

FESTA, ALIMENTAÇÃO E IDENTIDADE: A FEIRINHA DA FESTA DE SANT'ANA DE CAICÓ

Thadeu de Sousa Brandão¹

RESUMO

O presente trabalho procura compreender como se efetua a [re]construção das identidades locais (caicoense/seridoense) a partir da Festa de Sant'Ana de Caicó. Parte-se do conceito de cultura da antropologia interpretativa e do conceito clássico de representações sociais, onde se compreende festa enquanto fato social total e enquanto universo simbólico [re]construtor de identidades sociais. Através da observação participante, adentrou-se no universo de pesquisa tentando pautar-se numa pesquisa intensiva e em etnografia, construindo-se uma descrição densa do fenômeno. A [re] construção de identidades dentro da Festa de Sant'Ana de Caicó não apenas se realiza a partir de símbolos ligados à festa, mas também com símbolos ligados à tradição e à história local. Destes, Sant'Ana torna-se o grande símbolo aglutinador. Enfim, em última instância, ela aglutina também em si as várias representações sociais que re[constroem] a identidade local.

PALAVRAS-CHAVE: FESTA. ALIMENTAÇÃO. IDENTIDADE. CAICÓ.

¹ Bacharel, mestre e doutor em ciências sociais (UFRN). Professor Adjunto da Universidade Federal Rural do Semiárido (UFERSA). Email: thadeu@ufersa.edu.br

INTRODUÇÃO

As festas religiosas no Brasil são motivos litúrgicos católicos que herdamos de Portugal, ampliados pela contribuição africana, indígena e mestiça. Festas que, aparentemente idênticas na intenção oblacional, transformam-se e diferenciam-se pela convergência de vários fatores simbólicos, sociais e materiais, impulsionadas pela irreprimível necessidade lúdica do homem. Não apenas a necessidade funcionalista da festa justificaria um estudo, mas, também, seu intercurso social, econômico, político e, é claro, lúdico-religioso. Reconstutora de tradições e palco de manifestações de modernidade, a festa religiosa, de padroeira, merece nossa atenção.

É a partir da perspectiva de se analisar uma conduta quase que cotidiana, parte intrínseca e constitutiva da identidade nacional, que partimos. José Ramos Tinhorão (2000, p. 17) mostra que a primeira festa realizada em solo brasileiro, após o descobrimento, foi a primeira missa: uma “confraternização étnica enriquecedora da alegre manifestação lúdica” dos portugueses no momento em que dois mundos distintos ali se encontravam. Já, naquele momento, os símbolos de poder, hierarquia e *status* se impunham nos símbolos da Igreja e do Rei, a cruz e o poste que traziam o brasão real, e no ritual e sua disposição, com os chefes eclesiásticos e os oficiais militares e nobres burocratas comandando o espetáculo. Na América portuguesa era comum a festa constante. Duas coisas propiciavam-nas: a grande quantidade de gente desocupada (senhores, fidalgos, clérigos, e todo tipo de pessoas que viviam de rendas) e a enorme quantidade de feriados religiosos e cívicos. Afora tudo isso, a necessidade de se quebrar a dureza e a monotonia da vida cotidiana. Mas, com certeza, a famosa “predisposição à vida folgada”, tão aclamada pelos viajantes estrangeiros, era algo também impulsionado pela escravidão. Como mostrou Tinhorão (2000, p. 40), a possibilidade da vida ociosa dos que tinham quem trabalhasse em seu lugar só podia levar, é claro, ao preenchimento do tempo ocioso com festas e cantigas.

Colocados sempre à margem das festividades públicas de caráter oficial, das quais participavam apenas na condição de meros espectadores, seria nas solenidades religiosas – especialmente nas procissões – que a “gente comum dos primeiros centros coloniais estava destinada a encontrar oportunidade de participar desde o século XVI” (TINHORÃO, 2000, p. 67). As festas religiosas saem das igrejas para as ruas, aproveitando-se as tendências de participação coletiva e sua sede pelo espetáculo. As massas participantes dessas festas seriam juntamente com os colonos pobres brancos, mazombos e os caboclos, as novas camadas de gente negra e mestiça que, ao se integrarem ao campo do trabalho por sua incorporação aos mais variados ofícios mecânicos, estariam destinadas a formar nas cidades o elenco e o público dessas festividades. Proibidas, durante o século XVIII, as festas de santos populares continuariam a ser realizadas por todo o Brasil, porque os próprios padres, solidários com os fiéis, costumavam participar pessoalmente dessas alegres oportunidades de lazer. Pois

Sendo possível recrear-se ao redor e dentro das igrejas, ao pé dos cruzeiros, vendo e seguindo imagens no andar ou diante dos registros de santos, o povo não perdia ocasião. Ia simplesmente. Meia hora de devoção. Dez horas de vadiação (CASCUDO, 1999, p. 127).

Este passado festivo nos remete a um presente onde a festa se mostra como o grande elemento agregador e renovador sócio cultural. Além de parte integrante da cultura e da identidade nacional, as festas são também aglutinadoras de sociabilidade. Tomamos aqui sociabilidade, segundo a tradição durkheiminiana, para quem esta era a tendência para a vida e a convivência em sociedade, uma força de atração para o convergir em grupo. Assim, ir a uma festa representa muito mais que o puro e lúdico ato de divertir-se. Representa também a perspectiva de se reencontrar com outros membros da sociedade a que pertence; ir de encontro a uma rede de representações e de símbolos que emprestam sentido ao viver em comunidade e, como demonstraremos até o fim deste estudo, do sentir-se pertencente a este grupo comunitário e societário.

Desta necessidade de se pensar a festa como [re]construtora de identidades, optamos por refletir e, em última instância, *interpretar* uma festa de padroeira no interior do Rio Grande do Norte, nordeste do Brasil. Essa foi a Festa de Sant'Ana de Caicó, cidade encravada numa região do semi-árido do Rio Grande do Norte chamada de Seridó. Nossa escolha se deve a alguns motivos objetivos e subjetivos. Os primeiros são a perspectiva de se analisar uma das maiores festas de padroeira do estado e, significativamente, quiçá, a mais importante. Outro motivo foi a percepção, instada no senso comum, das referências dadas a este evento. Pois, para o caicoense, este não é apenas um evento comum, mas também um momento de se reiterar e reforçar sua identidade social e cultural.

Neste sentido, nosso principal objetivo neste estudo é perceber, dentro da Festa de Sant'Ana de Caicó, o evento conhecido como "Feirinha de Sant'Ana", ambas enquanto [re]construtoras de identidades, a saber, a de caicoense (e, em última instância, a de seridoense), ressaltando-se as identidades e os conflitos que possam vir a ser percebidos e as representações pelas quais se criam, ou não, laços e fontes de solidariedade e de sociabilidade. Para isso, é importante tentar compreender a própria lógica da sociedade caicoense enquanto inserida em um contexto sócio-cultural específico a partir de sua festa principal, tomando a festa como paroxismo e fato revelador do social.

