricos a uma perspectiva nacional, diluindo sua complexidade, e se configurando como um termo anacrônico, que mascara as relações sociais vinculadas, principalmente, ao período de formação nacional, sendo o artefato visto como um elemento passivo na formação social¹⁰.

Já os trabalhos que foram desenvolvidos através de novas problemáticas conceituais, denominados de “*ou tudo ou nada*”, tem atentado para assimetrias de cor, gênero, status social, resistência ou *background* cultural, entre a cultura material e os agentes sociais de contexto específicos, compreendendo, em geral, o artefato como um instrumento de discurso de classe.

Porém, mesmo sendo considerado um salto paradigmático, não houve, de fato, uma ruptura paradigmática nas formas de abordagem sobre estas cerâmicas. Estão todos os trabalhos, tanto do período de formação, como no período de *tudo ou nada*, atrelados a implicâncias étnicas, onde a busca por identidades através do artefato é fator inerente para interpretações, quando não, é a própria interpretação. Se numa primeira fase houve a associação destas cerâmicas, com a nomenclatura *neobrasileira*, a grupos neobrasileiros, no segundo momento há uma designação destas cerâmicas, agora travestidas do termo *produção local/regional*, a variados grupos subalternos, resumidos a escravizados ou sertanejos.

Parece muito arriscado e pretensioso o posicionamento da arqueologia histórica, atualmente, em querer “dar voz às sociedades e grupos subalternos, no qual somente a produção histórica não consegue dar visibilidade a complexidade das relações sociais pretéritas” (COMERLATO, 2005 p.6), pois, antes de qualquer tipo de inferência sobre estes grupos subalternos, torna-se necessário uma reflexão ideológica a respeito da construção do discurso, como apontou Barros (2009), quando abordou questões referentes às desigualdades e diferenças na formação social brasileira, indicando que:

¹⁰ Para mais, ver SOUZA (2008)

Compreender como a sociedade constrói a si mesma a partir de determinadas condições concretas e objetivas e como esta mesma sociedade constrói a percepção de si mesma é certamente uma das tarefas fundamentais das ciências humanas. Compreender o que está por trás desta construção na sua origem, e como estas mesmas construções podem ou puderam ser retomadas para novos propósitos pelos homens que fazem ou fizeram a sua história, é também uma tarefa para os que estudam o mundo humano (p.13).

Com isso, tantos os primeiros trabalhos sobre *Panelas de Barro*, como os mais atuais, parecem reproduzir um discurso ideológico que não foge a regras dicotômicas e simplistas, havendo sempre um grupo passivo (neobrasileira), frente à imagem de um grupo resistente (cerâmica de produção local/regional), desconsiderando que grupos humanos não foram nem vítimas nem heróis o tempo todo. Tais abordagens excluem outros agentes sociais do discurso, como têm sido recorrente em algumas áreas das ciências sociais e humanas, como explica Allen (2001), quando discute formas de apropriação de reprodução de discursos por parte de cientistas, promulgando estórias simplistas e excludentes, e Albuquerque Jr (2001) que argumenta sobre a “invenção” da imagem do nordeste e, em decorrência disso, a construção da imagem estigmatizada do nordestino.

Esses “olhares e ouvidos” de pesquisadores que “enxergam e ouvem” as identidades oprimidas através da voz ativa dos artefatos, possuem uma tendência a se posicionar a parte, durante suas pesquisas. Não conseguem enxergar a própria posição em meio ao contexto amplo, perpetuando o que vem sendo reproduzido nos discursos políticos e atentando contra as tarefas fundamentais das ciências humanas, além de promoverem o discurso simplista baseado em dicotomias de raça e gênero, excluindo seres humanos de diferentes classes, de sua participação na formação do registro.

Ao afirmar que estes tipos de abordagens “são implicitamente excludentes em relação a múltiplas influências de segmentos sociais distintos” (p.16), Souza (2008) indica que semelhanças na cultura material não correspondem, necessariamente, a unidade étnica, e não nega o fato que “diferentes grupos podem estar relacionadas a artefatos semelhantes” (SOUZA e SYMANSKI, 2009 p.516), como pode ser o caso das *Panelas de Barro* produzidas e consumidas em Pernambuco desde o século XIX. Pois que, tanto nas casas burguesas, como nas casas mais humildes, estas *Panelas de Barro* eram

indispensáveis nas cozinhas já que, juntamente com os importados tachos de ferro, eram os únicos utensílios que possibilitavam a cocção de alimentos. Mesmo hoje, com tantas outras formas e tipos materiais para se cozinhar e servir alimentos, as *Panelas de Barro* ainda são amplamente utilizadas, e sua manufatura deve ter sido realizada, como ainda é, por diferentes grupos étnicos.

Então, voltamos ao questionamento que norteia essa pesquisa: **Porque os utensílios domésticos cerâmicos utilitários (as *Panelas de Barro*), encontrados em sítios arqueológicos históricos pernambucanos, tem apresentado padronização morfológica?**

Diante do que foi exposto, entendo que dados sobre as *Panelas de Barro* podem ser mais facilmente atingidos se pesquisados através do ambiente para o qual este é confeccionado, trabalho, portanto, com a **hipótese que as *Panelas de Barro* têm mantido o padrão (que já foi observado por diversos autores) devido à função para qual ela foi (é) confeccionada, assim, a manutenção de suas formas está intimamente associada aos hábitos alimentares de Pernambuco, que aparentemente não têm sofrido alterações significativas desde o século XIX.**

A construção desta hipótese não nega outras formas de interpretação que já foram exploradas, como resistência ou *backgrounds* cultural, mas indica que pode outra maneira de explicar um problema. Ao assumir esta “nova” forma de abordagem, entendo que devo assumir uma posição, quiçá não excludente, ou mesmo superficial, por isso abro mão de termos recorrentes em arqueologia, como cerâmica de tradição *neobrasileira*, produção local|regional, etc, mas usufruirei exclusivamente do termo *Panelas de Barro*. Este trabalho não objetivava a criação de um conceito, mas conforme Minayo (2011b p. 29), conceitos “são vocábulos ou expressões carregados de sentido, em torno dos quais existe muita história e muita ação social”, e nenhuma referência às cerâmicas utilitárias pode indicar mais história e ação que o termo *Panelas de Barro*.

Fazendo uso do termo panela, que indica ação na cozinha, possuindo como hipótese que as *Panelas de Barro* seguem o padrão devido a função para qual são confeccionadas e partindo do pressuposto que essa cozinhas é partilhada por diversos agentes sociais e pode ser entendida em sua amplitude, não temos duvidas que não há melhor meio de alcançar os objetivos que direcionar este trabalho a partir de “pressupostos culinários”.

CAPÍTULO 2

ESTUDO DAS *PANELAS DE BARRO* ATRAVÉS DA *CADEIA ALIMENTAR*

Boa parte dos estudos sobre *Panelas de Barro* ocorre através da análise de variáveis de elementos que buscam constatações ideológicas, dicotomias sociais ou variáveis puramente econômicas. Distinto a isso, busco o entendimento daquelas através da ampliação de análises tecnológicas para a esfera estrutural, através da compreensão de sua função e seu significado, considerando algumas *operações essenciais* no que diz respeito ao “universo cerâmico”, tal como proposto por Rye (1981):

A sequência geral para qualquer indústria 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. (p. 3)

Entendendo que as panelas são para cozinhar, em todas as fases de sua *sequência de operações* elas estarão vinculadas a este aspecto. Desta forma posso estudá-las não só através de suas técnicas de manufatura e distribuição, mas também, como frisou Rye (1981), através de sua utilização. Por isso busquei entender essas cerâmicas através da análise dos hábitos alimentares (a cozinha¹¹), que chamo metaforicamente no título deste tópico como a *análise da cadeia alimentar*.

A questão da 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. As *Panelas de Barro* podem ser compreendidas, tal como a própria alimentação, por intermédio do seu espaço (cozinha), da sua posição (estrutura) e de sua formação simbólica (memória). 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.

¹¹De acordo com Maciel (2001) a cozinha são as práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo enfim, a suas práticas culturais.

Assim sendo, acredito que as *Panelas de Barro* estão vinculadas aos hábitos alimentares não só nas cozinhas, mas desde o momento de manufatura, quando o ceramista tem o produto final em mente, afinal “todos os potes são confeccionados para serem utilizados” (SKIBO, 2013 p.27). Portanto, devo compreender como elas foram pensadas, confeccionadas, vendidas, utilizadas e compartilhadas conforme a identificação das *sequências operatórias*.

Rye (1981) define que as *sequências operatórias* podem ser entendidas através de etapas, ou *operações essenciais: Fabricação, Distribuição e Utilização*. Numa contextualização dos termos de Rye (1981) para o estudo das *Panelas de Barro*, e apropriação dos nomes regionais temos: as olarias (fabricação), as feiras (distribuição), e a cozinha (uso).

Assim, segue abaixo uma explicação de como compreendo a estrutura destas práticas alimentares que esta pesquisa arqueológica está associada.

2.1 A COZINHA E A CASA

A cozinha é o espaço para a preparação dos alimentos, faz parte de uma entidade maior, a casa. Segundo Anderson e Moore (1988), a casa passou a representar a estrutura do sistema vigente com as transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas no século XIX. Com isso, os espaços antes coletivos transformaram-se, como os cômodos: “antes unidos entre si de tal forma que para se atingir um determinado aposento era necessário passar por dentro de outro, (e após as transformações do século XIX) separaram-se para atender ao crescente individualismo” (LIMA, 1995 p.134), foram, então, divididos por corredores, *halls*, vestíbulos e saguões. Foi, portanto, separada a área pública da área privada. As casas passaram a adotar a reserva, a individualidade e a respeitar a intimidade dos indivíduos, ou melhor, esconder e mostrar o que fosse conveniente.

Devido a esta segregação, 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 (p. 138).

As ‘grossas panelas de barro’, como afirmou a pesquisadora acima, estão na cozinha. Esta caracterizada como um “ambiente muito próximo à natureza”, numa clara oposição à sala de jantar, evidenciando, desta forma, uma das facetas da diacronia dentro da própria casa, como também a constante oposição, natural *versus* cultural.

2.2 ESTRUTURA DA COZINHA

Seguindo o pressuposto de análise apontado por Lévi-Strauss (1968), que define que as estruturas de um sistema devem ser compreendidas através da observação das oposições vigentes naquele contexto, e entendendo que a cozinha seria articuladora das categorias opostas: *natural* e *cultural*, reconheço que a cozinha (tanto física, como a representação de práticas alimentares) onde as *Panelas de Barro* estão inseridas, pode ser entendida através da leitura destes códigos, prática já corriqueira nos trabalhos sobre Hábitos Alimentares. Como apontou Fischler (2001),

(...) a analogia entre linguagem e cozinha, banal depois de Lévi-Strauss, se impõe aqui: todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. A cozinha é universal; as cozinhas são diversas (p. 32).

Apesar de haverem diversas cozinhas (nacionais, regionais ou locais), todas elas possuem uma estrutura básica, um padrão, que precisa ser entendido em seu contexto, como reconheceu Deetz (1988). Lévi-Strauss (1968) desenhou esta estrutura como um ‘triângulo’, reconhecendo a linguagem implícita dos sistemas refletida através da estrutura mental humana. “O cru constitui o polo não marcado, (...) o cozinhado é uma

transformação cultural do cru, enquanto o podre é a sua transformação natural.” (Lévi-Strauss, 1968 p.170).

Numa leitura deste esquema proposto por Strauss (1968), Silva (2005) adaptou-o, preenchendo com as características da cozinha brasileira, o que resultou num tripé base. A pesquisadora buscou compreender como as “relações lógicas” entre os conteúdos do tripé, através da articulação das posições e relações, estariam dispostas e caracterizariam a linguagem da cozinha brasileira. Desta forma, propôs a seguinte leitura:

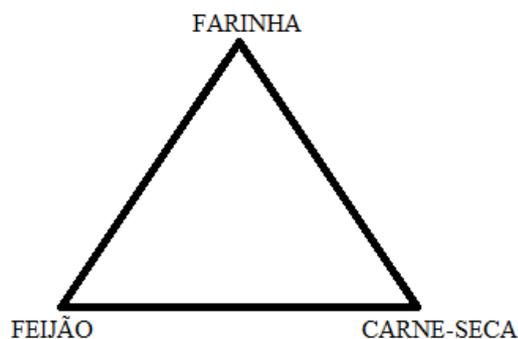


Figura 1: Um tripé da alimentação Brasileira (Silva, 2005 p.127).

A ideia de um tripé, equipamento constituído por três escolhas escoras sob o qual se acende o fogo e no qual se cozinha, baseia-se também na especificidade que a comida impõe numa análise como esta. Antes de ser apenas uma variação do triângulo proposto por Lévi-Strauss (...) o termo tripé carrega em si uma ligação explícita com o plano empírico, definido também pela **cultura material**, pela necessidade de sobrevivência e pelo contexto (Silva, 2005 p.126).

O reconhecimento deste tripé como formador da cozinha nacional e associado a utensílios domésticos, já foi evidenciado em pesquisas arqueológicas. Lima (1995), ao estudar os relatos dos viajantes dos oitocentos, para entender a amálgama de utensílios na cozinha carioca do século XIX, apontou que:

Na simples composição da mesa observam-se elementos distintos, como cuia, a louça de barro, as colheres e vasilhas de pau indígenas, e os de fora, expressos pela louça branca do Reino, peças de estanho e pratos da Índia. Entretanto, essa “civildade” só era exposta de quando em quando: no cotidiano

era o ordinário que imperava, seja nos pratos de barro vermelho, nós cuités de farinha, no comer com as mãos, seja na própria comida, composta invariavelmente de **farinha, feijão e alguma carne-seca** (p. 31).

Ao longo da trajetória da formação dos hábitos alimentares brasileiros, algumas oposições podem estar evidenciadas na formação sincrética entre as cozinhas indígena, africana e europeia. Como apontou a historiadora Lima (2008), estas negociações foram formadas a partir de vários antônimos, entre eles: Interior e litoral, subsistência e importação, milho e mandioca, comidas úmidas e comidas menos úmidas. Estas oposições constituíram a formação da cozinha nacional, e por consequência o gosto desses agentes sociais.

2.3 COZINHA E MEMÓRIA

Fundamentado em Flandrin e Montanari (1998) e Montanari (2008), comer pode ser entendido como um ato político, pois quando estamos falando de comer estamos falando de poder, de relações sociais coletivas ou pessoais. Através do ato “comer”, o ser humano se expressa (ou é impresso nele) o meio o qual ele pertence como podemos ver em uma antiga expressão: “você é aquilo que come”.

O fato é que o ato de comer está inserido de forma determinante na formação das pessoas em qualquer lugar, em qualquer período, através da formação religiosa, política ou social. O estudo da cultura material que está associada à cozinha pode elucidar aspectos para compreensão destas manifestações, tal como a pesquisa sobre estes hábitos pode elucidar a respeito da cultura material.

Se, para épocas mais próximas, restam peças integrantes das baterias de cozinha, a par de pratos, porcelanas, cristais e mobiliário ligado à preparação dos alimentos e ao serviço da mesa, objectos utilizados pelos grupos privilegiados e guardados sobretudo em museus e em colecções particulares, o contributo da arqueologia é naturalmente enriquecedor na medida em que se poderão revelar utensílios mais antigos de preparação e serviço dos alimentos, de utilização corrente em espaços populares, religiosos e aristocráticos, pois os testemunhos arqueológicos resultam directamente das vivências humanas (BRAGA, 2011: 72).

Foi com o estudo do passado, através dos elementos do cotidiano, proporcionado com o pressuposto da *École des Annales*, que a história dos hábitos alimentares tornou-se um dos campos mais discutidos nas ciências humanas atualmente. Através deste tipo de estudo (do que, de quem, de quando e onde se come) que os pesquisadores têm desenvolvido seus trabalhos, principalmente sobre saúde, costumes e memória.

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (MACIEL, 2001 p.151).

A comida é formada por diversos fatores, entre eles, os sentidos, os gostos, as vontades e as necessidades, que antecedem qualquer tipo de *razão* e de *lógica*, pois vão além de pulsações biológicas. Assim o ato de comer é a junção de todos esses fatores, num universo em que “todos têm o direito de transformar em prazer a necessidade” (MONTANARI, 2008 p.109). Assim, a satisfação da necessidade de se alimentar de forma prazerosa e metódica que “não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza. (...) Os homens com o trabalho e a fantasia, procuram transformar as mordidas da fome e as angústias das penúrias em potenciais oportunidades de prazer” (MONTANARI, 2008 p.41). Sendo assim, comer é não só um ato nutricional, mas um ato cultural e social, além de ser uma necessidade.

Todavia, não é interesse deste trabalho se estender muito na discussão das implicações biológicas inerentes ao universo alimentar. Será aqui abordado, para uma melhor compreensão da formação do que é o gosto, alguns aspectos referentes ao valor simbólico de cada alimento e a estrutura da linguagem que pode ser decodificada e que está implícita na cozinha.

A necessidade que um organismo tem de ingerir continuamente alimentos para se manter em condições saudáveis fez da alimentação um dos domínios mais propícios à ritualização (...) seu caráter cíclico, repetitivo, favoreceu sua apropriação para o estabelecimento de rituais diários (...) (LIMA, 1995 p. 137).

Sobre o significado do gosto, e como ele é construído, ou pode ser sentido, Santos (2011) expõe um ponto de vista, do qual eu partilho. Para o autor “o alimento é passível de influenciar a construção da identidade e a natureza daquele que o ingere, pois a dimensão do gosto é influenciada pelo imaginário” (p.2). Assim, acredito que o imaginário que autor se refere, é um produto cultural que influencia e é influenciado pelos agentes sociais, que o sentem dependendo do período e lugar em que se come, transcendendo o aspecto dos sentidos da olfação e gustação, pois “o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e por isso historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração” (MONTANARI, 2008 p. 95). Portanto, a “construção do imaginário” se dá pelos agentes sociais que estruturam e são estruturados pelo seu meio, e nada mais é que a formação do gosto, referente tanto ao seu contexto como a sua memória.

A memória gustativa está inserida na mente de todas as pessoas, tanto pela formação histórica de cada indivíduo como pelos sensores de sabor, a célula receptora do gosto, que está na língua e no cérebro. Conforme Saucedo (2011) há cinco modalidades gustativas básicas (doce, amargo, salgado, azedo e umami) que estão para uma família de receptores gustativos localizados em toda a língua, o palato mole, a parte de trás da boca e da epiglote. Particularmente, apenas na língua existe mais de 10.000 papilas gustativas, cada um contendo 50-150 nas células receptoras gustativas.

Ainda segundo Saucedo (2011), após saborear qualquer tipo de alimento, o sentido do paladar detectado pela língua é transmitido ao cérebro que libera alguns neurotransmissores químicos. A primeira região do sistema nervoso central ativado após a ingestão de um alimento é uma estrutura chamada “núcleo do trato solitário” (NTS), que é responsável pelo processamento inicial da maior parte da informação da nossa compreensão dos sentidos, como também pela transmissão e ativação dos mensageiros químicos, os neurônios do núcleo parabraqueal (NNP). Quando comemos algo a estrutura de neurônios sensíveis é ativada.

O (NNP) é uma estrutura que tem mais complexidade para responder e integrar vários aspectos da informação sensorial. Mais uma vez a maioria dos neurônios do núcleo é ativada especificamente a um modo de realização particular, no entanto, outras populações de neurônios respondem de forma mais ampla, ativando vários sabores. Seguindo a rota do sabor proposta por Saucedo (2011), entendo que a "pitch", ou

resposta a gama de sabores diferentes que são integrados em simultâneo, são respostas do (NNP) as experiências (codificações) de outros sabores que são comparados e enviados a diferentes áreas do núcleo, assim as áreas dorsais são ativadas por um novo sabor em comparação com aqueles “novos” ativados.

Faço esta explicação neurocientificista para explicar que, por mais que haja uma introdução de novos sabores no paladar do indivíduo, estes sabores irão sempre remeter a outros já conhecidos pelo mesmo nos momentos de experimentação e formação do paladar. Desta maneira, falar de memória gustativa, de sabor, de sentido e de gosto é também falar de memória, de formação social.

Es innegable que los sentidos nos proporcionan información vital que nos permite relacionarnos con el mundo que nos rodea de manera segura e independiente. A través de los sentidos interpretamos y le damos una coherencia, subjetiva y muy humana, a eso que llamamos realidade (SAUCEDO, 2011 p.201).

O cotidiano das pessoas, as lembranças de suas memórias (sejam estas lembranças conscientes ou inconscientes), são estimuladas, em grande parte, a partir do gosto. Já que está claro que o gosto é uma construção social, lembrar através do gosto consiste em (re)viver experiências de vida, estas experiências podem ser chamadas de Memória Gustativa.

A comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais (MACIEL, 2001 p.151).

A figura abaixo representa a posição da *Panela de Barro* em relação ao gosto e, por consequência, à memória. Explicitando a hipótese que este utensílio se configura padronizado, pois é usado como uma ferramenta que age nos sensores do paladar de quem reproduz os hábitos alimentares constituídos em sua memória.

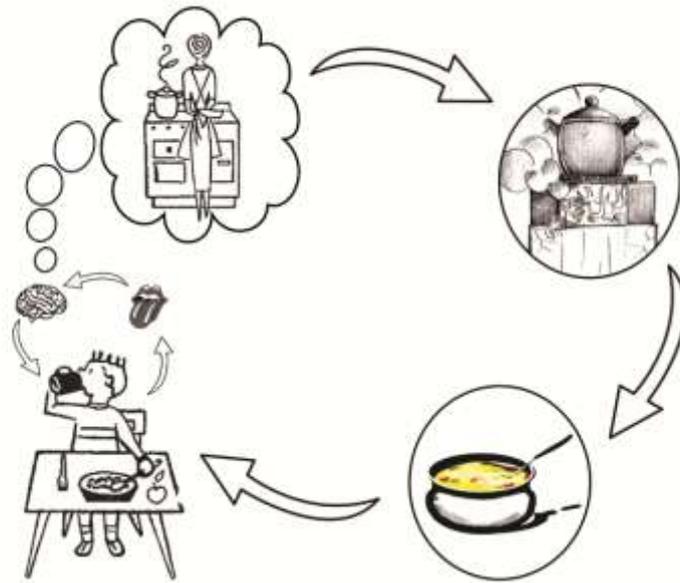


Figura 2: Ilustração que representa o processo de formação da memória gustativa através da alimentação e como as *Panelas de Barro* estão inseridas neste processo (autora: Tainã Moura Alcântara).

Em suma, a formação da memória se dá, em partes, através do gosto, que por sua vez leva em consideração a formação da cozinha regional, na qual as *Panelas de Barro* estão inseridas, não apenas como utensílios utilitários, mas como marcadores culturais. Sendo assim, se de fato as *Panelas de Barro* mantêm um padrão, devido aos hábitos alimentares que estão diretamente associados à formação da memória gustativa dos indivíduos que partilham destes hábitos, é **objetivo** deste trabalho, buscar uma forma de abordagem que esteja ligada a compreensão do cotidiano dos agentes sociais que fizeram uso de *Panelas de Barro* durante o século XIX, XX e a atualidade, para entender o motivo pelo qual estas *Panelas de Barro* possuem este padrão regional. Para atingir dados que elucidem para explicações sobre este fato, é determinante: A) **identificar formas destas *Panelas de Barro***, para poder estabelecer qual o real padrão destas; B) **reconhecer os espaços de circulação das *Panelas de Barro*, desde a matéria prima até as formas de utilização, identificando os agentes que fazem parte deste contexto**¹², a fim de verificar se os hábitos alimentares são determinante nos processos de *fabricação, distribuição e utilização* C) **relacionar o constante processo de formação dos hábitos alimentares com a trajetória**

¹² Symanski e Souza (2007) esclarecem que pode se referir “ao local de deposição do artefato em um sítio, ao sítio propriamente dito, à região a qual ele está inserido, e assim sucessivamente” (p. 217).

das *Panelas de Barro*, para entender o motivo pelo qual estes utensílios possuem este suposto padrão..

CAPÍTULO 3

METODOLOGIA

Entendo a metodologia como o caminho do pensamento e a prática exercida para abordar a “realidade” da teoria que foi levantada. Para tanto, me baseio em autores que abordaram uma temática semelhante, seja pela proximidade regional ou temática. Os antecedentes que me inspiraram foram, entre outros, os estudos realizados por Etchevarne (2003) e Hauser *et al* (2008) sobre comunidades que produzem cerâmica atualmente; Beaudry (1993) e Lima (1995) sobre análise de documentos e inferências sobre material cerâmico e hábitos alimentares; e Symanski (2008) e Zanettini (2005) sobre análise cerâmica em aspectos tecnológicos e sociais.

Segue abaixo um organograma de cada área a ser pesquisada e a ligação desta fonte com o objeto, que são as *Painéis de Barro* de registros arqueológicos, as *Painéis de Barro* que são produzidas atualmente, e a pesquisa documental, que se complementaram durante a construção do pensamento.

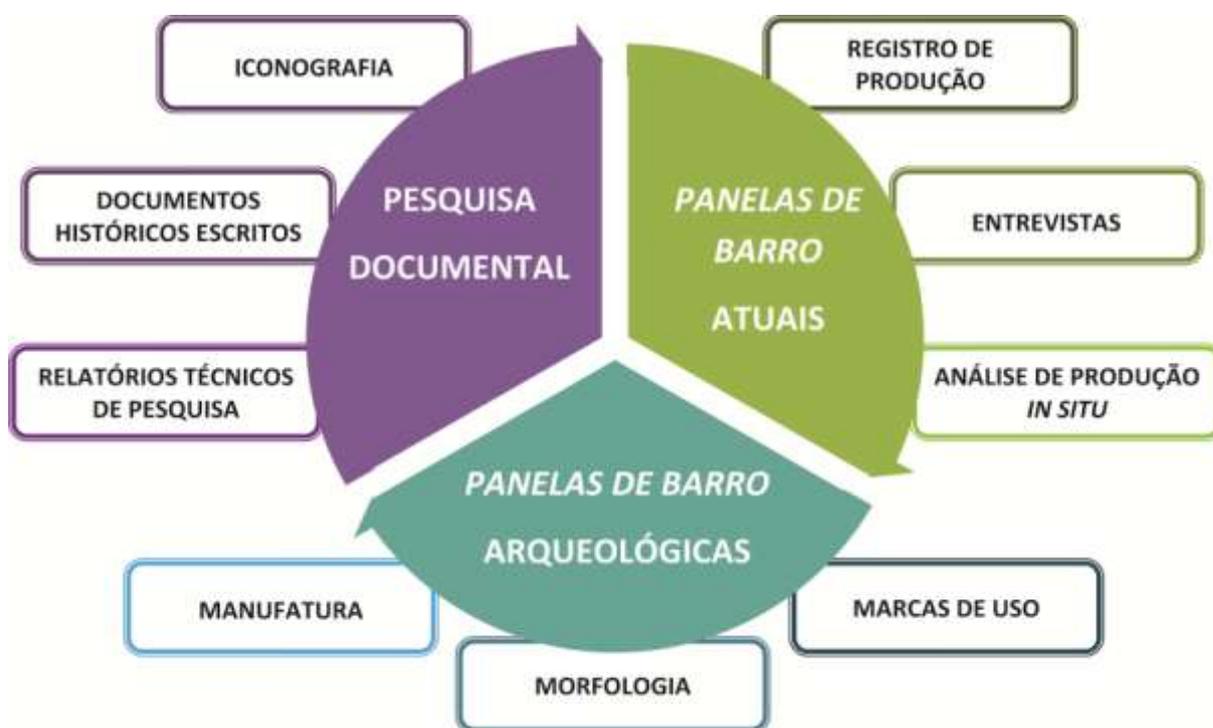


Figura 3: Organograma que representa os meios de pesquisa.

3.1 PESQUISA DOCUMENTAL

O pressuposto conceitual da *École des Annales*, define que o documento pode ser entendido como “tudo que contivesse a possibilidade de vislumbrar a ação humana” (KARNAL e TATSH, 2012 p.15), sejam cartas, fotos, utensílios, entre outras coisas, sendo considerados artefatos.

Reconhecendo tal pressuposto, me proponho a interpretá-los como objetos materiais que foram criados com a intenção de registrar um momento, um lugar, um período ou um fato, assim, utilizá-los como fontes de dados. Desta forma tanto iconografias, como registros escritos (como documentos históricos e relatórios técnicos de pesquisas arqueológicas), estão sendo usados para o reconhecimento de formas e usos das *Panelas de Barro*, no que se refere a uso, faz parte desta etapa o reconhecimento contextual da formação da memória gustativa.

3.1.1 Iconografia

Por meio da observação de pinturas, gravuras e fotografias, busquei reconhecer as formas, motivos e usos das *Panelas de Barro*. Sabendo que os registros visuais foram elaborados com o intuito de evidenciar um testemunho, como apontaram Lima e Carvalho (2012), entendo que a área central da iconografia é um registro político, e acrescento ainda as palavras de Ulpiano Menezes:

A imagem, portanto, é uma forma que serve de suporte a representações. (...) A imagem é urna construção discursiva, que depende das formas históricas de percepção e leitura, das linguagens e técnicas disponíveis, dos conceitos e valores vigentes (MENEZES, 1996: 152).

Portanto, entendo que deve ser levado em consideração, como metodologia de análise, o contexto temporal de quem fez a pintura, gravura, foto ou filme e a representação que este objetivou expressar através da imagem, analisando tanto o motivo central da imagem como as áreas periféricas, já que o responsável pela obra carregou consigo, no momento do registro, toda sua herança cultural e ideológica.

Já nos primeiros momentos da pesquisa iconográfica, percebi que as *Panelas de Barro*, com poucas exceções, estão, na periferia das imagens, não sendo o motivo

principal de muitas obras. Além de não estar direcionado e, portanto, não possuir um índice para pesquisa. São escassas as obras que podem conter dados sobre este objeto de estudo.

Outra dificuldade encontrada na pesquisa foi a que os registros imagéticos do século XIX são por si só, poucos. Busquei nos acervos da Biblioteca Nacional, Fundação Joaquim Nabuco e acervos digitais, gravuras que representassem o cotidiano, os hábitos alimentares e as *Panelas de Barro*. Identifiquei nas pinturas de Debret e Laurent Deroy, nos desenhos de Ernest de Courcy, nas litogravuras de Shlappriz, e nas obras de alguns autores não identificados, tais elementos nas cenas do cotidiano brasileiro e pernambucano.

Para os séculos XX e XXI, a imagem fotográfica é a fonte mais comum. Por mais que seja uma invenção do oitocentos, só foi difundida no Brasil durante o século XX, já que a “rapidez da produção em série e o baixo custo tornaram-se pré-requisitos em uma sociedade com crescente industrialização” (LIMA e CARVALHO, 2012 p.29).

Entendendo a fotografia conforme Lima e Carvalho (2012) que a definem como um artefato que traz gravada na sua superfície sensibilizada pelos sais de prata, a marca da literalidade do real.

Ao longo do século XX, o aprimoramento das lentes, o aumento da sensibilidade dos filmes, a agilidade das pequenas câmeras e a possibilidade do instantâneo instrumentalizaram circuitos como o fotojornalismo e as ciências, inclusive Sociologia e Antropologia. (LIMA e CARVALHO, 2012 p.39).

São muitas as coleções que possuem o registro do cotidiano dos agentes sociais pernambucanos dos séculos XX e XXI. Como apontado pelos autores citados acima, os dados podem estar em trabalhos acadêmicos e em jornais, mas não só. Durante a pesquisa, identifiquei dados no acervo fotográfico na Fundação Joaquim Nabuco, na FUNDARPE, na Biblioteca Nacional e no Museu do Barro, em Caruaru.

Foram consultadas as fotografias que retratam, em suma, feiras livres, nas quais posso reconhecer algumas atividades que estão associadas aos hábitos alimentares, além de observar formas e motivos das *Panelas de Barro*. Pude ainda identificar áreas de

produção e centros de troca, principalmente nas fotografias de Tibor Jablonsky e de outras coleções de viajantes.

3.1.2 Documentos Históricos Escritos

Documentos escritos são as principais fontes de qualquer pesquisa histórica. Entendo-o conforme Karnal e Tatsch (2012) que alegam que “um documento é dado como um documento histórico em função de uma determinada visão de época” (p. 21), assim, a análise documental parte da reflexão de interesses, tanto do pesquisador que usufrui do documento, como da crítica ao documento propriamente dito, interpretando-o desta forma como um artefato.

se concluirmos que não existe um fato histórico eterno, mas existe um fato que consideramos hoje um fato histórico, é fácil deduzir que o conceito de documento siga a mesma lógica. Fato e documento histórico demonstram nossa visão atual do passado, num *diálogo* entre visão contemporânea e as fontes pretéritas (KARNAL e TATSCH 2012 p. 13).

Busquei *dialogar* tanto com obras já consagradas a respeito dos hábitos alimentares, como com alguns dos dados que foram consultados para elaboração destas mesmas obras (que consistem no relato de viajantes e livros de receita), para entender quais alimentos eram consumidos em períodos diversos, como eram preparados, onde eram preparados e se havia algum termo específico que se referiam às *Panelas de Barro*, para através desta análise de costumes e semântica¹³, inferir sobre formas e usos. Uma metodologia de pesquisa semelhante foi utilizada pela arqueóloga Lima (1995):

A análise de códigos de civilidade e boas maneiras permite entrever o comportamento idealizado pela sociedade que os produz ou utiliza. As práticas reais, efetivas, entretanto, podem não corresponder a esse modelo concebido como o mais satisfatório e adequado, de tal forma que, para acessar as condutas à mesa no Rio de Janeiro do século passado, foram consultados, além desses manuais, romances, contos e crônicas de época, bem como os clássicos registros e memórias de viagens dos estrangeiros que por aqui passaram. Do confronto entre essas

¹³ Marc Bloch (2001) observou que “os homens não costumam mudar de vocabulário a cada vez que mudam os hábitos”, definindo a semântica como um aspecto importante da análise histórica.

fontes emergiram dois perfis claramente diferenciados de comportamento: um, resultante da importação do modelo franco-ínglês, adotado pelas camadas mais altas da sociedade para “consumo externo”, visando seu próprio reconhecimento e legitimação. O outro, inequivocamente relacionado ao processo colonizador e fortemente influenciado pelos hábitos portugueses, acabou constituindo o modelo por excelência para “consumo interno”, compondo o dia-a-dia dos segmentos médios da população (p. 149).

Uma das buscas na análise documental será a análise semântica, que consiste no entendimento do vocabulário, da nomenclatura ou da terminologia. Marc Bloch (2001) demonstra como o historiador deve conduzir sua análise com o auxílio de uma dupla linguagem, a da época estudada, o que lhe permite evitar anacronismo, mas também a do aparato verbal e conceitual da disciplina histórica atual: “estimar que a nomenclatura dos documentos possa bastar completamente para fixar a nossa, seria o mesmo, em suma, que admitir que eles nos trazem a análise pronta”(pág. 30). Desta forma, e por entender a continuidade morfológica e decorativa das *Panelas de Barro*, trabalharei com cada termo correspondente ao seu tempo, se possível e quando possível.

A pesquisa foi desenvolvida através da consulta em obras sobre os hábitos alimentares brasileiros (CAMPOS, 1982; CASCUDO, 1983; LIMA, 1999; SILVA, 2005; entre outros), como também os relatórios de alguns dos viajantes do século XIX, que aqui passaram e registraram suas impressões em texto (HENRY KOSTER 1793-1820, ALFREDO CARVALHO 1870 - 1916, JAMES HENDERSON 1783-1848). O *dialogo* através destes artefatos é capaz de dar luzes aos movimentos das histórias locais, regionais e nacionais da cozinha, do gosto e dos utensílios domésticos.

Além das fontes citadas acima, há os registros dos documentos que já foram escritos com a ideia da subjetividade em seus textos, como as publicações em jornais. Ao investigar os meios de comunicação que foram veiculados nos séculos passados, busquei quaisquer referências sobre os alimentos vendidos, exportados ou importados, seus preços e tipos. Busco ainda informações sobre as *Panelas de Barro*, ou melhor, *Loiças* (ou *Louças*) *da Terra, da Bahia, ou do Una*, como aparece em alguns registros oitocentistas no Diário de Pernambuco. Pude encontrar tais informações investigando nos registros das publicações do Diário de Pernambuco do século XIX, nos cadernos de anúncio de compra e vendas, e nos cadernos sobre chegadas e saídas de carregamentos de mercadorias em navios.

3.1.3 Relatórios Técnicos de Pesquisa

Para entender as cerâmicas dos séculos passados, além das obras sobre hábitos alimentares, relatos de viajantes, iconografias e jornais de época, há outra fonte que completa as vertentes possíveis de compreensão destas panelas dos séculos XIX e XX, que são as próprias *Panelas de barro* que foram produzidas e utilizadas durante este período, pesquisando através dos materiais arqueológicos.

Como seria inviável analisar todas as coleções de artefatos oriundos das escavações arqueológicas que já ocorreram em sítios históricos pernambucanos, preferi considerar as análises das atividades de pesquisa arqueológica que se realizaram no estado, descritas nos respectivos relatórios de atividades.

Os relatórios de pesquisa são documentos, que carregam impresso em suas páginas, o caráter subjetivo dos pesquisadores (assim como nas pinturas). Portanto busco entender o conteúdo das informações ali contidas através de uma leitura atenciosa, sob a lente crítica, na busca de resultados que forneçam dados sobre estas *Panelas de Barro* provenientes de escavações, ou intervenções arqueológicas, tal como reconstituições, descrição ou mesmo termos atribuídos a estas.

Estes relatórios foram localizados nos acervos do IPHAN¹⁴, onde desenvolvi um levantamento de todos os sítios já escavados na região, catalogando-os e identificando aqueles que contêm informações sobre *Panelas de Barro*, ou melhor, *cerâmica leve*, *cerâmica colonial*, *cerâmica neobrasileira*, entre outros termos que lá estão descrevendo as *Panelas de Barro*.

Ao analisar relatórios de pesquisas arqueológicas em sítios históricos da região, tenho três objetivos: A) Identificar os conceitos¹⁵ que foram atribuídos para as *Panelas de Barro*; B) Levantar informações referentes a aspectos morfológicos e dos usos das *Panelas de Barro*, conforme descritos; C) Identificar o local onde elas foram encontradas, para buscar uma relação dos tipos, com prováveis áreas de produção.

¹⁴Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

¹⁵ De acordo com Bunge (1985, p.72) conceito é compreendido como um símbolo dentro do discurso científico assim, o conceito é definido como “símbolos que fluem, por assim dizer, o pensamento, por que são artefatos já preparados e, nessa condição, canalizam o pensamento e, às vezes, são capazes de manifestar uma extensão insuspeita de certas idéias”.

3.2 PESQUISA NOS CENTROS PRODUTORES ATUAIS

Para obtenção de amostras e registro de fabricação nos principais centros produtores em Pernambuco, utilizei tanto premissas de pesquisas realizadas por Hauser *et al* (2008), sobre *jamaican ware*, como a pesquisa realizada por Etchevarne (2003), a respeito de grupos ceramistas atuais do recôncavo baiano; e também a pesquisa realizada por Alves *et al* (1997), sobre a produção de “cerâmica popular”¹⁶ na comunidade de Conceição das Creoulas, Pernambuco.

Hauser *et al* (2008) fizeram uso da associação de fontes documentais (gravuras e fotografias), e relatos etnográficos, com os exemplares materiais que são comercializados atualmente, a fim de identificar pontos de produção cerâmica na Jamaica.

Já a pesquisa de Etchevarne (2003), consistiu na observação participativa, na comunidade de produtores de cerâmica utilitária de Coqueiros (BA). A partir de observação e entrevistas, o pesquisador descreveu todo o processo de produção cerâmica, desde a coleta da argila, até a venda do produto, onde coletou alguns exemplares dos recipientes produzidos na localidade, que foram submetidos a testes em laboratório, referentes à queima e resistência dos materiais.

Trabalho semelhante foi realizado por Alves *et al* (1997) no distrito de Conceição das Creoulas, em Pernambuco, onde a pesquisadora analisou as técnicas de produção do grupo de ceramista da área e descreveu não apenas todas as operações técnicas das ditas *cerâmicas populares*, como também, correlacionou utensílios produzidos com tipos de alimentos específicos.

Assim, esta segunda etapa da pesquisa consistiu essencialmente em coleta de informações nestes centros produtores atuais, inspirado nos trabalhos dos citados autores. Estas informações podem subsidiar dados relevantes para o entendimento das *Panelas de Barro* do último quartel do século XX até a atualidade. Para tanto, foi desenvolvida uma pesquisa participativa nos principais centros de trocas comerciais e nos principais centros produtores regionais.

¹⁶ A pesquisadora utilizou este termo para designar os utensílios cerâmicos que são produzidos na atualidade.