Como parte integrante de nossa dissertação de mestrado em Ciências Sociais (BRANDÃO, 2002), o presente artigo parte de uma perspectiva sócio-antropológica, compreendendo que a festa é a reunião de muitas pessoas, que se movimentam, dançam, cantam, gritam etc., contribuindo para a produção de grande quantidade de "energia", que é redistribuída para todos os participantes. Ao mesmo tempo a festa é uma revitalização da memória social. Pois o indivíduo/grupo que participa da festa, vive a recordação de uma outra festa. Festa idealizada ("antiga"), que povoa a memória social, pois a festa representa o momento-espço das emoções intensas e da metamorfose, tanto em nível individual como coletivo. Mas o tempo-espço da festa é também vivido como um tempo sagrado, quando se *reatualiza* um evento que teve lugar num passado mítico. "Um eterno retorno", no qual estes domínios são regenerados. É graças a este "eterno retorno", às fontes primordiais, que a própria festa se eterniza também.

O tempo sagrado – a festa – opõe-se ao tempo profano, o tempo ordinário, sossegado, sujeito a regras preestabelecidas. Aquele é o tempo da efervescência, do extraordinário, do excesso e da pândega (CALLOIS, 1988, p. 95-96). A festa é o tempo das emoções intensas, da metamorfose do ser do *homo religiosus*. Por isso ele dedica à festa atenção, paciência, habilidade e vive na recordação de uma festa e na expectativa de uma outra.

Este excesso é necessário ao sucesso das cerimônias, pois, participando da virtude santa da festa, contribui para a renovação da sociedade (CALLOIS, 1988, p. 99). É a suspensão da ordem do mundo. É também por isso que os excessos são permitidos (CALLOIS, 1988, p. 112). A festa ocorre sempre numa fase crítica do ritmo das estações. Quando a natureza parece renovar-se ou quando se necessita de uma mudança visível: no início ou no fim do inverno nos climas árticos ou temperados; no início ou no fim da estação das chuvas na zona tropical (CALLOIS, 1988, p. 105). Enfim, a festa é o paroxismo da sociedade, purificadora e renovadora da sociabilidade; é o momento culminante da sociedade, seja no ponto de vista religioso seja no econômico.

Deste modo, a festa não apenas comemora um momento crucial, mas o reatualiza. Ao repetir anualmente um fato cosmogônico, ela regenera o tempo e o tecido social, finalizando um “mundo” e recriando um novo. Como na festa se vive um tempo original, único, mesmo que se realize nela atividades do tempo ordinário, estas se revestem de caráter especial, pois estão no “tempo da festa”.

A Festa de Sant’Ana de Caicó tem vários momentos importantes. Dentre estes se destacam: a abertura e o encerramento, ambos os dois com uma procissão e uma grande missa; as novenas que ocorrem todos os dias da festa; a “Feirinha de Sant’Ana”, acontecendo na última quinta-feira, principal evento profano da festa; o “Baile dos Coroas”, evento que agrega a elite local e estadual; a FAMUSE (Feira de Artes Manuais do Seridó); os “shows” de cantores regionais e nacionais, todas as noites; e, por fim, as barracas de “comes e bebes”, comercializados por todo entorno da Catedral.

A reconstrução das identidades que a Festa de Sant’Ana revigora são: primeiramente a de *caicoense* e, em última instância, a de *seridoense*. São identidades que de certa forma apregoam e recriam ligação a um universo mais amplo e complexo: o

sertão nordestino, que enseja não apenas identidades micro-regionais específicas, mas, sobretudo, uma unidade maior e genérica, a identidade de *sertanejo*.

Para compreendermos o problema acima, tomamos como guia teórico a perspectiva weberiana de que uma cultura é uma teia de significados que o homem mesmo teceu, que Clifford Geertz mostrou ser composta de símbolos, que nada mais são do que representações sociais, às quais expressam idéias, valores e atitudes sociais mais significativas da coletividade (GEERTZ, 1989). Elas expressam, conservam e reforçam uma situação social, um *ethos* e uma visão de mundo. Pois bem, visões de mundo são elaborações mentais e assim como os comportamentos são elaborações sociais da realidade e expressam a base comum de uma determinada ordem social. Daí que o papel de um universo simbólico, assim como o de um sistema religioso: é aglutinar, ordenar e dar coesão ao quadro de referência ao qual diretamente se reporta. Assim, em última instância, sempre ligada à estrutura social à qual surge, a festa apresenta o papel de integrar os processos socializadores separados e, *ipso facto*, de dar um fundamento social às representações sociais e às identidades coletivas. Ela, portanto, dá significado às representações e aos papéis sociais, os legitima, e os perpetua na tradição e no tecido social. Deste modo, é importante ressaltar a festa como fato revelador da sociedade. Revelador no sentido de construtor de identidades e de solidificador de representações sociais. A festa é âmago primevo e último da vida social: a define e a recria junto com a cultura e seus instrumentos de socialização, legitimação e exteriorização.

O que as representações coletivas traduzem “é o modo como o grupo se pensa em suas relações com os objetos que o afetam” (DURKHEIM, 1995, p. XXIII). São exteriores aos indivíduos e exercem sobre estes uma coerção à qual não conseguem escapar. É a força da instituição apoiada sob suas representações impostas desde o berço. Podem, resumidamente, ser compreendidas como construções que atendem às necessidades impostas pelo contexto social.

Como colocaram Berger e Luckmann (1999, p. 118), todos os “edifícios sociais de significação” são “transportados por uma coletividade particular”, ou seja, “pelo grupo que produz continuamente os significados em questão e dentro do qual estes

significados têm realidade objetiva”. Esse transporte, embora haja uma dose de autonomia, é preso ao grupo e ao seu contexto sócio-histórico-cultural.

As estruturas sociais históricas particulares engendram tipos de identidade que são reconhecíveis em casos individuais. Assim, os tipos de identidade podem ser observados na vida cotidiana e também na extra-cotidiana. Isto posto, a identidade é fruto de uma dialética entre o indivíduo e seu meio social, sendo influenciada por toda a totalidade do social (religioso, político, econômico, etc.).

Como em uma sociedade complexa – como a de Caicó, por exemplo – não encontraremos um único sistema de símbolos, mas vários deles. Um sistema religioso simbólico como a Festa de Sant’Ana de Caicó pode nos ajudar a compreender e interpretar a sociedade caicoense como um todo, em seu universal simbólico, ajudando-nos também a entender como este sistema simbólico reconstrói a sua identidade. Isto na medida em que haja adesões conscientes ou inconscientes a um corpo de símbolos religiosos que exprimem e reforçam esta ou aquela identidade.

A rede de relações entre participantes da festa transporta para um campo de atuações simbólicas uma estrutura de modos de participação igual à da sociedade, aquela que ela organiza para produzir os seus bens e reproduzir as relações entre seus produtores sociais. Ou a festa coloca, em postos diferentes, sujeitos – dominantes e dominados, apropriadores de trabalho ou assalariados – também diversos, segundo a posição de sua classe ou segmento de classe na sociedade, ou coloca-os, ainda, diferentes, nos mesmos lugares simbólicos, mas através de tipos de atuação e formas de presença igualmente diferentes na festa (BRANDÃO, 1978, p. 60).