Os locais, onde essa pesquisa foi realizada, foram selecionados de acordo com os parâmetros estabelecidos por Hauser *et al* (2008): através das informações orais coletadas nos centros comerciais, antecedido do levantamento histórico documental. Vale ressaltar que esta etapa da pesquisa foi realizada através de observações e entrevistas, que conforme Minayo (2011) deve ser percebida como uma forma de interação com os agentes sociais e suas realizações. As pessoas que participaram desta etapa da pesquisa foram tanto agentes sociais (no momento de observação e registro de produção, trocas comerciais e uso), como informantes (no momento da entrevista, propriamente dita).

Antecipando parte dos resultados obtidos durante a fase de levantamento de dados históricos, tal como da primeira etapa de pesquisa oral, constatou-se que os principais centros comerciais de *Panelas de Barro* são: os mercados públicos do Recife (Mercado São José) e de Maceió (Mercado de Artesanato), que possuem caráter receptor. Também foram identificadas as cidades que além de centros comerciais, são referências como centros produtores, como Carurau-PE (Alto do Moura e Feira de Caruaru), Tracunhaém-PE e suas lojas de venda de cerâmicas, União dos Palmares-AL (Muquém) e Porto Real do Colégio-AL (Aldeia Cariri-Xocó).

Esta fase da pesquisa é essencial, já que o problema identificado no registro arqueológico se estende até a atualidade, transcendendo a matéria, transformando uma região em sítio arqueológico, agentes sociais em objeto de estudo, e discursos em artefatos. Desta forma, estudo pessoas para entender os objetos, e se conhece os objetos para posteriormente entender as pessoas, produzindo uma arqueologia histórica no tempo presente através de observação, entrevista e coleta de dados materiais.

Embora haja muitas formas técnicas de realizar um trabalho de campo, dois são instrumentos principais desse tipo de trabalho: a observação e a entrevista. Enquanto a primeira é feita sobre tudo aquilo que não é dito, mas pode ser visto e captado por um observador atento e persistente, a segunda tem como matéria-prima a fala de alguns interlocutores. (MINAYO, 2011 p.63).

3.2.1 Registro de produção

O registro das atividades que envolvem a *Panela de Barro* ocorreu na observação dos agentes sociais durante sua lida diária. Estes agentes tiveram suas atividades

corriqueiras observadas e registradas através de anotações e recursos áudio visuais (fotos e vídeos). As atividades de coleta de argila, manufatura dos utensílios, comercialização e uso, foram registradas baseadas no método de observação participante do cotidiano. Compreendo que a observação participante consiste no “processo pelo qual o pesquisador se coloca como observador de uma situação social, com a finalidade de realizar uma investigação científica (...) ficando numa relação direta com seus interlocutores no espaço social da pesquisa” (MINAYO 2011 p.70).

Nesta etapa da pesquisa se constatou e registrou os momentos que estão vinculados às *Panelas de Barro*, desde a coleta, ou compra da argila; chegando até o processo de trocas nos centros comerciais. Feito isso, alguns agentes sociais foram eleitos como informantes, a partir de algumas variáveis. Para os ceramistas (paneleiros) e comerciantes (feirantes), foi levado em consideração: A) O grau de influência na comunidade, medido através do prestígio que este recebia por parte dos demais, fosse com relação a sua experiência, ou com relação a sua habilidade; B) O maior período de tempo que esta pessoa esteve exercendo atividades vinculadas a utensílios cerâmicos domésticos utilitários; e por fim C) A aquiescência por parte deste indivíduo, ao pesquisador (no caso, eu). Levando em consideração, contudo, que “o pesquisador nunca deve buscar ser reconhecido como igual. O próprio entrevistado espera dele uma diferenciação, uma delimitação do próprio espaço, embora sem pedantismos, segredos e mistérios” (MYNAIO, 2011 p.75).

Após o período de observação do “universo” que a *Panela de Barro* está inserida e da escolha dos informantes, pude elaborar um questionário guia para as entrevistas, que objetivaram conhecer mais profundamente a matéria, e entender o porquê da existência destes padrões.

3.2.2 Entrevista

Através de diálogos com os informantes, me propus a conhecer suas vidas, suas histórias, seus anseios, seus medos, e suas relações com o meio que estavam, fosse social ou profissional. Essa contextualização é importante para compreender suas visões particulares sobre as *Panelas de Barro*. Desta forma, fiz uso do recuso metodológico da oralidade, que conforme Alberti (2005) é:

(...) uma metodologia de pesquisa e de constituição de fontes para o estudo da história contemporânea surgida em meados do século XX, após a invenção do gravador a fita. Ela consiste na realização de entrevistas gravadas com indivíduos que participaram de, ou testemunharam acontecimentos e conjunturas do passado e do presente (p.155).

Para registrar estes momentos, utilizei o recurso audiovisual, que além de proporcionar uma fonte que pode ser consultada quando necessário, é também um documento que foi mutuamente construído. Levando em consideração que “numa ciência onde o observador é da mesma natureza que o objeto, e o observador é, ele próprio, uma parte de sua observação” (Lévi-Strauss, 2006 p.215), o senso crítico e a compreensão do documento como artefato fazem-se a partir de um cuidado redobrado para a análise do produto. Além dos diferentes processos históricos que fazem parte da formação social dos informantes, o processo histórico do qual eu sou produto também deve ser levado em consideração, desde meu comportamento perante os informantes, até a seleção de perguntas.

Com isso as entrevistas possuíam a seguinte estrutura: conhecer as formas das *Panelas de Barro*; identificar os principais centros produtores e comerciais; habituar-se as nomenclaturas; interagir com ceramistas (*paneleiros*), fornecedores e consumidores; reconhecer os usos; correlacionar os hábitos alimentares de cada localidade com as formas dos objetos e esclarecer algumas dúvidas que foram deixadas, ou que não puderam ser sanadas durante a observação.

A estrutura da entrevista permitiu que algumas perguntas fechadas, fossem mescladas com outras abertas, que se construíram no decorrer do diálogo, configurada segundo Minayo(2011) como uma entrevista *semi-estruturada*.

Levando em consideração que cada informante possui uma diferente visão de mundo, devido aos diferentes processos de formação cultural busquei, não apenas ouvir estas diferentes visões, que poderiam também indicar especificidades locais, como também a observação das similaridades de dados em alguns discursos, pois “a dimensão sócio cultural das opiniões e representações de um grupo que tem as mesmas características costumam ter muitos pontos em comum” (GOMES, 2011 p. 79), isso pode ser ampliado e bem aplicado para a classe de trabalhadores ceramistas. Busco

então, ao cruzar as informações, a compreensão, em escala regional, das formas aos usos das *Panelas de Barro*.

3.2.3 Análise de produção *in situ*

Inspirado no trabalho desenvolvido pelo pesquisador Etchevarne (2003), e a pesquisa realizada por Alves *et al* (1997), efetuei uma observação do registro de produção através das *sequências operatórias*, que conforme Rye (1981) possui algumas variáveis que são consideradas *operações essenciais* no processo de manufatura e que devem ser consideradas na análise:

No processo de manufatura, as operações essenciais incluem: a descoberta de fontes de **matérias-primas**, escolhendo aqueles a serem utilizados, extraindo-as e transportando-as para o local da manufatura; a **preparação** destas matérias-primas utilização, dando **formato do utensílio**, a secagem e queima (incluindo a coleta e escolha de combustíveis para controlar o calor) (p. 3).

As propriedades mais relevantes da argila para o ceramista são: a plasticidade, quando molhada; a capacidade de contração, quando sujeita ao calor; e o comportamento com relação ao choque térmico (SHEPARD 1965 p.6). Logo, a escolha da **matéria-prima** deve levar em consideração o tipo de material que será confeccionado, pois segundo Rye (1981:26), “materiais específicos estão normalmente correlacionados a funções específicas”. Dessa forma, utensílios que provavelmente serão utilizados para cozinhar ou aquecer repetidamente, devem possuir grande resistência a choques térmicos e baixa permeabilidade.

O próximo passo na fabricação das *Panelas de Barro* é a **preparação** da argila. Segundo Rye (1981 p.26) “essa etapa é dividida em duas partes: o processamento da matéria prima e o preparo da pasta”. A primeira consiste na remoção de inclusões

grosseiras, como pedregulhos e restos de plantas na argila recém-retirada. Já a segunda, é o acréscimo de antiplástico¹⁷ à argila ainda úmida.

A escolha do antiplástico é fundamental já que materiais específicos estão normalmente correlacionados a funções específicas. Isto porque as propriedades físicas inerentes a determinados antiplásticos que vão permitir ou não o exercício de determinadas funções ao “produto final”. Por exemplo: os antiplásticos minerais podem proporcionar alta resistência ao choque térmico; maior capacidade de aquecimento, diminuição da resistência ao impacto; e secagem mais rápida que a do tempero orgânico, que pode ser o caso dos utensílios que são feitos para serem levados ao fogo, como panelas.

Os **formatos dos utensílios** vão se constituindo durante o processo de torneamento ou modelagem, essa característica também tem uma importante influência na função. As formas das panelas tendem a ser arredondadas, pois “aumentam a resistência ao impacto” (Schiffer e Skibo 1992: 61), além de controlar melhor o calor dentro do recipiente. As bordas mais abertas podem contribuir para manuseio de instrumentos que possam ajudar na cocção, já as bordas mais fechadas, podem contribuir para uma maior concentração e manutenção de calor dentro do recipiente.

Por fim, outro importante aspecto que pode contribuir para a compreensão da utilização do utensílio é seu **tratamento de superfície**. Em muitos casos, o uso dos tratamentos de superfície ocorre com o objetivo de impermeabilizar os utensílios o que possibilita a utilização do mesmo (dependendo do uso do recipiente), por exemplo: o transporte de líquidos em recipientes com alisamento ou vitrificação. Fazem parte da etapa de acabamento o alisamento, o enegrecimento, o polimento, o engobo e a vitrificação (Rye 1981:40),

3.3 ANÁLISE DAS PANELAS DE BARRO ARQUEOLÓGICAS: O SÍTIO ARQUEOLÓGICO ENGENHO MONJOPE

¹⁷ Acréscimo, à argila, de elementos minerais ou orgânicos, que alteram a plasticidade ou/e a durabilidade da peça, podendo vir de origens indeterminadas.

Para a análise dos artefatos cerâmicos oriundos de escavações do Engenho Monjope, será aplicada uma metodologia baseada em Rye (1981), onde buscarei a identificação das *sequências operatórias*. Esta análise busca entender a função do objeto, desde o momento de *fabricação* do utensílio, o processo de *distribuição* e, por fim, a *utilização*.

De acordo com minhas pretensões, classifiquei¹⁸ as variáveis em: (A) Técnica de produção, (B) Formas, e (C) Uso:

A) Tipo de pasta (areia fina, areia grossa, caco, bolo); Tratamento de superfície interno e externo (Alisado, vitrificado, polimento, brunido ou escovado); Coloração da pasta; Manufatura (acordelado, modelado, moldado ou torneado);

B) Morfologia (lábio, borda, bojo, base e apêndice); e reconstituição;

C) Manchas de uso (fuligem ou esfumarado).

3.3.1 Técnicas de Produção

O trabalho Chmyz (1976) foi meu referencial para a discriminação destas variáveis que seguem, já que a análise das técnicas de produção do recipiente cerâmico pode ser indicativa da intencionalidade de quem o confeccionou, pois já possuía em sua mente o produto final e a utilidade deste.

Os tipos de pasta indicam a escolha do anti-plástico, que está ligado tanto à matéria-prima disponível para a confecção da cerâmica quanto à própria funcionalidade da vasilha. Como observou Zanettini (2005) sobre o material cerâmico do sítio Capão:

(...) os antiplásticos minerais potencializam a efetividade térmica dos potes, sendo, portanto, mais adequados para vasilhames destinados à cocção, embora venham diminuir a durabilidade desses potes. De qualquer modo, a espessura desses antiplásticos é menos que 2mm em 72 % desses vasilhames, denotando uma possível tentativa em garantir uma maior vida-útil para essas peças, uma vez que elementos minerais de dimensões maiores aumentariam ainda mais o choque térmico durante o processo de queima e uso sobre o fogo causando rachaduras e quebras dos vasilhames. Outra característica favorável aos usos dessas peças para cozinhas são as espessuras refinadas das suas paredes, que não ultrapassam 1,2 cm, conduzindo melhor o calor (p. 303).

¹⁸Bunge (1985), entendendo que “a classificação é o modo mais simples de *discriminar* simultaneamente os elementos de um conjunto e agrupa-los em subconjuntos, ou seja, é o modo mais simples de analisar e sintetizar”.

O tratamento de superfície pode ser um indicativo para o uso dos utensílios. Aqueles que visam diminuir as fissuras, ou porosidades (como alisamento, polimento, brunido, ou vitrificação) podem indicar usos específicos dentro da esfera doméstica, levando em consideração tanto a função como o *design* da peça.

A coloração da pasta pode indicar diferentes depósitos de argila que os ceramistas fizeram uso em suas confecções. Com a queima¹⁹ de argilas se obtém diferentes colorações, podendo ser um indicativo de diferentes depósitos de argila numa mesma localidade, mas (mais provavelmente) de uma variável regional.

Por fim, a análise da técnica de manufatura do recipiente cerâmico pode ser indicativa de redes de comércio ou produção artesanal, mas não determinante.

3.3.2 Morfologia

A atribuição nominal para morfologia dos fragmentos cerâmicos foi efetuada a partir da terminologia arqueológica brasileira para a cerâmica (CHMYZ 1976): Lábio, borda, bojo, base ou apêndice. Estes são os termos atribuídos a fragmentos analisados. Essa identificação é determinante para o processo de reconstituição da peça.

A reconstituição dos artefatos e agrupamentos dos fragmentos em categorias de recipientes foi atingida conforme o método proposto por Riggs, Davis e Plane (2006). Estes aplicaram o método de Birkhoff, mas levando em consideração a forma de peças já conhecidas, concomitantemente com a remontagem de alguns recipientes (colagem) e a análise da documentação etnográfica.

A classificação de Birkhoff (*apud* Shepard 1965) se baseia na observação e descrição de pontos considerados chaves do contorno dos utensílios, a partir dos quais é possível se ter uma ideia das dimensões. A utilização de tal sistema de *pontos-chave* permite a projeção da peça a partir dos fragmentos de borda. De acordo com Shepard (1965 p.226), devem ser observados: 1) o ponto final da curva, na base ou lábio; 2) os pontos que medem o diâmetro máximo e mínimo da curvatura; 3) o ponto que marca

¹⁹ Não foi analisado a variável “tipo de queima”, pois observou-se que independente do tipo de forno, a queima de cada vasilhame depende de sua posição nele, independente de uma queima redutora ou oxidante.

uma mudança abrupta na curvatura; e 4) o ponto que marca a inversão da direção da curvatura.

Com o conhecimento das formas dos utensílios, em escala regional; e o reconhecimento dos utensílios oriundos das escavações, segundo o sistema de *pontos chave*; pode obter dados para efetivar as reconstituições digitais dos fragmentos, atividade que foi inspirada no trabalho proposto pela pesquisadora Alves *et al* (1993), e é desenvolvida com recursos digitais.

Basea-se no sistema de classificação morfológica, a partir de parâmetros geométricos e matemáticos (...). Este sistema permite a descrição objetiva, com base científica, de objetos cerâmicos encontrados em sítios arqueológicos (p. 163).

A partir das reconstituições, pode-se atingir a porcentagem, em graus, da curvatura das bordas em relação ao corpo dos utensílios. Esse dado ajudará no reconhecimento de padrões.

3.3.3 Manchas de uso

O estudo sobre as marcas de uso consiste na análise das manchas adquiridas *posteriori* à etapa de produção, que podem ser identificadas nas superfícies do material cerâmico. É uma variável qualitativa, que leva em consideração a discriminação: Fuligem ou Esfumarado.

A fuligem (carbono sólido) é o resultado da deposição de subprodutos da combustão da madeira utilizada como combustível no fogo que processa alimentos (fuligem externa), ou a combustão de alimentos de resíduos alimentares que ficam aderidos na panela (fuligem interna). Segundo Dantas e Lima (2006) “a fuligem é um importante indicador para inferência da função de vasilhames, dando informações sobre a posição das panelas em relação ao fogo, o que foi processado no seu interior, o processo culinário em geral, e se os alimentos foram cozidos em fogo aberto”. É uma camada escura que apresenta rachaduras, separada (em torno de 1 mm) da cerâmica. Já o esfumarado pode ocorrer por toda a superfície (externa ou interna); é uma camada escura e fina, bem aderida, sem a aparência de ser uma camada distinta.

Conforme Dantas e Lima (2006), “quando se atinge pelo menos 400 graus de temperatura, a fuligem é queimada e nenhuma outra se deposita enquanto a temperatura se manter alta”. Desta forma pode haver bases de alguns utensílios, que por estarem geralmente em contato direto com o fogo, apresentem descoloração. Seguindo todas essas etapas de análise, foi possível efetuar inferências sobre os usos e as tipologias das *Panelas de Barro*.

CAPÍTULO 4

AS PANELAS DE BARRO DOS SÉCULOS XIX E XX.

A impossibilidade de obter dados através da análise dos artefatos cerâmicos escavados no Engenho Monjope, que pudessem responder a questão levantada a *priori*, sobre o cotidiano das pessoas escravizadas, iniciaram os questionamentos que nortearam esta pesquisa. Foi como a ponta de um “iceberg”, onde o problema maior estava mais “profundo”, transformando o Monjope em um dos dados principais desta pesquisa (mas não o central), que foi usado para entender as *Panelas de Barro* de todo o estado de Pernambuco dos séculos XIX até atualidade.

Compreender o motivo pelo qual as *Panelas de Barro* mantêm um aparente padrão regional, me fez explorar caminhos diversos para a compreensão das mesmas. Este segundo ato da dissertação se inicia com os resultados da análise material de escavações do Engenho Monjope, o levantamento em relatórios de pesquisa sobre os tipos de *Panelas de Barro* de variados registros arqueológicos que puderam ser pesquisados, e registro iconográfico de diversos períodos destas panelas, para verificar se havia e qual seria realmente este padrão. Assim, construiu-se a “pirâmide” estrutural que exemplifica a divisão geográfica e temporal desta pesquisa (ver figura abaixo).

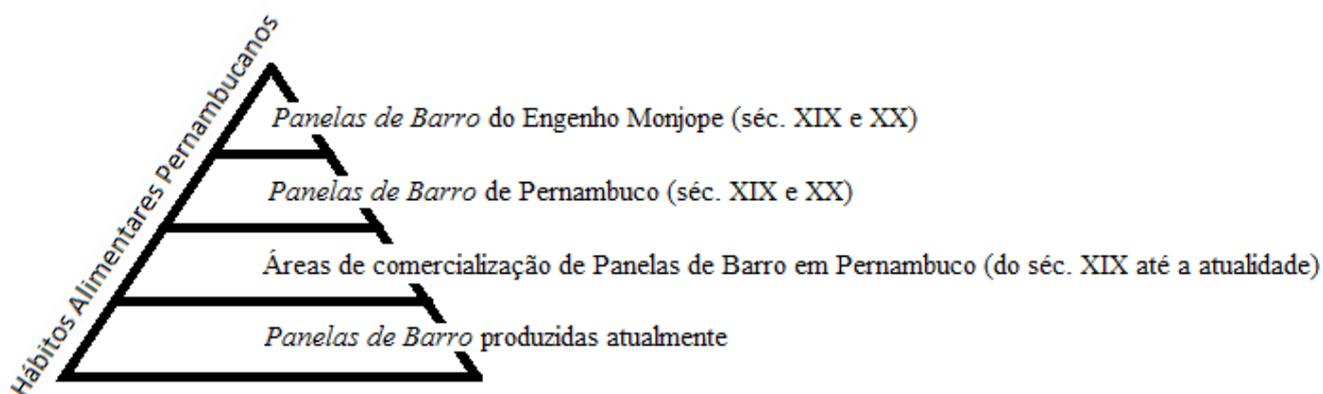


Figura 4: Pirâmide estrutural sincrônica referente à temática da pesquisa e as áreas abordadas.

A compreensão deste capítulo é determinante para entender como e por que a pesquisa se encaminhou para outros universos. Além de conter, boa parte de informações que são utilizadas na intercalação de ideias que concluem esta pesquisa.

4.1 AS PANEAS DE BARRO DO ENGENHO MONJOPE

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”. Estas escavações foram realizadas pela equipe da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), na área da moita²⁰ do Engenho e resultaram na identificação das sucessivas etapas de adaptação tecnológica.



Figura 5: Área total do sítio Monjope com o setor alvo do estudo proposto destacado. Fonte: Projeto Monjope. Relatório de Escavação – 2011-2012 p.25.

As recentes escavações no engenho (2011, 2012 e 2013) foram também desenvolvidas pela UFPE, através projeto intitulado “Projeto Arqueológico Monjope”. As atividades de campo deste projeto foram realizadas como parte da didática do Curso de Arqueologia e do Programa de Pós Graduação em Arqueologia, ambos da UFPE, e tendo o professor Scott Joseph Allen como responsável.

²⁰ Local de produção de açúcar no engenho. Também chamada de Fábrica e Moinho.

Com os resultados destas campanhas foram realizadas três dissertações e um artigo acadêmico. Sobre as dissertações: Vera Mesquita (2005) abordou aspectos referentes a modificações tecnológicas sofridas pelo engenho, com a transição de produtor de açúcar em larga escala para produção de cachaça industrial; um segundo estudo, foi realizado pelo pesquisador Almir Bezerra (2009), e abordou a questão da técnica de produção dos “pães de açúcar” que foram usados no engenho no período de grande produção açucareira (séc. XVIII-XIX); e por fim, a pesquisa realizada por Manuela Matos (2009) que discutiu sobre as variadas técnicas e os elementos construtivos que constituem a casa grande do engenho atualmente. O artigo acadêmico foi realizado pelos pesquisadores Allen e Moura (2012) e apresentou os resultados da primeira campanha de escavação do Projeto Arqueológico Monjope - 2011, e foi através da análise dos materiais cerâmicos desta campanha que eu pude desenvolver a análise desta pesquisa.

4.1.1 Breve histórico do Engenho Monjope

As primeiras referências documentais sobre a ocupação do engenho remetem ao final do século XVI, quando:

“(…) Antônio Jorge e Maria Farinha, sua mulher, que eram proprietários do engenho Inhamã, termo da vila dos Santos Cosme e Damião, deram aos Jesuítas, pra prosperidade e serventia do Colégio de Olinda, por amor, em graça, pedaço de terra de oitocentos braças de quadra, que são postos para os gados, as quais estavam no termo da vila de Igarassu, em Tajepe” (NOGUEIRA, 1985 *apud* BARRÊTO, 2009 p.13).

Estas terras doadas ao Jesuítas, que provavelmente fazem parte do Engenho Monjope, não foram para eles por toda a prosperidade, pois conforme as Cartas Régias de 23 de agosto de 1759 e 22 de outubro de 1761, os Jesuítas foram expulsos do Brasil, e foi deste período que se obteve informações sobre os bens leiloados dos Jesuítas em Pernambuco, inclusive o Engenho Monjope, que foi entregue a tesouraria da Capitania em 1770, para ser posto à leilão, e que consta no rol de bens do Colégio de Olinda referências sobre o mesmo:

O engenho Monjope, d’água, arrendado por 250 arrobas de açúcar, traçado, sendo duas partes de redondo e uma de somenos, que segundo um documento de 1746, deixa em dinheiro 200\$000 anuais deductis expensis (BARRÊTO, 2009 p.14).

Durante os 160 anos que o engenho funcionou como Colégio Jesuíta, há referências sobre atividades de plantio de mandioca, milho, legumes e uma pequena produção de açúcar, que era possível graças à mão de obra de pessoas escravizadas que trabalhavam e habitavam as terras do engenho restando como registro material visível da ocupação desta época, a capela. Esta é dedicada a São Pedro, foi construída em 1756, restaurada em 1816 e remodelada em 1929.

Além da capela, fazem parte da configuração arquitetônica do engenho: a casa-grande, a moita, a casa do capitão do mato, uma casa moderna, construída em 1959 e a senzala. Conforme Barrêto (2009) “as atuais construções datam de meados do século XVIII” (p.13), mas que “sempre esteve em transformação no decorrer dos quatro séculos da sua existência” (ALLEN; MOURA 2012).

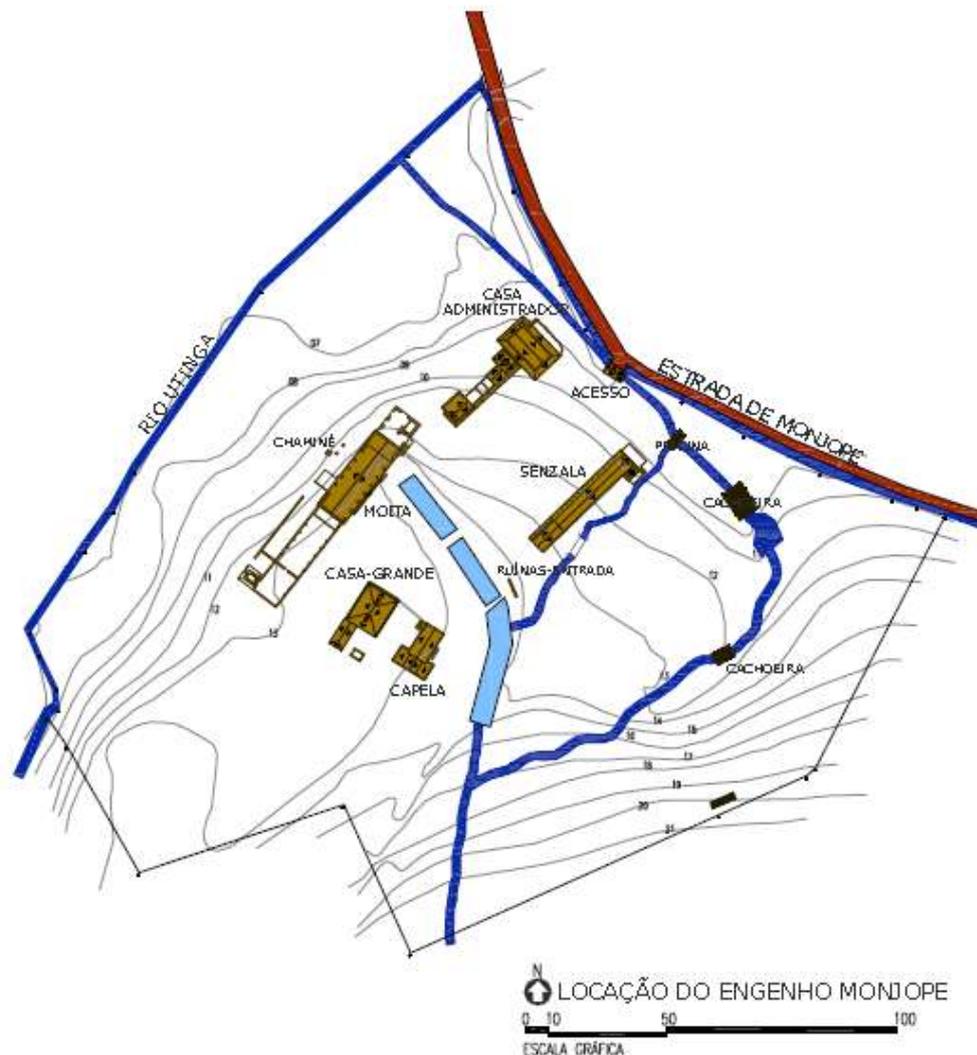


Figura 6: Planta baixa Engenho Monjope. Fonte: trabalho gráfico de Mesquita (2005, p. 68) baseado em planta da FUNDARPE

Após o engenho ser tomando dos Jesuítas e posto a leilão, passou a ser gerido pela família Cavalcanti de Albuquerque, entre 1770 a 1898. Durante este período, o engenho foi de seu momento econômico mais glorioso à decadência.

O Monjope funcionou ainda como base militar contra a Revolução Praieira, que provavelmente proporcionou alterações às estruturas do terreno, apesar de que não foram localizados documentos que tratavam do assunto (Barrêto 2009). Neste período, o engenho foi importante de tal forma, que abrigou em sua casa-grande o imperador D. Pedro II, quando visitava o nordeste do Brasil, em 1859. Ainda neste período, em 1869, a Baronesa de Vera Cruz, então proprietária do engenho, solicitou uma avaliação dos bens que possuía, pois almejava levar o engenho a leilão, conforme Barrêto (2009), “O documento é importantíssimo, pois relacionam nominalmente os 84 escravos da propriedade naquele ano. A renda anual do engenho foi avaliada em 12:000\$000 (doze contos de réis)”. (p.23).

Apesar de o ápice de produção do engenho ter sido durante meados do século XIX, foi durante as décadas finais deste mesmo século que passou pela fase de declínio de sua produção, provavelmente, devido “à emancipação dos trabalhadores escravizados, modernização de alguns poucos engenhos da região, implantação das usinas e transformações tecnológicas” (ALLEN; MOURA, 2012). Devido a estes fatores, foi levado a leilão por duas vezes para pagamento de dívidas, “a primeira em 16 de novembro de 1898, não comparecendo ninguém, e a segunda em 28 de novembro do mesmo ano, sem ter sido vendido por falta de compradores” (BARRÊTO, 2009 p.27), sendo adquirido entre 1904 e 1905, pela família Novelino.

Durante esta etapa de sua história, já sem pessoas escravizadas e em pleno declínio da economia do açúcar nacional, o engenho voltou a fabricar açúcar, atividade que durou apenas até 1940, sendo interrompida para a produção industrializada de cachaça, chamada *Monjopina* (MESQUITA, 2005) e de vinagre (VELOSO, 2004). Esta atividade econômica durou até 1962, ano de falecimento do último proprietário do engenho, o Cel. Vicente Antônio Novelino.

Em 1966 o Engenho Monjope passou a funcionar como o Clube de Campo Engenho Monjope até 1986, quando se iniciou o processo de tombamento por parte da FUNDARPE.

Em resumo, a história do engenho pode ser dividida em períodos que são narrados conforme o ponto de vista daqueles que puderam ter suas histórias escritas, como os Jesuítas e os senhores de engenho. Não havendo, até o presente momento, qualquer trabalho que busque uma história alternativa sobre engenho, como os “simples” aspectos do cotidiano.

Na contramão disso, as atividades de escavação que se iniciaram no ano de 2011, (da qual eu tenho feito parte da equipe desde os primeiros momentos em que se pensou nas estratégias de escavação), buscou “encontrar artefatos ou vestígios que permitissem a compreensão de aspectos sociais destas pessoas, seus hábitos, costumes, áreas de lazer, entre outras coisas” (ALLEN E MOURA, 2012), e com isso, coletou uma grande quantidade de artefatos que foram exumados da área da senzala.

4.1.2 Escavação no Engenho Monjope (2011 - 2012)

Para buscar elementos que subsidiassem dados que pudessem ser inferidos sobre o cotidiano das pessoas que trabalhavam e habitavam o engenho, foi escolhida a área da senzala, pois:

Partimos do pressuposto de que 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, tal como proposto por Singleton (2001) em estudo sobre *Barracões em plantations* cubanas (ALLEN E MOURA, 2012).

A senzala do engenho está localizada em uma área de baixo relevo, em relação às demais edificações, entre a casa-grande (fachada lateral esquerda), entrada e saída do engenho (fachada lateral direita) e casa do capitão do mato (defronte a esta), restando apenas os fundos da senzala como uma área de provável atividade de lazer. Foi este o espaço escolhido para demarcação e escavação das unidades, com exceção de uma trincheira, defronte a senzala, para verificação da estratigrafia.

Levando em consideração que “o Engenho tem passado por constantes transformações ao longo de sua trajetória, havia a necessidade de entender como estas modificações poderiam ser percebidas no registro arqueológico” (ALLEN E MOURA

2012), para isso, dividiu-se as atividades de campo em três etapas: A) Prospecção; B) Escavação; e C) Análise em laboratório.

A prospecção foi realizada com a intenção de escolher áreas com potencial arqueológico de interesse para pesquisa, como estruturas e vestígios relacionados às pessoas escravizadas. Foi feita através de prospecção visual de superfície, e a prospecção geofísica, que foi realizada com o auxílio de aparelhos eletrônicos, como o GEOSCAN RM-15D *Resistivity Meter* e o *fluxgate gradiometer*, e identificou áreas de alta e baixa resistência magnética.



Figura 7: Uso do *Fluxgate Gradiometer* e do *GEOSCAN RM-15D Resistivity Meter* (respectivamente).
Fonte: Projeto Monojope. Relatório de Escavação – 2011 – 2012 p.31

A partir dos resultados das prospecções, foram selecionadas 35 unidades, de 1x1, para serem escavadas. Estas unidades foram demarcadas em conjuntos, com os propósitos de: conhecer o perfil estratigráfico da área; verificar as áreas que apresentaram alta e baixa resistência magnética; além de se escavar algumas unidades próximas à estrutura da senzala com o intuito de se identificar outras estruturas e/ou evidenciar áreas de lazer.

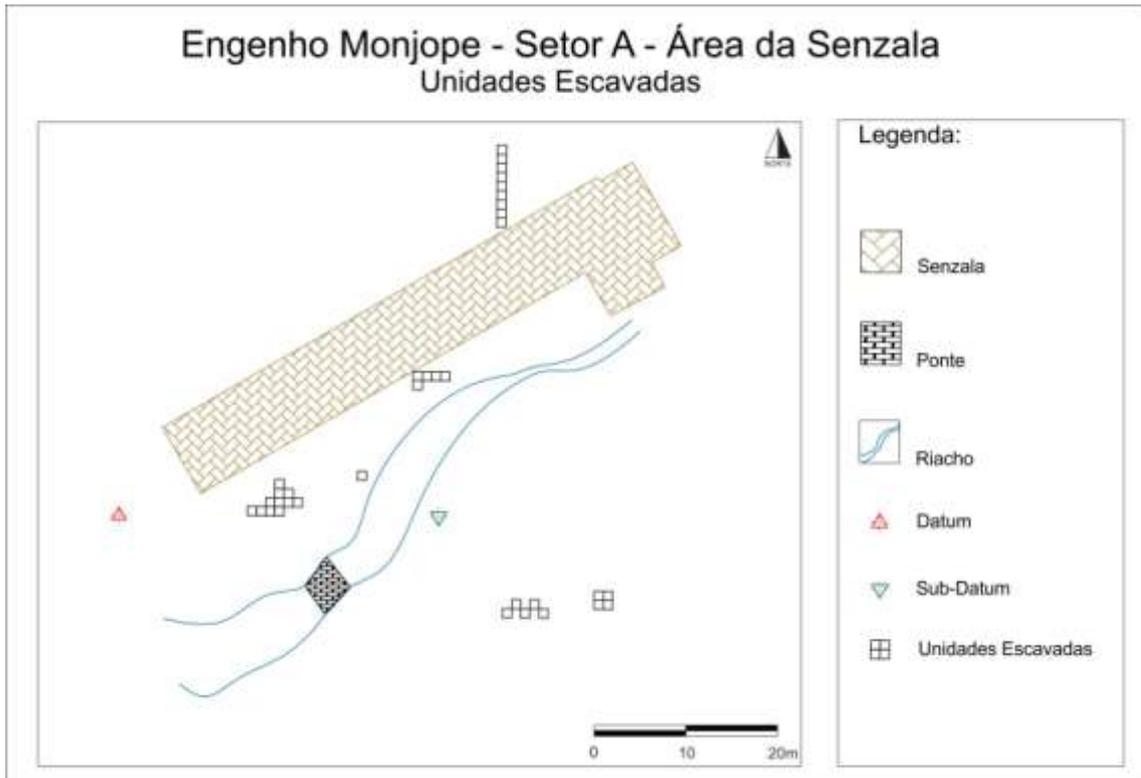


Figura 8: Unidades demarcadas. Fonte: Projeto Monjope. Relatório de Escavação – 2011 – 2012 p.25.

A escavação propriamente dita ocorreu nestas unidades que foram escavadas através de decapagens²¹ artificiais que buscavam evidenciar as camadas culturais, controladas através do sistema de unidades estratigráficas (UE).

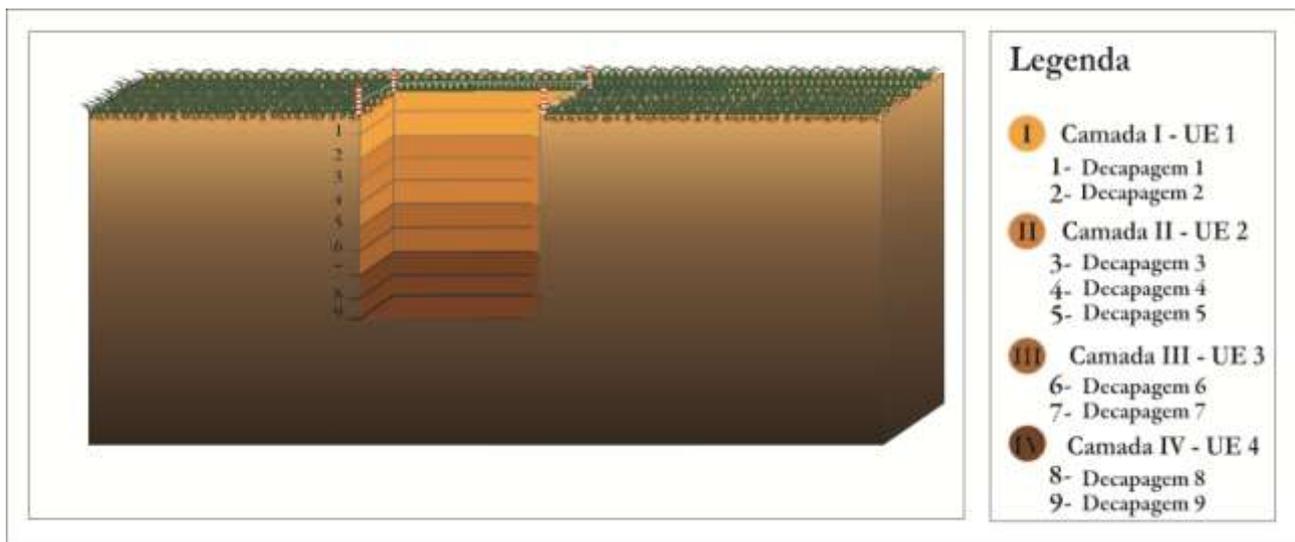


Figura 9: Representação hipotética de uma unidade escavada, com destaque para as diferentes decapagens através das Camadas. Fonte: Projeto Monjope. Relatório de Escavação – 2011 – 2012 p.25

²¹ Retirada de “lentes” de terra.

Como resultado da escavação na parte da frente da senzala (uma trincheira (1X10 m), se pode conhecer a estratigrafia do sítio, e suas várias intervenções, principalmente no período em que o engenho funcionou como clube de campo. Esta estratigrafia revelou que a partir da camada 4 (aproximadamente a 80,0 cm da superfície), o registro arqueológico se torna estéril.

No conjunto de unidades que estava próximo à senzala, também foi evidenciados elementos associados ao período em que o engenho funcionou como clube de campo. Durante essa ocasião, o engenho passou por diversas intervenções físicas (como a transformação da senzala em banheiros), revelando um elevado grau de perturbação, das unidades estratigráficas, com artefatos de diversos períodos associados a todas as camadas.

Já as unidades que foram demarcadas através da prospecção geofísica (na outra margem do riacho – ver Figura 8) revelaram que não houve indícios de atividade antrópica naquela área. Apresentou uma camada homogênea e alguns poucos artefatos, que estariam ali, provavelmente por ação natural, devido a um alagamento verificado em fotos.

Com os resultados das escavações, percebeu-se que às diversas intervenções construtivas ocorridas no engenho, principalmente no período em que foi usado como clube de campo, alteraram o registro arqueológico e o (re)configurou devido ao:

(...) sítio está perturbado, pois houveram diversos aterros na área conhecida como a senzala, estas alterações no contexto foram identificadas através dos registros das camadas e nos materiais contemporâneos coletados em camadas profundas, associados a materiais mais antigo, como também pode ser reconhecido o processo inverso. (Projeto Monjope. Relatório de Escavação 2011-2012 p.140).

Além destas perturbações, foi evidenciado um grande número de artefatos, onde a principal categoria foi de artefatos denominados: “cerâmica utilitária”. Estes representaram 28% (1741) de um total de 6302 fragmentos de artefatos.