Nosso caminho metodológico se pautou dentro da lógica da antropologia interpretativa e seu precursor Clifford Geertz. Este toma por base o pensamento weberiano no sentido em que se discute a cultura como uma teia de significados às quais o homem se amarra, e tenta buscar o sentido das construções socioculturais existentes. Apoiar-se em etnografia, pela qual pode-se obter o significado das ações.

Esse caminho, Geertz denomina de “descrição densa”, pois a maior parte do que precisamos para compreender um acontecimento particular, um ritual, um costume, uma ideia, ou o que quer que seja, está insinuado como informação de fundo antes da

coisa em si mesma ser examinada diretamente. Assim, a análise é “escolher entre as estruturas de significação”. Ou seja, códigos preestabelecidos socialmente, “e determinar sua base social e sua importância” (GEERTZ, 1989, p. 19). Isto é, perceber o que elas representam para cada sociedade e cultura em questão.

A etnografia descrita abaixo foi realizada entre os anos de 2000 e 2001, representam, portanto, um momento histórico específico daquele evento específico. Enquanto uma descrição densa, aponta para esses imponderáveis da vida social. Nossa intenção aqui é permitir ao leitor e pesquisador a visualização, em um evento de caráter social, dos elementos definidores da identidade e sociabilidade de uma sociedade e cultura.

A FEIRINHA DE SANT'ANA

A Feirinha de Sant'Ana é, talvez, o principal acontecimento profano da Festa de Sant'Ana de Caicó. Isto porque além de ser o mais concorrido e esperado evento, é o que mais agrega visitantes e caicoenses.

Sua organização – no que tange o espaço do largo da Catedral, isto é, suas imediações (Praça Monsenhor Walfredo Gurgel até a Avenida Seridó e lados direito e esquerdo da Catedral) – fica por conta da paróquia. É estritamente proibido vender e comercializar qualquer coisa em suas imediações sem autorização da mesma. Vigilantes ficam em pontos estratégicos impedindo que ambulantes mais espertos ou desavisados descumpram a ordem. As barracas existentes são postas de frente à Catedral, abaixo e ao lado do Arco do Triunfo, dentro da Praça Mons. Walfredo Gurgel. As centenas de mesas e cadeiras são postas logo abaixo das tamarineiras e algarobeiras protegendo as pessoas do sol. Lonas são postas nos locais onde não há proteção das árvores. Isto ocorre, porém, em todo o circuito de ruas, praças e avenidas que se seguem após o largo da Catedral.

A Feirinha começa após as dez horas da manhã. O sol já se mostra bem disposto, mas ainda não atingiu seu zênite de calor. As pessoas vêm chegando e ocupando pouco a pouco seus espaços. No largo da Catedral irão ficar as famílias mais tradicionais de Caicó, assim como visitantes mais abastados e seus parentes. Essa distribuição espacial não é

uma imposição implícita. Simplesmente, as mesas, colocadas sob as árvores de um lado a outro da praça, são ocupadas por esses grupos sociais. O hábito de estar naqueles locais sempre, em Festas passadas, implica que, esses grupos e não outros irão ocupá-los.

Políticos obrigatoriamente circularão por aqui. Muitos, como o governador do estado e senadores da república, ficarão em uma das mesas protegidas pelas árvores, sob os olhos dos passantes e da imprensa. Nos arredores da Catedral todas as barracas pagam tributo diretamente à Sant'Ana, ou seja, à Igreja. O pároco, Mons. Antenor Salvino de Araújo, recomenda que os fiéis “permaneçam” nos limites da feirinha, ou seja, nas barracas que pagam à Igreja. O problema é que a massa de pessoas não cabe dentro do espaço delimitado pela vontade clerical. No restante da Feirinha – que para o pároco da Catedral só “vale para o arredor da Catedral de Sant'Ana” – as pessoas ocupam uma das centenas de mesas, protegidas pelas lonas. Aqui vão ficar o povo propriamente dito, sem conotações genealógicas, nem fazendeiros ancestrais conhecidos.

Apesar de não haver uma divisão física entre esses dois grandes grupos, eles não se misturam, a não ser quando circulam de um lado a outro. Não há intensa sociabilidade entre eles, pois esta acontece ao nível da comensabilidade, isto é, nas mesas. E cada grupo permanece em seu respectivo espaço, e em sua mesa. Os encontros ocasionais, como dissemos, ocorrem na circulação dos grupos para outras partes do espaço da Feirinha. Os jovens em geral tomam os caminhos de um lado a outro, seja em busca de algo para comer ou beber, seja em busca de alguma paquera.

O povo mesmo tomará o maior espaço da Feirinha. É o que seguirá pela Avenida Seridó afora (sentido rio Barra Nova), tomando as praças adjacentes, até a Praça da Prefeitura, o largo da Igreja do Rosário. Uma multidão imensa que come, bebe, conversa, dança, enfim, se sociabilizam uns com os outros, no reencontro dos amigos que há muito não se via.

Mesmo com a divisão acima relatada, ao comerem e beberem juntos, os caicoenses reafirmam seus laços de pertença, de identidade. Como nos informa Pinto (1999, p. 51) “a cozinha pode ser pensada como um veículo que permite ao indivíduo, através da aceitação de determinadas práticas, estabelecer uma relação de pertencimento a um determinado grupo”. Muitos, principalmente aqueles que vieram de

longe para a festa, revigoram seus laços ao identificarem-se com as comidas locais, simbolizadoras da identidade regional. Outro ponto importante é que as comidas vendidas e consumidas na feirinha, principalmente as consideradas regionais, são reflexo das condições de produção agrícola e dos hábitos culinários locais. Mesmo na forma de consumir, denotam estilos de vida e visões de mundo regionalista.

Cascudo (1967, p. 13) nos mostra que nosso *menu* está sujeito a barreiras intransponíveis, construídas pelo costume de milênios. O que chamamos de padrão alimentar nada mais é do que “uma rede comunicante de padrões alimentares equivalentes”. O prestígio que envolve nossos velhos pratos independem de qualquer utilidade nutritiva. Comemo-los simplesmente pela tradição. Concordando com esta afirmativa, Silva (1999, p. 41) nos informa que,

Os hábitos alimentares resistem à mudança, mesmo que profunda, do ambiente social. Os emigrantes, por exemplo, embora abandonem algumas das tradições de seu país de origem, permanecem fiéis às tradições culinárias. Há uma ligação simbólica entre essas tradições alimentares e a mãe-pátria. Conscientes ou não – mais freqüentemente, inconscientes – ao ingerir o alimento os indivíduos agem para reafirmar o critério de identidade. Os alimentos contendo um valor simbólico são oferecidos aos compatriotas e com isso há uma continuidade nessa relação, uma forma de comunhão.

Para Cascudo (1967, p. 28), “de todos os atos naturais, o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade”. De seu significado revitalizador, construiu-se sobre a festa uma função simbólica de fraternidade, de convivência e de sociabilidade. É o antiquíssimo princípio da comensalidade, onde o banquete oficial e cerimonioso é sempre à noite. De dia, informal, mais festivo. “Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto” (CASCUDO, 1967, p. 34). Assim como repartir o pão é sinônimo de solidariedade: companheiro vindo do latim *cum panis*, comer do mesmo pão, juntos. Como mostrou Pinto (1999, p. 67),

A família é o primeiro grupo com o qual os seres humanos partilham suas refeições. Esses momentos, ao longo de suas vidas, serão reproduzidos também com amigos, parentes ou colegas, porém nunca com inimigos.