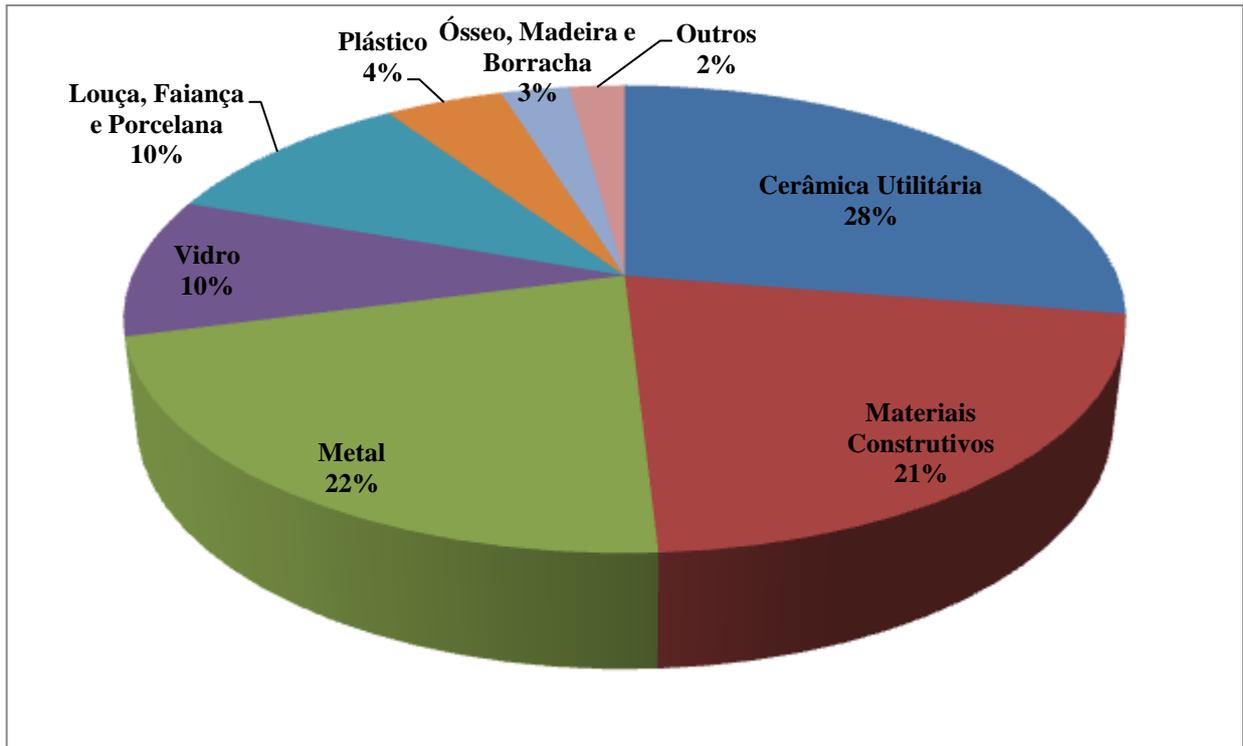


Gráfico 1: Porcentagem de artefatos oriundos de escavações do Engenho Monjope (2011)

Devido à predominância de cerâmicas utilitárias, o sítio arqueológico Engenho Monjope se assemelha à maioria dos sítios arqueológicos históricos brasileiros, e tal como estes, possui contextos com materiais de diversos períodos. Todavia, revelou-se a predominância de matérias datáveis que remetem ao século XIX e XX, não havendo dados materiais tangíveis que possam inferir a uma data anterior, assim, as *Panelas de Barro* oriundas destas escavações estão associadas a este período, e foram analisadas com o a finalidade de se conhecer como os agentes sociais fizeram uso destas naquele período, e quem foram estes agentes.

4.1.3 Análise do Material Arqueológico do Engenho Monjope (Campanha 2011 - 2012).

As atividades de laboratório desenvolveram-se no Núcleo de Estudos Arqueológicos da Universidade Federal de Pernambuco (NEA/UFPE), lá os materiais passaram por um processo de triagem, lavagem, numeração e catalogação.

A categoria material cerâmica utilitária, ou *Panelas de Barro*, passou pelo mesmo processo que os demais materiais, mas além da limpeza, numeração e catalogação, os materiais foram analisados. Destes, foram selecionados para análise os fragmentos de

materiais que possibilitasse identificar pelo menos um dos critérios técnicos estabelecidos (fragmento diagnóstico), restringindo a amostra para 737 fragmentos de artefatos.

A análise das *Panelas de Barro* foi baseada em modelos de outros pesquisadores, como descrito no capítulo metodológico (3.3), e dividida em três momentos:

1. No primeiro momento, busquei analisar as *operações essenciais* (RYE, 1981), para conhecer as categorias de artefatos que foram exumados durante as escavações, com variáveis que podem indicar a utilização dos fragmentos de artefato.
2. O segundo momento de análise foi inspirado na proposta de reconstituição dos fragmentos “através dos recursos computacionais”, propostos por Alves *et al* (1993 p.163); e o modelo elaborado por Riggs, Davis, Plane (2006) sobre a analogia das forma encontradas em contexto arqueológicos com aquelas que são produzidas atualmente.
Esta segunda etapa da análise foi desenvolvida com os fragmentos de borda, como representativos das populações dos universos de fragmentos de cada categoria.
3. O terceiro e último momento da análise, consistiu-se com a análise das marcas de uso (DANTAS; LIMA, 2006) de todos os fragmentos dos fragmentos de bordas, associando-os a fim de identificar o percentual de marcas de uso por tipo de utensílio. Com a intenção de se verificar se as formas das *Panelas de Barro* que foram reconstituídas apresentam indícios que possam estar associados aos tipos de alimentos que foram produzidos naqueles recipientes, e através dos resultados, verificar analogamente se as formas e usos das *Panelas de Barro* produzidas atualmente condizem com estas de contexto arqueológico.

A análise iniciou com a observação, descrição e separação dos materiais, de acordo com os critérios de técnicas de produção, através das seguintes variáveis: a) tipo de antiplástico; b) tratamento de superfície; c) manufatura; d) tipo de queima e; e) coloração da pasta, para agrupar os fragmentos em categorias.

Houve a tentativa de correlacionar variáveis conforme o tipo de pasta (areia fina, areia grossa e caco), tratamento de superfície interno e externo (alisado, pintado, brunido, engobo), coloração da pasta (genericamente chamado de branco, marrom, cinza, preto, vermelho) e manufatura (torneado, modelado), considerando que independente da forma e período em que o utensílio foi utilizado, estas características permanecem inalteradas desde o momento de produção do utensílio até o seu descarte, sendo assim variáveis essencialmente técnicas (RYE, 1981). A coloração da pasta pode, entre outras coisas, indicar a origem dos depósitos de argila. Mas devido a grande variedade de resultados atingidos, esta categoria de análise foi descartada no agrupamento.

Desta forma, foram levadas em consideração as variáveis: tipo de pasta; tratamento de superfície interno e externo; e manufatura. Assim, após a análise foram estipuladas as seguintes categorias:

- AF1) areia-fina, alisado externo e alisado interno;
- AF2) areia-fina, alisado externo e brunido interno;
- AF3) areia-fina, alisado externo e engobo interno;
- AF4) areia-fina, alisado externo e vitrificado interno;
- AF5) areia-fina, pintado externo e alisado interno;
- AF6) areia-fina, pintado externo e pintado interno;
- AF7) areia-fina, pintado externo e engobo interno;
- AF8) areia-fina, engobo externo e alisado interno;
- AF9) areia-fina, engobo externo e vitrificado interno;
- AF10) areia-fina, engobo externo e engobo interno;
- AF11) areia-fina, vitrificado externo e alisado interno;
- AF12) areia-fina, vitrificado externo e vitrificado interno;
- AG1) areia grossa, alisado externo e alisado interno;
- AG2) areia grossa, alisado externo e brunido interno;
- AG3) areia grossa, alisado externo e engobo interno;
- AG4) areia grossa, alisado externo e vitrificado interno;
- AG5) areia grossa, pintado externo e alisado interno;
- AG6) areia grossa, engobo externo e alisado interno;
- AG7) areia grossa, engobo externo e engobo interno;

- CA1) caco, alisado externo e alisado interno;
 CA2) caco, alisado externo e vitrificado interno;
 CA3) caco, engobo externo e alisado interno;

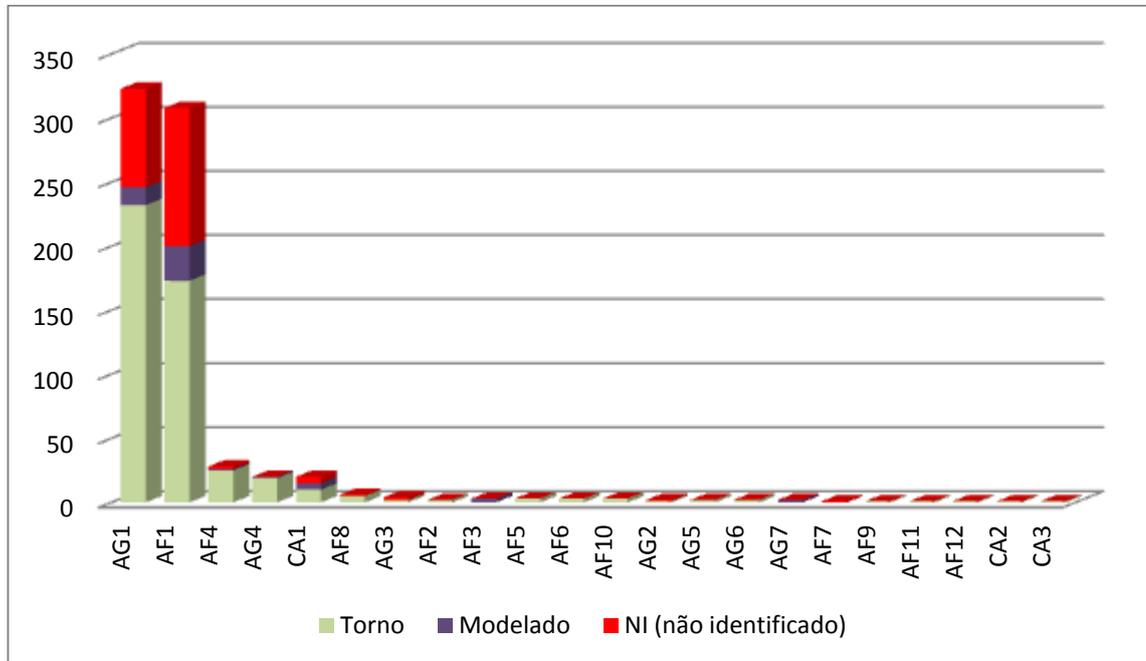


Gráfico 2: Frequência dos fragmentos cerâmicos e suas respectivas categorias.

Como resultado da análise, percebe-se que a predominância é de fragmentos com provável acréscimo de minerais e, outros sem acréscimo de minerais (AG1 e AF1, respectivamente), que possuem o alisamento tanto na superfície externa quanto na superfície interna. O que pode ser um indicativo que houve, por parte do ceramista, um tratamento diferenciado durante a preparação do utensílio, havendo a idealização do produto final. Outra marcante categoria foi percebida em alguns poucos, porém expressivos, fragmentos que possuem acréscimo de minerais a pasta, alisamento na superfície externa e vitrificação na superfície interna, que pode indicar que foram utensílios utilizados para comportar líquidos (AG4 e AF4). Interessante notar também, que apesar de haver um alto número de fragmentos que não puderam ser identificados o tipo de manufatura, há uma predominância de fragmentos que foram confeccionados com o auxílio do torno, que indica um tipo de produção mais sofisticada, do tipo *industrial*, como indicou Rye (1981).

O segundo momento da análise ocorreu após a classificação dos fragmentos em categorias, fazendo o mesmo com os fragmentos diagnóstico (borda), para se atingir as

formas dos utensílios (como proposto no capítulo metodológico), para poder associar as categorias de fragmentos com as formas dos utensílios.

Seguem as formas dos utensílios, alcançados a partir das reconstituições gráficas dos fragmentos de objetos:

As bordas das *Panelas de Barro*, que são diretas, com graus de curvatura que variam entre 38° e 34° , e bojo globular, foram denominadas como do tipo “A”. Foram encontradas 8 bordas que podem estar associadas a este tipo de utensílios, destas, 3 pertencem a categoria de artefatos AG1, sendo duas com marca de confecção em torno e uma modelada; 2 bordas pertencentes a categoria AF1, uma modelada, e uma torneada; 1 peça da categoria AF4, com marcas de torno e 2 peças que não puderam estar associadas com certeza, a qualquer categoria.



Figura 10: Fragmentos de borda e reconstituição do tipo “A”, encontrado em escavações do Engenho Monjope (autora: Tainã Moura Alcântara).

As bordas que possuem curvatura de inclinação entre 102° e 115° , sendo diretas, com o bojo praticamente reto, foi considerado como sendo pertencente ao grupo “B”. Na coleção de artefatos cerâmicos há presença de dois fragmentos de borda que podem estar associados a este tipo material. Ambas possuem e marcas de torno e pertencem a categoria AF1.



Figura 11 Fragmento de borda do tipo “B”, desenhada e reconstituição (autora: Tainã Moura Alcântara).

As bordas que estão associadas à categoria tipo “C”, são extrovertidas e apresentam uma circunferência que tende a demonstrar que o bojo é piriforme. Foram encontrados dois fragmentos de borda deste tipo de utensílio, ambos pertencem à categoria AF10 e possuem inclinação média de 56° .

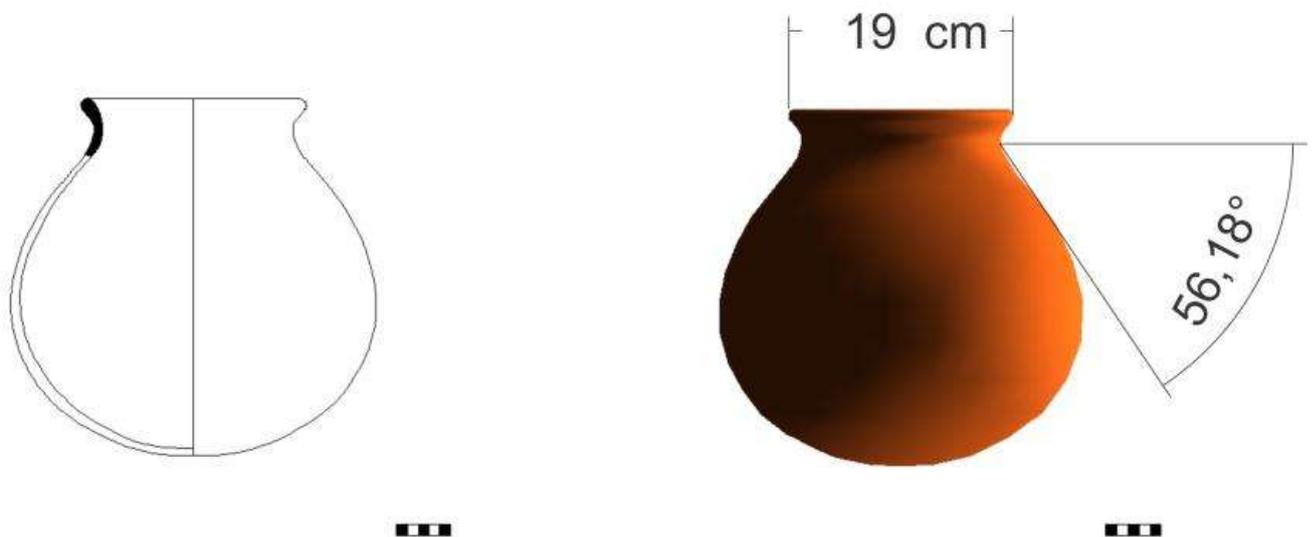


Figura 12: Reconstituição de *Panela de Barro* tipo “C”, encontrada em escavações do Engenho Monjope. (autora: Tainã Moura Alcântara).

Outro tipo de utensílios identificado foi o “D”. Estas bordas são diretas, com ângulos que indicam uma curvatura piriforme do bojo, e possuem ângulo médio de 85° . Os fragmentos de borda deste tipo de utensílio (4 ao todo), que foram encontrados nestas

escavações, estão classificados na categoria AF1, sendo duas com marcas de torno, uma com marca de modelagem e uma que não pode ser identificada.



Figura 13: Fragmento de borda tipo “D”, foto e reconstituição. (autora: Tainã Moura Alcântara).

A reconstituição das bordas da categoria “E” indicou que a inclinação da borda está entre 50° e 75° e seu bojo possui característica piriforme. Foram coletadas 7 bordas que estão associadas a este tipo utensílio, elas apresentam elementos que as associa a categoria AFI, sendo 2 torneadas, 2 modeladas 3 não identificadas.



Figura 14: Fragmentos de bordas e reconstituição de *Panela de Barro* pertencente à categoria “E”. (autora: Tainã Moura Alcântara).

As bordas que representam o maior percentual quantitativo de fragmentos são aquelas que podem ser associadas aos tipos de utensílios que foram designados pelo código “F”. A reconstituição destas bordas introvertidas apresentou um padrão de inclinação que gira em torno de 58°, indicam também o bojo tipo globular.

Foram coletados 16 fragmentos destas bordas, das quais 12 pertencem a categoria AF1 e 4 a categoria AG1, sendo 6 com marcas de torno, e com marcas de confecção modelada e as outras 6 não puderam ser identificadas.

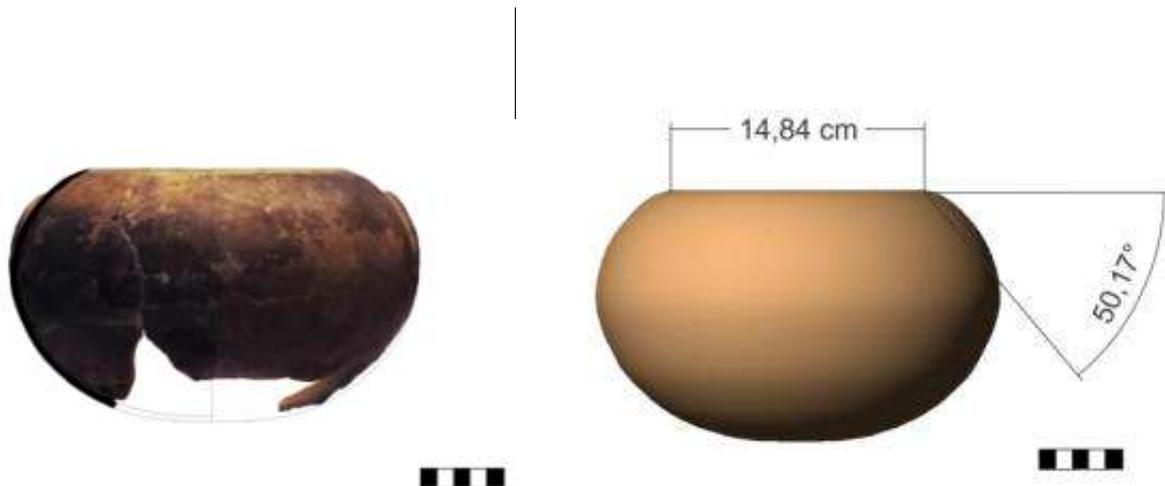


Figura 15: Fragmentos de borda e reconstituição de *Panela de Barro* do tipo “F”. (autora: Tainã Moura Alcântara).

Houve também a identificação de bordas que foram identificadas com o código “G”. Bordas como esta foram encontradas também em grande número, 10 ao todo. São bordas diretas, que com a reconstituição aparentam possuir um bojo piriforme.

Das 10 bordas encontradas, 7 pertencem a categoria AF1 e 3 não puderam ser identificadas, sendo 5 com marcas de torno e 2 com marcas de modelagem, e possuem inclinação que varia entre 90° e 100° .



Figura 16: Fragmento de borda e reconstituição de *Panela de Barro* do tipo “G”. (autora: Tainã Moura Alcântara)

Por fim, houve a identificação de 8 bordas que foram classificadas como tipo “H”. São bordas diretas, que possuem bojo piriforme, identificados naqueles que possuíam bojo, com inclinação que varia entre 120 e 140 graus, da borda em relação ao corpo. As 8 bordas identificadas pertencem a categoria AF1, e 6 destas apresentam marcas de torno, enquanto 2 apresentam marcas de modelagem.



Figura 17: Fragmento de borda e reconstituição de Painel de Barro do tipo "H". (autora: Tainã Moura Alcântara)

Com os dados expostos acima, verifiquei que há uma grande variedade de tipos de *Painéis de Barro*, onde cada uma delas pode estar associada a categorias e que o percentual quantitativo de cada tipo de utensílio poderia indicar quais os tipos de alimento mais consumidos, com isso, formulei um gráfico para verificar quais os utensílios mais recorrentes.

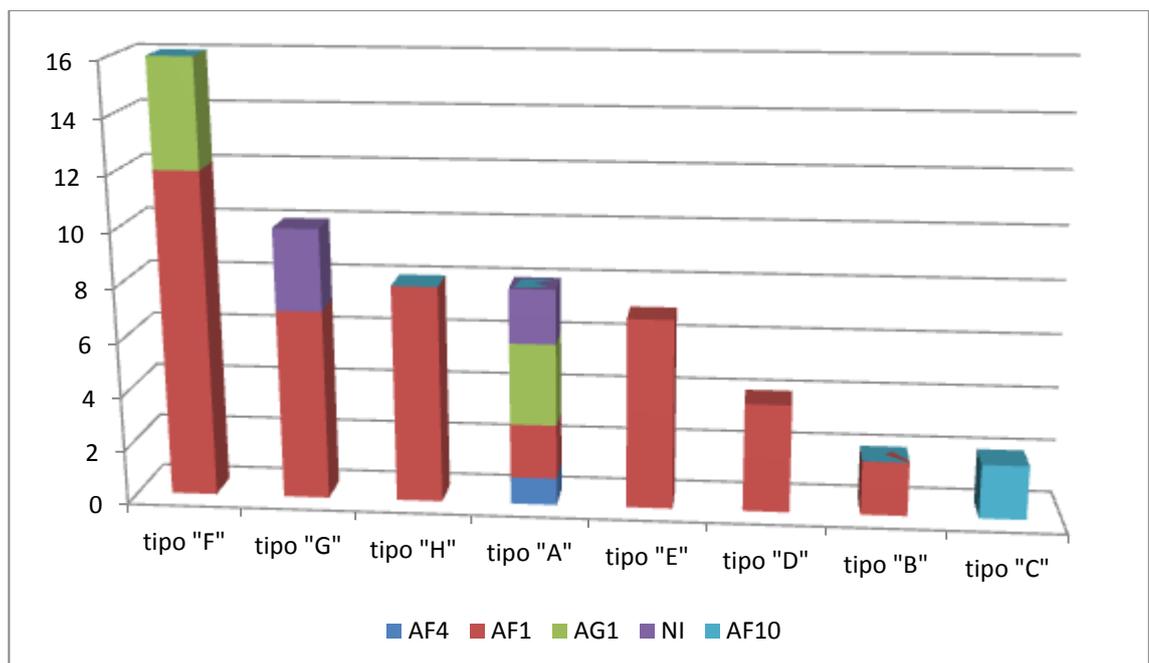


Gráfico 3: Quantidade de tipos de utensílios, a partir da quantidade de bordas, e as referentes categorias a que pertencem.

Com a leitura do gráfico acima, observei que a maioria dos utensílios pertence a categoria material tipo AF1, que faz sentido por se tratar de materiais ligados a utensílios de cozinha. Areia fina é um bom condutor de calor, além de favorecer uma plasticidade ao utensílio, da mesma forma que o tratamento de superfície do tipo

“alisado” auxilia na cocção dos alimentos e impede que fragmentos da panela se fragmentem e danifiquem o alimento.

Por fim, no terceiro estágio de análise, foi verificado se havia qualquer indício de utilização, como marcas de *fuligem*, *esfumarado* ou *nenhuma marca*. Efetuando esta análise através da relação entre as formas e as marcas de uso, a fim de entender que tipo de alimento foi cozinhado em cada categoria de utensílio.

Analisando todos os fragmentos cerâmicos utilitários, pude efetuar o seguinte gráfico:

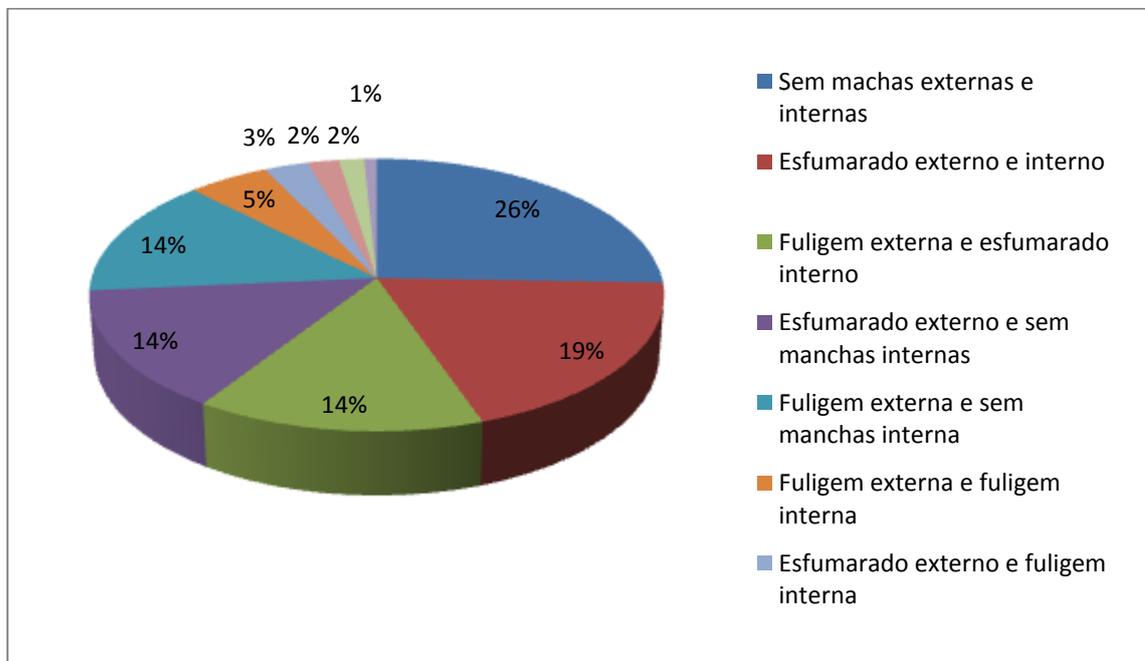


Gráfico 4: Percentual de manchas de uso dos fragmentos.

Com a observação do gráfico e a correlação dos dados dos fragmentos analisados com os tipos de utensílios, pude perceber que os fragmentos pertencentes às categorias “A”, “E”, “F”, “G” e “H” apresentam manchas de uso.

Manchas externas, como na figura abaixo, foram identificados na maior parte dos fragmentos de utensílios referentes a categoria “A”, sendo manchas do tipo Esfumarado com fuligem, o que indica que este tipo de utensílio esteve em contato com o fogo. Sendo observada, em todos os utensílios a ausência de manchas de uso internas, o que pode indicar que estes tipos de utensílios foram utilizados para cozimento de matérias líquidas.

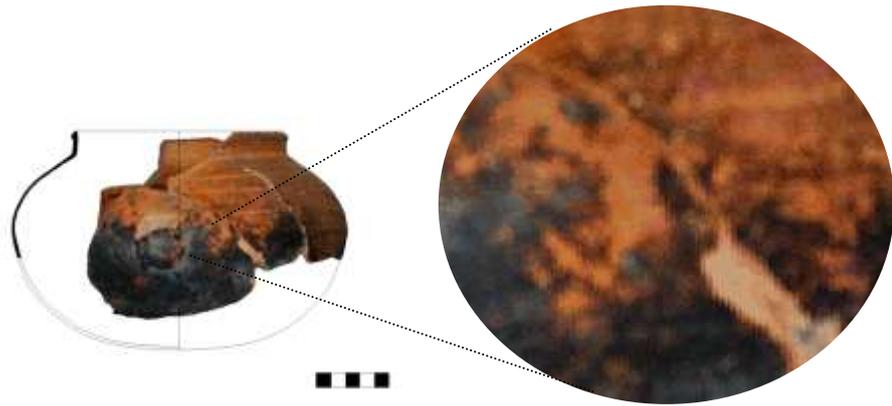


Figura 18: Fragmentos de *Panelas de Barro* do tipo “A”, com detalhe para manchas de fuligem externa.

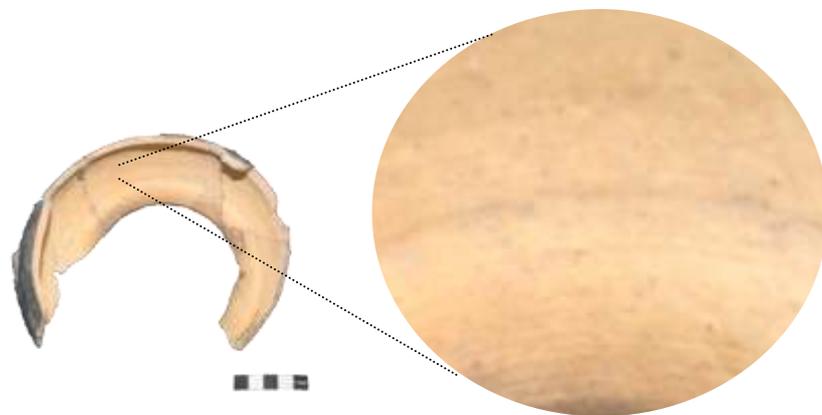


Figura 19: Vista da parte interior dos fragmentos que remontam uma *Panela de Barro* tipo “A”, com ausência de manchas internas em detalhe.

Nos fragmentos de utensílios pertencentes à categoria dos tipos “E” e “F”, foi observada a presença de fuligem externa, o que indica que os utensílios foram levados ao fogo diretamente, além de ser observado nestes fragmentos o esfumarado interno, indicando que houve a cocção de algum tipo de alimento líquido com a presença de matéria orgânica.



Figura 20: Fragmentos de *Panelas de Barro* do tipo “F” com fuligem externa.

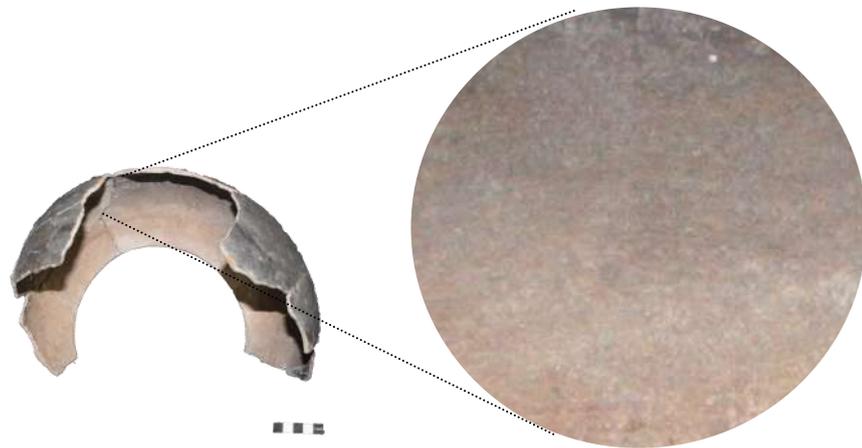


Figura 21: Vista da parte interior dos fragmentos que remontam uma *Panela de Barro* do tipo “F”, com esfumarado interno em detalhe.

Os fragmentos de utensílio que remetem às formas de *Panelas de Barro* do tipo “G” e “H” apresentaram manchas externas e internas como: esfumarado e fuligem. Indicando que alguns destes utensílios foram levados diretamente ao fogo, enquanto outros tiveram algum intermediário. Já as manchas internas indicam que estes foram utilizados para cocção de alimentos sólidos, como aqueles que apresentam manchas tipo fuligem, e/ou foram utilizados também para cocção de alimentos com substâncias mais líquidas.

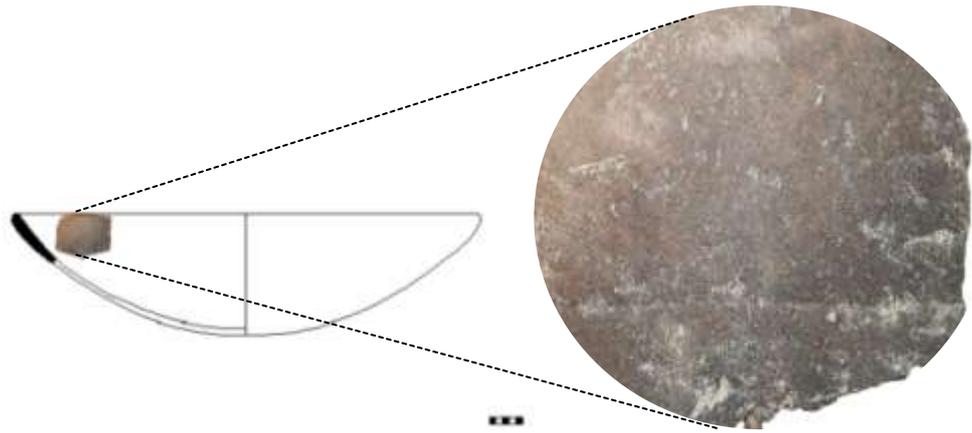


Figura 22: *Panela de Barro* do tipo “H”, com esfumarado externo em detalhe.

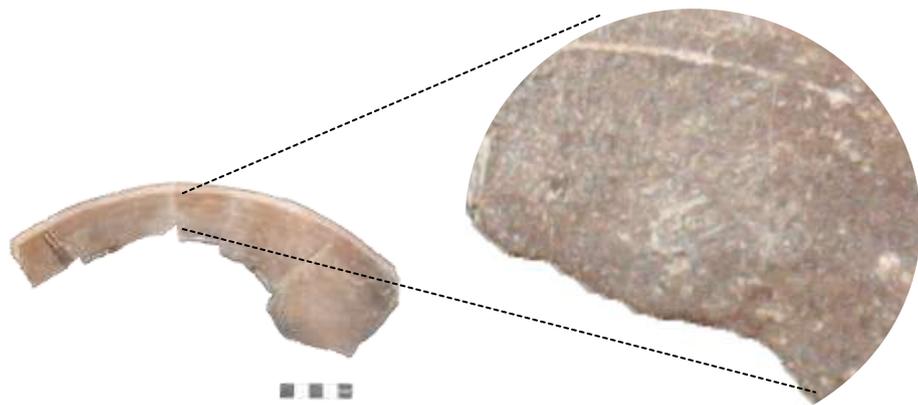


Figura 23: Vista interna dos fragmentos que remontam uma *Panela de Barro* do tipo “H”, com esfumarado interno em detalhe.

Percebeu-se então que há ausência de manchas de uso nos utensílios do tipo “B”, “C” e “D”, assim, entendo isto como um indicativo que estes não foram utilizados para a cocção, mas transporte e/ou armazenamento de alimentos. Já o caso dos utensílios do tipo “A”, que apresentou apenas manchas externas, que pode ter sido utilizado para o aquecimento de líquidos.

Os utensílios que remetem aos tipos “E” e “F” apresentaram elementos que podem inferir a alguma utilização destes no processo de preparo de alimentos, com contato direto ao fogo ou não. As manchas do tipo esfumarado, presente em todos os

utensílios, juntamente com alto número de fragmentos destes utensílios, é realmente um indício que estes tipos de utensílios podem configurar-se como os tipos de *Panelas de Barro* mais utilizados naquele contexto, que forneciam o tipo de alimento mais substancial para aquele, ou aqueles, grupos que lá viveram.

Nos fragmentos de utensílios que foram constados como pertencentes à categoria dos tipos “G” e “H” ficou evidente que há uma marcante presença de fuligem interna em boa parte dos utensílios, fator que indica que algum tipo de matéria orgânica carbonizada deixou indícios naquelas superfícies no momento de cocção.

Em decorrência das análises, verificou-se que todos os fragmentos de artefatos, da categoria material “cerâmico utilitário”, estão associados a tipos específicos de *Panelas de Barro*, que foram classificados em 8 (oito) diferentes tipos, que apresentaram indícios de três variados tipos de utilização.

Estes utensílios apresentaram evidências de utilização na esfera da cozinha, o que responde, em partes, umas das variáveis da análise através das *sequências operatórias*, a *utilização*. Outra variável proposta também pôde ser parcialmente respondida, a *manufatura*, quando se constatou que os utensílios possuíam tratamentos de superfície e pasta que apresentam indicativos de escolhas propositais por parte dos ceramistas. Porém, apenas com estes indícios, não se pôde efetuar qualquer tipo de inferência sobre o cotidiano das pessoas que moravam ou trabalhavam no Engenho Monjope, pois não há dados que permitam relacionar diretamente a esta classe de indivíduos, naquele contexto (devido à perturbação da estratigrafia), apenas o fato de que estes vestígios são, provavelmente, o único registro documental das pessoas que os fizeram e/ou utilizaram.

Nos 8 (oito) tipos de utensílios que foram verificados, observou-se que além de não possuírem qualquer tipo de decoração, e suas variadas pastas indicaram tratar-se, provavelmente, de diversos depósitos de argila, ou locais de produção, estas *Panelas de Barro* são de fato muito semelhantes as que são produzidas atualmente, que podem ser encontradas em restaurantes, casas, feiras e mercados públicos no estado de Pernambuco, como já diagnosticou alguns pesquisadores.

E foi a partir destas constatações que a pesquisa se transfigurou, pois, se há toda uma classe de pessoas que possuem nos registros artefatuais cerâmicos a única fonte de

informação a seu respeito, o que se sabe a respeito destas cerâmicas (*Panelas de Barro*), além do fato que são utilizadas, e provavelmente manufaturadas, para cocção de alimentos, como as *Panelas de Barro* do Monjope? Mas será mesmo que as demais também possuem estes padrões, como estas do Monjope? E, se realmente possuírem, qual seria a razão deste padrão regional?

A fim de conhecer melhor estas *Panelas de Barro*, e sabendo que são estes os artefatos mais recorrentes de sítios históricos, parti para investigação de como estes artefatos tem se apresentado em outros contextos do estado e como os arqueólogos estão lidando com estes problemas. Com isso, poderia conhecer melhor estes artefatos, além de levantar dados para responder o questionamento que norteia esta pesquisa e os demais que surgiram conforme o processo.

4.2 AS PANELAS DE BARRO NOS RELATÓRIOS TÉCNICOS DE PESQUISAS ARQUEOLÓGICAS EM PERNAMBUCO

A pesquisa sobre a ocorrência de *Panelas de Barro* em sítios históricos pernambucanos foi desenvolvida através do CNSA²², para posteriormente serem analisados os relatórios técnicos que constam informações sobre sítios históricos em Pernambuco, relatórios que estão na sede regional do IPHAN.

Até o dia 20 de fevereiro de 2013 estavam cadastros no CNSA 228 sítios arqueológicos históricos em Pernambuco. Este número representa 45,6% dos sítios cadastrados no Estado, onde o total abrange aqueles que constam nas categorias ‘*pré-histórico*’ e ‘*contato*’. Deste universo de sítios arqueológicos históricos, foram consultadas informações sobre 115 sítios, com o intuito de encontrar qualquer tipo informação sobre *Panelas de Barro* utilizadas em Pernambuco.

Foi selecionada uma população de 50,43% (115) dos sítios arqueológicos em relação ao universo dos sítios históricos em Pernambuco, pois este percentual representa os sítios que foram escavados nos últimos 10 anos. A escolha por analisar sítios estudados em períodos mais recentes decorre da probabilidade de, neles conter informações, ou mais informações, a respeito das *Panelas de Barro* pernambucanas. Pois como foi percebido nos primeiros momentos desta pesquisa, o crescente número de

²² Cadastro Nacional de Sítios Arqueológicos

estudos sobre “cerâmicas utilitárias” se iniciaram através das “novas preocupações” da Arqueologia Histórica Brasileira, à aproximadamente 10 anos, com os trabalhos de Zanettini (2005), Souza (2008), Symanski (2008) e Amaral (2012).

Destes 115 sítios consultados em relatórios técnicos de pesquisa, foi constatado qualquer tipo de menção sobre *Panelas de Barro* em apenas 41 sítios (e em 142 áreas de ocorrência) descritos nos relatórios. Os tipos de informações foram classificados nas seguintes categorias: A) menção de presença e descrição da cerâmica utilitária; e B) apenas menção da presença de cerâmicas utilitárias. Estas informações foram tabuladas como mostro a seguir:0

Tabela 1: Sítios arqueológicos em que as Panelas de Barro são mencionadas

Título do Projeto	Pesquisador responsável	Nome dos sítios arqueológicos	Tipo de informação	Título do Projeto	Pesquisador responsável	Nome dos sítios arqueológicos	Tipo de informação
Relatório da Prospecção Arqueológica da área em que outrora existiu o Arco da Conceição, uma das antigas portas do Recife. – 2003	ALBUQUERQUE, Marcos e LUCENA, Lucena.	Bairro do Recife	A	Relatório II “Prospecção Arqueológica Na Sesmaria Jaguaribe” – 2007	OLIVEIRA, Cláudia	Sítio São Bento, Casa dos Monges	B
						Usina São José, ocorrência I	A
						Assentamento Ubu	A
						Sítio Arataca I	A
						Sítio Arataca II	A
Rua da Foice	A						
Programa de Prospecção e Resgate Arqueológico na Área da PCH de Pedra Furada – Relatório Final, 2011.	ALBUQUERQUE, Marcos e LUCENA, Lucena	PE 0570 LA UFPE	A	Relatório Final. EF CIA Ferroviária do Nordeste – CFN. Trecho 3, Cabo (PE) a Propriá (SE), Relatório Final. 2007	SYMANSKI, Luís Claudio-ZANETTINI, Paulo	Sítio Joaquim Nabuco	A
		PE 0571 LA UFPE	B			Sítio Engenho Firmeza	B
		PE 0571 LA UFPE	B			Sítio Engenho Muçu	B
		PE 0573 LA UFPE	B			Sítio Joaquim Nabuco I	B
		PE 0574 LA UFPE	B			Sítio Joaquim Nabuco II	B
		PE 0575 LA UFPE	B			Sítio Jaqueira	B
		PE 0576 LA UFPE	B			Sítio Frei Caneca	B

		PE 0577 LA UFPE	B			Sítio Carapeba	B
		PE 0647 LA UFPE	B			Sítio Estação Mundaú	B
		PE 0652 LA UFPE	B			Sítio Rio Largo	B
		PE 0655 LA UFPE	B			Sítio Espalhado	B
		PE 0658 LA UFPE	B				
Relatório Final Arqueologia Baluarte Porta da Terra. 2005	PESSIS, Anne Marie; MARTIN, Gabriela.	Baluarte Porta da Terra	A	Relatório Final: Salvamento Arqueológico nas Linhas de Transmissão 500 KV Xingó- Angelim e 230 KV Angelim- Campina Grande (AL, SE, PE, PB)	Desconhecido	Sítio Pão de Açúcar II	A
Projeto Monitoramento e Salvamento Arqueológico das obras de “Adequação de Capacidade Rodoviária da BR – 101, treco Natal-RN – Palmares PE” Relatório Final. 2009	ALBUQUQU ERQUE, Marcos	O autor não mencionou qualquer localização precisa para ocorrências, apenas citou que houve o registro de 142 ocorrências ao longo da área estudada.	A	Relatório I – Pesquisa Arqueológica na área da Sesmaria Jaguaribe. 2011	OLIVEIRA, Cláudia	Sítio Arco Íris II	A
Programa de Prospecção e Resgate Arqueológico na Área da PCH de Pedra Furada – Relatório Parcial. 2009	ALBUQUER QUE, Marcos; VELEDA, Lucena; NOGUEIRA, Rúbia	PE 0573 LA UFPE	B	Relatório I – Prospecção Arqueológica na Sesmaria Jaguaribe. 2005	OLIVEIRA, Cláudia	Sítio São Bento	B
		PE 0574 LA UFPE	B			Sítio Maranguape	A
						Sítio Macacos	A
						Sítio Córrego do Ouro	A
						Sítio Belenga	A
Programa de Gestão do Patrimônio Arqueológico da Ferrovia Transnordestina, Sítio Arqueológico Fazendinha,	ZANETINNI, Paulo Eduardo	Fazendinha	A				

Com a constatação dos dados da tabela acima, percebe-se que apenas 54,78% dos sítios analisados através dos relatórios possuem qualquer tipo de menção sobre *Panelas de Barro*. O que pode indicar que os pesquisadores não têm dado a devida atenção a esta categoria de utensílios, ou que em Pernambuco as *Panelas de Barro* foram pouco utilizadas, contradizendo o que Sysmanski (2009) afirmou sobre estes serem os artefatos mais recorrentes em sítios arqueológico históricos brasileiros.

Independente do motivo pelo qual as *Panelas de Barro* não têm sido mencionadas com recorrência nos relatórios técnicos de pesquisa arqueológica é interessante notar que foi constatada uma descrição de utensílios desta categoria material em apenas 16 sítios (13,91% do total de sítios pesquisados). Além disso, por mais que alguns pesquisadores já tenham indicado sobre a continuidade de um padrão dos utensílios, no que diz respeito às formas (PESSIS; MARTIN 2005 e AMARAL, 2012), esta padronização não é constatada nos discursos dos demais pesquisadores, o que poderia por em xeque toda esta pesquisa. Contudo só analisando os relatórios, conforme capítulo metodológico (3.1), é que posso fazer uma inferência mais profunda sobre estes artefatos de outros sítios.

4.2.1 Termos, conceitos e caracterização das *Panelas de Barro* nos relatórios de pesquisa.

A partir da descrição destes utensílios de 16 sítios, faço minhas análises de sobre as *Panelas de Barro* utilizadas em Pernambuco, a começar pela análise dos termos atribuídos para estas.

O termo **Cerâmica Neobrasileira** é o mais recorrente nos relatórios de pesquisa, mas não só este é utilizado pelos pesquisadores em seus trabalhos, há também termos como **Cerâmica Utilitária** (ALBUQUQUERQUE, 2009 p.279), o termo **Cerâmica Colonial** e **Cerâmica Leve** (OLIVEIRA, 2005 p. 71-83) e o termo **Cerâmica de Produção Local/Regional** (SYMANSKI; ZANETTINI 2007 p.35). Como já foi demonstrado no início desta dissertação, no capítulo 1 (“Termos e Conceitos”), estes termos carregam consigo as formas com que os arqueólogos tem visto esses materiais e os significados destes.

Salientando que há uma variedade de termos e conceitos que são utilizados para atribuir o que eu tenho chamado até aqui de *Panelas de Barro*, como há também um claro problema na arqueologia brasileira para denominação de um termo coerente que carregue consigo algum tipo de sentido e ação social para esta categoria material (MINAYO, 2011b). Assim, entendo que estes pesquisadores não tenham questionado formas de atribuição para estes artefatos, mas sim, apenas os descreveram conforme a tradição arqueológica, não podendo ser um dado que comprove variedade artefactual, mas sim, diferentes pontos de vista.

Apesar dos conceitos que são atribuídos aos termos determinarem, em algumas pesquisas, os atributos que os pesquisadores têm usufruído para guiar suas análises, nas descrições que pude perceber sobre as *Panelas de Barro*, há uma regularidade na escolha de variáveis que seguem um padrão de análise. Assim, os resultados puderam ser contrapostos, como exemplo, a descrição que consta no “Relatório I – Pesquisa Arqueológica na área da Sesmaria Jaguaribe. 2011”. Ao se referir as *Panelas de Barro* do sítio Arco-Íris II, a pesquisadora Oliveira (2011) descreveu os fragmentos da seguinte forma:

No conjunto dos fragmentos analisados encontra-se a cerâmica alisada (95 %) e pintada com cor de pigmento vermelha (5 %), feita com pasta plástica com bolos de argila ou com uma pasta mais grossa onde, além dos bolos de argila, ocorre a presença de areia. (p.38).

Características semelhantes foram observados durante o “Projeto de Monitoramento e Salvamento Arqueológico das obras de Adequação de Capacidade Rodoviária da BR – 101, trecho Natal-RN – Palmares-PE . Relatório Final, 2009”, quando o pesquisador Albuquerque (2009) se referiu a algumas formas das *Panelas de Barro*:

As peças de cerâmica utilitária resgatadas no trecho foram identificadas como recipientes prioritariamente relacionados à alimentação. A despeito do estado de fragmentação do material desta categoria, foi possível identificar peças como panela e alguidar. (...) As peças encontradas são em suma maioria, torneadas, no entanto registrou-se, principalmente no Município de Água Preta (PE 0493 LA|UFPE), fragmentos modelados (...) Como acabamento da superfície, a grande maioria dos fragmentos apresentou apenas alisamento (p.279-280).

Também foram percebidas características semelhantes na descrição das cerâmicas encontradas durante as atividades do “Programa de Diagnóstico, Prospecção e Monitoramento Arqueológico Ferrovia Transnordestina. Relatório Final da Etapa de Prospecções Extensivas e Interventivas, trecho: Porto de Suape – Salgueiro (estado de Pernambuco), 2009”, que durante o processo de análise do material cerâmico exumado do sítio Fazendinha, o pesquisador Zanettini (2009) observou-se as seguintes características na cerâmica:

Do total de fragmentos de cerâmica de produção local/regional, foram analisados 362 fragmentos de borda, 115 paredes decoradas, 48 alças e 18 bases, onde pode-se perceber um predomínio de formas fundas como tigelas, panelas e potes para armazenamento de água (p.53).

Com os dados acima, percebi que por mais que não haja uma uniformidade em relação aos termos e conceitos, foi percebido um padrão nas características das *Panelas de Barro* dos diversos contextos arqueológicos históricos pernambucanos. São utensílios como *panelas*, *alguidares* e *tigelas*, que possuem, em sua maioria, superfícies com tratamento de superfície do tipo alisado e pastas com acréscimo de areia. Mesmo que nos trabalhos não conste imagens ou qualquer explicação sobre o que são estes tipos de utensílios, é sabido (de ante-mão) que panelas, alguidares e tigelas, são utilizados em cozinhas. Vale lembrar que as mesmas características tecnológicas, que foram percebidas nas *Panelas de Barro* dos sítios históricos pernambucanos, se repetem no conjunto artefactual cerâmico do Engenho Monjope. Esta padronização de características tecnológicas corrobora com a hipótese levantada, que estes utensílios estão determinadamente ligados aos hábitos alimentares.

Porém, apenas a análise através de variáveis tecnológicas me parece um tanto superficial como insustentável, haja vista que eu me propus a entender as *Panelas de Barro* pernambucanas em suas esferas de *produção*, *distribuição* e *utilização*, para entender o motivo de seu padrão que perdura até a atualidade. Assim, este levantamento de dados sobre estas, em relatórios de pesquisas e na análise do acervo do Engenho Monjope, são dados relevantes sobre técnicas de produção e talvez de uso destes utensílios do século para os séculos XIX e XX, mas não determinantes.

Com a necessidade de obter mais informações sobre estas *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX, a respeito de sua *manufatura, distribuição e utilização*, parti para investigação através de imagens, a fim de verificar se o padrão morfológico é mesmo recorrente, qual este padrão, e talvez verificar se estas realmente foram utilizadas no espaço da cozinha.

4.3 AS PANELAS DE BARRO EM FOTOS E ILUSTRAÇÕES DE PERNAMBUCO (SÉC. XIX e XX)

Os documentos imagéticos que seguirão, são amostras de registros que constam imagens de *Panelas de Barro* em Pernambuco. São alguns de autoria desconhecida, ou pertencentes a coleções particulares. Estes documentos foram consultados em acervo virtual da Biblioteca do Museu Nacional, e em acervos físicos da Fundação Joaquim Nabuco e do Instituto Ricardo Brennand.

A imagem fotográfica é a fonte iconográfica mais comum para registros do século XX. Por mais que seja uma invenção do oitocentos, só foi amplamente difundida no Brasil durante o século XX, devido a rapidez da produção em série e o baixo custo. Já as ilustrações, principalmente de viajantes, são os principais documentos que ilustram aspectos do cotidiano do século XIX.

Foram estes viajantes estrangeiros, fotógrafos e artistas locais que registraram através de suas lentes e telas, o cotidiano de trabalhadores e de pessoas em seus momentos de lazer. Em alguns destes momentos, as *Panelas de Barro* foram evidenciadas em seus contextos de fabricação ou uso, assim, seguem abaixo todas as imagens que considero conforme exposto no capítulo metodológico, como documentos que devem ser interpretados, além de evidenciar as formas das *Panelas de Barro* que constam nas imagens.

As primeiras imagens que seguem, são gravuras de Laurent Deroy (1797-1886), que esteve no Brasil junto da comitiva de Rugendas, em 1835, e retratou a atividade social da sociedade brasileira, que em alguns momentos, estava fazendo uso das *Panelas de Barro*.

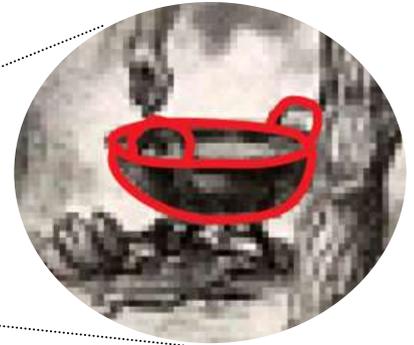
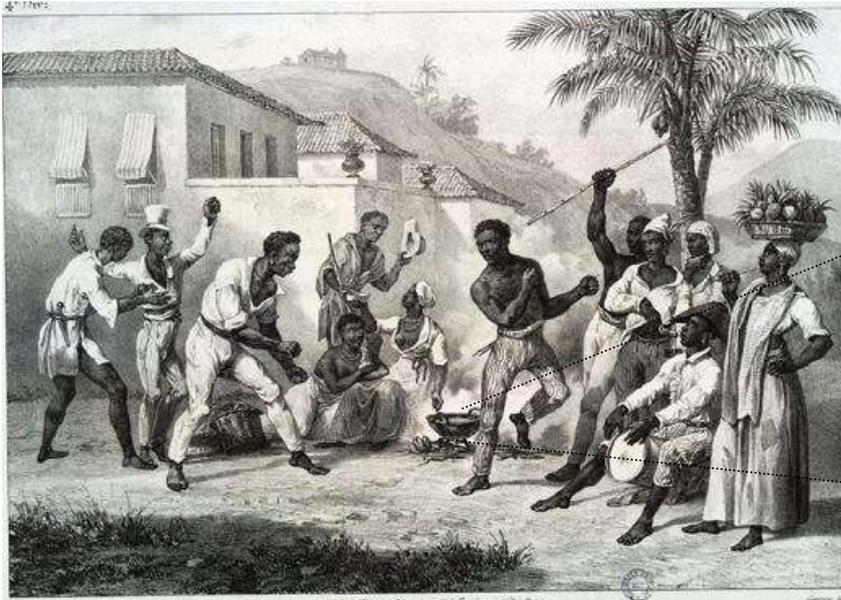


Figura 24: *Jogar Capoeira: ou Danse de la Guerre*. Detalhe destacado com a *Panela de Barro* em evidência.
 Fonte: www.bn.br (acessado em 02/02/2013).

Na gravura acima, o artista buscou representar o cotidiano de pessoas escravizadas, onde o foco da imagem era capturar o momento da dança (capoeira), mas pode-se observar também que há uma panela de barro na área central da imagem, indicando que cozinhar em grupo também poderia ser uma atividade corriqueira.

Ressalto que tanto nesta figura, como nas que se seguirão, as *Panelas de Barro* que puderam ser identificadas nos documentos, serão evidenciadas e destacadas da imagem, para ser usada como amostra de tipos de utensílios para os séculos em questão.

A respeito das obras de Deroy, não há referências sobre o local onde foi desenhada a imagem. Embora sabe-se que grande parte das obras deste autor foi realizada em Pernambuco, havendo uma grande possibilidade desta imagem evidenciar o cotidiano pernambucano em 1835. O mesmo para a figura abaixo:

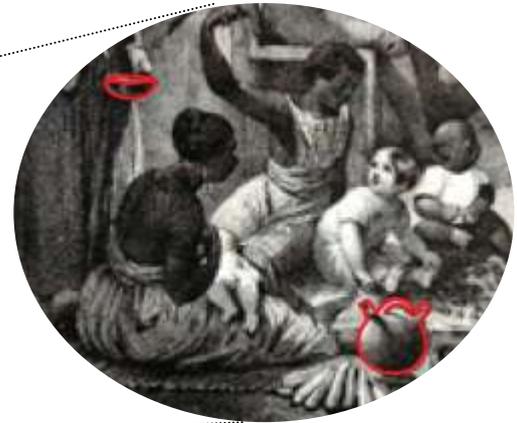


Figura 25: *Famille de planteurs* (família de agricultores). Detalhe destacado com as *Panelas de Barro* em evidência. Fonte www.bn.br (acessado em 02/02/2013).

Nesta outra figura, na margem esquerda inferior, percebe-se que há um recipiente de barro, ao lado de uma pessoa, que provavelmente está amamentando, e logo acima dela, também no lado esquerdo da figura, há outro recipiente que aparece nas mãos de uma pessoa, que está usando-o para armazenar algum tipo de substância líquida que derrama de uma garrafa.

Há ainda outras duas imagens onde *Panelas de Barro* são evidenciadas em contextos Pernambucanos do século XIX, são as obras de Luís Schlappriz, que esteve em Pernambuco entre 1858 e 1865 e Visconde Ernest de Courcy, que esteve em Pernambuco entre 1885 e 1886. Em ambas as gravuras as *Panelas de Barro* deixam de estar na periferia da imagem e passam a figurar no centro desta, como o elemento determinante para o discurso.



Figura 26: *Vendedor de cerâmica do Recife*. Detalhe destacado com a *Panela de Barro* em evidência. Fonte: <http://bndigital.bn.br> (acessado em 14/09/2012).

Nesta gravura acima, assinada por Ernest Courcy, o foco principal, além do indivíduo que está exercendo sua atividade, é a *Panela de Barro*. E a partir desta imagem, já se pode ter uma ideia de que *Panelas de Barro* já eram comercializadas e circulavam em meio às ruas. Como na gravura de Luís Schlappriz, que retratou uma negra de ganho exercendo sua atividade, em frente à Igreja de São Gonçalo – Recife. Nesta figura que ela carrega junto aos alimentos, que provavelmente lá estavam para serem vendidos, um recipiente de barro que muito lembra uma quartinha ou moringa.

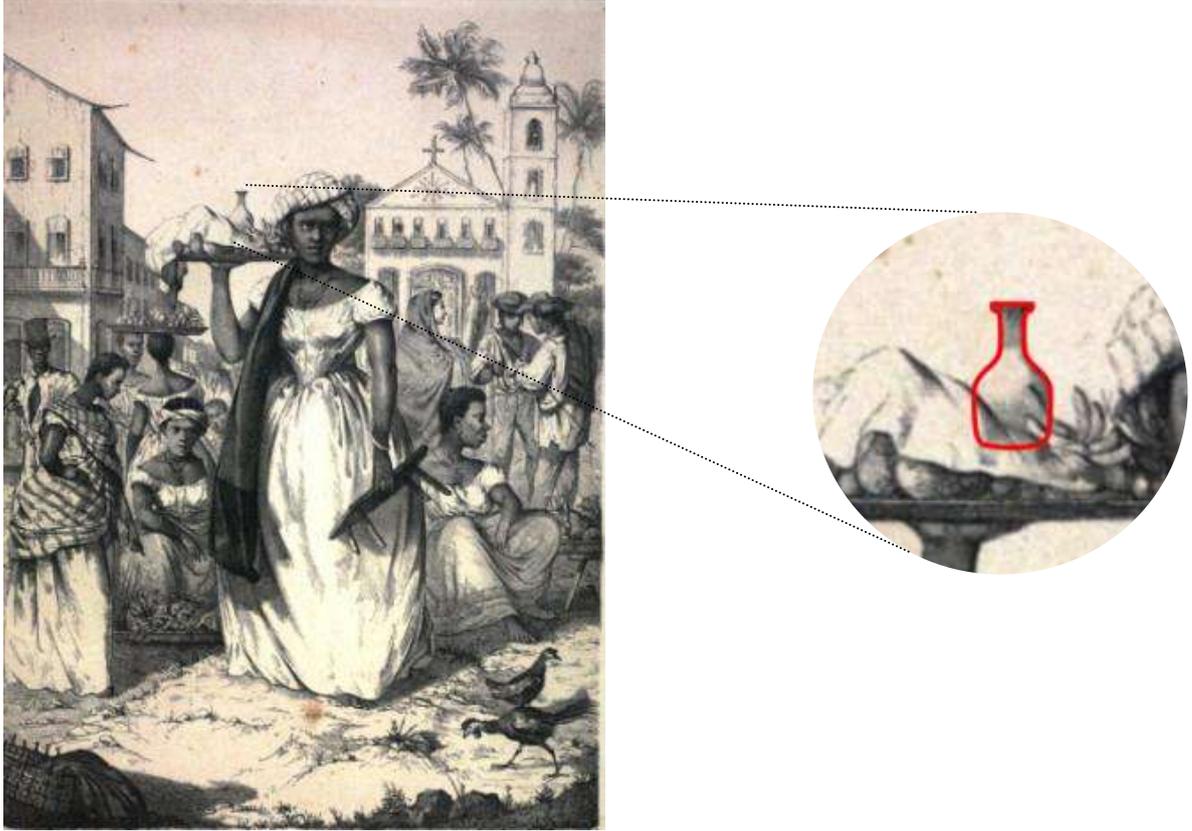


Figura 27: Grupo de negros em frente à Igreja de São Gonçalo. Detalhe destacado com a *Panela de Barro* em evidência. Fonte: Acervo da Fundação Joaquim Nabuco

Por fim, há uma foto que foi feita por Tibor Jablonkky, no ano de 1955, na feira do barro, em Caruaru, onde a presença de inúmeras *Panelas de Barro* é recorrente, o que possibilita a reconstituição de muitos exemplares destas a fim de verificar a continuidade de algumas formas.

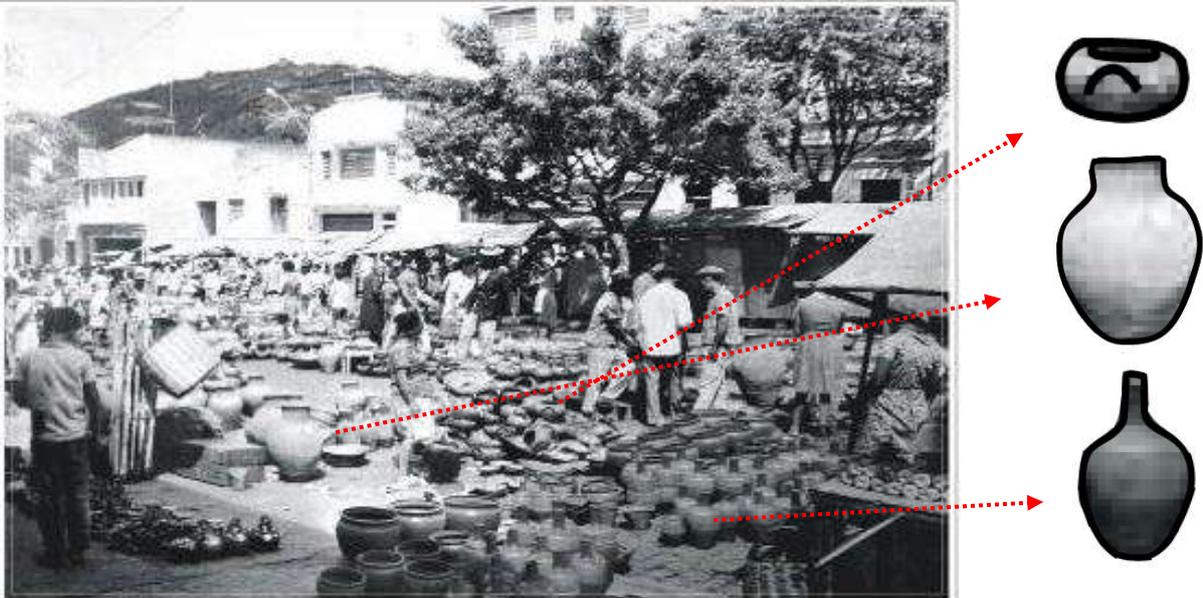


Figura 28: *Feira de Caruaru*. Detalhe destacado com as *Panelas de Barro* em evidência. Fonte: Acervo da Fundação Joaquim Nabuco.

Através destas imagens, somada as reconstituições dos artefatos provindos da escavação do Engenho Monjope e as informações dos relatórios de pesquisa, acredito que posso traçar um perfil do padrão destas *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX.

4.4 O PADRÃO MORFOLÓGICO DAS *PANELAS DE BARRO* DOS SÉCULOS XIX E XX.

Com a verificação da curvatura média da base, em relação à borda, e efetuando uma comparação das *Panelas de Barro* das imagens com as reconstituições dos artefatos cerâmicos do engenho Monjope, somado com as inferências sobre as características tecnológicas destas (como consta nos relatórios técnicos de pesquisa), pude verificar e reconhecer o padrão destas *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX. Neste padrão é recorrente o alisamento em suas superfícies e a vitrificação de algumas delas, e com os 13 (treze) variados tipos de formas, como estas que seguem abaixo:

A) As *Panelas de Barro* do tipo “A”:

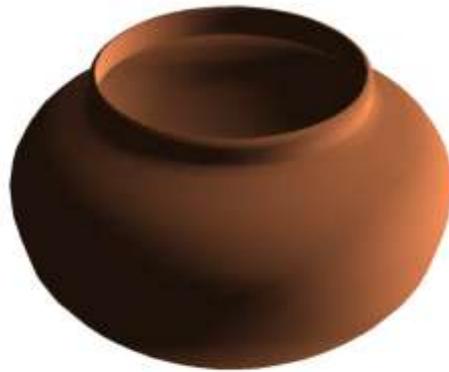


Figura 29: *Panela de Barro* reconstituída, do tipo “A”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

As *Panelas de Barro* do tipo “A” foram verificadas apenas no acervo artefactual das peças oriundas de escavação do Engenho Monjope. Foram reconstituídas 8 peças deste tipo de artefato, que possuíam tratamento de superfície alisado externo e interno, e manchas de uso em sua superfície externa.

B) As *Panelas de Barro* do tipo “B”:



Figura 30: *Panela de Barro* reconstituída, do tipo “B”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

Exemplares de tipos *Panelas de Barro* do tipo “B” constam apenas no acervo das peças oriundas de escavação do Engenho Monjope. Foram reconstituídas 2 peças deste tipo de artefato, que possuíam em sua pasta areia-fina, e em suas superfícies alisado externo e alisado interno, e não apresentou qualquer mancha de uso.

C) As *Panelas de Barro* do tipo “C”:



Figura 31: *Panela de Barro* reconstituída, do tipo “C”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

Panelas de Barro do tipo “C” constam apenas no acervo das peças oriundas de escavação do Engenho Monjope. Foram reconstituídas 2 peças deste tipo de artefato, que possuíam em sua pasta areia-fina, e em suas superfícies engobo externo e engobo interno, e não apresentou qualquer mancha de uso em sua superfície.

D) As *Panelas de Barro* do tipo “D”:

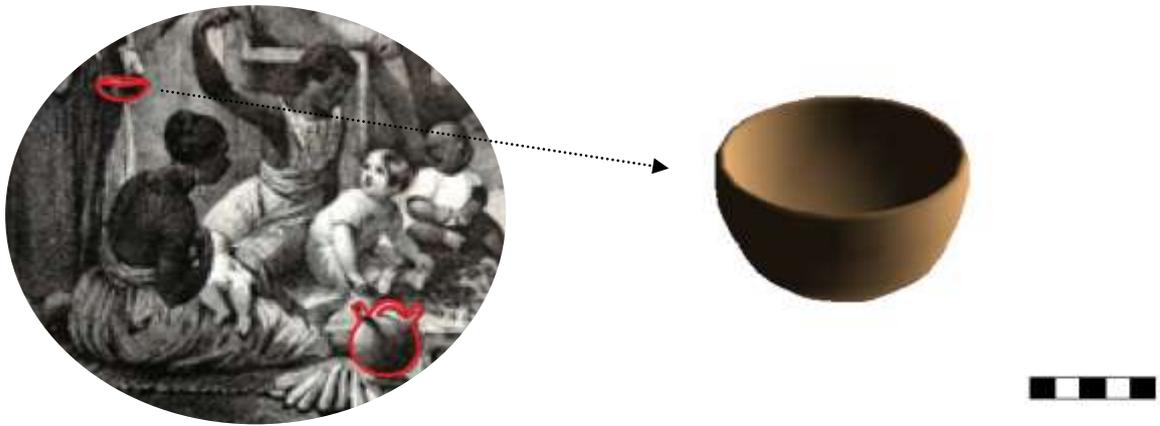


Figura 32: Detalhe da gravura *Famille de planteurs* (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* reconstituída (à direita), do tipo “D”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

Exemplares de utensílios do tipo “D” constam tanto na gravura *Famille de planteurs* (DEROY 1797-1886), que está representado na figura à esquerda, como em exemplares de artefatos oriundos de escavação do Engenho Monjope, à direita.

Na gravura de Deroy, o recipiente aparece nas mãos de uma senhora que o está usando para comportar, aparentemente, algum líquido que está sendo derramado de uma garrafa, aparentando tratar-se de um objeto utilizado para servir alimentos. Já os 4 exemplares de utensílios que foram reconstituídos através de fragmentos de artefatos do Engenho Monjope, apresentaram características técnicas que indicam o uso voltado para cozinha, como o acréscimo de areia fina à sua pasta e o tratamento de superfície alisado interno e externo. Também não apresentou qualquer tipo de mancha de uso que servisse como indicativo de que este recipiente tenha sido levado ao fogo.

E) As *Panelas de Barro* do tipo “E”:

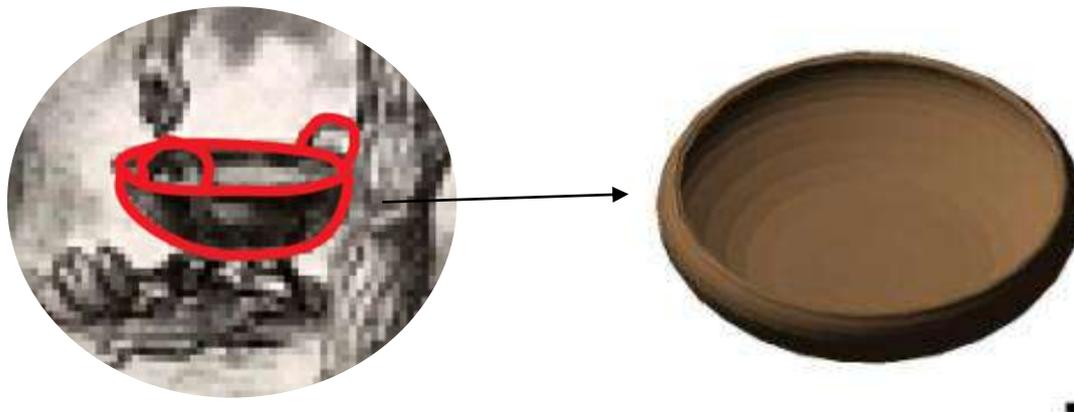


Figura 33: Detalhe da gravura *Danse de La Guerre* (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* reconstituída (à direita), do tipo “E”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

Utensílios do tipo “E” constam tanto na gravura *Danse de La Guerre*, (DEROY 1797-1886), que está representado na figura à esquerda, como em exemplares de artefatos oriundos de escavação do Engenho Monjope, cuja representação está à direita.

Na gravura, a *Panela de Barro* está sobre o fogo direto, com uma mulher fazendo provavelmente, algum tipo de comida. Isso faz sentido, pois os 7 utensílios reconstituídos das escavações do Engenho Monjope apresentaram não só areia-fina em suas pastas, e tratamento de superfície alisado externo e alisado interno, como também fuligens externas e esfumarado interno.

F) As *Panelas de Barro* do tipo “F”:

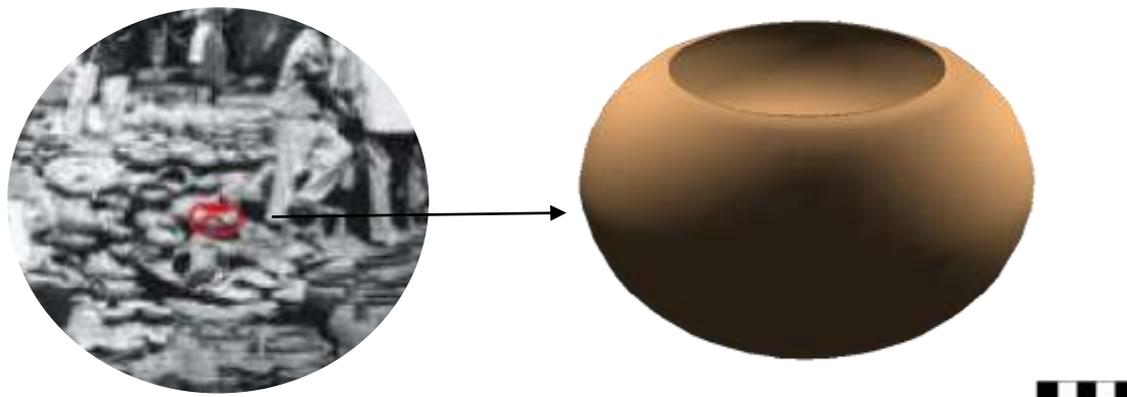


Figura 34: Detalhe da fotografia intitulada “Feira de Caruaru” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* reconstituída (à direita), do tipo “F”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

Foi verificada uma recorrência, dos utensílios do tipo “F” no conjunto material resultante da escavação no Engenho Monjope (representado à direita), e na fotografia de Tibor Jablonkky (1955), intitulada “Feira de Caruaru” (à esquerda).

O utensílio que aparece na fotografia está em meio a um amontoado de objetos semelhantes, na Feira de Caruaru, apresentando-se como um utensílio bem difundido e amplamente comercializado. Esse dado é corroborado quando é observada a recorrência deste tipo de utensílio no Engenho Monjope, onde puderam ser reconstituídos 16 exemplares, sendo o mais recorrente. O padrão tecnológico apresentou-se em grande parte dos utensílios, doze ao todo: possui acréscimo de areia fina a suas pastas, tratamento de superfície externo alisado e interno alisado. No que diz respeito às manchas de uso, pode-se notar que em todos os utensílios havia a presença de fuligem externa, o que indica que esteve em contato direto com o fogo, e manchas de esfumarado interno, o que indica que algum alimento com certa substância líquida e algum sólida foi cozinhado naquele recipiente.

G) As *Panelas de Barro* do tipo “G”:



Figura 35: *Panela de Barro* reconstituída, do tipo “G”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

As *Panelas de Barro* do tipo “G” foram exclusivamente observadas no acervo material das escavações do Engenho Monjope. Foi o tipo de utensílio que apresentou um grande número de exemplares, 10 ao todo. Notei que a maior parte destes apresentou elementos diagnósticos que o associam diretamente aos hábitos alimentares, como o acréscimo de areia fina a sua pasta, o alisamento interno e externo em suas superfícies, e as manchas de uso do tipo: fuligem e/ou esfumarado externa, como também e esfumarado e/ou fuligem interna em alguns fragmentos de utensílios, havendo em todos, indícios de manchas de uso.

H) As *Panelas de Barro* do tipo “H”:



Figura 36: *Panela de Barro* reconstituída, do tipo “H”, oriunda de escavação do Engenho Monjope.

As *Panelas de Barro* do tipo “H” apresentaram os mesmos elementos diagnósticos daquelas do tipo “G”, sendo o terceiro tipo de utensílio mais recorrente, 8 no total. Contudo apresenta uma sutil diferença no tocante a manchas de uso, pois houve uma predominância de fuligem interna nos fragmentos analisados deste tipo de utensílio.

I) As *Panelas de Barro* do tipo “I”:

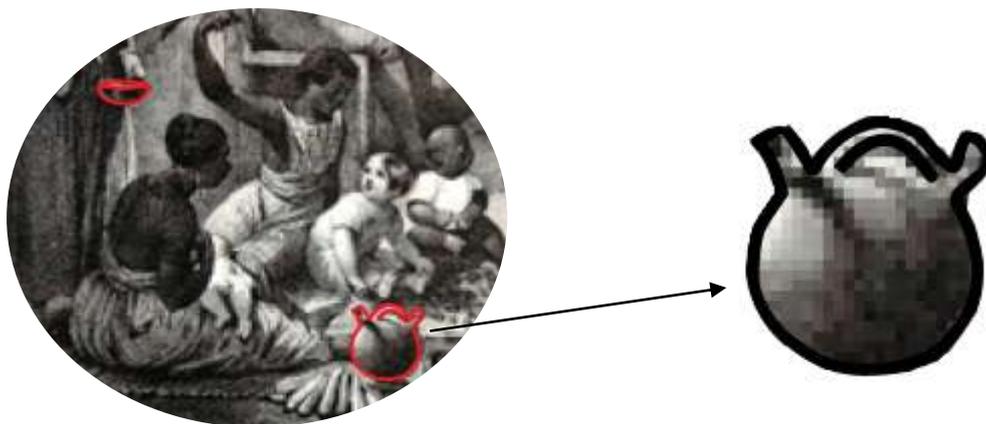


Figura 37: Detalhe da gravura intitulada “*Famille de planteurs*” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “I”.

As *Panelas de Barro* que foram classificadas com a terminologia do tipo “I” foram observadas apenas na gravura de Deroy (1797-1886), intitulada *Famille de planteurs*. Com a leitura desta gravura não se pode efetuar qualquer inferência a respeito de *uso* ou mesmo *distribuição* deste tipo de *Panela de Barro*, pode-se apenas notar que ela está inserida em um contexto que o artista quis demonstrar como habitual de uma família de agricultores. Vale salientar que gravuras em que *Panelas de Barro* do tipo “I” podem ser identificadas são muitas, como em algumas de Debret²³, mas que não foram exploradas nesta pesquisa por não haver qualquer referência que possa associá-las ao estado de Pernambuco.

²³ Panelas de Barro do tipo “I” constam também nas gravuras: “*Vases faits en terre cuite destines ao meme usage*”, “*Boutique de Barbie*”, “*Boutique de La Rue Du Val-Longo*”, “*Le Diner*”, “*Les Delassements d’une après diner*”, “*Les Rafrachissements de l’après diner sur Du palais*”, todas estas gravuras são assinadas por Jean-Baptiste Debret (1768-1848).

J) As *Panelas de Barro* do tipo “J”:

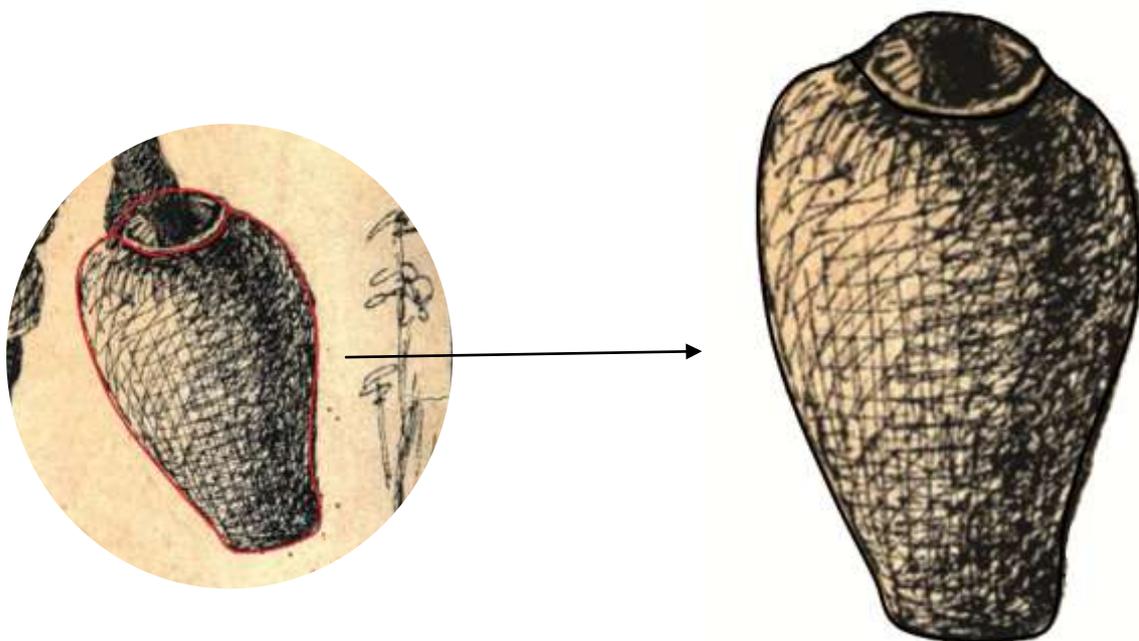


Figura 38: Detalhe da gravura intitulada “*Vendedor de Cerâmica do Recife*” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “J”.

A *Panela de Barro* do tipo “J” é mais um tipo que foi identificado apenas através de gravura, especificamente esta acima, intitulada “*Vendedor de Cerâmica do Recife*”, de autoria de Visconde Ernest de Courcy. Além de ser mais um tipo de exemplar que enriqueça o acervo de tipos de utensílios de *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX, esta gravura é um dos dados que podem subsidiar aspectos referentes à *distribuição* destas.

K) As *Panelas de Barro* do tipo “K”:

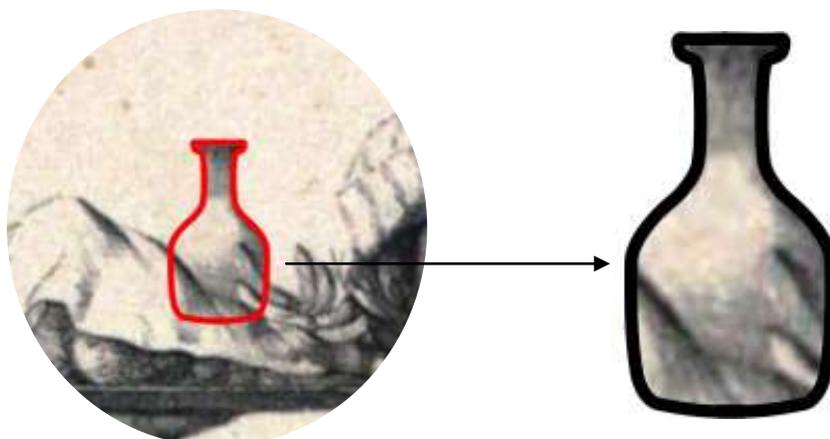


Figura 39: Detalhe da gravura intitulada “*Grupo de negros em frente à Igreja de São Gonçalo*” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “K”.