No mesmo ínterim, Pinto nos mostra que as refeições realizadas em comum:

Reforçam o grupo e contribuem para sua coesão. Compartilhar uma refeição significa também partilhar sensações e por isso as celebrações rituais são acompanhadas por banquetes, para reforçar laços antigos e criarem-se novos (1999, p. 68-69).

Na Feirinha come-se sentado, em uma das centenas de mesas e cadeiras de ferro, plástico ou de pé. Enquanto se degusta alguma bebida, come-se à toda hora e a todo lugar. Sant'Ana merece degustação vultuosa. A festa de igreja no Brasil, como nos lembrou Freire (2000, p. 289) "é o que pode de haver de menos nazareno no sentido detestado por Nietzsche. No sentido sorumbático e triste". Beber e comer não apenas pelo santo, mas participar com ele, da comensalidade do sagrado na festa profana. Com alegria e abundância. Procura-se uma das dezenas de barracas e escolhe-se o que quer comer. O ritual é simples e modernizante, lembrando o de uma praça de alimentação de um shopping. Compra-se uma ficha em um local e depois se segue a outro para requerer o alimento pago.

A maioria dos grupos permanecem próximos às suas mesas, alguns formando imensos corredores de mesas e cadeiras. Conversas, encontros e reencontros, onde novos e velhos amigos se confraternizam comendo e bebendo, em devoção à Sant'Ana .

A alimentação na Feirinha é feita por barracas que vendem todos os tipos de comidas típicas e bebidas. Mesmo assim, é patente a influência modernizante das comidas exógenas e industrializadas. Já na década de 1930, Cascudo (1975) percebia o que chamava de a decadência da cozinha sertaneja. Isso se deve

Menos por sua própria essência do que pelo indesculpável acanhamento em mostrar-se. O primeiro cuidado de um fazendeiro de Minas Gerais ou São Paulo é provar que come bem e o que come é gostoso. O nosso sertanejo disfarça, esconde, mistifica sua culinária quando tem visitas. Crê ficar desonrado servindo coalhada com carne de sol, costelas de carneiro com pirão de leite, paçoca com bananas, milho e cozido, feijão verde, o mungunzá que o africano ensinou e a carne moquecada que ele aprendeu com o indígena (CASCUDO, 1975, p. 26-27).

No sertão do Rio Grande do Norte, diz Cascudo (1975), a tendência é imitar o litoral no alimento. Tendência hoje, totalmente interiorizada, graças aos modernos sistemas de abastecimento e à massificação de padrões alimentares, efeitos da industrialização e da mídia. Mas, apesar disso, as comidas regionais sobrevivem e se adaptam às novas condições alimentares. Se no dia-a-dia vêm-se nos lares sertanejos alimentos antes nunca vistos como pão de trigo, macarrão, saladas, maioneses, etc., são ainda valorizadas e incentivadas as comidas locais e identitárias. Daí porque, de lado a lado com as comidas exógenas, a comida sertaneja é valorizada e consumida, principalmente em dias de festa, onde são reforçados laços de sociabilidade e identidade.

No entorno da Catedral, cada entidade, família ou empresa fica responsável por uma barraca específica: uma cooperativa de médicos; bancos; empresas estatais; grupos de jovens da Igreja; a Universidade; Irmandades Religiosas; Lions Clube; Renovação Carismática; etc.

Na Feirinha de Sant'Ana é fácil ver feijão verde, farofa d'água, macaxeira, carne-de-sol, carne de carneiro e de bode torrado, galinha à cabidela, panelada, buchada, feijoada com carne seca, paçoca, arroz de leite, etc. Tudo isso regado a uma cervejinha gelada ou a goles de cachaça.

A base de preparo de todas essas comidas está inscrita na história dessa região e faz parte das representações acerca do viver sertanejo e sua identidade. Assim, aqui e ali, barracas vendem comida à base de mandioca. Do indígena, nos relata Cascudo (1967), herdamos a farinha de mandioca. Comida que sacia, sem a qual a refeição está incompleta. Para o sertanejo, nas longas viagens, bastava farinha e água. A carne era dada pela natureza. Deste modo, a "farinha é a camada primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso mult centenário, irredutível, primário, instintivo" (CASCUDO, 1967, p. 96).

Gilberto Freire (2000) enfatiza que foi completa a vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo, tornando-se a base do regime alimentar do colonizador. No nordeste boa é a farinha seca, outrora chamada de guerra. Assim,

Variado era o uso da mandioca na culinária indígena; e muitos dos produtos preparados outrora pelas mãos avermelhadas da cunhã, preparam-nos hoje as mãos brancas, pardas, pretas e morenas da brasileira de todas as origens e de todos os sangues (FREIRE, 2000, p. 191).

Da farinha temos o pirão. “Pirão é o pitéu, mulher bonita e desejada” (CASCUDO, 1967, p. 108). Feito do caldo de peixe ou carne com farinha seca é substancial e “pesado”. Sertanejo que não come pirão não está mais vivo. Comida com arroz (herança africana) e carne de gado, de criação ou peixe é prato principal ou “tira-gosto” providencial. Acompanha a tradicional cachaça de cabeça. Em canto algum há de faltar farinha. “É como farinha em feira”, tem em todo lugar.

Com a Mandioca faz-se a goma. Dela extraem-se muitos pratos. O mais típico, descendência das cunhãs é a tapioca. Na Feirinha de Sant’Ana pouco a vemos, já digerida no café da manhã ou ainda sendo preparada para o jantar. No sertão a tradicional não vem com coco, mas com manteiga e queijo. É primeiro peneirada, secada e assada no tacho quente. Ainda fumegante é passada a manteiga e introduzido o queijo de mesma origem. Comida com coco – introduções mais recentes advindas do litoral – fica molhada e flexível. Sem ele, se não comida logo fica dura e imprópria ao paladar exigente.

A macaxeira (um tipo de mandioca) é outra iguaria. Cozida na água e sal ou frita fartamente regada com manteiga de garrafa – predileção sertaneja, líquida, guardada em garrafas. Aqui e ali a vemos como tira-gosto, acompanhada de carne de sol ou linguiça da terra. Outro tubérculo é a batata doce, cozida ou assada. Boa com feijão de corda. Considerada mais substancial, é comida como PF (Prato Feito), mais popular e barato.

Temperos sertanejos tradicionais são a pimenta-do-reino, o alho, o sal e o açúcar. Todos exclusivas heranças europeias. Comida sem tempero é comida indigesta. Faltar

sal ou açúcar é pecado grave na culinária. Caldo bom é o apimentado. Quitute bom é o doce.

O feijão é fundamental na alimentação sertaneja, assim como em todo o Brasil. Na Feirinha o vemos de todos os tipos, mas o mais procurado é o feijão verde e o preto, feito feijoada. Nos informa Oswaldo Lamartine que “o feijão de arranca, mais cultivado em vazantes é, de comum, colhido ainda verde, nos meses de S. João ou Sant’Ana como reforço da panela empobrecida pelos meses de seca. Tão cedo o fazem, vale como designativo de fartura: ‘Fulano já está comendo verde...’” (1980, p. 77).

Talvez a mais forte das heranças culinárias transmitidas pelos africanos que iam trabalhar no sertão, primeiramente como escravos de gadaria, tornando-se depois vaqueiros e cantadores tão proeminentes, depois como escravos de eito, sendo gastos nas lavouras de algodão. “Dizia-se pelos sertões o não ter um pé de feijão como símbolo da imprevidência descuidada e preguiçosa” (CASCUDO, 1968, p. 102). Mas a escolha, no sertão, é pelo feijão verde, cozido com bastante água e coentro e o feijão macassa, de corda, ou o branco. Sempre com farinha ou farofa de manteiga. O branco (ou o de corda) com arroz faz-se o baião-de-dois, acrescentando-se carne seca. Esta, aliás, está em todos eles. Saboroso, quando comido com queijo de manteiga, as cascas mais espessas, que amolecem (dentro da panela), além da carne fresca e de sol. O macassa com batata-doce e arroz é, às vezes, o único alimento de milhares de sertanejos. É a refeição, o sustento, a força promotora da energia humana. É fácil ver aqui e ali, em uma das barracas alguém que ainda cultiva o antiquíssimo hábito de amassar o feijão “fazendo-o pasta, dando trabalho ao garfo” (CASCUDO, 1968, p.105).

Muitos pratos acompanham galinha caipira. Esta, trazida pelo colonizador, logo tomou conta do interior do Brasil. Com seus ovos, surgem as fritadas, omeletes, doces maravilhosos (CASCUDO, 1967, p.279). Dela extraem-se o caldo de galinha, canja com arroz, para os adoentados, misticismo herdados dos escravos que a utilizavam para o sacrifício às suas divindades, daí seu poder profilático. Galinha é comida de pobre, que não tem dinheiro para comprar carne (CASCUDO, 1968, p. 280). Dia sagrado para comê-la é dia de Domingo, onde a noitinha, toma-se uma canja quente reparadora para o enfrentamento da semana que se inicia. Boa para todas as pessoas e todas as idades é

como um bom conselho: “conselho e canja de galinha não faz mal a ninguém”. Torrada, ou seja, assada totalmente, fazendo-se evaporar as substâncias líquidas, ou refogando-os com farinha e feijão de corda, verde ou branco, comendo-se amassando o feijão e a farinha com as mãos. Depois toma-se o caldo, para degustar melhor a iguaria. Melhor do que isso, para muitos, é a “galinha à cabidela” que em outras paragens chamam de *ao molho pardo*. Feita do sangue da galinha talhado ao vinagre, retirado enquanto ainda estava quente, ou seja, com a “penosa” ainda viva. Pedacos rejeitados pela estética são os mais apetitosos: sobreco, moela, fígado, coração, pratos de tira gosto que acompanham uma cerveja gelada ou um gole de cachaça.

As hortaliças e verduras são raras e quase não a vemos. Quando muito, tomates, cebolas e alfaces, e muito pouco. Aparecimento da modernidade e, em geral, presença no paladar e nas mesas dos grupos mais abastados. Tanto os descendentes indígenas quanto os negros não as tinham em grande conta (FREIRE, 2000, p. 195). Como mostrou Silva (1999, p. 94), o cardápio sertanejo sempre foi pobre de verdura que se resumia no tomate miúdo, coentro, cebola e bredo manjanga. Não há muito costume de servir-se de vegetais crus. Mesmo as hortaliças são cozidas e raramente cruas nas saladas, muito embora o coentro, enfeitador de farofa, do pirão e do arroz, sempre posta ao natural. Bom para o sertanejo é carne, tubérculos, frutas. As primeiras especialmente se forem de caça ou pesca: preás, antas, porcos-do-mato, nambus, pacas, aves silvestres (arribaças, rolinhas), tatus, peixes de rio, principalmente nos invernos e sem o conhecimento dos fiscais do IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente).

Muito procuradas são as carnes de criação, que são tidas com apreço no sertão. Assado ou guisado. Do carneiro faz-se a memorável buchada, pedaços do estômago do animal e de sangue talhado. Sustança garantida. O mesmo do bode, “recurso de todo o ano”. Sua continuidade no sertão foi tanta que passou a ser sinônimo de provisão de viagem e caça (CASCUDO, 1968, p. 215). De carne mais dura, demora mais para coser. Guisado ou assado é tido em boa conta. Bode assado e farofa, costelas de bode com farinha, ensopado de bode com arroz. “Duro como pai de chiqueiro”, referência a bode velho, intratável.

Encontra-se também muita carne de porco. Indiferente às inferências muçulmanas e judaicas, o sertanejo é apreciador do porco, principalmente dos chouriços. A tradição do chouriço permanece no Seridó. Massa negra, doce e picante, comida pura ou acompanhada com farinha ou arroz. Demoram-se horas em seu preparo, que, de tão ritualizado, exige-se pelo menos dois dias. Com a carne do porco – de longe a mais apreciada – assada é certeza de alegria no paladar.

A mais conhecida, vista e apreciada é a carne de sol, retirada do boi. Aqui leva a marca indelével, “é carne de sol de Caicó”, sinal de carne boa. Seu preparo típico é assado, comida quente com farofa, coentro verde e cebola, ou com farofa d’água, pirão de leite e feijão verde ou macaxeira. Bom do boi é a tradicional “carne-verde” do dia-a-dia. Faz-se também da carne de sol a paçoca. Torrada, pilada com farinha de mandioca e alguma cebola, sendo que alguns acrescentam a castanha de caju e/ou amendoim torrado. Boa é com bananas. Tradicional também é a panelada, pesada como chumbo. Imprópria para os estômagos sensíveis. Reúnem carne, jerimum, maxixe, quiabo, toucinho fresco e um pedaço de queijo de coalho, levados ao fogo. Exige tempo para ser preparada.

Carnes sangrentas não são repasto bem vindo. Nenhum sertanejo, diz Cascudo (1968, p.26), comia carne sangrenta, bife mal passado. Carne boa é assada ou bem cozida. Por aqui se encontram carnes assim. Os churrasquinhos são bem passados em geral e, salvo a exigência de um ou outro visitante, a maioria é, deste modo, bem passada.

Uma barraca de uma cooperativa de leite local expõe seu produto. É o “Leite de Caicó”. Além dele, coloca também amostras de uma novidade: queijo de cabra temperado. Com seu gosto peculiar acompanhado do tempero, este queijo tem um sabor forte que agrada aos paladares mais exigentes. Interessante é a valorização de um animal tipicamente identificado com o sertão e com sua alimentação, mas que ainda não tinha tido seu leite aproveitado para tal em escala comercial. A marca “Caicó” é identificada não apenas com a qualidade do leite, mas com a “sertanidade” do queijo.