A *Panela de Barro* do tipo “K” é outro tipo que foi observado apenas através da iconografia, esta gravura se chama “*Grupo de negros em frente à Igreja de São Gonçalo*”, de Luís Schlappriz, e é um forte indicativo de uso desta, já que ela aparece na bandeja de asssssww objetos e alimentos que uma negra vendeira carregava consigo.

L) As *Panelas de Barro* do tipo “L” e “M”:

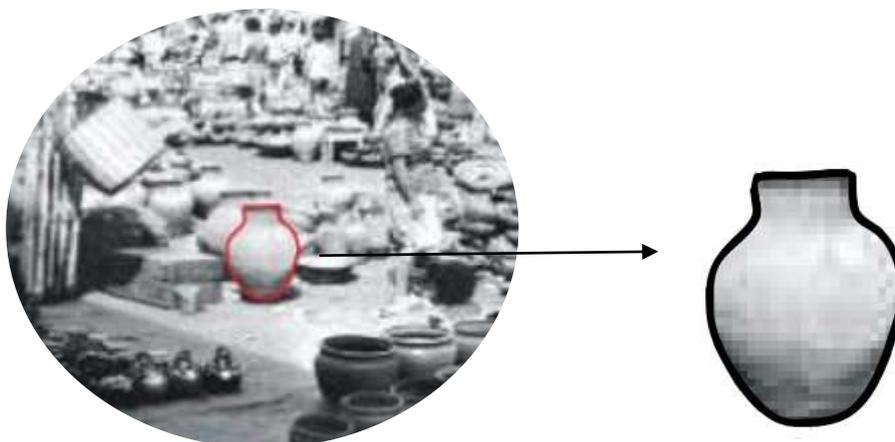


Figura 40: Detalhe da fotografia intitulada “*Feira de Caruaru*” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “L”.

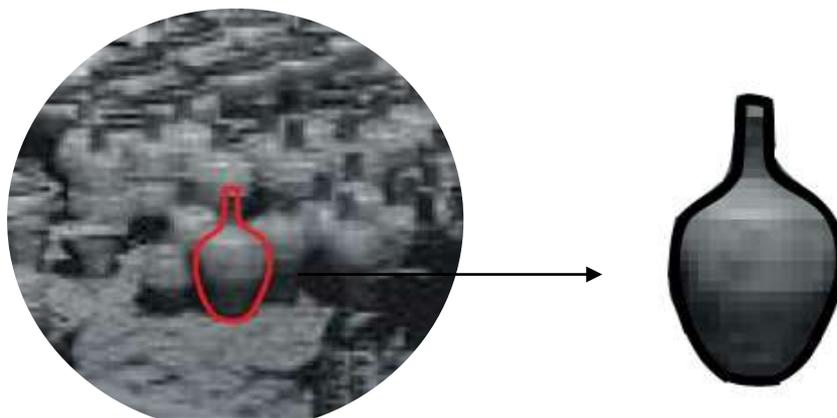


Figura 41: Detalhe da fotografia intitulada “Feira de Caruaru” (à esquerda) com detalhe para uma *Panela de Barro* (à direita), da mesma imagem, que foi classificada como do tipo “M”.

A fotografia feita por Tibor Jablonkky, em 1955, intitulada “Feira de Caruaru” foi de bastante utilidade para o desenvolvimento deste banco de dados sobre o padrão das *Panelas de Barro* do século XIX e XX, pois além do utensílio do tipo “F”, que já foi demonstrado, há ainda este dois exemplares, os utensílios do tipo “L” e “M”, que foram identificados apenas nesta imagem.

Como pode ser percebido, optei por manter uma nomenclatura alternativa (alfabética) para todos os tipos de recipientes. Pois, se posteriormente o padrão destas *Panelas de Barro* for realmente confirmado com aquelas produzidas atualmente, poderei atribuir as terminologias ideais e usuais para estes recipientes dos séculos XIX e XX.

Cabe ressaltar ainda que, estes utensílios aqui representados não configuram como o universo absoluto dos variados tipos de *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX, mas trata-se de uma amostra de todos os tipos de utensílios identificáveis durante a pesquisa, havendo a possibilidade de haver outros que não foram ainda reconhecidos em outras fontes.

Mesmo com o desenvolvimento deste banco de dados sobre os tipos de utensílios dos séculos XIX e XX, que me proporcionou subsídios que podem ser correlacionados com a *produção e uso*, me resta ainda entender se esse padrão continua até a atualidade e qual o motivo deste, me restando ainda a verificação do aspecto *distribuição*, e se essa distribuição também está associada diretamente aos hábitos alimentares. Como pude observar nas figuras sobre *Panelas de Barro* que foram mostradas neste capítulo, percebi que elas circulam em meio a feiras, e assim, continuei esta etapa da pesquisa

visando compreender a circulação destas *Panelas de Barro (distribuição)*, para entender se nestes espaços o fator 'hábitos alimentares' foi de fato determinante.

CAPÍTULO 5

A DISTRIBUIÇÃO DAS PANELAS DE BARRO, DO SÉCULO XIX AO XXI

Para esta fase da pesquisa, parti do princípio que conhecer o local de circulação destas *Panelas de Barro* é também identificar quem são os agentes sociais que a utilizaram. Ao conhecer estes agentes, pude entender se são eles que confeccionam estes recipientes, ou se são comerciantes especializados nesta atividade. Dependendo da resposta, pude fazer inferências a respeito de quais são os tipos de utensílios e suas respectivas funções, conforme as informações que me foram passadas a respeito dos compradores e das características de cada utensílio. Desta forma, pode-se verificar se os hábitos alimentares estão de fato determinando este processo.

Ressalto que este capítulo pode também ser visto como, um limite entre as *Panelas de Barro* do século XIX e XX (capítulo 4), com as *Panelas de Barro* da atualidade (capítulo 6), onde o reconhecimento dos locais persistente de distribuição destas *Panelas de Barro*, pode também indicar sobre locais de produção a serem pesquisados.

5.1 AS PANELAS DE BARRO SUA DISTRIBUIÇÃO E LOCAIS DE PRODUÇÃO

As feiras e mercados são espaços que transbordam cheiros e sabores de produtos naturais, quem já frequentou um espaço como este, pelo menos em Pernambuco, pode lembrar não apenas de frutas, verduras, farinhas, queijos e carnes sendo comercializadas, mas também das *Panelas de Barro*. Elas representam o elemento cultural em meio a elementos naturais, como um primeiro “contato” entre o natural e o cultural que depois se aprofunda na cozinha. Conforme as *sequências operatórias* esta fase (*distribuição*) representa a etapa intermediária para compreensão das *Panelas de Barro*.

Início este capítulo com a investigação sobre os locais em que as *Panelas de Barro* eram comercializadas durante o século XIX e XX (através de consultas a registros históricos) e passo, no segundo momento, aos dados sobre os locais de comercialização destas na atualidade, que foi pesquisado através da intercalação de documentação

histórica com pesquisa de campo. Como resultado deste segundo momento, identifiquei não apenas os locais persistentes de comercialização destas *Panelas de Barro*, como também as áreas de produção. Ambos os momentos visam entender não apenas os locais de distribuição destas *Panelas de Barro*, mas também algumas formas destas e usos.

5.1.1 As origens das feiras livres: os espaços de distribuição de *Panelas de Barro*.

Sobre o local de maior concentração de feirantes durante o século dezenove, o historiador Carvalho (2010) indicou o bairro de Santo Antônio, que durante o período era um dos mais dinâmicos da cidade do Recife.

Santo Antônio não era rica. Todavia, não existia contradição insolúvel entre esse comércio dinâmico, frequentado por gente abastada, e a presença de outros tantos despossuídos livres e libertos em Santo Antônio. Muito pelo contrário, grande parte desse comércio empregava justamente jornaleiros, artesãos e aprendizes livres e libertos. Quase todos gente modesta. Sem falar dos outros tantos ambulantes, vendendo o que podiam pelas ruas da cidade, competindo até com os escravos (p. 62).

Sobre o Bairro de Santo Antônio, o historiador Carvalho (2010) acrescenta ainda que havia cerca de 350 estabelecimentos comerciais, e nestes “se localizava a maioria das lojas de secos e molhados da cidade, 73 por cento para ser exato” (p.56).

O artista Laurent Deroy (1797-1886) ilustrou uma dessas casas de secos e molhados do Recife (Venta a Reziffé).



Figura 42: Venta a Reziffé – Laurent Deroy (1797-1886). Fonte: <http://www.iberoamericadigital.net> (acessado em: 11/09/2012).

Outra imagem que representa a atividade de comércio no Recife é a litogravura de Schlappriz, que mostrou o mercado de verduras do pátio da feira (Vista do Pateo da Penha).

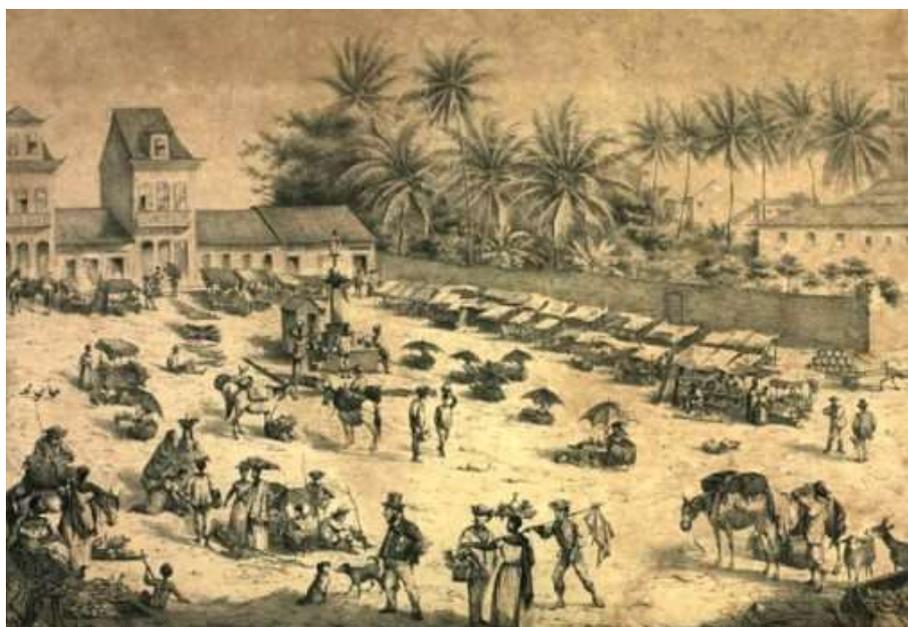


Figura 43: Vista do Pátio da Penha - Feira em Recife durante o século XIX. Fonte: Schlappriz, Luís. Álbum de Memória de Pernambuco (Ano XXXX).

Vale ressaltar que outras duas imagens, mostradas no Capítulo 4, mostram *Panelas de Barro* em contextos de comercialização: a gravura de Courcy (vendedor de cerâmica do Recife) e a fotografia de Jablonkky (Feira de Caruaru).

Se pode observar uma grande efervescência social nas imagens acima, tanto na gravura de Deroy, como na Schlappriz, há sempre muitas pessoas, que demonstram exercer atividades diversificadas nesses espaços. Como afirmou Carvalho (2010), a vida não se resumia a dialética senhor/escravo, mas sim, a diversos agentes sociais, e “reduzir a vida humana, antes de 1888, à dialética ‘escravo/senhor’, é reduzir demais. É preciso evitar este labirinto, e trabalhar os liames entre vários agentes sociais ao invés de isolá-los em pares antagônicos” (p.11).

Como é visível por meio das imagens, havia muitas pessoas que circulavam nos grandes centros durante o século dezenove, eram tantos que o historiador Mello (1978, p.67) chegou a estimar que no Recife houvesse um aumento populacional de 18.000 habitantes em 1782, para 70.000 habitantes em 1850. Carvalho (2010) apontou que parte deste crescimento deve estar associada ao êxodo rural que ocorreu durante o século dezenove e levou milhares de pessoas do campo para as cidades, devido, entre outras coisas, a influência do liberalismo, que agiu como dispositivo motivador da crescente influência da ideologia enaltecida do modo de vida urbano, que propiciou uma visão distinta e distante do modo de vida do interior. Com isso o campo passou a ser visto como o “local onde o tempo para”, desta forma, mesmo quem tinha habitações no campo, desejava morar na cidade. Por esses fatos, aponto a cidade do Recife como uma amostra satisfatória para se entender a comercialização de *Panelas de Barro* durante este século.

Entre estes agentes sociais que habitavam o Recife do século dezenove constavam: os militares, as pessoas ligadas ao clero, os comerciantes, os viajantes, os artesãos, os mendigos, os artistas, as pessoas que vinham do campo tentar ganhar a vida na cidade, além das pessoas escravizadas que configuravam uma grande parcela desta população. Entre estes haviam os ‘negros e negras de ganho’, que poderiam ser encontrados por todos os lugares do Recife, e conforme Carvalho (2010), significava que “o escravo saía do trabalho braçal no campo para outro conjunto de ocupações que lhe conferiam uma maior autonomia, embora continuasse escravo” (p.32).

Entre os trabalhos exercidos pelos negros e negras de ganho, conforme observado no Diário de Pernambuco entre 1825 a 1951, havia os ofícios de caiador, canoieiro, lavadeira, engomadeira, costureira, amas-de-leite, mucamas, cozinheiros(as) e vendeiras.

O pesquisador Silva (2011) identificou que estas Negras de Honra ²⁴ comercializavam, entre 1840 a 1870, produtos como:

água, alimentos (bolo, arroz-doce, cocadas, doces, frutas, leite, pão, pão-de-ló, pastéis, tapioca, verduras e, em menor escala, peixe e mariscos); Gêneros diversos como azeite, banha, goma, limas de cheiro, bonecas|calungas, flores, chapéus, sapatos, miudezas em geral, fazendas (bicos, lenços, meias, toucas para senhoras, tocas para meninos etc.); por fim, identifiquei também **um raro caso de uma escrava fugida que vendia perfumarias francesas e louça fina no interior da província** (SILVA, 2011 p.174).

Essa ‘louça fina’ da citação é de difícil interpretação perceber a qual tipo de material se refere, gerando a dúvida de se tratar ou de: uma louça europeia (ou *louça*, como era comum nos anúncios de época) ou uma louça de produção local/regional (*louça de barro, louça da terra, loiça da terra, louça grossa, etc*, como em alguns anúncios da época). Apesar de anseios duvidosos sobre a categoria material que a Negra de Honra possuía no momento de fuga, o dado coletado por este pesquisador sugere que utensílios domésticos eram também comercializados por estas Negras de Honra, fossem louças finas ou potes de barro. Assim, como nas figuras que ilustram vendedores de cerâmica do século XIX, pode-se entender que boa parte dos vendedores eram pessoas escravizadas, mas com especialidade neste tipo de comércio.

Porém, não eram apenas os negros e negras de ganho que comercializavam *Panelas de Barro*. O viajante Henry Koster (1793-1820) que chegou a Pernambuco em 1809 e ficou até 1815, relatou²⁵ que um colega seu conseguiria ganhar dinheiro ao se aproveitar da baixa dos preços e das tendências seguidas pelas classes abastadas, (re)vendendo, entre outras coisas, louça de barro:

O compatriota a quem devo as atenções amáveis de fazer-me participar da aprazível sociedade de Pernambuco é um dos primeiros ingleses que aproveitaram a livre comunicação entre a Inglaterra e o Brasil, observando já uma considerável mudança nas maneiras da alta classe do povo. A baixa nos preços de todos os artigos de tecidos, **a faculdade de obter, a custo cômodo, louça de barro**, cutelaria e linho para mesa, de fato, foram efeitos que devem ter impressionado os brasileiros, assim como o aparecimento de um novo povo entre eles, a esperança de melhor situação para todos, a de ver o país tomar vulto, reanimando em muitas pessoas as ideias que dormiam há tempos, desejando

²⁴ Forma como o pesquisador se referiu as negras de ganho.

²⁵ Posteriormente lhe renderia um livro (*Travels in Brazil*) publicado a primeira vez em 1816.

mostrar o que possuíam. O dinheiro apareceu para atender às novas exigências (KOSTER, 1942 p.59 a 60).

Através deste relato de Koster, pode-se observar que as *Panelas de Barro* produzidas localmente (*louças de barro, da terra, grossas, etc*) não eram apenas comercializadas por pessoas escravizadas, nem mesmo consumidas apenas por pessoas de baixa renda, eram também comercializadas para o “novo povo” e vendida, também, por estrangeiros, o que não descarta a possibilidade de pessoas, de diferentes classes e etnias, também participarem desta etapa da trajetória das *Panelas de Barro* em Pernambuco.

Porém, não tenho dados que comprovem que os vendedores de cerâmicas eram as mesmas pessoas que produziam os utensílios. Pelo contrário, todos os dados que possuo me induzem a pensar o oposto, já que, a complexidade dos papéis dos agentes sociais e a dinâmica do século dezenove determinava que as pessoas cultivassem ofícios específicos distintos, como vendedor, artesão e cozinheiro, por exemplo, acredito assim, que poderia haver grupos de pessoas especializados na confecção de *Panelas de Barro*, enquanto havia outro grupo especializado na comercialização destas.

Porém não eram apenas os vendedores que efetuavam a circulação destas *Panelas de Barro*. Havia muitos anúncios no Diário de Pernambuco sobre venda de utensílios cerâmicos que designam espaços específicos para estas trocas comerciais, como a loja de Justino Candido da Silva:

Justino Candido da Silva, participa ao Publico que abriu **huma loja de louça da terra**, cita ná rua do Rozario D.21, das qualidades seguintes: Jarras burnidas a pedra fabrica dita. Quartinhas ditas dita dita. Jarras burnidas a panno dita dita. Louça grossa de todas as qualidades da fabrica da Piranga: todas as pessoas que se quiserem servir, seraõ por preço cômodo (D.P. 23/02/1829 n.43 p.171).

Entre os anúncios que divulgavam louças da terra, havia também leilões destes utensílios e chegadas de carregamentos. Interessante notar que, mesmo não sendo recorrente, os anunciantes, ao se referirem à louças importadas, utilizavam o termo “louça”, sem a denominação complementar “da terra”. Como observado nos anúncios de carregamentos de navios vindos da Europa:

A barca Inglesa Priscilla, vinda de Liverpool, entrada em 21 do corrente Capitão John Taylor, consignada a B. Lasserre & comp. Manifestou o seguinte: **100 gigos com louça**, 19 caixas com cobre, agarnel uma porção de cobre, 15 toneladas de ferro, 100 caixas com queijos (...) (D.P. 23|02|1839 n.-p.1).

Vale salientar que quando Silva (2011) descreveu os principais produtos comercializados no século dezenove, água, bolo, arroz-doce, cocadas, doces, frutas, leite, pão, pão-de-ló, pastéis, tapioca, verduras e, *Panelas de Barro*, prolongou sua constatação e afirmou que estes mesmos produtos são ainda “vendidos nos diversos pontos da cidade, caracterizando o Recife contemporâneo” (p.175). E de fato estes produtos são hoje amplamente encontrados nas feiras e mercados públicos de Pernambuco, associados a alimentos, como o foi nos séculos XIX e XX.

5.1.2 Os principais centros produtores atuais e sua *distribuição de Panelas de Barro em Pernambuco.*

As feiras livres e mercados públicos mantêm tradição no que diz respeito a espaços, costumes e bens comercializados, em relação aos séculos XIX e XX. Durante a coleta de dados pude observar que as feiras eram e são os espaços que permitiam uma grande aglomeração de pessoas, *Panelas de Barro* e comidas. Através do comércio realizado nestas feiras, estas chegam a atingir níveis de dispersão material no âmbito regional.

Há também centros produtores de *Panelas de Barro* que comercializam seu produto em locais diversificados e em contato direto com o consumidor, não possuindo feiras livres próximas a suas localidades que possam abranger um mercado consumidor de âmbito regional, nem contam com a presença de atravessadores²⁶ para a distribuição de sua produção. Para locais deste tipo, foram escolhidos como amostra a aldeia Kariri-Xocó-AL e a comunidade do Muquém-AL. Ambos estão localizados em Alagoas, neles a produção cerâmica remete a, pelo menos, início do século dezenove.

Em outra perspectiva de produção e comercialização estão a Feira de Caruaru e as lojas de venda de cerâmica de Tracunhaém, que representam não apenas os maiores

²⁶Pessoas que fazem o elo entre os produtores e os consumidores

centros de distribuição de *Panelas de Barro* pelo estado de Pernambuco, mas são também os locais de distribuição dos dois maiores centros produtores deste produto: Alto do Moura (Caruaru-PE) e Tracunhaém-PE, e por isso, ambas foram escolhidas como amostras deste tipo de produção.

5.1.2.1 Alto do Moura e a Feira (Caruaru-PE)

O Alto do Moura é um bairro da cidade de Caruru, considerado pela UNESCO como o maior centro de arte figurativa das Américas, e que possui hoje a maior produção de *Panelas de Barro* de Pernambuco.

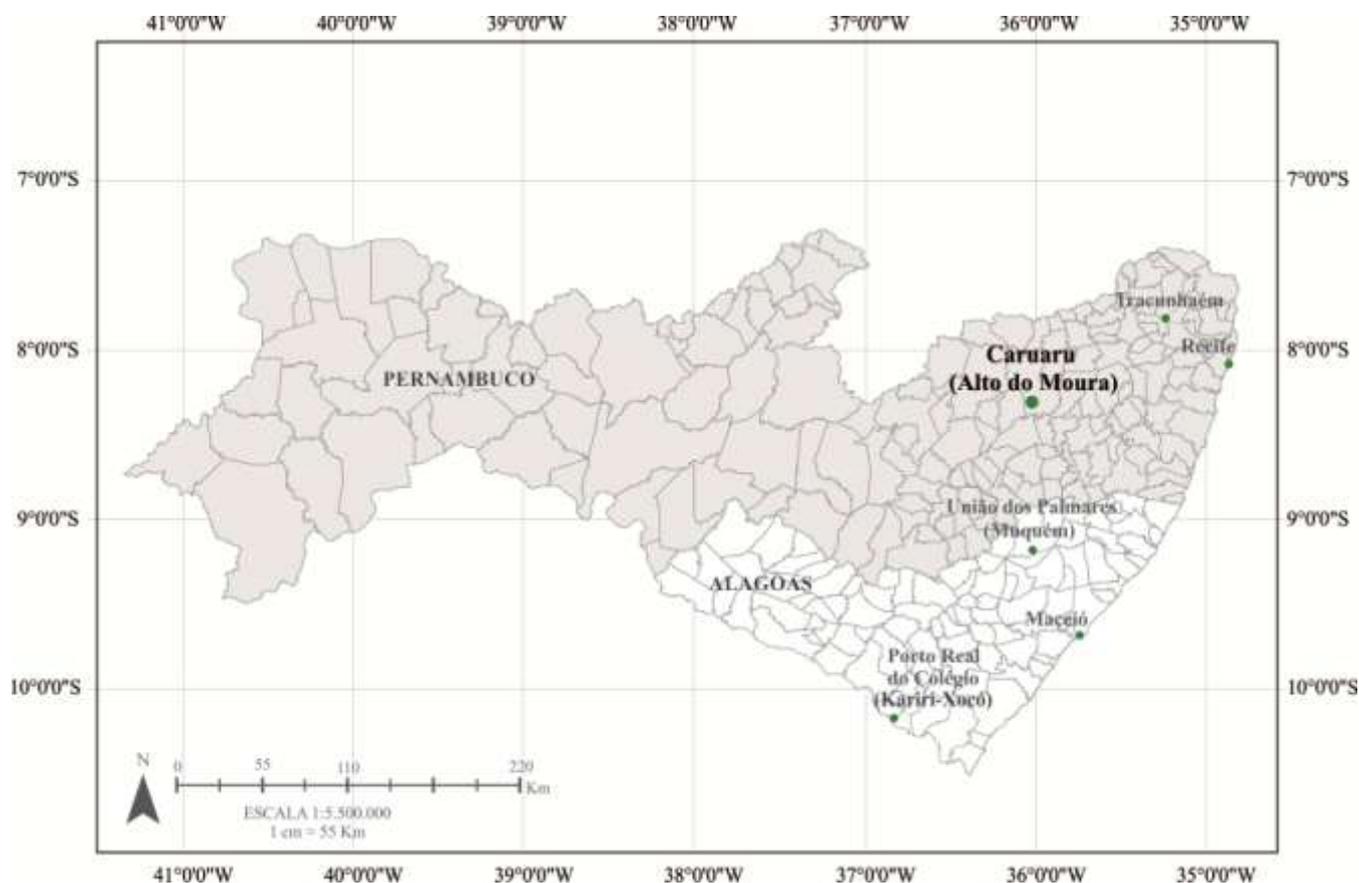


Figura 44: Mapa com a localização de Caruaru-PE (autora: Daniela Ferreira).

A Cerâmica²⁷ que mais produz *Panelas de Barro* é propriedade do senhor José Manoel da Silva, conhecido como Zé Galego, alcunha que dá nome à Cerâmica também. A Cerâmica Zé Galego é atualmente a maior fabricante e fornecedora (principalmente para Feira de Caruaru) de *Panelas de Barro* do Alto do Moura, possui oito funcionários

²⁷ Como são conhecidos localmente os lugares que produzem utensílios cerâmicos.

que se dividem em funções específicas no processo de manufatura, entre estas pessoas está Zé Galego, que além de proprietário é paneleiro, e foi quem contribuiu com esta pesquisa na condição de informante sobre a fabricação de *Panelas de Barro* neste local.

A produção cerâmica com pessoal especializado em cada função, numa Cerâmica que segue regras de horário e metas de produção, e que utiliza máquinas específicas para o processo, é algo relativamente recente na comunidade. Segundo meu informante, estas inovações começaram a surgir a partir da década de 1970, antes a produção era familiar.

Quando questionado sobre o período que se vendeu mais *Panelas de Barro*, Zé Galego foi direto:

(...) hoje em dia vende mais, mesmo com as dificuldades das coisas, mas hoje em dia vende mais. Porque antigamente a gente fazia menos. Quer dizer, tinha menos gente que usava, não sei. Hoje em dia, todo mundo quer usar, (...) Ai então de qualquer maneira a gente que faz vende mais (José Manoel da Silva, o “Zé Galego” em entrevista concedida dia 22/08/2012).

Entre *Panelas de Barro* produzidas, há os tipos e nomenclaturas específicas. Conforme Zé Galego, existem as *Panelas de Barro* tipo: *caldeirão*, para feijoada; *assador*, para carnes; *alguidar*, para diversos alimentos e *travessa*, para servir, principalmente peixes; entre outros. São produzidos uma média de 2.000 utensílios mensalmente, graças ao auxílio do torno e do plano de metas que é desenvolvido na Cerâmica, como disse Zé Galego: “*enquanto que se faz se cinco peça na mão, no torno se faz cinquenta (...) quer dizer, ficou bem mais prático (...) agora todos os acabamento são feitos a mão, ai fica parecendo que é tudo feito a mão*” (em entrevista concedida dia 22/08/2012).

Zé Galego trabalha fazendo *Panelas de Barro* desde a década de 1940, quando aprendeu com seu pai. Questionado sobre qual o tipo de utensílio que mais produziu em todos esses anos, Zé Galego foi incisivo “*nós sempre trabalhamos com utilitária. (...) Minha perfeição é mais na utilitária, vende mais também*” (em entrevista concedida dia 22/08/2012).

Sobre as cerâmicas enegrecidas, que vendem bastante atualmente (panela preta), Zé Galego contou-me que a produção desta iniciou por volta da década de 1970.

Concomitante ao surgimento deste novo *design* dos utensílios, os primeiros tornos foram empregados na região para fabricação das *Panelas de Barro*.

Sobre a introdução do torno em centros produtores da região, a pesquisadora Amaral (2012) associou ao crescimento da demanda proporcionada pelo surgimento do turismo na região, e acrescentou ainda 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).

Esta produção de “*caráter mais sofisticado*”, caracterizada pela produção em larga escala, utilizando mão-de-obra especializada e maquinário específico, é uma característica marcante dos dois maiores centros produtores de *Panelas de Barro* em Pernambuco, Alto do Moura (Caruaru-PE) e Tracunhaém-PE, que possuem uma produção cerâmica que muito se assemelham ao que Rye (1981) chamou de *fabricação industrial*.

A produção em escala *industrial* de *Panelas de Barro* da Cerâmica Zé Galego, como toda produção de utensílios cerâmicos feitos com o auxílio de tornos no Alto do Moura, pode ser fruto do surgimento do turismo que aumentou a procura por este tipo de material, como apontou Amaral (2012). Porém hoje, segundo Zé Galego a maior procura por estes utensílios é feita por pessoas da região: “*cerca de noventa e nove por cento de quem compra Panelas de Barro é para cozinhar*” (em entrevista concedida 22/08/2012). Estas pessoas que buscam as *Panelas de Barro* produzidas no Alto do Moura a encontram, se não no próprio bairro, na Feira de Caruaru, que é o local que mais possui artigos produzidos na região.

A feira de Caruaru é reconhecida pelo IPHAN²⁸ como Patrimônio Imaterial da Cultura Brasileira, sendo atualmente o maior e mais popular ponto de compra de *Panelas de Barro* em Pernambuco. Está localizada numa área geograficamente central do estado, na cidade de Caruaru-PE, “facilitando assim um melhor escoamento da produção e do comércio” (LIMA; VASCONCELOS, 2008 p.3).

Conforme o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC-IPHAN, 2004) a feira de caruaru surgiu no século XVIII, nas terras que eram pertencentes à família Nunes dos Bezerras. Esta família administrava uma das fazendas mais prósperas da região, denominada, Caruaru. Segundo o mesmo inventário:

A transformação da antiga Fazenda Caruru, ainda no século 18, em ponto de apoio e de pernoite de boiadeiros e, em seguida, de tropeiros e mascates que percorriam o agreste pernambucano permitiu o surgimento do pequeno comércio de itens e serviços ligados à lida com o gado que deu origem à Feira de Caruaru. Foi em torno da feira que se construiu a cidade (p.1).

A feira abriga hoje, em períodos de maior movimento, cerca de dez mil feirantes, entre eles os feirantes fixos e feirantes clandestinos, que são aqueles feirantes não cadastrados, mas que exercem a atividade, principalmente em estação de maior fluxo de compradores.

São vendidas *Panelas de Barro*, na feira de Caruaru, desde pelo menos metade do século XX, como pode ser observado numa foto pertencente à coleção de Tibor Jablonsky feita em 1955, como também na Figura 28.

²⁸ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

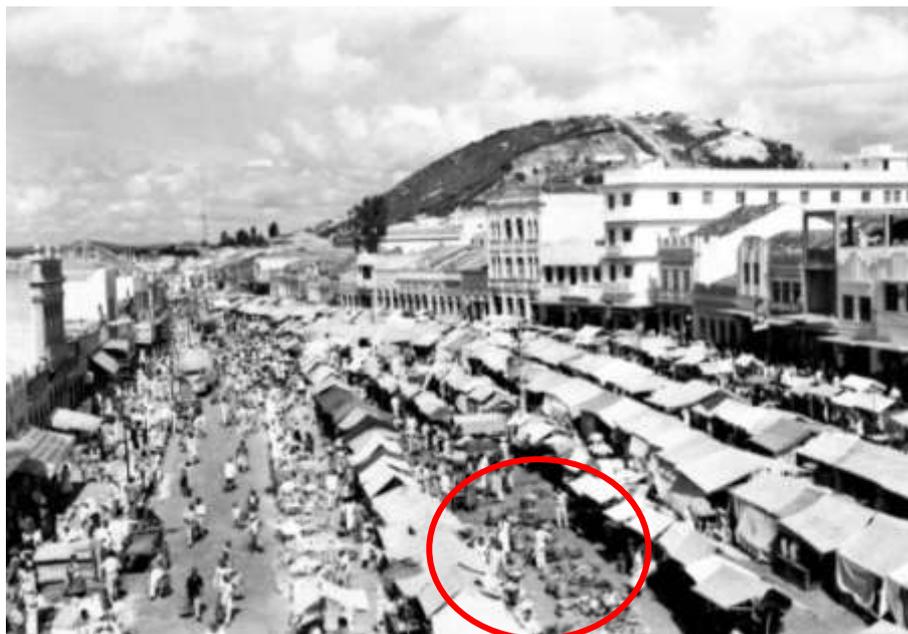


Figura 45: foto da feira de caruaru em 1955. Fonte: www.biblioteca.ibge.gov.br (acessado em: 16/09/2012), com destaque para as cerâmicas.

Num primeiro momento, quando me encontrava na feira, me dispus a observar como se comportava o fluxo desta, quais eram os produtos comercializados, quanto custavam os produtos, qual a origem dos produtos das diversas barracas, qual a dinâmica de venda destes produtos, quem eram os principais compradores e quem eram os principais vendedores, assim como o fiz nos demais centros comerciais que efetuei a pesquisa. Após este primeiro momento de observação ocorreu o momento de contato com o informante. Este se deu conforme o método proposto por Minayo (2011), e foi reproduzido em todas as feiras e locais de produção onde efetuei a pesquisa de campo.

Durante a etapa da pesquisa realizada na feira de Caruaru, a pessoa que contribuiu para a pesquisa foi a feirante Onete Silva, mais conhecida como Nélia das Pannels. A escolha de Nélia das Pannels como informante, se baseou no fato desta trabalhar naquele mesmo local, sempre como feirante, à aproximadamente quarenta anos. Quando indagada qual o produto que ela mais vendia, respondeu: “*sempre trabalhei com panela de barro*” (em entrevista concedida dia 20/08/2012).

Entre a maior parte dos utensílios cerâmicos vendidos por Nélia das Pannels, as pannels que comportam os maiores volumes, e que possuem uma maior angulação, que ela denominou “pannels comuns”, são as mais procuradas. São compradas, segundo dona Nélia, para decoração, para restaurantes que a utilizam para cozinhar e servir, ou mesmo

peessoas que querem a usar no dia-a-dia. Mas também há uma grande diversidade de outros tipos de *Panelas de Barro* que são comercializadas por Nélia das Panelas: são as panelas vitrificadas de diversos tamanhos; as *quartinhas*; *cabaças de barro*; *tigelas*; *potes*; etc.

Há também outros utensílios, como *alguidar* e *pratos* que, segundo minha informante, são comumente comprados por pessoas que tem como intenção utilizá-las em rituais de candomblé. Mas como ela mesma disse, reconhecendo que não poderia dizer com exatidão a utilização dos utensílios que são vendidos: “*eu vendo panelas e pratos de barro, a utilidade cada um vai criando a sua*” (em entrevista concedida dia 20/08/2012).

Por ser uma feira de grande amplitude e que atinge diversas pessoas da região, somada à grande quantidade de *Panelas de Barro* que são produzidas no Alto do Moura e distribuídas a partir da feira de Caruaru, pude estabelecer, através de observação e relatos orais, uma a área de abrangência direta (isso quer dizer, de locais que constantemente adquirem estas Panelas de Barro). Atinge, aproximadamente, uma circunferência de 105 km, onde os utensílios que são produzidos hoje no Alto do Moura estão sendo constantemente utilizados, como demonstra o mapa abaixo.

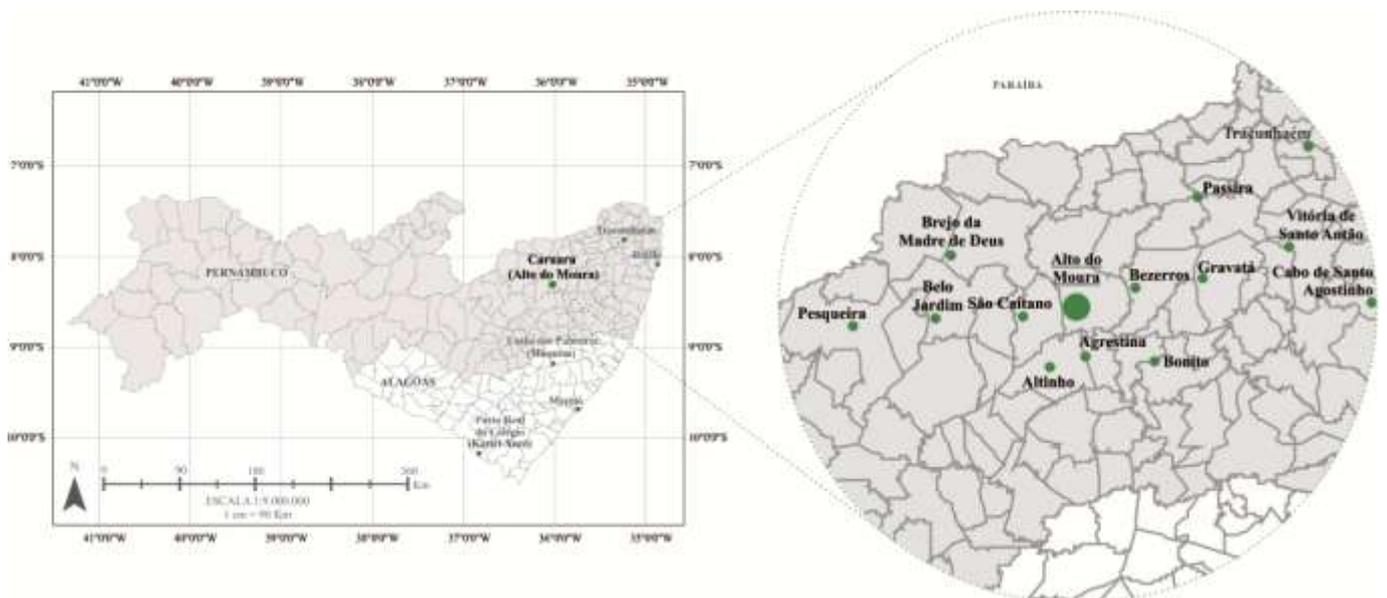


Figura 46: Mapa do Alto do Moura com destaque para área de distribuição das *Panelas de Barro* que são produzidas (autora: Daniela Ferreira).

Desta forma, pude verificar que as *Panelas de Barro* que são atualmente produzidas no Alto do Moura, e vendidas não só lá como também na Feira de Caruaru, abrangem uma ampla área de escoamento, onde a maior parte dos compradores está interessada em adquirir estes produtos com o intuito de cozinhar alimentos. Porém, estas *Panelas de Barro* que lá são produzidas são encontradas também em vários locais do país, todavia, sem que haja um abastecimento nem constante, nem direto.

Constatedei ainda que apesar das formas de produção serem dinâmicas e estar passando por processos de transformação, pelo menos nos últimos quarenta anos, percebeu-se que as *Panelas de Barro* estão diretamente ligadas aos hábitos alimentares neste espaço. Esse dado pode ser estendido para o século XIX, tendo em vista as primeiras referências de produção cerâmica no Alto do Moura associada com o início de expansão da Feira de Caruaru, configurando um local persistente desta prática.

5.1.2.2 Tracunhaém-PE

Outro importante centro produtor e comercial de *Panelas de Barro* em Pernambuco é a cidade de Tracunhaém, com suas diversas lojas que vendem os utensílios de barro, que em muitos casos, são produzidos no próprio quintal das casas.