Os doces são apepiques renomados na Feirinha. De banana, mamão, de goiaba. Tradicional é o “filhós”. Feito de farinha de trigo e manteiga é frito no óleo e comido com

mel de rapadura. Cascudo nos remete sua origem ao seu preparo: como filhos amados. Imperavam os “bolinhos amassados com leite e gemas de ovos e as mil invenções de feilhós, *filhoses*, sonhos, coscorões” (1968, p. 260). Bolos de todos os tipos povoam a feirinha, seguidos de suspiros, raivas, beijos e cocadas. Alfenins, brancos e doces alegam as crianças com suas formas divertidas. Eles variam por conta das safras de frutas cultivadas ou nativas. Destas, a mais típica e saborosa, o umbu, de onde se faz a *umbuzada*, bebida forte, pastosa e doce.

Lado a lado com as barracas de comidas típicas, concorrem com o paladar festivo as barracas e carrinhos que vendem cachorros quentes, aqui, como já mostrado anteriormente, elas são isentas de taxas. Invenção tipicamente moderna, encerram em si todas as características do capitalismo industrial. Dos pães, todos embalados em sacos plásticos e do mesmo peso e tamanho, às salsichas, milho verde, ervilhas, todos estes enlatados. Aliam-se a estes as batatas palhas e carne bovina moída. Há também as barracas de cachorro quente *self-service*, onde além de todos os ingredientes anteriores, aliam-se cenoura picada, beterraba cortada em fatias finas, cebola, tomate, e outras tantas verduras e, para completar, molhos diversos como *catchup*, maionese, mostarda, molho inglês, etc. A forma de preparo, rápida e o preço, acessível a todos, faz com que, para amplos setores dos participantes, seja uma maneira eficaz de matar a fome.

Como sem bebida não há festa e festa sem bebida não é festa, o beber aqui estabelece-se como ato supremo da Feirinha. Bebe-se muito e bebe-se de tudo, obedecendo às variâncias de local e de grupos.

A cachaça é a mais consumida de todas as bebidas. Destilado da cana-de-açúcar que sobrevive aos séculos a fio. Barata e niveladora, atende aos gostos acostumados com seu sabor forte. Já dizia Cascudo (1986, p. 44) que “*vida de cabra é cachaça*, ambivalência da frustração, a fuga à realidade opressiva ao eterno desajustado, hóspede de todas as culturas”. Bebida de pobre. *Cachaceiro* é o *pinguço*, alcoólatra, *pudim de cana*. Beber cachaça ou, *tomar uma de cana*, como é utilizado, é, em geral, para os grupos mais pobres. Cana com caju e sal, costume antigo. Como mostrou Freire (2000), “do indígena, parece ter ficado no brasileiro (...) um gole de cachaça com caju e às vezes um pelo sinal

para guardar o corpo precedem ordinariamente um banho higiênico. O caju para limpar o sangue” (FREIRE, 2000, p. 183). Já Cascudo novamente nos lembra que,

É a mais comunitária das bebidas. Para o bebedor não é uma subalternidade a escolha da aguardente. A humildade originária sublima-se pela sinonímia sonora, animadora, jubilosa. Sobretudo, no mundo pobre e fusco dos devotos, a Cachaça recebe véu e capela de alvura, candidez, beleza: Moça Branca, a Branca, Branquinha (1999, p. 45).

Não só pelo seu preço, acessível para a imensa maioria, mas pela sua trivialidade de funções, ela aparece em abundância, pura ou misturada a alguma fruta (em geral o limão) ou com algum refrigerante.

A cerveja é muito consumida e ao lado da cachaça, torna-se a mais pedida. Bem gelada, para espantar o calor – assim também muitos preferem a cachaça – , ela acompanha as mais variadas comidas e contribui para a celebração da festa. Quem tem pouco dinheiro começa na cachaça ou em outra bebida mais forte, como o rum ou a vodca, e depois “lava com cerveja”.

Para os grupos mais abastados, o whisky é a preferencial bebida. Servido, em geral, com gelo, ou mesmo puro, para os mais *afritos*, é bebida privativa de quem tem dinheiro e poder. Os de marcas internacionais são os mais consumidos e os comentários sobre eles é que não são *do Paraguai*, isto é, falsificados. Estes, porém, são consumidos pelos grupos que não têm como adquirir os originais, mas primam pelo poder simbólico de consumir um símbolo de *status*. Isto faz também com que os grupos dominados social e simbolicamente venham “digerir” os valores dos grupos dominantes ao consumir produtos que imitam os consumidos por aqueles e de menor custo econômico e, de certa maneira, de maior valor simbólico.

Quem vem de fora pode provar do *Aluá*, que tem origem indígena, feita de milho fermentado, misturado com sumo de tangerina, que, de fabricação caseira, assim como os licores, abundam de cheiros e gostos variados das bebidas tradicionais do lugar. Era o refrigerante das festas de antigamente, informa Dona Clélia Bezerra, caicoense

moradora de Natal. Seu consumo imoderado pode causar um pouco de indigestão, avisa o vendedor.

É possível ver grupos de jovens que participam da feirinha. Sua participação é, quase sempre, exclusivamente, restrita aos eventos profanos, principalmente os shows de forró, nos clubes da cidade. Eles constituem uma parte significativa dos participantes da Festa de Sant'Ana.

Fora do largo da Catedral, encontram-se os mais variados tipos de vendedores ambulantes. CD's piratas, camisetas, rosários, santinhos, copos e canecos de alumínio, chapéus de palha, etc. Em todo o trajeto, além do intenso barulho de música e conversas animadas, misturam-se os gritos desses trabalhadores informais tentando ganhar um trocado a mais. É possível mesmo encontrar até mesmo imigrantes orientais ilegais, vendendo "muamba" contrabandeada e pirateada.

Além de coisas para comer e beber a Feirinha oferece outros atrativos. A Orquestra Sinfônica do Rio Grande do Norte toca, no fim da manhã, para a multidão no lado esquerdo da Catedral. No seu repertório, músicas do maestro seridoense de Carnaúba dos Dantas, Tonheca Dantas, como a valsa Royal Cinema. No Casarão do Padre Guerra, os Negros da Irmandade de Nossa Senhora do Rosário fazem uma apresentação de suas congadas e danças. O público desse espetáculo é basicamente formado por visitantes que se maravilham ao saber que existe folclore negro numa cidade onde estes pouco aparecem. CD's e fitas cassetes com a musicalidade do grupo são vendidas no local. Uma exposição do "Magão", um artista plástico local, lembra que, apesar de minguado e esquecido pelas autoridades, existe cultura popular local.

Cultura popular que aparece na voz de um par de violeiros que se apresentam dentro do casarão. Eles cantam sobre a Festa de Sant'Ana e lembram que:

*Você que está aí parado bem na nossa frente
Fique aí mais tempo escutando a gente
Pois na Festa ainda tem muita coisa pela frente.
A saudade fere a alma do coração de quem ama
Difícilmente a pessoa não passa por esse drama
Mas só cura de verdade é na Festa de Sant'Ana.*

Mas, o grande evento que chama a atenção extra-feirinha é a FAMUSE, a Feira de Artes Manuais do Seridó. Em seu XVIII ano de existência, ela congrega artesãos de todo o Seridó, mostrando aquilo que se tornou o maior gerador de renda informal da região: o artesanato. Organizada pela CRACAS (Comitê Regional de Associações de Cooperativas Artesanais do Seridó) e pelo SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio à Pequena Empresa, Caicó) em estandes padronizados na praça da Igreja do Rosário, ao lado da Prefeitura Municipal.