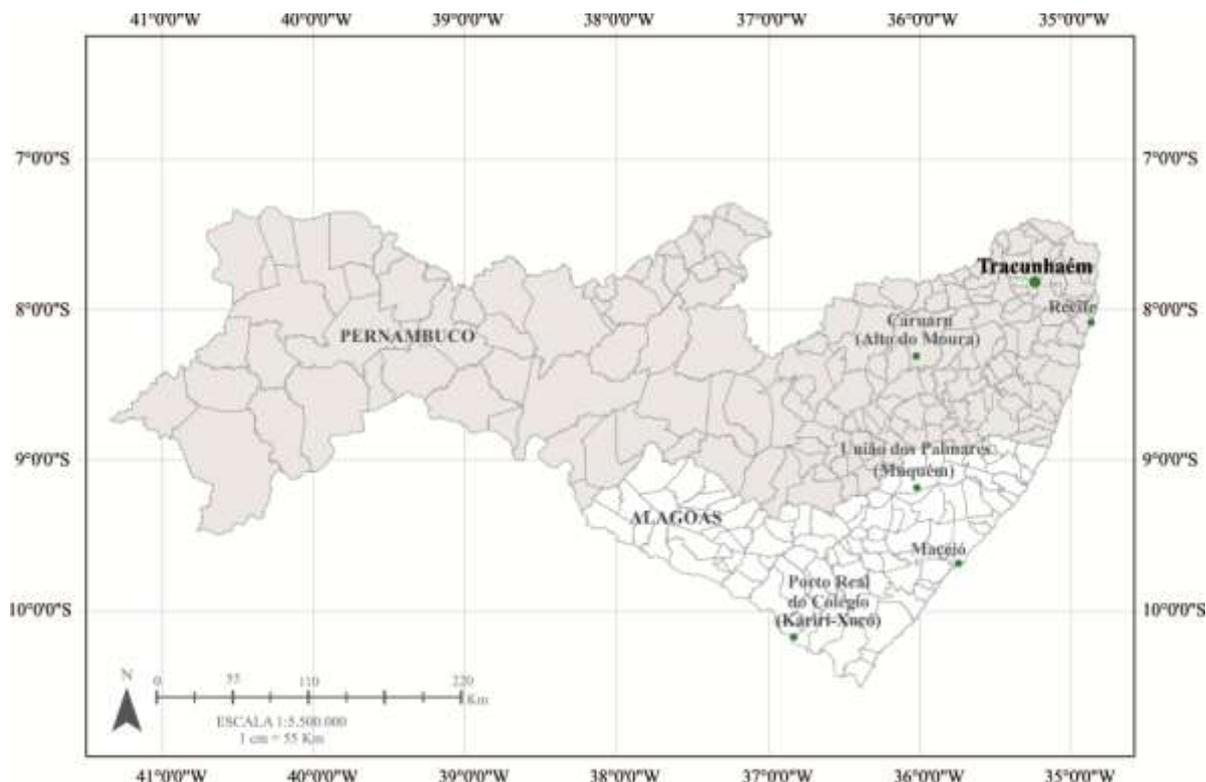


Figura 47: Mapa com a localização de Tracunhaém-PE. (autora: Daniela Ferreira)

Tracunhaém é uma pequena cidade da Zona Canvieira Pernambucana, com cerca de 12.630 habitantes, dos quais, de acordo com o Núcleo de Produção Artesanal da cidade, 50 são mestres²⁹ artesãos. Este núcleo é responsável pelo cadastramento dos oleiros e por parte da produção de cerâmica da cidade. Salientando que a principal atividade econômica da cidade é a produção e comercialização destes utensílios cerâmicos.

A cidade se formou e cresceu em torno do trabalho feito em cerâmica, inicialmente utilitária, que era vendida nas feiras dos municípios vizinhos. Em Tracunhaém quase todas as casas, crianças e adultos vêm conservando a tradição de trabalhar com o barro (Inventário Municipal sobre o perfil da cidade, 2011).

A cidade de Tracunhaém praticamente “vive” cerâmica. A rua principal da cidade é constituída por ateliers³⁰ e lojas de venda de cerâmica, onde a qualquer momento pode-se deparar com um ceramista em plena atividade. A relação do município com a cerâmica é tal, que há uma iniciativa da prefeitura, em conjunto com o governo estadual,

²⁹Entre os paneleiros é aquele que possui conhecimento o bastante que é capaz de transmiti-lo, em geral os mestres possuem oficinas de cerâmica, que também podem ser conhecidas como olarias, ateliê ou apenas cerâmica.

³⁰Plural de Ateliê, que é como se designa o local de produção cerâmica, na cidade.

para proporcionar uma bolsa-auxílio para os artesãos de Tracunhaém. É o projeto “Registro do Patrimônio Vivo”, que será gerido pela prefeitura e baseado na lei do Registro de Patrimônio (Lei nº 453 de 16 de dezembro de 2011), que tem como objetivo:

(...) preservar as manifestações populares e tradicionais da cultura de Tracunhaém, assim como permitir que os artistas repassem seus conhecimentos às novas gerações de alunos e aprendizes. O principal trunfo da lei do Patrimônio Vivo é que se reconhece ainda em vida o trabalho dos mestres e grupos culturais da terra, na construção de um patrimônio cultural (Inventário Municipal sobre o perfil da cidade, 2011).

As primeiras menções sobre a cidade remetem ao século XVII, quando ainda se chamava Tapiruarama, porém, só no século XX que há registros documentais sobre sua existência, como em obras literárias, por exemplo. Quando Mario Sette (1923) escreveu sua obra clássica (Senhora de Engenho), inspirou-se numa viagem que fizera à Zona Canavieira Pernambucana onze anos antes, quando passou por Tracunhaém, e essa passagem foi de imensa importância para constituição de sua obra, como aponta Hilton Sette (1986) ao narrar as memórias do escritor, no então distrito Tracunhaém:

A primitiva vila semi-rural acolheu-o e cativou-o com o pitoresco do arruado e com a hospitalidade de sua gente. A simplicidade do casario em redor da Igreja, o pátio relvado com peças de roupa a “quarar”, a brisa cheirando a mato, os dedos de prosa com os que iam postar ou buscar correspondência... E, à tardinha, o regresso, enquanto as sombras cresciam, a aragem refrescava ainda mais, a quietude envolvia todo o cenário (pg. XX)

O viajante pode não ter notado, ou era algo que para ele não foi importante naquele momento, mas aquela pacata cidade do interior, já era uma localidade que produzia cerâmicas em larga escala.

Apesar de ser região beneficiada com a instalação de engenhos de açúcar, o desenvolvimento foi lento, por longo período. Em seguida, surgiu o artesanato de barro, despertando vocações artísticas e criando outra atividade econômica para o município. Graças à criatividade de novos artistas saídos da camada popular e ainda o gosto e carinho de artesãos anônimos, em pouco tempo a esquecida Tracunhaém da zona da cana, viu florescer um vantajoso negócio que trouxe algum benefício para o desenvolvimento do município. Com o estímulo ao turismo e a proteção ao artesanato popular, ampliou-se a produção e surgiram

novos empregos. (Documentação Territorial do Brasil – IBGE, disponível em www.ibge.gov.br, acessado em 09/09/2012).

Outra importante referencia sobre a produção cerâmica na cidade, porém já na metade do século XX, mas já como um centro referencia de produção cerâmica em Pernambuco, consta no livro “Cerâmica Popular do Nordeste” de Borba Filho e Rodrigues (1969). Além de referencias sobre a importância da cidade na produção cerâmica do estado, constam entrevistas e algumas fotos de mestres produzindo e comercializando cerâmica (cerâmica figurativa e utilitária).

Sabe-se que a cidade é hoje um dos principais centros de comercialização e produção de *Panelas de Barro*. Pode-se encontrar lá, todo tipo de material cerâmico à venda, de cenas profanas a santos católicos, passando por *pratos, alguidares, filtros, jarros, moringas e panelas de barro*. Há também, alguns utensílios adquiridos de outras localidades, mais especificamente de Caruaru e Passira, que são também vendidos na cidade. Este fluxo também faz com que as *Panelas de Barro* produzidas em Tracunhaém atinjam outras localidades.

Conforme observei, as *Panelas de Barro* produzidas em Tracunhaém podem ser encontradas por todos os lugares da cidade e cidades circunvizinhas (Carpina, Paudalho, Lagoa do Itaenga, entre outras), na Feira de Caruaru, nos mercados públicos do Recife (Mercado São José) e de Maceió (Mercado de Artesanato), além de bares e restaurantes destas localidades. Através destas informações, pode-se estabelecer uma área em torno de Tracunhaém para à abrangência direta desses utensílios, excluindo locais que Maceió e o Recife (que adquirem de forma esporádica, das mãos de atravessadores) de aproximadamente 100 km, como demonstrado no mapa abaixo.

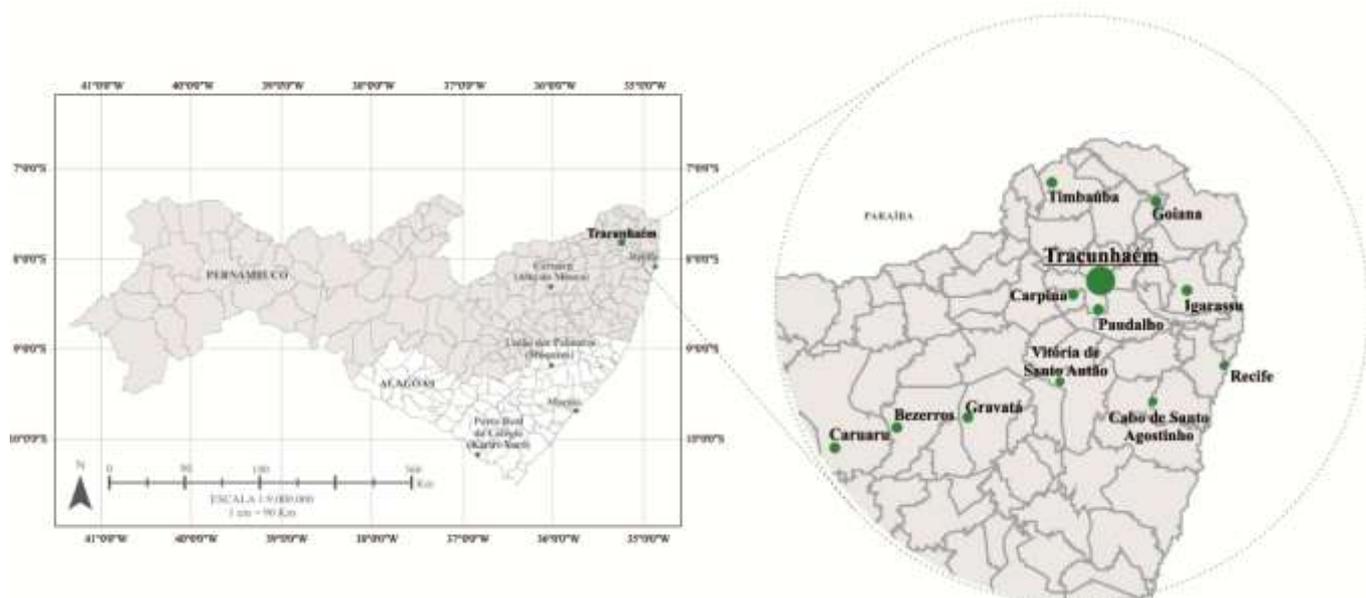


Figura 48: Mapa de Tracunhaém com destaque para área de distribuição das *Painelas de Barro* que são produzidas (autora: Daniela Ferreira).

Após o período de observação, foi escolhido o informante na cidade de Tracunhaém. Seu nome é José Felix da Silva, mais conhecido como Mestre Da Hora. Ele foi tanto meu informante para aspectos referentes à venda de utensílios cerâmicos na cidade, como em relação à produção de cerâmica.

Seu Da Hora é muito popular na cidade, começou a prática de manufatura e venda de *Painelas de Barro* na década de 1940, quando naquele mesmo local aprendeu as técnicas de produção cerâmica com seu pai, que já produzia *Painelas de Barro* que abasteciam os moradores da região. Hoje o Mestre Da Hora é um dos mais respeitados paneleiros da cidade, possui o maior ateliê que é direcionado exclusivamente para *Painelas de Barro*.

No ateliê de Mestre da Hora trabalham cerca de sete pessoas, são: três aprendizes, que fazem todo o tipo de serviço, um lenhador³¹, um forneiro³², um barreiro³³, um oleiro³⁴, e o mestre. A produção é feita com metas diárias e com o auxílio do torno, configurando-se como uma *produção industrial*. A produção média mensal é de

³¹ Extraí madeira e organiza em montes que equivalem a uma rodada de queima.

³² Controla o forno: tempo de combustão e o alimento do forno com combustível (lenha).

³³ Pessoa que trata o a argila (barro).

³⁴ Pessoa encarregada em moldar o utensílio.

aproximadamente 2.000 utensílios, entre *Panelas de Barro* e algumas cerâmicas decorativas.

O Mestre Da Hora conta que os principais compradores são os donos de restaurantes do Recife, feirantes de diversas localidades, pessoas da própria localidade e região e alguns turistas. Segundo ele, todos estes, quando se dirigem a ele para adquirir algum produto, já especificam que de alimento se pretende com o uso da panela, mas o fluxo de venda de *Panelas de Barro* é tão intenso, que Mestre da Hora não foi capaz de responder com exatidão qual o tipo de panela mais procurada.

De fato, a produção de *Panelas de Barro* em Tracunhaém, como no Alto do Moura é intensa, e a procura por estes produtos está em processo de crescimento, e em geral, quem adquirir estas panelas têm o interesse em utilizá-las para cocção de alimentos específicos. Em sua maioria, os compradores são os moradores da própria localidade, de comunidades próximas, ou de restaurantes da capital, atingindo atualmente uma margem de abrangência de panelas produzidas, de aproximadamente 100Km, cada local, chegando inclusive a exportar para outros estados, o que é motivo de orgulho, tanto para Zé Galego, Nélia das Panelas e Mestra Da Hora.

Mas este quadro de distribuição não se repete na aldeia Kariri-Xocó (Porto Real do Colégio, Alagoas), nem na comunidade do Muquém (União dos Palmares, Alagoas), provavelmente por possuírem diferentes modos de comercialização e/ou produção destes utensílios. Mas será que, mesmo com estes diferentes processos, as *Panelas de Barro* destas localidades, são produzidas e adquiridas por pessoas que tem a intenção de produzir alimentos nelas? Ou seria a confecção destes utensílios uma forma de lazer, ou de reproduzir seus valores ideológicos através das *Panelas de Barro*?

5.1.2.3 Kariri-Xocó (Porto Real do Colégio-AL).

Entre inúmeros locais que mantém um caráter artesanal de sua produção e com a distribuição de sua produção em nível local, foi escolhida para esta pesquisa a produção de cerâmica que é realizada na a aldeia indígena Kariri-Xocó e a comunidade quilombola do Muquém. A produção de *Panelas de Barro* feita tanto por pessoas Kariri-Xocó, como pelos moradores do Muquém, é uma prática que remete, pelo menos, ao

início do XIX, período no qual o atual estado de Alagoas fazia parte de Pernambuco, o que justifica a escolha destes locais..

O processo de produção cerâmica em ambos os locais tem ainda um caráter familiar. Os depósitos de argila que são utilizados para confecção dos utensílios estão próximos às casas das paneleiras; os fornos estão dentro de suas propriedades (em geral nos fundos das casas, próximos a cozinha); e todo processo de manufatura, de queima e de venda, é feito pelas próprias paneleiras. Estas características configuram este tipo de produção como “*artesanal*”, ou “*pré-industrial*” (RYE, 1981).

No sistema tradicional de produção artesanal a técnica é repassada obedecendo a laços familiares ou a escolhas rígidas no sentido de estar transmitindo também os seus segredos, dentro da tradição das antigas corporações de ofício (RUGIU, 1998).

A aldeia Kariri-Xocó possui aproximadamente vinte e seis louceiras³⁵ em atividade (ALMEIDA, 2003 p.263). De todas estas, eu tive uma maior aproximação com a louceira, e que em alguns momentos é também feirante, Valdete da Silva, também conhecida como *Dé*. Ela produz cerâmica desde a década de 1950, e de acordo com a mesma: “*aprendi com minha avó que aprendeu com a mãe dela...*” (Valdete da Silva, a *Dé*, em entrevista concedida dia 26/08/2012). Ela é atualmente uma das louceiras mais antigas, que inclusive tem ensinado a outras moças a arte de fazer cerâmica, seguindo os costumes da tradição Kariri-Xocó.

³⁵ Termo utilizado pelas próprias louceiras para se auto identificar.



Figura 49: Mapa com a localização de da aldeia dos Kariri-Xocó-AL (autora: Daniela Ferreira).

Embora a informação oral remeta a uma produção cerâmica a mais de quatrocentos anos, as primeiras menções em documentos escritos sobre as *Panelas de Barro* dos Kariri-Xocó datam do início do século XIX, quando o viajante James Henderson (1783-1848) esteve no Brasil, viajando pelo rio São Francisco entre 1819 a 1821. O viajante se interessou em conhecer as peculiaridades do Brasil e descrevê-las. Numa de suas viagens pelo rio São Francisco, viu em uma das margens do rio próximo, à cidade de Porto Real do Colégio, pessoas produzindo “vasos de barro”:

(...) cerca de vinte e cinco milhas acima, na margem do São Francisco, numa aprazível localização, está a freguesia do *Colégio*, cujos moradores só chegam a noventa famílias, na sua maioria índios de três diferentes nações. Os Acconans que viviam no distrito de Lagoa Comprida, a poucas milhas acima do rio. Os Carapotós, que habitavam a serra Comenaty e os Cariris que habitavam nas vizinhanças das terras que tem o seu nome. A maior parte dos colonos perambula, quando não está ocupada com a pesca, de acordo com o costume de seus ancestrais, por uma região de seis milhas ao longo do rio, e três de largura, que lhes foi dada com a finalidade da agricultura. **As esposas desses poltrões preguiçosos trabalham diariamente fazendo vasos de barro sentadas no chão.** Para fazer um vaso de barro elas começam trabalhando a argila numa folha de bananeira, posta sobre seus joelhos, depois a colocam em um prato grande

pulverizado com cinza, recebendo então a forma e o último retoque. Sem nenhuma ajuda dos homens, elas procuram e trabalham o barro, vão buscar a madeira para fazer uma grande fogueira todo sábado à noite, para endurecer os vasos feitos durante a semana (p. 109 e 110).

A produção de cerâmica entre os Kariri-Xocó ainda é uma forte característica deste povo. Segundo Almeida (2003) “a produção da cerâmica utilitária continua desempenhando papel fundamental na geração de renda” (p. 255). Esta renda foi alcançada através da venda de *Panelas de Barro* e se desenvolveu após o aparecimento de um mercado consumidor. Conforme Almeida (2003), este mercado surgiu já nos primeiros momentos de contato:

É por essa dependência com o branco que o material passa a ser caracterizado como louça. O barro é refeito e a cerâmica transmuda-se em louçaria, um atributo português, e é nessa etapa que a índia passava a ser uma louceira. (...) Tudo deriva do povoamento e da montagem da matriz de produção. **Agora, tinha-se a louça do pote, da panela, da cabaça, pois tudo estava sendo matéria de mercado.** (...) Esta, que era algo de uso doméstico, passou a ser produzida também para o consumo externo (p. 259).

Diferente dos paneleiros de Caruaru-PE ou Tracunhaém-PE, as louceiras Kariri-Xocó tem uma forma diferente de comercialização de suas *Panelas de Barro*, não sendo o feirante que vem até elas adquirir seus produtos, pelo menos não mais. Hoje são as próprias louceiras que têm que ir às feiras, ou as vilas de moradores para, vender ou trocar suas *Panelas de Barro*, como descreveu Almeida (2003):

O material produzido pelas louceiras destina-se tanto para a venda como para troca, sendo que a primeira possibilidade é mais marcante no circuito da mercadoria. (...) Toda a produção, quando não se trata de venda a intermediário, é vendida fora da aldeia. Cerca de 95% do material são levados para outras áreas. O cambista ou atravessador já foi uma figura usual na vida da louceira tendo perdido a ênfase em razão do estreitamento do mercado (p.260).

Como disse o autor: “o cambista ou atravessador perdeu ênfase” no que diz respeito à comercialização das *Panelas de Barro*. Estes atravessadores eram como o compatriota a quem Henry Koster devia as atenções amáveis, pessoas que compravam as *Panelas de Barro* direto das mãos dos paneleiros e depois revendiam estes utensílios (Koster 1942 p.59-60).

Na ausência da figura dos atravessadores no cenário do fluxo da comercialização cerâmica, este papel fica a cargo das louceiras Kariri-Xocó, que acabam por exercer duas funções das *sequências operatórias*, a *fabricação e distribuição* de seus produtos. Estas comercializações se dão nos povoados próximos: Salomezinho, Borges, Evangelista, Barra Dantas e demais lugares, ou como minha informante disse: “*onde tiver serra e lugar aqui pra cima a gente vai batendo e vendendo*” (Valdete da Silva, a Dé, em entrevista concedida no dia 26/08/2012).

Outros locais onde são vendidas as panelas produzidas pelos Kariri-Xocó são as feiras de Propriá-SE, Porto Real do Colégio-AL e Carrapicho-SE, esta última representa não só um local de troca que remete ao século XIX, como também o maior centro de comércio de cerâmicas do Baixo São Francisco. Todos estes espaços que as *Panelas de Barro* produzidas na aldeia podem atingir, representam um espaço que gira em torno de 30 km em volta da comunidade.

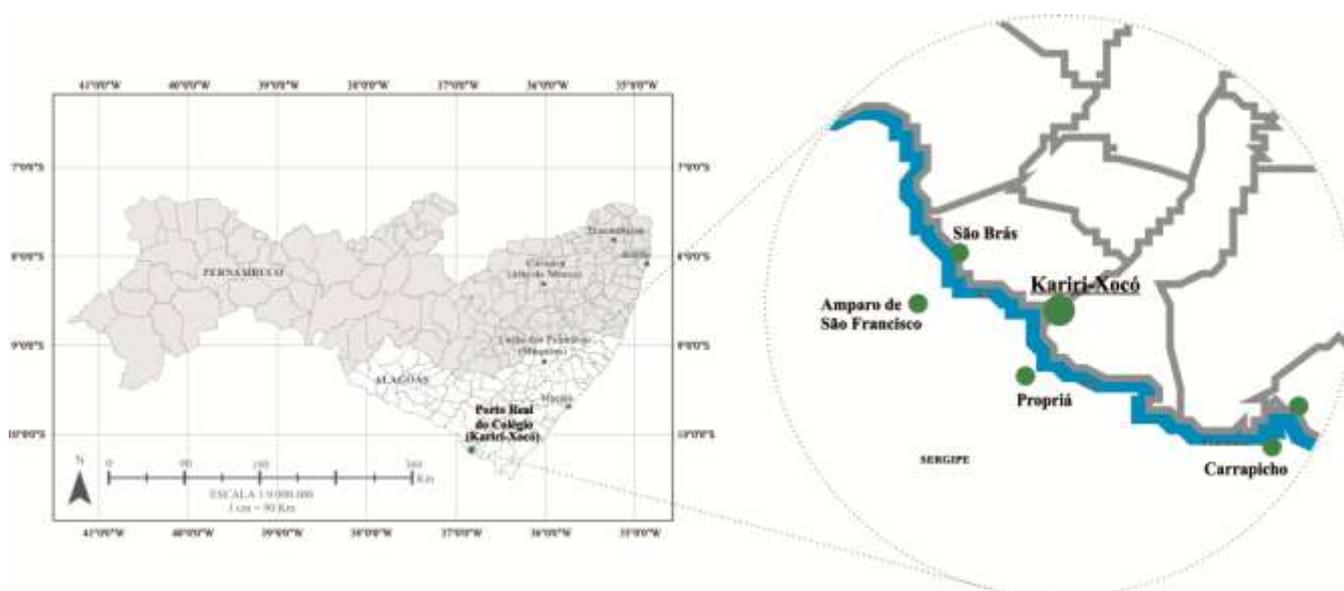


Figura 50: Mapa da aldeia Kariri-Xocó com destaque para área de distribuição das *Panelas de Barro* que são produzidas (autora: Daniela Ferreira).

Apesar de não ter acompanhado o processo de venda de *Panelas de Barro*, da forma desejada, pois boa parte das louceiras estava no Ouricuri³⁶, Dé me confidenciou que a venda dos utensílios era satisfatória em termos de números, e que os compradores, em maioria, adquiriam os produtos para utilizar em suas cozinhas, porém, quando eu a

³⁶ Ritual espiritual onde os participantes se retiram da vida cotidiana e passam uma jornada afastados da aldeia.

questionei a respeito da possibilidade de haver pessoas que adquirem suas panelas para utilizarem noutros fins, como por exemplo rituais religiosos, respondeu ela de forma enfática: “*não, aqui num existe isso não, as pessoas compram pra cozinhar feijão, carne. Num tem nada disso não*” (Valdete da Silva, a Dé, em entrevista concedida no dia 26/08/2012), revelando, com este posicionamento, que suas panelas são confeccionadas e comercializadas para um fim alimentar, ainda que exista uma utilização alternativa, esta não chega a representar uma constante.

5.1.2.4 Muquém (União dos Palmares-AL)

O outro centro, onde a produção e distribuição das *Panelas de Barros* é feita pelas próprias Paneleiras, é a comunidade do Muquém (União dos Palmares-AL). Estas ceramistas, que são por vezes feirantes, se deslocavam de sua comunidade semanalmente, com destinos variados, para vender as *Panelas de barro* que produziam. Porém, esta prática não é mais recorrente devido à catástrofe que ocorreu na região no ano de 2011, e até o presente desta dissertação a comunidade ainda está se recuperando³⁷.

A comunidade do Muquém pertence ao município de União dos Palmares, localizado na região da Zona da Mata Alagoana. É reconhecida como a comunidade remanescente do Quilombo dos Palmares, que supostamente esteve estabelecido na Serra da Barriga³⁸ durante boa parte do século XVII.

³⁷ Durante o mês junho de 2010, houve uma forte chuva que fez com que o rio Mundaú, que passa na região, subisse de nível e acabou por inundar algumas cidades região, inclusive a comunidade do Muquém, deixando quase todos os moradores desabrigados. Até o presente dia os moradores daquela comunidade aguardam a conclusão das obras de suas novas habitações.

³⁸ Tombada como patrimônio material nacional desde a década de 1980.

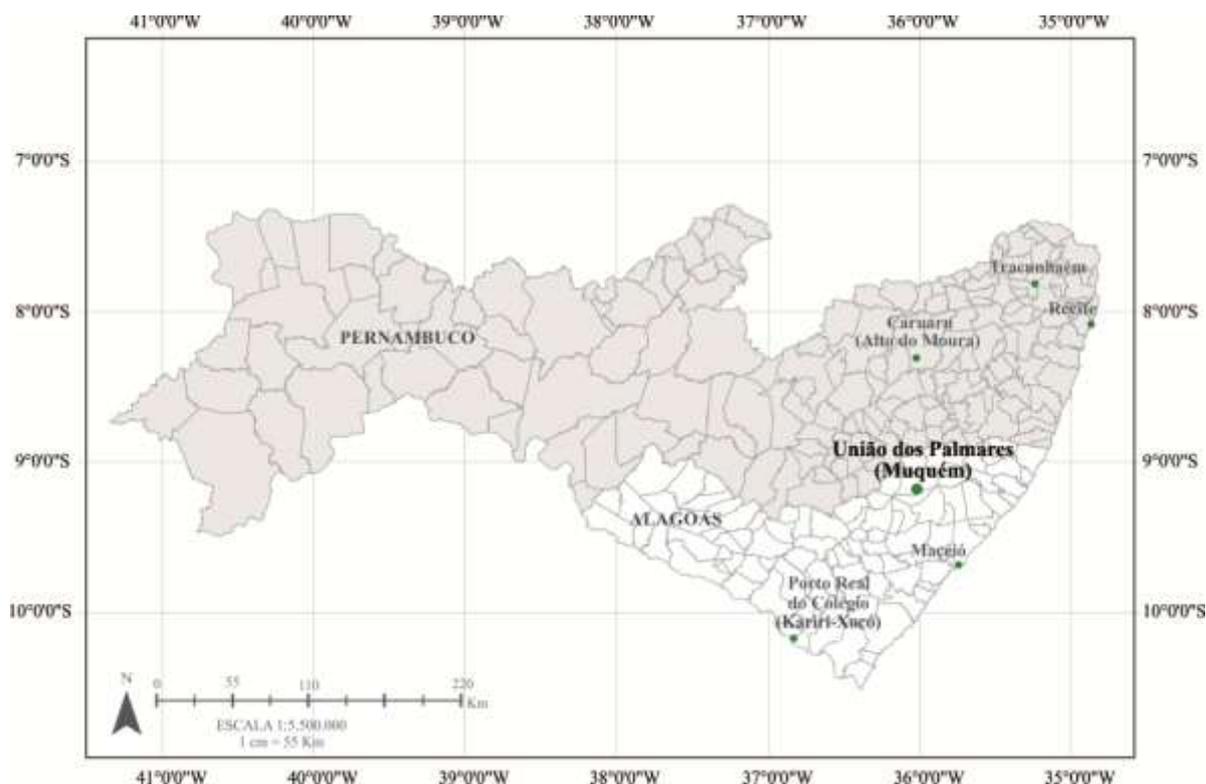


Figura 51: mapa com a localização da comunidade quilombola Muquém-AL (autora: Daniela Ferreira).

Segundo o pesquisador Allen (2000), o Quilombo dos Palmares “é conhecido, mundialmente, como um dos capítulos mais importantes na história de resistência negra à escravidão nas Américas” (p.2), e acrescenta que nesta versão da *história oficial*, consta que os palmarinos “com suas táticas de defesas e técnicas formidáveis baseadas em tradições africanas (...) conseguiram defenderem-se ao longo do século, encontrando seu fim em fevereiro de 1694” (p.2). Configurando, tradicionalmente, como um local com uma forte herança histórica.

Mesmo que as campanhas arqueológicas realizadas na Serra da Barriga ainda não tenham registrado artefatos, em contexto, que possam estar associados a esta ocupação, há referências sobre o Quilombo dos Palmares em alguns documentos oficiais do século XVII, que relatam que grupos de pessoas, daquela região, resistiam às investidas oficiais que tinham o intuito de destruí-lo. Fora esses escassos documentos, os registros sobre as pessoas, que lá vivem desde então, ainda são escassos.

Com esta ausência de documentos históricos onde eu poderia identificar aspectos a respeito da continuidade de produção e comercialização de *Panelas de Barro* na

região, possuo como referência as fontes orais coletadas junto à comunidade do Muquém que, provavelmente, possui uma longa duração de ocupação naquele espaço.

A informante que contribuiu com o desenvolvimento desta pesquisa foi a paneleira Marinalva Bezerra da Silva, que segundo ela, sempre morou naquela mesma comunidade e faz *Panelas de Barro* desde a década de 1940, ou como ela mesma gosta de dizer: “*nascida e criada aqui, eu trabalho direto aqui, como minha mãe fazia*” (Entrevista concedida no dia 29/08/2012).

Foi a mãe de Marinalva que ensinou a ela e sua irmã as técnicas de produzir *Panelas de Barro*. E são elas, Marinalva e sua irmã, que produzem estes utensílios na comunidade atualmente, sendo Marinalva a paneleira mais antiga e popular da região.

Conta Marinalva, 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: “*não, eram do mesmo jeito. Eram do mesmo jeito. Feitas iguais*” (Entrevista concedida no dia 29/08/2012).

O principal centro comercial da região (a feira de União dos Palmares-AL) possui atualmente, poucos exemplares de utensílios confeccionados no Muquém, tal como o mercado de artesanato de Maceió-AL. Nestes dois locais as pessoas com as quais eu tive contato, me confienciaram que já foram vendidos muitos utensílios que eram produzidos no Muquém, mas hoje é muito raro ver alguma dessas panelas.

Segundo Marinalva, nem ela, nem sua irmã, nem suas filhas, possuem tempo, nem motivação pra ir vender as *Panelas de Barro* na feira em União dos Palmares. Antes de 2011, durante todos os sábados, em todos os meses do ano, elas levavam as *Panelas de Barro* e as expunham no chão, sobre lençóis, em meio à feira, para vender ou trocarem por algo que lhes fosse atrativo, havia também, compradores de Maceió que iam constantemente a suas moradias adquirir panelas, mesmo quando estas ainda nem estavam cozidas. Mas hoje a situação mudou. Segundo Marinalva, os compradores estão

“sumindo”, e nas feiras “ninguém dá mais valor pras panelas de barro, todo mundo agora só quer panela de alumínio e plástico” (Entrevista concedida no dia 29/08/2012).

A pouca produção de Marinalva é hoje difundida por pessoas que vão até o Muquém adquirir suas panelas. São pessoas da própria comunidade, de comunidades próximas e alguns poucos feirantes de União dos Palmares e de Maceió, estes eventualmente compram grandes quantidades de utensílios (de 30 a 60 por vez) para vender na capital, como exposto no mapa abaixo. Com exceção de Maceió, pude observar que as panelas que são produzidas por Marinalva abrangem um raio de, aproximadamente, 25 km a partir do centro de produção, que é sua casa, conforme demonstrado no mapa abaixo:

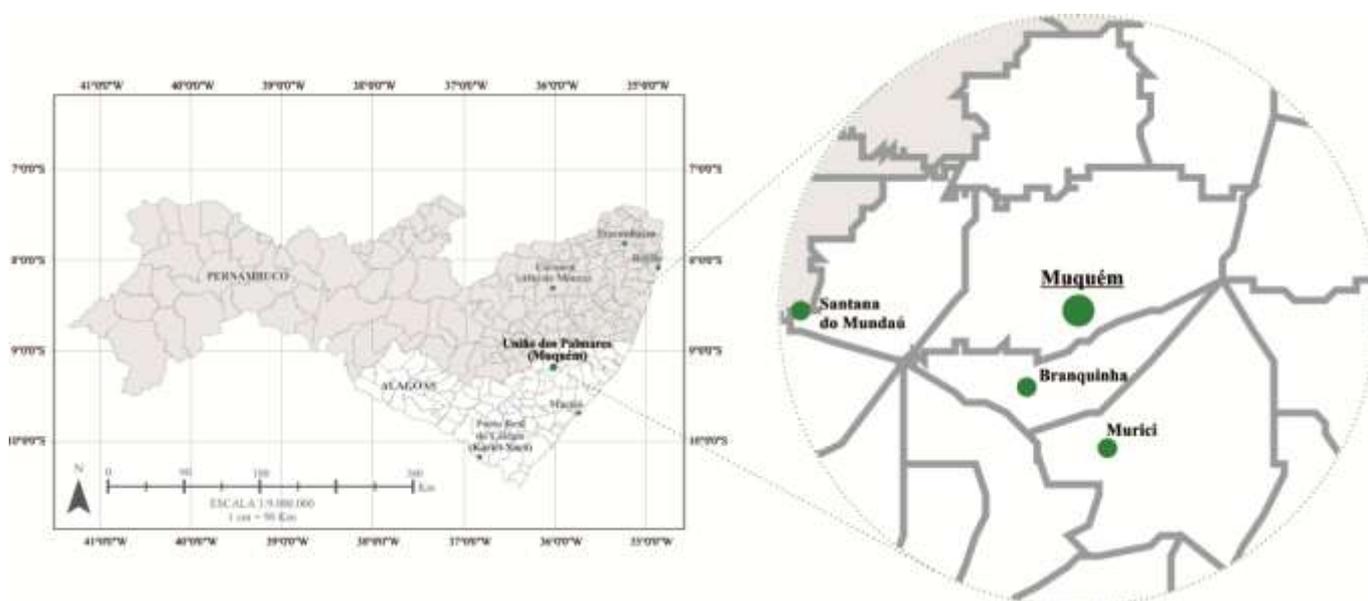


Figura 52: Mapa da Comunidade do Muquém com destaque para área de distribuição das *Panelas de Barro* que são produzidas. (autora: Daniela Ferreira)

Neste capítulo sobre a distribuição de *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX até a atualidade, observei que a venda de *Panelas de Barro* é feita nos espaços destinados para estas: Nas feiras, junto a outros utensílios, temperos e ingredientes da cozinha, ou mesmo em locais especializados, como lojas. Esta prática de venda de *Panelas de Barro* em locais específicos, somado aos diversos locais em que esta prática foi observada, me faz chegar à ideia que a distribuição de *Panelas de Barro* durante o século XIX e XX foi tão intensa como é atualmente. Também foi, como é ainda hoje, realizada por diversos agentes sociais, podendo

ser o próprio paneleiro ou uma pessoa especializada no comércio. A compra destes utensílios é também realizada por pessoas de diversas classes sociais e grupos distintos.

Percebi também que, a maior procura por *Panelas de Barro*, pelo menos atualmente, é feita por quem se interessa em utilizá-las para cocção de alimentos. Ainda que esse nível de informação não tenha sido atingido para períodos anteriores, o fato do comércio destas se manter em áreas de persistência, como feiras, mercados e lojas especializadas, me leva a crer que o hábito dos compradores também não tenha mudado. O mesmo pode-se dizer dos nomes e formas de alguns utensílios, que carregam consigo a indicação do tipo de alimento a ser produzido.

Dito isso, acredito que as *Panelas de Barro*, pelo menos no que diz respeito ao aspecto *distribuição* e *uso*, estão diretamente associadas aos hábitos alimentares, mantendo, inclusive, uma característica padronizada no aspecto local de comercialização, caracterizando estes espaços como locais persistentes para este tipo de atividade.

Todavia, resta ainda verificar se as *Panelas de Barro* da atualidade seguem o padrão daquelas dos séculos XIX e XX, e o motivo deste padrão. Para isso, optei por realizar uma pesquisa de campo, com observação e entrevistas, a fim de entender estas *Panelas de Barro* e as motivações destes *paneleiros* em produzirem determinadas formas, sob a luz das *sequências operatórias*.

CAPÍTULO 6

A FABRICAÇÃO DAS *PANELAS DE BARRO* NA ATUALIDADE

Com os dados coletados em observações e entrevistas, principalmente na fase de contato com os centros comerciais e produtores, busco agora entender se os processos de fabricação levam em consideração os hábitos alimentares. Caso seja confirmado, os hábitos alimentares estarão presentes nos três níveis das *sequências operatórias* das *Panelas de Barro* (*fabricação, distribuição e uso*), sendo assim determinante na formação destas, em todos os aspectos.

Afinal de contas, será que o resultado deste produto é realmente o esperado? Será que Zé Galego, Mestre Da Hora, Marinalva e Dé, fabricam estas *Panelas de Barro* esperando que elas sejam realmente utilizadas de acordo com cada tipo de alimento para qual os compradores a adquirem?

Até agora, possuo os indícios que as *Panelas de Barro* dos séculos XIX até a atualidade partilham de locais persistentes no que diz respeito ao aspecto *distribuição*, e tanto esta variável como questões referentes à *fabricação e uso*, indicam que as *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX, apresentam indícios tanto de uso para cocção de alimentos, como as técnicas de manufatura estão associadas a esta variável. Porém, estes dados sobre as *Panelas de Barro* dos séculos XIX e XX não são dados determinantes, com isso, caso a resposta deste capítulo que se segue seja como o esperado, e estas *Panelas de Barro* da atualidade sigam o padrão daquelas dos séculos XIX e XX, será um dado determinante para que se possa inferir que as *Panelas de Barro* dos séculos passados partilham da mesma condição na hora de produção.

6.1 A Fabricação Sofisticada e a Fabricação Rústica

Este tópico é uma referência à forma dicotômica de manufatura de *Panelas de Barro*, que foi percebida nos quatro centros produtores, no momento da investigação a respeito destes e sua distribuição de *Panelas de Barro*. Mas antes de iniciar este tópico, abro este parágrafo para explicar o porquê não irei atribuir o termo produção *industrial* ou *pré-industrial*, mas em substituição farei uso dos termos ‘*sofisticada*’ e ‘*rústica*’, respectivamente. Para justificar o motivo desta mudança, faço uso das palavras de Borba

Filho e Rodrigues (1969), que foram os dois pesquisadores que iniciaram pesquisas nesta perspectiva.

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 tôscas, trabalhada a mão ou com o auxílio de utensílios primários, chega a atingir níveis de perfeição e marcantes valores plásticos e psicológicos (p.9)

A fabricação de caráter *sofisticado* é caracterizada essencialmente pelo uso do torno, que modificou alguns aspectos da dita forma tradicional de fabricação, *rústica*, dos utensílios cerâmicos. Como pude observar em campo, essa tecnologia, pode proporcionar uma produção que chega a ser 10 vezes mais veloz, dependendo do utensílio que venha a ser confeccionado, em relação a técnicas de manufatura manual, *rústica*. Esse fato acarretou uma série de modificações na organização do trabalho dentro das Cerâmicas do Alto do Moura e do Ateliers de Tracunhaém. Com a alta produtividade, necessitou-se de uma linha de produção com funcionários para cada atividade. Surgiram assim as especializações dentro das *operações essenciais* de produção, com distintas e independentes atividades dentro da olaria.

Em ambos os tipos de produção (*rústica* e *sofisticada*) as atividades de fabricação de *Panelas de Barro* se iniciam com a coleta de matérias primas, tanto a argila, como a madeira que serve de combustível de queima de cada fornada. A coleta de argila, nos locais de produção industrial, é feita por empresas particulares, no Alto do Moura é feita pela cooperativa do seu Genário, já em Tracunhém é atualmente organizada pela cerâmica de Paudalho (município vizinho).

A argila utilizada no Alto do Moura é oriunda do município, já a utilizada em Tracunhaém vem de diversos lugares, tanto que é dada maior atenção aos antiplásticos que são adicionados, do que à própria argila. Segundo o Mestre Da Hora, ao se referir a argila utilizada, “*nem sempre é a melhor*” (em entrevista concedida no dia 18/08/2012).

O antiplástico utilizado no Alto do Moura é apenas, um tipo de areia denominado “areia de formigueiro”, que de fato é originada de formigueiros (Figura 53). Já em

Tracunhaém é utilizado o Barro vermelho, ou as cinzas da madeira que restam das últimas fornadas, este o com acréscimo de um tipo específico de areia. Vale lembrar que, além de potencializar a efetividade térmica dos vasilhames (ZANETTINI, 2005 p.303) os antiplásticos minerais proporcionam uma plasticidade ao utensílio, apropriado para utensílios utilitários como panelas.