Os estandes da FAMUSE variam entre os de bordados, redes, artigos de madeira, santeria, doces, metais, etc. A circulação de pessoas é intensa, todos à procura de levar, ao menos, uma lembrança do artesanato da região.

O que mais chama a atenção são os refinados bordados do Seridó. Fabricados principalmente por bordadeiras de Jardim do Seridó, São José do Seridó, São Fernando, Jucurutu, São João do Sabugi, Jardim de Piranhas, Acari, Carnaúba dos Dantas, Serra Negra do Norte, Timbaúba dos Batistas e Caicó, essa tradição, advinda dos portugueses, era feita inicialmente à mão, como qualificação necessária ao casamento. No início, apenas as mulheres das classes dominantes bordavam por ter mais acesso aos instrumentos de trabalho. Com o passar do tempo e o advento da máquina de costura, o ato de bordar passou a ser semi-artesanal.

Assim, passado de uma atividade puramente caseira, restrita ao consumo familiar, à atividade de renda familiar, destinado à venda, o ato de bordar se expressa em várias peças trabalhadas: estolas, viras, panos de bandeja, lençóis, toalhas de mesa, blusas, camisolas, etc. O reconhecimento dado ao bordado do Seridó deve-se principalmente à qualidade de seus produtos e a habilidade de suas artesãs. Os desenhos e traços vão desde motivos florais, infantis, até aos campestres e heráldicos (bem ao gosto mais aristocrático), levando um leve toque e sensibilidade aos panos e rendas (BATISTA, 2001).

Peças em couro como sandálias e chapéus são também amplamente vendidos. Esboçam o ciclo do couro do sertão do Rio Grande do Norte, onde o Seridó era o centro. Chamam a atenção pela rusticidade do couro trabalhado e da simplicidade de seus desenhos e entalhes. Também quadros de pintura popular são postos à venda. Motivos

religiosos e cotidianos são expostos em telas em alguns estandes. Em outros, várias peças de cerâmicas como vasos,oringas, potes e travessas são expostos. Assim também como galos de louça, pequenas carrancas e outras figuras antropomórficas.

Aqui, vendem-se também comidas típicas, todas, porém, prontas para viagem. O visitante pode adquirir produtos que denotam identidade regional: rapaduras, doces, licores, filhoses, bolachas, sequilhos, chouriços, etc. A procura por esses produtos, como já dissemos, é mais do que a procura por comer algo que não se come na terra onde se mora. É também o compartilhar, ao comer, da identidade da terra onde esse produto foi feito. Comer algo, usar algo, de Caicó, é também, de certa forma, participar da identidade de caicoense.

As redes vendidas destacam-se pelos motivos bordados em suas extremidades, pelas suas amplas varandas feitas em crochê e pelo seu fino acabamento. Algumas, grandes e espaçosas, são feitas exclusivamente para “quatro tornozelos”, ideais para sestras e feitas para o descanso. Produzidas em Caicó ou na região, são amostra do antiquíssimo hábito de dormir e embalar-se em redes, herdado pelo sertanejo de suas avós indígenas. Numa região onde impera o calor, embalar-se numa rede após o almoço, para uma gostosa vênha, mais do que velho hábito é um justo remédio contra o velho “demônio do meio dia”.

A FAMUSE torna-se um evento à parte da Feirinha e da própria Festa de Sant’Ana, na medida em que sua importância, por si só, é significativa. Ela está inserida na rota de Feiras de Artesanato do país. Além de ser um momento de comercialização de produtos e de intercâmbio, é um excelente momento para se divulgar parte da cultura material da região. Por ocorrer um momento que tem um grande afluxo de pessoas na cidade, a FAMUSE torna-se um dos pontos altos da própria Festa.

As calçadas públicas, únicos locais onde alguém pode se movimentar, já estão quase intransitáveis por volta das 14 horas. Um turbilhão de pessoas vem e vão de um lado a outro, no trecho que vai da Catedral aos estandes da FAMUSE. Além disto, as mesas e cadeiras que já ocupavam as ruas, começam também a ocupar as calçadas. Assim como também pessoas que mendigam ocupam alguns trechos. A Festa como momento aglutinador do social não pode deixar de trazer *todos* os grupos sociais ao seu

espaço. Nela não podem deixar de comparecer nem mesmo os mais desvalidos, que encontram neste momento uma oportunidade de conseguir, também alguma renda.

No entorno da Catedral, assim como em muitas calçadas, é possível ver famílias inteiras festejando. Com mesas sobrepostas, muita comida e bebida, o reencontro familiar também se dá na euforia da Feirinha. Em geral, essas comemorações se dão em torno do membro mais velho da família, que é quase sempre uma matriarca. Sentadas em cadeiras de balanço ou mesmo participando ativamente da Festa, elas inspiram em muitos a lembrança da padroeira.

Nas barracas, alguns grupos fazem sua própria festa ao trajarem camisetas iguais, pintadas especialmente para a Feirinha. É o caso do bloco carnavalesco *Isso Naquilo*, que traz nas costas de sua camiseta o dizer: “Festa de Sant’Ana de Caicó 2001”. Segundo Paulo Azevedo de Medeiros, morador da Vila do Príncipe, é mais um momento para confraternização com os amigos. Interessante é notar que os grupos são bastante homogêneos não apenas em seus trajes, mas em seu comportamento etílico. Assim como no carnaval, a Festa de Sant’Ana é um momento de reafirmação de laços de solidariedade e sociabilidade entre essas pessoas, que se identificam não apenas com uma região ou cidade, mas também com um seu próprio e estreito microcosmo social: neste caso o bloco de carnaval. Mas, se no carnaval em geral o que transparece é a inversão social, aqui o importante é a reafirmação de pertença a um grupo e a cidade.

Com o calor aumentando ainda mais, indispensável é ter um leque sempre à mão. Estes são em geral de papel e são distribuídos por empresas que aproveitam o tempo da Festa para divulgar seus produtos, assim como trazem informações no verso do leque sobre a Festa, como por exemplo, o Hino de Sant’Ana. Também é possível encontrar alguns leques com propagandas de políticos locais e regionais. É possível perceber como o econômico, o político e o religioso se intercalam. Pois no simples ato de abanar-se, tão necessário aqui, essas esferas todas estão presentes.

Um alto falante anuncia a presença de políticos constantemente. Mas este anúncio é realizado apenas àqueles que apoiam ou são apoiados pelo prefeito. Os demais circulam pela Festa acenando e falando com populares: são senadores, deputados, vereadores, prefeitos de outras cidades, o governador do estado, etc. Suas presenças são

registradas por vários meios de comunicação de massa, os quais, na maioria são proprietários.

À noite é momento de ir à novena de Sant'Ana. Por causa dela, a Feirinha, que teima em continuar noite adentro, é interrompida. Mas muitos não vão, pois a ressaca os impossibilita. Mas, o povo, membros de Irmandades religiosas, devotos, comparecem e novamente, tomam todos os espaços dentro e fora da Catedral. Ela prossegue como os demais dias, e o ritual é repetido solenemente. É preciso exaltar a Sant'Ana, a provedora de Caicó.