Figura 53: Argila e antiplástico utilizado (areia de formigueiro) no Alto do Moura.



Figura 54: Argila e antiplástico utilizados em Tracunhaém.

O trabalhador encarregado de processar as argilas é conhecido como ‘barreiro’, ele tem por objetivo preparar as argilas que serão utilizadas pelo ‘oleiro’. A atividade do barreiro é dividida em dois momentos. No primeiro momento, logo quando chega o

carregamento de argila, se inicia à retirada das impurezas, como pedras e restos de plantas; num segundo momento é realizado o acréscimo dos antiplásticos à argila ainda úmida. Em Tracunhaém essa etapa é realizada manualmente, através do pisoteamento da argila, enquanto no Alto do Moura é realizado com o auxílio de uma máquina própria para este fim. Esta máquina de processar a argila, chamada de *maromba* ou *injetador*, além de misturar a ela os antiplásticos, refina a argila, que depois é embalada em sacos de plástico para ser estocada. Nessas condições, a argila pode ficar neste estado (úmida) durante um mês. Este processo de preparo da argila é realizado, em média, duas vezes por dia, a cada dois dias, tanto na Cerâmica de Zé Galego, como no Ateliê de Seu Da Hora.

A outra atividade de manuseio de matéria-prima é exercida pelo lenhador. Este é encarregado de buscar lenha suficiente pra várias fornadas e organizá-las em montículos conforme os estágios de queima, sendo os galhos grossos abaixo dos galhos mais finos. Em Tracunhaém, o lenhador não é funcionário contratado do Ateliê, ele é um trabalhador que também fornece combustível para outros ateliers, sendo pago conforme a quantidade de seu produto. No Alto do Moura, a lenha utilizada é adquirida por uma empresa de extração de madeira que abastece não só a Cerâmica Zé Galego, mas todas as outras daquele bairro.



Figura 55: Lenhador que presta serviços no ateliê de Seu Da Hora.

Os lenhadores abastecem as olarias com combustível para as ‘fornadas’, que é como se designa o momento que a argila modelada vai ao forno e se transforma em cerâmica. O encarregado pelo controle de tempo e temperatura do forno é conhecido como forneiro. O forneiro, geralmente, é uma pessoa de confiança do mestre da olaria. Na Cerâmica de Zé Galego, o forneiro é o mesmo desde a década de 1980, seu nome é José Henrique, e ele conta que: “*depois da peça feita, a gente espera secar, da um acabamento (alisamento) e bota aqui (forno) e deixa queimar (...) tem que botar seca, se botar meia mole no fogo ela racha*”. Questionado sobre o tempo de queima ele responde: “*se for peça grande são oito horas, se for peça pequena são cinco horas, seis*” (entrevista concedida no dia 23/08/2012).

Durante esse período em que as peças estão no forno, quando este quase todo selado, configurando-se como um *forno semi-fechado* (RYE 1981), se inicia o abastecimento do forno, que ocorre da seguinte forma: nas primeiras horas é posta lenha, já em processo de combustão, sendo galhos finos e dispostos apenas na entrada do forno, mantendo o ambiente interno “vazio”, para a temperatura ir elevando vagarosamente, após quatro horas, a lenha é posta dentro do forno, e inicia a fase de abastecimento propriamente dita, com galhos mais grossos. Todo este processo de abastecimento e reabastecimento é feito em intervalos de 30 minutos, durante as cinco, seis, ou oito horas em que as peças estão no forno. É apenas no dia seguinte que as peças são retiradas, já prontas para decorações com tinturas ou para a venda.

Este processo é desenvolvido de forma idêntica em Tracunahém, e em ambos os locais ocorre de uma a duas vezes a cada três dias, já que esses locais possuem mais de um forno. No caso dos utensílios vitrificados, que são produzidos em ambos os locais, o processo é idêntico, porém, ao final da queima, é acrescentado à peça um engobo, uma espécie de tinta rica em óxido de chumbo, que é levada ao forno elétrico, um *forno fechado*, em alta temperatura, por mais quatro horas, proporcionando o aspecto vitrificado das peças.

As cerâmicas enegrecidas, típicas do Alto do Moura, adquirem esta característica durante a queima. Após as habituais oito horas de queima, o forno é *cardiado*³⁹, segundo Rye (1981) estes são fornos tipo *fechados*, e é colocado nele, grossos troncos de

³⁹Termo próprio do Alto do Moura para a vedação por completo do forno.

madeira, ocasionando uma queima constante e redutora, sob pressão e alta temperatura, que exala uma fumaça negra. De acordo com José Henrique é devido à fumaça e o calor que a peça fica negra.



Figura 56: Forneiro e: forno *semi-fechado* com utensílios já cozidos no Alto do Moura.).

De qualquer forma, as atividades do forneiro, do barreiro e do lenhador só fazem sentido se houver peças em argila para serem transformadas em cerâmica. A pessoa encarregada de modelar essas peças é o oleiro. No Alto do Moura e em Tracunhaém, Zé Galego e Seu Da Hora são os oleiros, respectivamente, mas não são apenas eles. Por ser considerada a função de mais responsabilidade na olaria, os oleiros são aqueles que conhecem os tipos de utensílios, pois já passaram por todas as funções dentro da olaria. Em geral há mais de dois oleiros nas olarias que confeccionam diariamente cerca de 50 a 100 peças cada um.

A atividade de modelagem de cerca de 300 peças diariamente só é possível graças ao torno que foi introduzido no Alto do Moura e em Tracunhaém na década de 1970.



Figura 57: Oleiro de Tracunhaém.

O instrumento que estou me referindo pode ser elétrico, ou movimentado manualmente com os pés, sendo o oleiro quem dita à velocidade, conforme a modelação da peça em suas mãos, fazendo uso de alguns instrumentos que o auxiliam no alisamento da peça. Estes instrumentos podem ser partes de cabaças de coco, pedras polidas ou facas. Após a modelagem, antes da secagem, a peça recebe os últimos “acabamentos”, que são as decorações plásticas e/ou os apêndices.



Figura 58: Zé Galego desenvolvendo o acabamento dos utensílios.

É através das descritas *operações essenciais* que se tem como resultado as *Panelas de Barro*. E são com estas mesmas operações que as paneleiras do Muquém e as louceiras Kariri-Xocó confeccionam seus utensílios, porém com técnicas diferenciadas.

Saliento que o modo de produção Kariri-Xocó e do Muquém é de caráter *pré-industrial*, que prefiro chamar de *rústico*. Este tipo de produção é assim configurado devido à organização familiar do trabalho; suas casas que são utilizadas como local do trabalho; e o verão como período específico de confecção (não sendo realizada por todo o ano); além da distribuição não atingir grandes proporções. Devido a estes fatores, as práticas aplicadas para fabricação das *Panelas de Barro* são de fato diferenciadas.

Na comunidade do Muquém a coleta de argila é realizada nos fundos da casa de Marinalva, onde é ela, com eventual auxílio da filha, quem coleta o barro. Na comunidade Kariri-Xocó não é diferente, a coleta de barro é realizada pelas próprias louceiras, numa área próxima de suas casas. Vale salientar que em Carrapicho (Sergipe), centro produtor de cerâmica figurativa que fica próximo a aldeia Kariri-Xocó, quando eventualmente se produz algum utensílio utilitário, os ceramistas daquela comunidade importam argilas da aldeia Kariri-Xocó, pois consideram as argilas que utilizam para confecção dos utensílios decorativos e figurativos, inapropriadas, pois quando vão ao fogo, as peças quebram com facilidade.



Figura 59: coleta de barro realizada pela filha de Marinalva – Muquém.

A atividade de processamento da argila é feita pelas próprias paneleiras em dois momentos. No primeiro momento, se retira as impurezas da argila (pedras ou restos de plantas), no segundo momento, ocorre o acréscimo dos antiplásticos. Em ambos os locais o antiplástico é um tipo específico de barro, mais consistente e seco. A mistura do antiplástico à argila é feita através de pisoteamento, que consiste na mistura da argila

com os antiplásticos com o auxílio dos pés, pisando o barro e virando-o com as mãos, pisando e virando-o e assim sucessivamente. Esta atividade é feita de uma a duas vezes por semana e não há estocagem de matéria prima.



Figura 60: Argila, antiplástico e *toá* (*tauá*) amarelado que são utilizados na aldeia Kariri-Xocó.



Figura 61: Argila e antiplástico utilizados no Muquém.

A outra matéria prima essencial para confecção das *Panelas de Barro* é a madeira. Mesmo a coleta de madeira sendo um trabalho considerado pesado pelas paneleiras de ambos os locais, são elas mesmas que o exercem. Todas as vezes que saem para coletar, buscam madeira suficiente para uma fornada. Salientado que há, em média, uma ou duas fornadas por semana, tanto na aldeia Kariri-Xocó, como no Muquém.

A madeira é o combustível para os fornos que estão nos fundos das casas das paneleiras Kariri-Xocó e do Muquém, estes fornos são muito semelhantes aos que são usados nos centros de *fabricação sofisticada, fornos semi-fechados* (RYE 1981), porém pouco menores, comportam cerca de 20 a 40 utensílios por fornada.

No Muquém, a atividade do controle da queima é realizada pela própria Marinalva e eventualmente por seu marido, seu José. Por fornada, ela abastece de lenha a cada meia hora, durante as oito horas que as peças estão no forno. Já na aldeia Kariri-Xocó, o forno é uma recente introdução, ele é usado essencialmente pelos homens, que também confeccionam tijolos. Valdete contou-me que sua mãe queimava as peças num forno tradicional (forno *aberto*), que consiste em um orifício aberto no chão onde se ateava fogo nas *Panelas de Barro* que lá estavam. O combustível era comumente estrume de animais, mas hoje ela faz uso de um forno mais “moderno”.



Figura 62: Abastecimento do forno por Marinalva – Muquém–AL.

A atividade de modelação das peças é desenvolvida manualmente, com auxílio de alguns instrumentos, como uma faca e uma parte de cabaça, tanto no Muquém como pelas paneleiras Kariri-Xocó. Ambas as paneleiras modelam suas peças sentadas ao chão, utilizando-o como auxiliar na confecção, da mesma forma como havia descrito o viajante Henderson (1783-1848): “trabalham diariamente, fazendo vasos de barro sentadas no chão” (p. 109 e 110).



Figura 63: Modelagem de *Panelas de Barro* por Marinalva – Muquém.

Após o momento da modelagem e antes das peças irem ao forno, é feito o “acabamento” destas. No Muquém, Marinalva põe a inicial de seu nome no utensílio, para que, desta forma, outras pessoas possam identificar como seu. Na aldeia Kariri-Xocó se alisa as peças com um tipo de barro amarelado, chamado *toá* (*tauá*⁴⁰). Põe-se o *toá* descansando na água, de um dia para o outro, para ele ficar em estado líquido, depois as louceiras se utilizam de um pano e banham a peça com o *toá*, formando nela um engobo amarelado, que quando queimado proporciona ao utensílio uma coloração avermelhada. Após esta atividade de distinção local das *Panelas de Barro*, elas tornam-se prontas para queima e logo após, para o uso.

⁴⁰Tauá é uma palavra que significa "Barro vermelho".

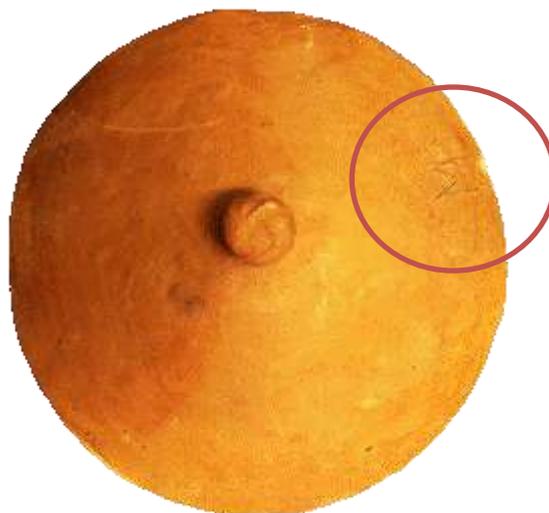


Figura 64: Detalhe de coração plástica das Panelas de Marinalva (com “M” de seu nome).

Como observado, mesmo as diferentes formas de confecção das *Panelas de Barro* visam atingir, entre outras coisas, utensílios com plasticidade, capacidade de armazenamento de calor e superfícies lisas, que são atributos necessários para cocção de alimentos. Também há terminologias para cada tipo de recipiente, que, já no momento de confecção, são idealizados pelos paneleiros.

Percebi que todas as etapas das *operações essenciais* remetem a idealização do *uso* do objeto, sendo a cocção de alimentos o fator determinante. Assim, os atributos técnicos são de fato determinantes e determinados pelos hábitos alimentares.

Já que os processos de manufatura podem ser entendidos conforme os hábitos alimentares, resta conhecer quais são estes utensílios que possuem em seus nomes o indicativo de usos e que são confeccionadas em por grupos distintos e de formas diferente. Será que há um padrão morfológico nestas *Panelas de Barro* da atualidade?

6.1 O PADRÃO MORFOLÓGICO DAS *PANELAS DE BARRO* PRODUZIDAS ATUALMENTE

Diversos tipos de utensílios são confeccionados nos centros de produção de *Panelas de Barro* atualmente. Segue abaixo a terminologia dos tipos de utensílios

fabricados, com os indicativos de uso que me foi revelado pelos paneleiros durante as entrevistas.

No Alto do Moura, produz-se utensílios como panelas tipo: *caldeirão*, *panelas de arroz* e *panelas de feijão*, que são utilizados 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. Também são confeccionadas *tigelas*, que são utilizadas para se servir de alimentos e os não tão tradicionais *copos* e *travessas*, que são utilizadas para servir alimentos. Estes utensílios possuem, em sua maioria, tratamentos de superfície vitrificado, enegrecido e alisada e não possuem qualquer tipo de decoração. Segundo meu informante, todas as *Panelas de Barro* “antigamente eram chamadas de *panelas natural*, ou *comum*, as *panelas comuns*” e acrescenta ainda que:

Antigamente não existia essa panela preta (...) naquela época já existia louça vitrificada, mas era só por dentro (...) era panela, cuscuzeira, assadeira, caldeirão, tudo (...) meu pai é daquele tempo que fazia só essas coisas (José Manoel da Silva, o “Zé Galego” em entrevista concedida 22/08/2012).

Já em Tracunhaém, entre os tipos de *Panelas de Barro* que são produzidas no Ateliê de Mestre Da Hora, existem as: *panelas de feijão*, que assim são chamadas por serem utilizadas para este fim, mas que muito se assemelham as panelas *caldeirão* que são confeccionadas no Alto do Moura; há também as *panelas de arroz*, produzidas com o mesmo intuito (cozinhar arroz). Produz-se também o *alguidar*, que também são conhecidos como “bacia de lavar menino”; há 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*⁴¹, confeccionadas com o intuito de se cozinhar alimentos como carne; as *panelas de feijão*, para se cozinhar feijão e arroz; e *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

⁴¹ Noutros lugares é conhecida apenas como panela de arroz ou carne.

conhecido nos demais centros produtores. Os *potes* produzidos na aldeia Kariri-Xocó diferem dos *potes* produzidos na comunidade de Carrapicho, que são grandes recipientes cerâmicos que podem armazenar grandes quantidades de água, ou qualquer outro líquido.

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*, para feijão; a *panela de arroz*, que é confeccionado com o intuito de se cozinhar arroz; *cuscuzeiras*, *potes*, *tachos e cafeteiras* que estão na categoria dos utensílios que são confeccionados para cozinhar cuscuz, armazenar alimentos líquidos, torrar café e esquentar café, respectivamente.

Tendo em vista a necessidade de verificar qual o padrão destas Panelas de Barro confeccionadas atualmente, busquei desenvolver o perfil deste padrão, agrupando os utensílios conforme sua terminologia e seu indicativo.

A identificação deste padrão foi possível devido à comparação gráfica que realizei nos utensílios pertencentes a cada agrupamento. Por exemplo, as diversas *panelas de feijão* tiveram seus dados comparados afim de se estabelecer o padrão destas. Já aqueles que não possuem utensílios similares, foram apenas individualizados em sua categoria particular, com exemplo a *cuscuzeira*, identificada apenas na comunidade do Muquém, não precisou passar pela análise gráfica de sua curvatura.

Tendo em vista que o tamanho dos utensílios varia conforme a quantidade esperada de alimento a ser cozido, e que todas as panelas são funcionalmente arredondas, pois aumentam a resistência ao impacto e conservam melhor o calor, só foi possível determinar a variação morfológica dos utensílios com a análise comparativa através da reconstituição gráfica. A comparação ocorreu através da reconstituição gráfica de todos os utensílios, fazendo uso de recursos digitais⁴² para análise das formas, buscando atingir o grau da inclinação das bordas de cada utensílio em relação ao corpo. Pois, ao calcular a diferença entre a extremidade média atingida pelo corpo do utensílio (bojo), em relação à posição da borda, pôde-se chegar ao grau que representa a forma esperada durante a produção do utensílio, assim, independente do tamanho do utensílio,

⁴² Alves *et al* (1993) já demonstrou a importância de recursos computacionais na análise cerâmica.

pode-se verificar se determinados utensílios pertencem a um mesmo grupo, ou se existe uma falsa similaridade.

Ao desenvolver esta análise em *Panelas de Barro* produzidas atualmente, e levando em consideração as atribuições de uso e nomenclaturas destas, identifiquei a 15 (quinze) diferentes tipos de *Panelas de Barro*. Estes utensílios serão aqui representados através de um exemplar cada tipo de utensílio. Os utensílios foram classificados conforme as atribuições e nomenclaturas atribuídas aos utensílios confeccionados atualmente, sendo as seguintes categorias: *Alguidar*; *Cafeteira*; *Copo*; *Cuscuzeira*; *Fogareiro*; *Moringa*; *Panela de Arroz*; *Panela de Carne*; *Panela de Feijão*; *Pote* tipo 1 (produzido em Carrapicho); *Pote* tipo 2 (produzido na aldeia Kariri-Xocó) e *Pote* tipo 3 (produzido no Muquém); *Tacho*; *Travessa*; e *Tigela*.

A) *Alguidar*:



Figura 65: *Alguidar* grande produzido em Tracunhaém.

O *Alguidar* é um utensílio produzido em Tracunhaém, e foi apenas nesta cidade que identifiquei esta produção. O *Alguidar*, ou *bacia de lavar menino*, como é carinhosamente chamado por Mestre da Hora, é produzido em larga escala e em três variados tamanhos: pequeno, médio e grande. Tem as seguintes características: borda contraída, bojo piriforme e base convexa. É comumente utilizado para comportar alimentos, porém, ele é amplamente difundido entre os praticantes de candomblé, que o utilizam nos rituais religiosos.

B) *Cafeteira*:

Figura 66: *Cafeteira* produzida na comunidade do Muquém.

A confecção de *Cafeteiras* foi observada nessa pesquisa, apenas, na comunidade do Muquém. Ela possui uma borda introvertida, com bojo globular e base convexa. A terminologia deste utensílio não esconde a utilidade para qual ele é confeccionado, fazer café.

C) *Copo*:

Figura 67: *Copo* vitrificado médio produzido no Alto do Moura.

O *Copo* é um tipo de utensílio que foi identificado no Alto do Moura. Segundo Zé Galego, este tipo de utensílio começou a ser confeccionado recentemente, e tem um bom mercado, principalmente pelos donos de restaurantes. São confeccionados copos de diversos tamanhos, a o tratamento de superfície destes pode variar, havendo copos vitrificados, como este da imagem, copos enegrecidos e copos com alisado simples.

D) *Cuscuzeira*:

Figura 68: *Cuscuzeira* produzida na comunidade do Muquém.

A *Cuscuzeira*, que é um utensílio exclusivo para se produzir um determinado tipo de alimento (o cuscuz). Na minha pesquisa de campo, só pude identificar esse utensílio no Muquém. É um tipo de *Panela de Barro* que começou a ser confeccionado recentemente, segundo dona Marinalva, mas que sua aceitação por parte do público consumidor é muito boa, sendo um dos utensílios mais vendidos atualmente. Sua base convexa, com um tipo de bojo que parece cambado, revela que este utensílio é produzido a partir de duas peças distintas, o que permite manter água quente na parte inferior do utensílio, que dividido ao meio, recebe a massa do cuscuz na parte superior. Esse mecanismo permite o cozimento a vapor.

E) *Fogareiro*:



Figura 69: *Fogareiro* produzido em Tracunhaém.

Assim como a *Cuscuzeira*, o *Fogareiro* também é um utensílio confeccionado em duas partes. Primeiro é confeccionada a base, que é plana e possui um orifício em seu bojo, propício para o armazenamento de carvão. Num segundo momento é anexada, sobre esta base, a parte superior do utensílio. O utensílio possui uma divisão, com orifícios que permitem a passagem de calor. Em sua borda direta, existem reforços internos que podem ser utilizados como suporte para qualquer tipo de panela que se deseje manter sobre o *mesmo*.

Este *Fogareiro* é um exemplar que foi confeccionado em Tracunhaém, e foi apenas neste centro produtor que identifiquei a produção deste utensílio.

F) *Moringa*:

Figura 70: *Moringa* produzida no Alto do Moura.

Esta *Moringa*, ou *quartinha* como também é conhecida, foi confeccionada no Alto do Moura, e somente lá foi percebida a produção deste tipo de utensílio. Contou Zé Galego que antigamente havia uma maior produção e comercialização de *moringas*, mas atualmente, contou-me ele, este tipo de utensílio tem caído em desuso.

Ela possui uma base plana, um bojo cambado e uma borda direta, é ideal para armazenamento de substância líquida, principalmente água, mas conta Zé Galego, que existe muita gente que compra para por cachaça, com o intuito de proporcionar um caráter rústico para bebida.

G) *Panela de Arroz*:

Figura 71: *Panela de Arroz* grande, natural, produzida no Muquém.

As *Panelas de Arroz* são produzidas em pelo menos dois centros, no Alto do Moura e no Muquém. Este tipo de panela é tão popular, que existem mais de 6 tipos só no Alto do Moura. A variação se restringe a dois fatores: um é tratamento de superfície, podendo ser vitrificada, enegrecida ou com alisamento simples; e o outro fator é o tamanho da peça, podendo haver panelas pequenas ou grandes. Esta da imagem acima é de uma *Panela de Arroz* produzida no Muquém, que possui tratamento de superfície dito natural, ou seja, que não possui qualquer coloração diferenciada, a base do recipiente é globular, o bojo piriforme e a borda direta com uma leve contração. Com a análise gráfica da curvatura deste tipo de utensílio, identifiquei que a variação de angulação permanece entre 58 e 62 graus.

As *Panelas de Arroz*, como o próprio nome já diz, são manufaturadas para cozinhar arroz. Além do nome, a forma deste utensílio é devido à técnica empregada na cozinha para a cocção de arroz, sendo a panela não muito rasa, com uma forma globular, permitindo uma melhor circulação de calor. Algumas dessas panelas, como as que são produzidas no Muquém, possuem tampas, que tem a finalidade de cortar a perda de calor e elevar a temperatura interna no recipiente.

H) *Panela de Carne*:



Figura 72: *Panela de Carne* (*Panela de Beijo*) produzida na aldeia Kariri-Xocó.

A *Panela de Carne* é outro utensílio que tem sua confecção bastante recorrente nos centros produtores, como no Alto do Moura, no Muquém, em Tracunhaém (chamada de *Frigideira*), e na aldeia Kariri-Xocó (*Panela de Beijo*). Elas são, em geral,

recipientes com base convexa e borda direta e possui uma abertura considerável, o que permite uma melhor movimentação daquilo que esteja sendo preparado nesta panela.

Por tratar-se de um utensílio bem reproduzido nos centros produtores, efetuei a análise gráfica da curvatura nos utensílios desta categoria. Cheguei a conclusão que mesmo com algumas particularidades locais em cada utensílio, como asas ou alças, estes variam entre 115 a 110 graus de curvatura entre a borda e o corpo. Saliento que antes da análise eu havia posto a *Panela de Barro* denominada “Tacho”, que é produzida no Muquém, nesta mesma categoria, mas a falsa impressão de tratar-se de um mesmo tipo de utensílio foi desmistificada a partir desta análise.

I) *Panela de Feijão*:



Figura 73: *Panela de Feijão* produzida na comunidade do Muquém.

A *Panela de Feijão* é o utensílio mais popular em qualquer feira ou centro produtor de *Panelas de Barro*, só no Alto do Moura se produz sete tipos de utensílios desta categoria material, que variam conforme o tamanho (grande ou pequena) e o tratamento de superfície (vitrificado, enegrecido ou simples). Há também uma específica que se chama panela caldeirão, que se diferencia desta que está exposta, assim como as demais, por suas grandiosas dimensões. Além destas *Panelas de Feijão* que são produzidas no Alto do Moura, há a confecção destas em Tracunhaém, de dois tipos (grande e pequena), na aldeia Kariri-Xocó, e esta que está exposta, que é produzida na comunidade do Muquém. Todas as *Panelas de Feijão* possuem base convexa, bojo globular e borda introvertida, estas características criam uma atmosfera particular,

permitindo que o ambiente interno da panela atinja altas temperaturas, proporcionando uma cocção mais acelerada, ideal para cozinhar feijão.

Apesar das particularidades que cada panela possui (como alças ou asas diferenciadas) dependendo do local de produção, todas estas panelas, além das características já apresentadas, possuem um padrão de angulação da borda em relação ao corpo que está entre 48 e 57 graus.

J) *Pote* tipo 1 (Carrapicho):



Figura 74: *Pote* produzido na comunidade de Carrapicho.

Os *Potes* produzidos atualmente que estão sendo apresentados nesta dissertação foram divididos em subcategorias para melhor evidenciar a distinção entre eles, pois, por mais que sejam confeccionados com um único propósito, armazenar água, eles possuem não só características singulares que variam conforme o local de produção (como a presença de apêndices), como também formatos diferenciados.

Esse pote, produzido em Carrapicho possui base plana, bojo piriforme, e borda direta, além de alça diferenciada e decoração no lábio.

K) *Pote* tipo 2 (Kariri-Xocó):



Figura 75: *Pote* produzido na aldeia Kariri-Xocó.

Este *Pote* em particular, que é produzido na aldeia Kariri-Xocó, possui tratamento de superfície diferenciado, há um engobo vermelho em sua superfície externa, além disso, sua base é convexa, o bojo globular e a borda é extrovertida.

L) *Pote* tipo 3 (Muquém):



Figura 76: *Pote* produzido na comunidade do Muquém.

Já o *Pote* produzido na comunidade do Muquém, possui, assim como aquele produzido na aldeia Kariri-Xocó, base convexa e bojo globular, mas se diferencia destes no que se refere a sua borda, direta, semelhante ao pote confeccionado em Carrapicho. E por apresentarem perceptivas distinções visuais, que estes utensílios estão assim desagregados do conjunto, por mais que pertençam a uma mesma categoria.

M) *Tacho*:



Figura 77: *Tacho* produzido na comunidade do Muquém.

Antes, anexado precipitadamente a categoria de utensílios denominados “*Panela de Carne*”, os *Tachos*, foram diferenciados, não só pela terminologia que é atribuída a este, mas por ser uma panela mais rasa que as demais, e possuir uma sutil curvatura da borda em relação à base (124°) o que proporciona uma abertura maior que as panelas de carne. São utilizados para se torrar grãos de café, como e esta abertura proporciona uma melhor movimentação do alimento que está sendo torrado na panela.

N) *Travessa*:



Figura 78: *Travessa* produzida no Alto do Moura

Este utensílio, que também é raso e possui uma abertura ampla, poderia ser comparado aos tachos, mas possuem um fator diferencial importante: as *travessas* não vão ao fogo, não são utilizados para produzir alimentos, mas sim para servir. A produção de travessas foi constada apenas no Alto do Moura, onde Zé Galego me confidenciou tratar-se de um utensílio atípico, que começou a ser confeccionado num período recente a pedido dos donos de restaurante no intuito de utilizar travessas deste tipo para servir, em geral, peixes fritos.

O) *Tigela*:



Figura 79: *Tigela* produzida em Tracunhaém

As *Tigelas* são utensílios produzidos no Alto do Moura e em Tracunhaém, como esta que está exposta na figura acima. Em Tracunhaém elas são de um mesmo tipo que variam em relação ao tamanho, existindo tigelas grandes e pequenas. No Alto do Moura elas também possuem variação de tamanho e são confeccionadas com tratamentos de superfície diferenciados, podendo ser com vitrificação interna e externa, ou com enegrecimento interno e externo, ou mesmo com tratamento de superfície simples. Todas estas tigelas, que em questões morfológicas são idênticas, possuem base convexa e borda direta.

Todos estes utensílios, que configuram uma amostra de 15 (quinze) diferentes tipos, são a população de *Panelas de Barro* que representa a totalidade destas confeccionadas atualmente. Vale deixar claro que mesmos os utensílios que são confeccionados num só local (como observado em alguns casos), podem estar sendo confeccionados noutros espaços, pois, por mais que eu tenha pesquisado nos centros produtores de maior relevância da região, existem diversos outros centros que confeccionam *Panelas de Barro*.

Como foi elucidado, todos os utensílios produzidos atualmente tem suas técnicas de manufatura e formas determinados a partir de uma ideia pré-concebida sobre a utilização do objeto, conforme apontado por Skibo (2013), como as características particulares das *Panelas de Feijão*, que propiciam uma cocção diferenciada, ideal para este tipo de alimento, ou mesmo as *Panelas de Arroz*, *Panelas de Carne*, etc.

Desta forma, pude identificar que estas *Panelas de Barro* possuem tipos, recorrentes de fato, que puderam ser identificados, nos séculos XIX ou XX, como visto no capítulo 4, e na atualidade. Resta reconhecer se há um padrão unindo as *Panelas de Barro* destes três séculos e, caso haja, o elemento motivador da manutenção do mesmo.

CAPÍTULO 7

A PANELA DE BARRO E A COZINHA

Se os capítulos 4 e 6 explanaram sobre formas de *produção* destas *Panelas de Barro* (que está, de fato, associada aos hábitos alimentares); e o capítulo 5 dialoga sobre a *distribuição* destas (mostrando a evidente ligação com os alimentos); este capítulo se propõe a corroborar com dados pertinentes para as conclusões desta pesquisa, demonstrando o padrão destas *Panelas de Barro* e levantando mais dados que possam elucidar sobre sua *utilização*. Se dividirá em dois principais tópicos, um intitulado “As *Panelas de Barro*”, que é uma comparação dos resultados dos capítulos 4 e 6; e o tópico intitulado “A Cozinha”, que parte do pressuposto que o padrão das *Panelas de Barro* é constituído devido a memória gustativa dos indivíduos que participam deste contexto e tem como proposta narrar como se forma esta memória gustativa.

7.1 AS PANELAS DE BARRO

Após verificar que os hábitos alimentares são determinantes nos processos de *fabricação*, *distribuição* e provavelmente *utilização*, além identificar as formas destas *Panelas de Barro* de todos os períodos em questão, busco neste tópico verificar se realmente há um padrão para estas *Panelas de Barro*, comparando os utensílios dos séculos passados (expostos no capítulo 4), com os que são confeccionados na atualidade (capítulo 6).

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.

Para melhor visualização, os resultados serão dispostos da seguinte maneira: no lado esquerdo de cada figura está a imagem que representa o determinado tipo de utensílio referente ao século XIX ou XX, no lado direito da figura, está a imagem que representa o determinado tipo de utensílio que é confeccionado na atualidade.

Saliento que a nomenclatura dos agrupamentos foi determinada conforme os nomes das *Panelas de Barro* confeccionadas atualmente.

A) *Cafeteira*:



Figura 80: *Panelas de Barro* do tipo “I” (à esquerda) e do tipo *Cafeteira* (à direita).

O utensílio à esquerda foi identificado na gravura de Deroy (1797-1886), intitulada *Famille de planteurs*, e foi classificada como sendo “Tipo I”. 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.

Devido à semelhança morfológica de ambas, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único, denominado *Cafeteira*, desta forma, a partir de agora, sempre que houver referência a este tipo de utensílio, estarei me referindo tanto a *Cafeteira* produzida atualmente como a “*Cafeteria*” exposta da gravura de Deroy.

Saliento que esta forma de atribuição da nomenclatura dos utensílios produzidos atualmente para as *Panelas de Barro* identificadas como pertencentes aos contextos dos séculos XIX e XX será aqui efetuada em cada categoria que irei abordar.

B) *Fogareiro*:



Figura 81: *Panelas de Barro* do tipo “B” (à esquerda) e do tipo *Fogareiro* (à direita).

À esquerda o utensílio oriundo de escavações do Engenho Monjope que foi classificado como do tipo “B”, à direita um *Fogareiro* que é atualmente produzido na cidade de Tracunhaém.

Foram identificados (reconstituídos) dois exemplares de utensílios do tipo “B” que apresentaram as seguintes características: possuíam em sua pasta areia-fina, e em suas superfícies o tratamento de superfície alisado externo e alisado interno. Estas mesmas características puderam ser observadas durante a produção dos *Fogareiros* na cidade de Tracunhaém. Desta forma, devido a relação morfológica e tecnológica, ambos os utensílios foram classificados numa mesma categoria.

C) *Moringa*:



Figura 82: *Panelas de Barro* do tipo “M” (à esquerda) e do tipo *Moringa* (à direita).

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

Devido à semelhança morfológica, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, que será referenciado pelo nome *Moringa*.

D) *Panela de Arroz*:



Figura 83: *Panelas de Barro* do tipo “E” (à esquerda) e do tipo *Panela de Arroz* (à direita).

À esquerda o utensílio oriundo de escavações do Engenho Monjope que foi classificado como do tipo “E”, à direita uma *Panela de Arroz* que é atualmente produzido no Muquém.

Foram reconstituídos sete exemplares de utensílios do tipo “E” através de fragmentos de artefatos provindos de escavações no Engenho Monjope, e foi também identificado na gravura *Danse de La Guerre* de Deroy, que remete ao ano de 1835.

Nestes fragmentos, percebeu-se a presença de areia-fina, como antiplástico em suas pastas, tratamento de superfície alisado externo e alisado interno, e fuligens externas e esfumarado interno.

Essas fuligens externas são produto do contato desta panela com o fogo de forma direta, tal como a imagem da panela que está na gravura de Deroy, que expõe, em meio a pessoas jogando capoeira, uma *Panela de Barro* sobre o fogo. Já as manchas do tipo

esfumarado interno, podem ser fruto do cozimento de algum alimento específico, repetidas cocções de arroz poderia deixar, por exemplo.

Já características da pasta e do tratamento de superfície, coincide com as das *Panelas de Arroz* que são *confeccionadas* atualmente no Alto do Moura e no Muquém. Elas possuem não apenas a mesma configuração em sua forma, sendo a base do recipiente globular, o bojo piriforme e a borda direta com uma leve contração, mas todas as *Panelas de Arroz*, bem como as os utensílios do tipo “E” apresentam padrão de inclinação da borda em relação ao bojo em torno de 58° e 62°.

Com isso, devido a todas estas características técnicas e os indícios de uso, que as *Panelas de Arroz* produzidas atualmente e as do tipo “E”, configuram agora uma mesma categoria.

E) *Panela de Carne*:



Figura 84: *Panelas de Barro* do tipo “G” (à esquerda) e do tipo *Panela de Carne* (à direita).

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

Com a reconstituição de artefatos puderam ser identificados dez exemplares de utensílios do tipo “G” que apresentaram acréscimo de areia fina a suas pastas, tratamentos de superfície com alisamento tanto interno como externo, e as manchas de uso do tipo: fuligem e/ou esfumarado externa, como também e esfumarado e/ou fuligem, variando com alternância entre eles. Vale salientar que esfumarado externo pode indicar um contato indireto com o fogo, enquanto que fuligem externa indica o contato direto, já o esfumarado interno é indicativo de cocção de alimentos com substâncias líquidas, e a

fuligem interna é indicativa da carbonização na superfície, que pode ter sido gerada pela cocção de alimentos sólidos, como carnes por exemplo.

As características tecnológicas que foram observadas nos fragmentos dos utensílios, coincidem com as técnicas de manufatura das *Panelas de Carne* atualmente produzidas no Muquém, em Tracunhaém, e na aldeia Kariri-Xocó (conhecida por *Panela de Beiço*). Todas as *Panelas de Carne*, incluindo os utensílios do tipo “G”, apresentam o grau de curvatura da borda em relação ao bojo variável entre 100° e 115°, sendo um dos tipos de *Panela de Barro* com maior amplitude de abertura.

Devido à relação morfológica, tecnológica e os indícios de uso, os utensílios foram classificados numa mesma categoria.

F) *Panela de Feijão*:



Figura 85: *Panelas de Barro* do tipo “F” (à esquerda) e do tipo *Panela de Feijão* (à direita).

O utensílio à esquerda é produto da reconstituição de artefatos oriundos de escavação do Engenho Monjope que foi classificado como *Panela de Barro* do tipo “F”. Já o utensílio à direita foi produzido na comunidade do Muquém, e é conhecido por *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.

Essas características são semelhantes à panela do tipo “F”. Este tipo de utensílio foi o que teve maior representatividade numérica de reconstituições, 16 (dezesesseis) no total, e

apresentaram características tecnológicas que são similares às *Panelas de Feijão* da atualidade, como o acréscimo de areia fina a suas pastas, tratamento de superfície externo e interno alisado e curvatura. Além das similaridades tecnológicas e morfológicas, a curvatura média da borda em relação ao corpo, de exemplares de ambos os tipos, varia entre 48 e 57 graus.

Com todas estas características similares, os utensílios do tipo “F” também integram a categoria de utensílios que conhecemos atualmente por *Panelas de Feijão*.

G) *Pote* tipo 1:



Figura 86: *Panelas de Barro* do tipo “J” (à esquerda) e do tipo *Pote de Carrapicho* (à direita).

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

Devido à semelhança morfológica, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, o qual será referenciado pelo nome *Pote* (tipo 1).

H) *Pote* tipo 2:

Figura 87: *Panelas de Barro* do tipo “C” (à esquerda) e do tipo *Pote de Kariri-Xocó* (à direita).

O utensílio à esquerda foi identificado durante as escavações arqueológicas no Engenho Monjope, e foi chamado de *Panela de Barro* 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.

Os utensílios do tipo “C”, que foram 2 (dois) no total, não apresentaram qualquer mancha de uso em suas superfícies, podendo ser um indicativo do uso restrito para transporte ou armazenamento de algum tipo de produto.

Assim, devido à semelhança morfológica e de manchas de uso que induzem ao uso, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, o qual será referenciado pelo nome *Pote* (tipo 2).

I) *Pote* tipo 3:

Figura 88: *Panelas de Barro* do tipo “L” (à esquerda) e do tipo *Pote de Muquém* (à direita).

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 voltado para o armazenamento de líquidos.

Devido à semelhança morfológica, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, o qual será referenciado pelo nome *Pote* (tipo 3).

J) *Tacho*:

Figura 89: *Panelas de Barro* do tipo “H” (à esquerda) e do tipo *Tacho* (à direita).

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

As *Panelas de Barro* do tipo “H”, que foram 8 (oito) no total, apresentaram manchas de uso: fuligem e/ou esfumado externa, variando entre alguns utensílios e fuligem interna em todos os utensílios, essas fuligens internas são indícios de esta panela foi utilizada para cocção de algum tipo de alimento mais sólido.

Assim, devido à semelhança morfológica e de manchas de uso que induzem ao uso, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, o qual será referenciado pelo nome *Tacho*.

K) *Tigela*:



Figura 90: *Panelas de Barro* do tipo “D” (à esquerda) e do tipo *Tigela* (à direita).

O utensílio à esquerda é oriundo de escavação do Engenho Monjope, e foi classificado como *Panela de Barro* do tipo “D”. Já o utensílio à direita foi produzido no Alto do Moura, e é conhecido por *Pote*. Este utensílio é atualmente confeccionado com o intuito de que seja possível se alimentar fazendo uso deste utensílio como auxílio para o comportamento do alimento.

Os 4 (quatro) exemplares de utensílios do tipo “D”, oriundo de escavação 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 evidencia 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, devido à semelhança morfológica e de ausência de manchas de uso, elas foram classificadas numa mesma categoria, passando a integrar um tipo único de utensílio, o qual será referenciado pelo nome *Tigela*.

L) Os demais utensílios: *Alguidar*, *Copo*, *Cuscuzeira* e *Travessa* e utensílios dos tipos “A” e “K”:

Por fim, houveram utensílios que não possuíram correspondente, tanto em registros dos séculos XIX e XX, como nas produções atuais, como é o caso do *Alguidar*, *Copo*, *Cuscuzeira* e *Travessa*, verificado apenas na atualidade, e os utensílios dos tipos “A” e “K”, que foram diagnosticados em contextos do século XIX e XX. O que não significa exatamente que não possa haver esse *contínuos* de padrão, mas, apenas, que eles não puderam ser identificados nesta pesquisa.

Mas apesar dos seis utensílios que não puderam ter seu padrão identificado, os outros onze que foram acima demonstrados, apresentam elementos de *contínuos* do padrão morfológico e também de utilização, alguns deles.

Sendo assim verificado o padrão das *Panelas de Barro* de Pernambuco dos séculos XIX até a atualidade, e já possuindo indícios que associam as *operações essenciais* destes utensílios aos hábitos alimentares, preciso agora entender a *utilização* destas panelas para entender o motivo deste padrão que acabou de ser verificado.

7.2 A COZINHA

Compreender como a formação dos hábitos alimentares tem se construído é essencial para se conhecer parte determinante da trajetória das *Panelas de Barro*, a cozinha. Pois como essa pesquisa se propôs em entender as *Panelas de Barro* através de uma análise da cadeia alimentar, e assim o tem feito até então, nada do que foi percebido até agora fará sentido se o terceiro âmbito de circulação desta, a cozinha (*utilização*), não estiver em sintonia com o que já foi verificado, devido a isso, este capítulo se propõe em entender a relação entre o padrão verificado das *Panelas de Barro* e a memória gustativa que está em constante formação e reprodução dela mesma através do gosto.

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 unidades de produção, partilhavam de um aspecto comum, os hábitos alimentares, como Maciel (2001) ressaltou: “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” (p.149). Estas distinções e fronteiras estabeleceu a cozinha brasileira, semelhante à europeia, indígena ou africana, porém diferente de todas elas, constituindo o tripé propostos por Silva (2005), que se baseia em uma cozinha, agora nacional, estruturada a partir da farinha (cru), do feijão (cozinhado) e a carne-seca (podre). 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 (p.42).

7.2.1 A cozinha pernambucana

O estado de Pernambuco foi uma das primeiras áreas a ser ocupada nas terras de Vera Cruz, sendo a segunda Capitania estabelecida, fato ocorrido no ano de 1534. O contato e as conquistas por partes dos portugueses nestas terras não foi simples e marcou de forma determinante a vida das pessoas que já estavam fixas no local.

O pesquisador viajante Alfredo Ferreira de Carvalho⁴³ (1870 – 1916) expôs seu ponto de vista de como ocorreu esta conquista:

O território compreendido entre os rios Igarassu e S. Francisco coube a Duarte Coelho, velho soldado da Índia, educado na terrível escola do *terribel* Albuquerque, que na sua exploração,

⁴³Foi membro do Instituto Arqueológico Histórico e Geográfico Pernambucano e fundador da Academia Pernambucana de Letras, reuniu uma vasta coleção de textos sobre a história de Pernambuco, além de ter publicado inúmeros volumes a respeito.

desbravamento e cultura desenvolveu energia e constância admiráveis. A partir de 1535 começaram as “entradas”, jornadas de extermínio de presa semelhantes às algaras da meias idade ibérica, levando a morte, o cativo e o terror às numerosas *caiçaras* indígenas espalhadas por todo o sul da capitania (Carvalho 1978 p.5).

O conflito entre os estrangeiros e os índios brasileiros, ocorreu com o intuito de estabelecer nestas terras de solo rico em massapê, as plantações de canas-de-açúcar e os engenhos para processá-las.

O cultivo da cana-de-açúcar é a mais antiga atividade rural no Brasil, e foi na base socioeconômica no processo de colonização. Frazão (2011) cita que “em meados do século XVI, Pernambuco produzia açúcar em melhores condições, tendo em vista sua proximidade com os centros importadores e uma maior quantidade de navios para o transporte (...)” (p. 15).

Mesmo a economia do açúcar se estabelecendo durante os primeiros séculos, foi no século XIX, após anos de incertezas sob o risco de invasões e crises na metrópole, que se fixaram as bases geográficas e estruturais da sociedade pernambucana. Acompanhando este processo, também se estabeleceram os hábitos alimentares e suas peculiaridades regionais. Foi ainda durante este período que o ciclo do açúcar passou do apogeu para o declínio, e que a Capitania, e o Brasil como um todo, conheceram as ideias abolicionistas. Houve também o fim do governo imperial e início da República, numa modernização sem precedentes, embora estas modernizações tenham causado poucas mudanças no âmbito das relações políticas e de trabalho, como foi exposto Eisenberg (1977).

Estas movimentações nos contextos político, econômico e social, distinguiram o estado de Pernambuco e possibilitaram seu crescimento demográfico, principalmente no Recife (com o êxodo rural), e o desenvolvimento urbano (com a europeização de ruas e costumes). No final deste século (XIX), que os hábitos alimentares pernambucanos, como conhecemos atualmente, já estavam estabelecidos.

7.2.1.1 Os espaços de preparo dos alimentos

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 (p.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 p.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.

O pesquisador 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. 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 da 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 (1993, p. 121).

As cozinhas eram os espaços reservados das casas onde estariam as senhoras, cozinhando seus alimentos e longe dos espaços coletivos (sociais) da residência. Por estar em ambientes abertos, estavam também integradas ao natural, e podem também ser entendidas como qualquer ambiente onde se cozinhavam alimentos, independente de se

“estar” numa casa ou não, 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 apontam os pesquisadores Allen e Moura (2012):

(...) 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 (p.4).

Em escavação realizada na área da senzala do Engenho Monjope, as *Panelas de Barro* apresentaram manchas de utilização, assim como as *Panelas de Barro* oriundas das escavações arqueológica na fazenda Sesmaria Jaguaribe. A pesquisadora Silva (2006) 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” (p.91).

Mas a cozinha Pernambucana era também feita em ruas, nos centros urbanos, desarticuladas dos ambientes ditos culturais. Era também nestes locais mais próximos do natural, onde ocorriam as transformações de elementos do ambiente em pratos (*crus*, *cozinhados* e *podres*), que aconteciam também a comercialização das *Panelas de Barro*.

7.2.1.2 Os principais pratos da cozinha pernambucana (*crus*, *cozinhados* e *podres*)

Na miscigenação de gostos 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 segundo a proposta de Silva (2005) 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, baseada no esquema proposto por Strauss (1968), podem-se destacar aqueles que são mais consumidos durante a primeira refeição do dia, como exemplo: os cafés, cuscuz e tapiocas (bijus).

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 ascende 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 (1993).

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 a cocção do café.

Outro importante alimento que configura a categoria de alimento do tipo *cru* é a farinha. Como apontou Silva (2005), “foi a farinha que se estabeleceu como o pão-brasileiro, por ser de fácil armazenamento e conservar-se bem durante longo período” (p.85). A partir da mandioca pode-se preparar a farinha, que de acordo com Gilberto Freyre (2002) “a técnica de seu fabrico permanece, entre grande parte da população, quase que a mesma dos indígenas” (p.191). Da farinha de mandioca, entre outras coisas, se prepara a jacuba⁴⁴ 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 p.28).

⁴⁴Conforme Albertim (2008) jacuba é “uma mistura grosseira de farinha e melaço de cana” (p. 26)

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 comercializa-las nas ruas. Esta prática pode remeter à tradição das “negras de fogareiro” (FREYRE 2002 p. 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 mungunzá, 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) é claro: “Cuscuz não aceita fórmulas cartesianas de cocção. O fubá descansa até inchar um pouquinho, com um pouquinho de água e sal. Depois vai para cuscuzeira” (p.35).

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): “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” (p. 34), 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 p.580), que com o acréscimo de variadas carnes salgadas, cabeças de porco e linguiças, formava um succulento 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 p.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 (2008) 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.” (p.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 (1993 p. 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 (1993 p.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” (p.189). Sobre esta ave, pode-se imaginar uma galinha, que segundo Albertim (2008) “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” (p.33).

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 esteve, os moradores destas vilas tinham como ocupação a coleta de cocos e a pesca, que eram “levados à venda em Pernambuco (Recife)” (1993 p.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, 2002 p.194).

Saliento que atualmente existe um tipo de utensílio, a *Travessa*, que é confeccionada com o intuito de servir este tipo de alimento.

Com todos estes dados que foram expostos, percebeu-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, século XIX até os dias de hoje. Esse

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, percebo que existe uma associação direta dos tipos de *Panelas de Barro*, tanto do XIX, XX e 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 entendo 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.

DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Para a resolução do problema que direcionou essa pesquisa, foram efetuadas análises variadas que apresentaram resultados complementares. O resultado destas análises foram dispostos por meio de 4 capítulos (capítulos 4, 5, 6 e 7), que narraram, numa espécie de diário de campo, como os dados foram coletados e analisados. Busquei não perder o foco, embora esta tenha sido uma tarefa árdua, e mantive sempre como objetivo entender o motivo do padrão, nunca esquecendo que os meus critérios dependiam em conhecer de fato, os processos de *fabricação*, *distribuição* e *utilização*. Isto me fez explorar objetos distintos de períodos diferentes, que conforme o desenvolver da pesquisa e o reconhecimento do potencial que outras fontes poderiam me proporcionar, coincidiram com uma narrativa que seguiu uma relativa sequência cronológica, mas que no que se refere aos critérios temáticos (*fabricação*, *distribuição* e *utilização*), se confundiram.

Nesta discussão de resultados irei explorar a narrativa através de uma sequência temática, mas sempre ressaltando a ordem cronológica dos acontecimentos.

Inicialmente, utilizei os dados da análise das *Panelas de Barro* do Engenho Monjope, entendendo que os resultados pudessem corroborar com respostas a respeito da *fabricação* e *utilização* dos objetos. Com isso, foi verificada a recorrência de 8 (oito) tipos de utensílios, que apresentaram características particulares de técnicas de confecção e de uso, através das manchas de uso variáveis que resultaram em indícios que indicam a cozinha como elemento determinante. Todavia, não é interessante desenvolver uma resposta tão ampla com uma amostra tão reduzida. Foi, então, elaborada uma estratégia para ampliar, o quanto possível, a amostra de artefatos. Primeiro houve a consulta nos relatórios técnicos de pesquisas arqueológicas que foram desenvolvidas em Pernambuco, depois analisei gravuras do século XIX, e fotografias do século XX, em que constavam *Panelas de Barro*.

Com a comparação das informações contidas nos relatórios de pesquisa, somada aos registros iconográficos e aos resultados das análises dos utensílios cerâmicos de escavação do Engenho Monjope, constatei que há 13 (treze) variados tipos de *Panelas*

de Barro diretamente associadas aos séculos XIX e XX, e que possuem características físicas que a associam as práticas alimentares.

A fim de verificar a recorrência destes padrões, foi desenvolvida uma pesquisa nos centros de *Panelas de Barro* na atualidade, refiro-me ao capítulo 6. Como resultado desta etapa da pesquisa constatei que mesmo com duas formas distintas de se produzir *Panelas de Barro* (a *fabricação sofisticada* que é feita no Alto do Moura e em Tracunhaém, e a *fabricação rústica* que é feita na comunidade do Muquém e na aldeia Kariri-Xocó), elas possuem um recorrente padrão, evidente tanto nas nomenclaturas atribuídas aos recipientes; nos 16 (dezesseis) tipos de *Panelas de Barro* produzidas; como nas técnicas de manufatura aplicadas.

É interessante notar que as etapas de manufatura das *Panelas de Barro* atuais estão associadas aos hábitos alimentares, de forma particular e premeditada para cada utensílio, desde a escolha do antiplástico; a manufatura das formas dos utensílios, até o tempo que este fica no forno, corroborando com a afirmação de Rye (1981): “o ceramista pode identificar a melhor combinação de materiais conforme a específica função do objeto” (p.2).

Reconhecendo que havia dois padrões, até então distintos (um padrão reconhecido para os séculos XIX e XX, e outro dos dias atuais), cruzei as informações de ambos os capítulos, exposto no capítulo 7, para compreender qual é o padrão que eu havia trabalhado até então. As *Panelas de Barro*, que não são uma só, se diferem umas das outras em formas e designações de uso, representando, pelo menos, 17 (dezesete) distintos tipos de utensílios. Foi percebido, em 11 (onze) deles, uma continuidade morfológica desde o século XIX e XX. Houve também 2 (dois) tipos de utensílios dos séculos XIX e XX que não puderam ter sua forma identificada na atualidade, podendo tratar-se de formas extintas, ou pouco utilizadas. Os outros 4 (quatro) tipos de utensílios que são confeccionados atualmente parecem ter sido introduzidos a pouco tempo. De toda forma, o padrão recorrente da maior parte dos utensílios parece não ser apenas morfológico. Assim, como constatado nos relatórios técnicos de pesquisa e no acervo artefactual do Engenho Monjope, as *Panelas de Barro* apresentam características técnicas que estão associadas ao âmbito alimentar, da mesma forma que as *Panelas de Barro* produzidas atualmente também estão.

Com a identificação das formas os utensílios, e o reconhecimento de pelo menos um espaço de circulação das *Panelas de Barro*, os centros produtores, pude identificar que há um *contínuo*, no que se refere à *fabricação* e morfologia destas, e que está determinado aos hábitos alimentares. Restava ainda verificar os outros espaços de circulação das *Panelas de barro (distribuição e utilização)*, como proposto nos objetivos.

A investigação sobre os centros de distribuição das *Panelas de Barro*, que posteriormente me levaram a reconhecer os atuais espaços de fabricação destas, foi desenvolvida através da pesquisa documental, que abrangeu o século XIX e parte do XX, e a pesquisa de campo com observação e entrevistas, que gerou informações a respeito das áreas de circulação desta durante o último quartel do século XX até a atualidade. Este momento da pesquisa almejou averiguar quais eram os locais onde ocorria a *distribuição* das *Panelas de Barro*, conhecer quem eram os agentes sociais que participavam deste processo, e verificar se os hábitos alimentares estavam associados a esta etapa da trajetória das *Panelas de Barro*.

Verificou-se que a *distribuição* de *Panelas de Barro* no século XIX ocorria através de atravessadores, lojas especializadas, e principalmente, nas feiras. Sobre as feiras, é preciso dizer que, são inegavelmente espaços onde as trocas comerciais, de experiências, de gostos e costumes acontecem através da venda de comidas, produção de comidas e *Panelas de Barro*, estes produtos e resultados se misturam, desmaterializando a oposição binária entre o *natural* e o *cultural*, que é vista tanto na cozinha, como nas olarias.

Portanto, passei a compreender ‘feira’ não apenas da forma tradicional, o sentido de feira foi ampliado para poder fazer uma melhor leitura dos locais de trocas comerciais, de experiências, gostos e costumes na contemporaneidade, com isso os locais onde há comercialização *Panelas de Barro* foram também considerados feiras.

Foi nestas feiras da contemporaneidade que pude perceber há (assim como os centros comerciais dos séculos XIX e XX) um grande fluxo de materiais naturais em meio as *Panelas de Barro*, sendo locais com cheiros e sabores típicos da culinária regional, proporcionando uma circulação de pessoas de diversas etnias e culturas, que se misturam: das negras vendeiras aos atravessadores portugueses, dos índios Kariri-Xocó

aos sofisticados paneleiros do Alto do Moura, todos participam da feira. Desta forma, verifiquei que as feiras configuram-se como os locais persistentes de *distribuição* de *Panelas de Barro*, e que são espaços determinados conforme os hábitos alimentares.

Mas de tanto referenciar os hábitos alimentares, havia uma necessidade primordial em se conhecer como se formou a cozinha pernambucana, não apenas para levantar dados a respeito da *utilização* das *Panelas de Barro*, mas também para entender todos os processos inerentes à trajetória dos utensílios, já que parte significativa da explicação para o questionamento que direcionou esta pesquisa estaria na própria história da alimentação. Durante esta etapa da pesquisa, exposta no capítulo 7, foi percebido que a partir do entendimento do contexto da formação da cozinha (circunstâncias históricas e agentes formadores); análise da estrutura formadora (*cru*, *cozinhado* e *podre*); e da compreensão das oposições existentes na cozinha (*cru-cozinhado*, *casa-cozinha*, *natural-cultural*); a cozinha regional pernambucana pôde ser entendida em sua amplitude, e por consequência, as *Panelas de Barro* que funcionam como uma ferramenta na manutenção e reprodução dos memória gustativa.

Com isso, considerando que as *operações essenciais* das *Panelas de Barro* estão determinadas pelos hábitos alimentares pernambucanos, e entendendo que estes hábitos podem ser compreendidos através da leitura das oposições da cozinha, que evidenciaram a estrutura destas (*cru*, *cozinhado* e *podre*), pude identificar que as *Panelas de Barro* seguem um padrão de características funcionais que corroboram para cocção de alimentos ligados a estas categorias estruturais, que podem agrupadas da seguinte forma: 1) Alimentos do tipo *Crus*: *cafeteiras*, *cuscuzzeiras*, *fogareiros* e *tachos*; 2) Alimentos do tipo *Cozinhados*: *panelas de feijão* e *panelas de arroz*; 3) Alimentos do tipo *Podres*: *panelas de carne* e *travessas*. Há também os utensílios que são inerentes a todas as categorias, como os *alguidares*, os *copos*, as *moringas*, os *potes* e as *tigelas*.

Essa análise através de características funcionais possibilitou o reconhecimento do padrão morfológico das *Panelas de Barro*. Contudo a análise me ofereceu dados que permitiu fazer inferências que vão além de uma manutenção tecnológica, mas que refletem a memória gustativa, o que pode ser visto a partir de uma perspectiva cognitiva, entendendo que o pensamento humano é determinado segundo um complexo universalmente partilhado de oposições estruturais. Estas oposições, segundo Deetz (1988), são sentidas por diferentes culturas e expressas de maneiras distintas, mas com

padrões específicos a cada uma delas, e isso pode estar expresso na cultura material. Desta forma pode-se entender que a manutenção dos padrões observados nas *Panelas de Barro* é determinada por pulsações cognitivas que refletem o resgate (inconsciente ou não) da memória. Logo a cultura material reflete indiretamente a mudança, ou manutenção da estrutura mental, na forma como as pessoas vêem o mundo e são vistas por ele.

Como num esquema sincrônico de construção da memória e do gosto, a *Panela de Barro* se constrói e o constrói, como parte integrante dos hábitos alimentares pernambucanos, que são determinantes nas *sequências operatórias* das *Panelas de Barro*.

Assim, a formação da memória gustativa pernambucana se dá, também, através do gosto, que por sua vez leva em consideração a formação da cozinha regional, onde *Panelas de Barro* estão inseridas, não apenas como utensílios utilitários, mas como uma ferramenta desta construção social. Conforme Maria das Panelas, Zé Galego, Marinalva, Mestre Da Hora e Dé, entre muitas outras pessoas que contribuíram para esta pesquisa com seus conhecimentos, quando questionados a respeito do motivo pelo qual cozinhavam em panelas de barro, respondiam, com seus diferentes sotaques, de forma simples e direta: “*Porque a comida na panela de barro é mais gostosa*”.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando iniciei esta pesquisa, tinha a intenção de levantar dados que pudessem ser relevantes para compreensão das pessoas que trabalharam na condição de escravos no Engenho Monjope. Neste engenho, como nos demais sítios históricos, havia a predominância de materiais cerâmicos, que têm sido negligenciados em pesquisas de sítios históricos, no Brasil, ou que têm sido estudados a partir das ditas “novas preocupações” da Arqueologia Histórica Brasileira.

Procurei com este trabalho demonstrar que não é apenas a etnia que determina o significado do artefato, mas que pode haver outras formas de abordagem. Busquei então compreender as *Panelas de Barro* de Pernambuco a partir da hipótese que me parecia ser a mais óbvia: seu uso. Todavia, gostaria de deixar claro que, da mesma forma que acredito que explicações determinadas exclusivamente por anseios étnicos não devem ser tidas com explicações unânimes, acredito que o estudo do utensílio a partir de seu uso também não o deva, sendo todo e qualquer tipo de perspectiva importante para construção do conhecimento, nunca como verdades absolutas, mas sim, possibilidades e pontos de vista.

Meu ponto de vista partiu da premissa que as *Panelas de Barro* mantêm o padrão recorrente devido aos hábitos alimentares pernambucanos, não mudarem significativamente desde o século XIX. Articulei a teoria na prática (metodologia), e no caso desta em particular, não foi uma tarefa fácil, tendo em vista que há pouco, ou quase nenhum registro que se destine especificamente às *Panelas de Barro* em fontes arqueológicas, ou mesmo históricas. Assim, busquei em diversas fontes (oral, escrita e iconográfica) qualquer tipo de informação a respeito, e não por coincidência, as dados foram encontrados, em sua maioria, em fontes relacionadas aos hábitos alimentares.

Percebendo que a hipótese levantada se confirmou, observei que durante a pesquisa houve outros questionamentos, que não foram objetivo desta dissertação, mas que me deixaram curioso. Como, por exemplo, entender o motivo pelo qual as *Panelas de Barro* parecem ser negligenciadas ao olhar dos pesquisadores; ou mesmo entender aspectos referentes a gênero, como a dicotomia entre a produção *rústica* e a *sofisticada*, feita por mulheres e homens, respectivamente; ou questões referentes a valores

econômicos destes produtos, já que não há referências sobre os custos destes em qualquer fonte que pesquisei, ou mesmo se é o motivo econômico é o principal dispositivo motivador do processo de extinção de produção paneleira nos centros de produção *rústica*; e por fim, o questionamento que me direcionou a compreensão das *Panelas de Barro*, como era o cotidiano das pessoas escravizadas no Engenho Monjope?

Será que consegui levantar dados que possam ajudar na compreensão da vida daqueles homens, mulheres e crianças que lá viveram? Será que esta pesquisa que desenvolvi foi positiva, no que diz respeito ao levantamento de dados essenciais para compreensão de outros problemas que partam para novos pontos de vista? Será que as *Panelas de Barro*, ou melhor, os hábitos alimentares pernambucanos se manterão como atualmente daqui a alguns anos? Se sim ou não, seria possível alguém no futuro se interessar por estes cacos de objetos que deixamos pelo caminho, e a partir deles tentar nos conhecer?

FONTES CITADAS

AGOSTINI, Camilla. **Mundo Atlântico e clandestinidade. Dinâmica material e simbólica em uma fazenda litorânea no sudeste, século XIX**. Tese de doutorado, Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense, 2011.

ALBERTI, Verena. “Histórias dentro da História” in **Fontes históricas** (Org).. PINSKY, Carla Bassanezi. São Paulo: Contexto, 2005.

ALBERTIM, Bruno. Recife – **Guia prático, histórico e sentimental da cozinha de tradição**, Recife. 2008.

ALBUQUERQUER JÚNIOR, Durval Munis de. **A invenção do Nordeste e Outras Artes**. Ed. Cortez, 2009.

ALBUQUERQUER, Marcos. **Projeto Monitoramento e Salvamento Arqueológico das obras de “Adequação de Capacidade Rodoviária da BR – 101, treco Natal-RN – Palmares PE” Relatório Final**. 2009.

ALBUQUERQUER, Marcos. O Sítio Arqueológico PE 13 – Ln, in **Anais do terceiro simpósio da Arqueologia da Área do Prata**. (org.) SHIMITZ, Pedro Inácio. Instituto Anchieta de Pesquisas, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 1969.

ALLEN, Scott; MOURA, Herbert. Projeto Arqueológico Monjope, escavações 2011. **CLIO Série Arqueológica**, V.26, n.2. 2012.

ALLEN, Scott. Identidades em Jogo: Negros, Índios e a Arqueologia da Serra da Barriga, in, **Índios do Nordeste: Temas e Problemas 2**. Org. ALMEIDA, L; GALINDO, M; e ELIAS, J. ed: EDUFAL, Maceió, p. 245 – 275, 2000.

_____, “**Zumbi Nunca Vai Morrer**”: *History, The Practice of Archaeology, and Races Politics in Brazil*. Ann Arbor, MI: UMI. 2001

_____. **Projeto Monojope. Relatório de Escavação – 2011–2012**, 2012.

_____. *The Movement of People and Things in the Capitania de Pernambuco: Challenges for Archaeological Interpretation*. In T. Parno e M. Beaudry (orgs.) **Shifting People, Shifting Things: the Archaeology of Movement**, 2013.

ALVES, Cláudia; DIAS FILHO, Antônio Vicente de A.; ALBUQUERQUE, Márcia A. Gadelha de. Classificação e Reconstrução de Formas de Objetos Cerâmicos Através de Recursos Computacionais. **Anais da Sociedade de Arqueologia Brasileira**, Reunião Científica VII, p.163, 1993.

ALVES, Cláudia; BORGES, Lucila Ester Prado; LEO, Hugo S. Villaroel; VANDERLEI, Karina. Análise Experimental da Cerâmica Popular de Conceição das Creoulas, Salgueiro – PE. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia. São Paulo**, p.103-125, 1997.

ALMEIDA, Luiz Sávio de. As Ceramistas Indígenas do São Francisco. **Estudos Avançados 7**, n. 49, p. 255 – 270, 2003.

AMARAL, Daniella. **Loiça de Barro do Agreste. Um estudo etnoarqueológico de cerâmica histórica pernambucana**, Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia do Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo. 2012.

ANDERSON, Texas B.; MOORE, Roger G. *Meaning and the Built Environment: A Symbolic Analysis of a 19th Century Urban Site. In The Recovery of Meaning: Historical Archaeology in the Eastern United States* editado por M. Leone and P. B. Potter Jr., pp. 379–406. Smithsonian Books, Washington, DC. 1988

ÁVILA, G; PESSIS, A; OLIVEIRA, C., **Relatório final do projeto de recuperação e restauração do Engenho Monjope**. Fundação Seridó. Recife, 2005.

BARBOSA, Rute, “Para o povo ver”: a materialidade dos engenhos banguês do norte de Alagoas, no século XIX. **Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da UFPE**. Recife, 2012.

BARROS, José, D’Assunção. **A Construção Social da Cor: Desigualdade Escrava e Diferença Negra no processo de formação e superação do escravismo colonial**. Editora Vozes, 2009.

BARRETO, Jorge Paes. Engenho Monjope. **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**. N.62, p. 13-32 2009

BAUDRY, Mary. *Words for Things: Linguistic Analysis of Probate Inventories, in Documentary Archaeology in the New World*. Editado por M. Beaudry. Ed. Cambridge University Press, 1993.

BAUDRY, Mary; COOK, Lauren; MROZOWSKI, Stephen. Artefatos e Vozes Ativas: Cultura Material como discurso social *in VESTÍGIOS – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica*, V-1, N-2, p. 73-113, 2007.

BEZERRA, Almir. **Da olaria para a fabrica. Cerâmica e produção açucareira no engenho Monjope, Igarassu, Pernambuco**. Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da UFPE. Recife, 2009.

BINFORD, Lewis R. **Debating Archaeology**, Academic Press, inc. San Diego. 1989.

BLOCH, Marc. **Apologia da história ou o ofício do historiador**. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, (1949) 2001.

BORBA FILHO, Hermilo; RODRIGUES, Abelardo. **Cerâmica popular do Nordeste**. Rio de Janeiro: MEC, 1969.

BRAGA, Isabel. Dos Tachos e Pannels aos Açucareiros e Bules. Recipientes Para Confeccionar e servir alimentos em Portugal na Época Moderna. **História: Questões & Debates**, Editora UFPR. Curitiba, n. 54, p. 71-101, jan./jun. 2011.

BROCHADO, José P. Contatos entre europeus e indígenas: um estudo de aculturação através das mudanças na cultura material. **Revista do IFCH**, 2 p.11-47, 1974.

BROCHADO, José Proença; LA SALVIA, Fernando. **Cerâmica Guarani**, Rio Grande do Sul, 1989.

BUNGE, Mario. **Racionalidad y Realismo**, Alianza, Madrid. 1985.

BURKER, Peter. **História e Teoria Social**. UNESP, São Paulo. 2002.

CAMPOS, Marta Silva. **Poder, Saúde e Gosto: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo**. Ed: Cortez, São Paulo, 1982.

CARVALHO, Marcus. **Liberdade: Rotinas e Rupturas do Escravismo. Recife: 1822 – 1850**. Editora Universitária da UFPE, Recife, 2010.

CARVALHO, Alfredo Ferreira de. A paisagem Pernambucana, *in A paisagem Pernambucana*. Org. M. Souto Maior e L. Dantas Silva. N.3 série Descobrimentos. Ed. Massangana, p.1-8, 1993.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

_____. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Ed: Globo 2 ed. 2008.

CHMYZ, Igor. Terminologia arqueológica brasileira para a cerâmica. **Cadernos de Arqueologia**, ano 01, nº 01. Paranaguá: UFPR. p.119-147, 1976.

CORÇÃO, Mariana. **Os Tempos Da Memória Gustativa: Bar Palácio, Patrimônio Da Sociedade Curitibana (1930-2006)**. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

_____. O Folclórico Bar Palácio e Os Tempos Da Memória Gustativa. **SAECULUM, Revista de História**, n. 23, João Pessoa, jul/dez. 2010.

CORMELATO, Fabiana. A Experiência das Oficinas de Arqueologia e Populações de Origem Africana, *in PerCursos*, Vol. 6, No. 2, 2005.

DANTAS, Vladimir José; LIMA, Tania Andrade. **Uma pausa para o banquete**: Análise de marcas de vasilhames cerâmicos pré-históricos do sítio Justino, Canindé do São Francisco, Sergipe. Museu de Arqueologia do Xingó, 2006.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil**. 3.ed. São Paulo: Livraria Martins, v.2, 1954.

DEETZ, James. *In Small Things Forgotten: The Archeology of Early American Life*. New York: Anchor Books, 1977.

DEETZ, James. *Material Culture and Worldview in Colonial Anglo-America*. In *The Recovery of Meaning: Historical Archaeology in the Eastern United States*, edited by Mark P. Leone and Parker B. Potter, Jr., pp.219-233. Smithsonian Institution Press, Washington. 1988.

DIAS JUNIOR, Ondemar Ferreira. Resumo das atividades de campo do Instituto de Arqueologia Brasileira na Fazenda Calundu. **Boletim do Instituto de Arqueologia Brasileira**, n. 4, 1964.

Documentação Territorial do Brasil – IBGE, disponível no site www.ibge.gov.br, acessado em 09/09/2012

ETCHEVARNE, Carlos. Sobrevivência de Técnicas Ceramistas Tradicionais no Recôncavo Baiano: um registro etnográfico. **Habitus**, v. 1, pp. 39-48, 2003.

EIROA, Jorge, GIL, Jose, MAURANDI, Joaquim, PÉREZ, Ladislao. *Nociones de tecnologia y tipologia em Prehistoria*, Ariel, Barcelona, 1999.

EISENBERG, Peter. **Modernização sem mudança: a indústria açucareira em Pernambuco: 1840-1910**. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra; Campinas: Universidade Estadual de Campinas, 1977.

FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

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

FRAZÃO, Ana Cláudia. **Comedoria Popular: receitas, engenhos e fazendas de Pernambuco**, Recife, 2011.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. 30 ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, (1933) 2002.

GOMES, Romeu. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa In **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Organização: MINAYO, Maria. Editora Vozes, 30 ed. Petrópolis, 2011.

HADFIELD, Wiliam. Pernambuco 1854, CARVALHO, Alfredo Ferreira de. A paisagem Pernambucana, in **A paisagem Pernambucana**. Org. M. Souto Maior e L. Dantas Silva. N.3 série Descobrimientos. Ed. Massangana, p.175-192, 1993.

HAUSER, Mark; DESCANTES, Christophe, GLASCOCK, Michael. *Locating Enslaved Craft Production: Chemical Analysis Of Eighteenth Century Jamaican Pottery in **Journal of Caribbean Archaeology***. 2008.

HENDERSON, James. Pelos Caminho da Antiga Província, CARVALHO, Alfredo Ferreira de. A paisagem Pernambucana, in **A paisagem Pernambucana**. Org. M. Souto Maior e L. Dantas Silva. N.3 série Descobrimientos. Ed. Massangana, p. 95-116, 1993.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no Século XVI**. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro. 2008.

Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC-IPHAN), 2004.

Inventário Municipal sobre o perfil da cidade, 2011.

KARNAL, Leandro; TATSH, Flavia Galli. A Memória Evanescente, in **O Historiador e Suas Fontes** (org.) PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tania Regina de. 1 ed. Pág. 9-28, Contexto, São Paulo, 2012.

KOSTER, henry. *Travels in Brazil*. Tradução: Luis da Camara Cascudo. 1942

LEONE, Mark. *The Georgian Order as the Order of Merchant Capitalism in Annapolis, Maryland*. In **Recovery of Meaning**, Leone, Mark P. and Parker B. Potter, Jr., editors, pp. 235–261. Smithsonian Institution Press. 1988.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: Mitológicas I**. São Paulo: Cosac Naif; (1968) 2004

_____. **A origem dos modos à mesa: Mitológicas III**. São Paulo: Cosac Naif; (1964) 2006.

_____. **Antropologia Estrutural**. São Paulo: Cosac Naif; (1964) 2006b.

LIMA, Claudia. **Tachos e Panelas: Historiografia da Alimentação Brasileira**. Ed. Aurora, Recife, 1999.

LIMA, Solange Ferraz; CARVALHO, Vânia Carneiro. Usos da Sociais e Historiográficos in **O Historiador e Suas Fontes** (org.) PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tania Regina de. 1 ed. p. 29-60, Contexto, São Paulo, 2012.

LIMA, Tania Andrade. 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, 1995.

LIMA, Irenilda de Souza; VASCONCELOS, Gilvânia de Oliveira Silva de. Cultura Popular, Extensão Rural e Desenvolvimento Local: a trajetória de resistência da Feira de Caruaru. Revista do **XXXI Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação** – Natal, RN – 2 a 6 de setembro de 2008.

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, dezembro de 2001.

_____. Uma Cozinha Brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n 33, jan.-jul. p. 25-39, 2004.

MAJEWSKI, Teresita; O'BRIEN, Michael. *The use and misuse of nineteenth-century English and American ceramics in archaeological analysis. Advances in Archaeological Method and Theory* – vol. 11, Ed. Springer, Pp.97-209, 1987.

MATOS, Manuela Xavier Gomes de. **Análise de estruturas em alvenaria. Modelo para análise e identificação dos processos construtivos e das etapas de execução de uma edificação de valor histórico/cultural.** Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da UFPE, Recife, 2009.

MELLO, Evaldo Cabral de. Canoas do Recife: Um Estudo de Microhistoria Urbana. In **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**. Publicação feita em Convênio com o Departamento de Assuntos Culturais do Ministério da Educação e Cultura. Vol. L. Recife, 1978.

MENEZES, Ulpiano. **Morfologia das Cidades Brasileiras.** Introdução ao Estudo Histórico da Icnografia Urbana, 1996.

MESQUITA, Vera Lúcia Menelau. **Do açúcar à “divina” cachaça no engenho Monjope em Pernambuco.** Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da UFPE, Recife, 2005.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Trabalho de campo: contexto de observação, interpretação e descoberta. In **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** Organização: MINAYO, Maria. Editora Vozes, 30 ed. Petrópolis, 2011.

_____. O Desafio da Pesquisa Social. In **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade.** Organização: MINAYO, Maria. Editora Vozes, 30 ed. Petrópolis, 2011b.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura.** Ed. SENAC, São Paulo, 2008.

NETO, Rafael. **Lampião e o Quilo de Sal.** Literatura de Cordel. Paulo Afonso, 2010.

NIMUENDAJU, Curt. *Journal de la Société des Américanistes.* 1936.

OLIVEIRA, Cláudia Alves. **Relatório I – Prospecção Arqueológica na Sesmaria Jaguaribe.** 2005.

_____. **Relatório I – Pesquisa Arqueológica na área da Sesmaria Jaguaribe.** 2011.

PESSIS, Anne Marie; MARTIN, Gabriela. **Relatório Final Arqueologia Baluarte Porta da Terra.** 2005.

PRONAPA. Arqueologia Brasileira em 1968. Um relatório preliminar sobre o Programa Nacional de Pesquisas Arqueológicas. **Publicações Avulsas.** Belém: (s.n.), n. 12. 1969.

RICE, Prudence. *Pottery Analysis: a sourcebook.* Chicago University Press, 1987.

RIGGS, Brett. DAVIS, Stephen. PLANE, Mark. *Catawba Pottery in the Post Revolutionary Era: A View from the Source.* *North Carolina Archaeology*, Volume 55, pp. 60-88, 2006.

- RYE, Owen. *Pottery Technology, Principles on Reconstruction*. Washington D.C. 1981.
- RUGIU, Antônio Santoni. **Nostalgia do Mestre Artesão**. Campinas: Autores Associados. 1998.
- SANTOS, Carlos Roberto. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Editora UFPR: Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- SAUCEDO, María Izabel. El sabor delos recuerdos: Formación dela memoria gustativa. **Revista Digital Universitaria**. V.12, n3, 2011.
- SCHLAPPRIZ, Luís. **Álbum de Memória de Pernambuco**, 1981.
- SETTE, Mario. **Senhora de Engenho**. Ed: Porto. Recife. 1923.
- SHEPARD, Anna O. *Ceramics for the Archaeologist*. Carnegie Institution of Washington. 1965.
- SHIFFER E SKIBO, *Theory and Experiment in the Study of Technological Change, in Current Anthropology*, Vol. 28, No. 5. (Dec., 1987), pp. 595-622, 1987.
- SINGLETON, Theresa A. “*Slavery and Spatial Dialectics on Cuban Coffee Plantations*”, **World Archaeology**, Vol. 33, No. 1, *The Archaeology of Slavery*, 2011.
- SILVA, Paula Pinto. **Farinha, Feijão e Carne Seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. Ed: SENAC, São Paulo, 2005.
- SILVA, Fabíola Amaral Jansen. O Cativo Rural Colonial: Reconstituição Arqueológica da Senzala da Fazenda de São Bento de Jaguaribe, Município Abreu e Lima, Pernambuco. **Dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da UFPE**, Recife, 2006.
- SILVA, Maciel Henrique. **Pretas de Honra, vida e trabalho doméstico e vendedoras no Recife do século XIX (1840-1870)**. Ed. Universitária da UFPE e EDUFBA. Recife, 2011.
- SKIBO, James. *Understanding Pottery Function (Manuals in Archaeological Method, Theory and Technique)*, Springer, 2013.
- SOUZA, Marcos, Divisões Sociais, Utensílios Domésticos e o Preparo da Farinha de Mandioca no Brasil Colonial, in **CLIO Arqueológica**, V.25, N.1, 2010.
- _____. Essencializando a cerâmica: Culturas nacionais e práticas arqueológicas nas Américas e no Caribe, in **Sed nos Satiata II: acercamientos sociales en la arqueologia latinoamericana**, ed. por Félix Acuto e Andrés Zarankin, pp.141-155, Buenos Aires, Encuentro Grupo Editor, 2008.
- SYMANSKI, Luís Claudio; SOUZA, Marcos. O Registro Arqueológico dos Escravos: questões de visibilidade e preservação, in LIMA, Tania Andrade. Patrimônio Arqueológico: o desafio da preservação. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 33, Brasília: p. 215-243, 2007.
- SYMANSKI, Luís Claudio; SOUZA, Marcos, *Slave Communities and Pottery Variability in Western Brazil: The Plantations of Chapada dos Guimarães*. **International Journal of Historical Archaeology**, v. 13, p. 513-548, 2009.
- SYMANSKI, Luís Cláudio Pereira; ZANETINNI, Paulo Eduardo. **Relatório Final. EFCIA Ferroviária do Nordeste – CFN. Trecho 3, Cabo (PE) a Propriá (SE), Relatório Final**. 2007.

SYMANSKI, Luís Cláudio Pereira. Práticas econômicas e Sociais no Sertão Cearense no Século XIX: Um olhar sobre a cultura material dos grupos domésticos sertanejos. **Revista de Arqueologia**, 21, n.2, p. 73-96, 2008.

_____. Arqueologia histórica no Brasil: uma revisão dos últimos vinte anos. *In* **Cenários Regionais de uma Arqueologia Plural**. Organizadores: Walter Fagundes Morales e Flavia Prado Moi. Ed: Annablume/Acervo: 2009.

_____. Cerâmicas, identidades escravas e crioulição nos engenhos de Chapada dos Guimarães (MT). **História Unisinos**, v. 14, p. 295-312, 2010.

TOLLERANRE, Lois F. Sob a Luz dos Trópicos, *in* **A paisagem Pernambucana**. Org. M. Souto Maior e L. Dantas Silva. N.3 série Descobrimientos. Ed. Massangana, p. 117-138, 1993.

ULPIANO, Menezes, Morfologia das Cidades Brasileiras: introdução ao estudo histórico da iconografia urbana. **Revista USP**, n.30, p. 144-155, 1996.

VELOSO, Inalda Maria Lima. **O Engenho Monjope na Cidade de Igarassu**. Monografia apresentada ao Curso de Especialização em História de Pernambuco, como requisito para obtenção do grau de especialista. 2004.

ZANETINNI, Paulo Eduardo. **Programa de Gestão do Patrimônio Arqueológico da Ferrovia Transnordestina, Sítio Arqueológico Fazendinha**, 2009.

_____. **Maloqueiros e seus Palácios de Barro: o cotidiano doméstico na casa bandeirista**. Tese de doutorado, São Paulo, Universidade de São Paulo, 2005.