Após a novena, assim como em todos os demais dias, as opções são as mesmas. Mas o que muda é o povo. Este comparece cada vez mais e segue para as mesas dos bares, para as barracas de jogos, para os parques de diversões, para os clubes. Noite adentro é tempo de Festa, de sociabilidade, de reencontro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível afirmar, como dissemos no início deste trabalho que a Festa de Sant'Ana de Caicó é o evento aglutinador, sócio-cultural-religioso de uma expressão de saudade e de identidade. Ela passa a ser vista como aquele momento onde aquele caicoense saudoso e distante pode reencontrar seus amigos e tudo aquilo que o faz *ser caicoense*. Este instante de reencontro e sociabilidade agrega-se com o ver, sentir e estar na terra onde nasceu ou onde foi criado. Além disso, a Festa conjuga em si espaços para a saudação do religioso e do profano onde os visitantes e os caicoenses voltam suas atenções para aqueles símbolos que os identificam.

Ir à Festa de Sant'Ana passa a ser uma peregrinação necessária ao caicoense distante. Sant'Ana torna-se um marco em sua vida, não simplesmente pela fé, mas por conjugar em si, as representações sociais acerca do que é o *ser caicoense*.

Sant'Ana torna-se esse símbolo identificador mais forte por ser ela a principal homenageada no momento da Festa. Ela não é a Festa em si, mas ela congrega essas aspirações e [re]atualizações identitárias que se processam neste período e que se

seguem mais além. “Caicó de Sant’Ana”, ou, “Sant’Ana de Caicó”, passam a ser sinônimos significativos, onde o sentido de um não existe sem a presença do outro.

Essa [re]construção de identidade se processa durante a Festa de Sant’Ana, indo, porém, além dela. A associação dos indivíduos com a Festa é realizada através da auto-identificação com elementos que, para estes, definem o ser caicoense. Dentre estes elementos destacam-se símbolos materiais e espirituais, hábitos culturais e vultos e personagens da história local. Dos primeiros é possível perceber: o açude Itans, o poço de Sant’Ana, a Catedral de Sant’Ana, o “Arco do Triunfo”, as Serras e os dois rios que cortam a cidade (Barra Nova e Seridó), a própria cidade de Caicó, a seca, os muros de pedra, as festas tradicionais, etc. Dos hábitos culturais podemos citar: “a hospitalidade da cidade”, “sua calma”, “a força e o brio do caicoense frente à seca e às dificuldades”, “a capacidade deste de adaptação”, “sua inteligência”, etc.

Todos esses símbolos, construídos ao longo do tempo e da história são parte integrante das representações sociais que definem, também, o *ser caicoense*. Este se identificar com Caicó é também um identificar-se com aquilo que a torna *sui generis* para a região e para as demais cidades do Estado e do sertão nordestino. Antes de ser norte-riograndense ou sertanejo, o caicoense é do Seridó e de Caicó, e esta ênfase é sempre ressaltada por todos eles.

As formas de sociabilidade e de reencontro que se apresentam durante a Festa de Sant’Ana aparecem das mais diversas formas. Seja através do estar em família e entre amigos, nos almoços e festinhas caseiras. Seja a partir dos reencontros nos vários espaços públicos de sociabilidade como os bailes, os bares, os eventos religiosos ou como na feirinha ou mesmo nas procissões. O reencontro passa a ser uma das grandes características da Festa de Sant’Ana de Caicó: rever os velhos amigos é também relembrar acontecimentos passados, é também forma de [re]atualizar o *ser caicoense*.

Durante a Festa, além de todos esses elementos serem reafirmados, outros são postos à tona. Durante a Feirinha de Sant’Ana, por exemplo, além de se perceber a forte divisão na ocupação espacial da mesma, onde a estrutura social é fortemente enfatizada, é possível perceber como o ato de comer e beber juntos pode demonstrar essa [re]construção identitária. Mesmo com a divisão relatada – onde membros da elite

posicionam-se em determinados locais pré-estabelecidos e os demais membros da sociedade em outros, fora do Largo da Catedral – ao comerem e beberem juntos, os caicoenses reafirmam seus laços de pertença e de identidade. Muitos, principalmente aqueles que vieram de longe para a festa, revigoram seus laços ao identificarem-se com as comidas locais, simbolizadoras da identidade regional. Outro ponto importante é que as comidas vendidas e consumidas na feirinha, principalmente as consideradas regionais, são reflexo das condições de produção agrícola e dos hábitos culinários locais. Mesmo na forma de consumir, denotam estilos de vida e visões de mundo regionalista. Comer carne de sol de Caicó ou tomar aluá, passa a representar mais do que degustar este ou aquele repasto. São reafirmações simbólicas de identificação com aquilo que se considera fazer parte do *ser caicoense*.

Isto também é muito bem demonstrado na Feira de Artesanato que ocorre durante a Festa. Aquilo que se convencionou a chamar-se de “marca do Seridó” ou “produto de Caicó”, é enfatizado e representado como artesanatos e produtos de qualidade e que não se comparam aos de outras regiões. Esta representação vai além do artesanato, principalmente quando “produtos de Caicó” são associados diretamente com produtos sertanejos, como ocorre em muitas lojas desses produtos em Natal e em Brasília. Mais do que isso, como já dissemos, importa para o visitante é que, ao consumir um produto de Caicó, consome-se mais do que carne de sol, manteiga de garrafa ou queijo, consome-se uma parte de uma identidade que se integra com estes produtos.

Indo além do tempo festivo, a Festa de Sant’Ana de Caicó atravessa o tempo do extraordinário e alcança o tempo cotidiano. Seja através das lembranças da Festa passada, seja através da organização da nova Festa a porvir. Este “eterno retorno” da Festa de Sant’Ana não apenas reatualiza a sociedade em questão, como põe em movimento suas lendas e representações que ajudam a [re]construir identidades e laços de sociabilidade. Ao revigorar o tecido social, a Festa reforça também a identidade a qual esse tecido se agrega: a de caicoense e, em última instância, a de seridoense.

PARTY, FEEDING AND IDENTITIE: THE TRADE FAIR OF SANT'ANA CAICÓ.

ABSTRACT

The present work tries to understand as it occurs the [re]construction of the local identities (caicoense/seridoense) starting from the Party of Saint'Ana of Caicó. It breaks of the concept of culture of the interpretative anthropology and of the classic concept of social representations, where party is understood while total social fact and while symbolic universe [re]construtor of social identities. Through the participant observation, he went into in the research universe trying to rule in an intensive research and in ethnography, being built a dense description of the phenomenon. The [re]construction of identities inside of the Party of Saint'Ana of Caicó it takes place not just starting from linked symbols to the party, but also with linked symbols to the tradition and the local history. Of these, Sant'Ana becomes the great symbol agglutinator. Finally, ultimately, she also agglutinates in itself, the several social representations that re [they build] the local identity.

KEYWORDS: PARTY. FEEDING. IDENTITIE. CAICÓ.

REFERÊNCIAS

BATISTA, Iracema Nogueira. Bordado artesanal do Seridó. **Galante**. Ano 2, n. 22, 2001.

BERGER, Peter, & LUCKMANN, Thomas. **A construção social da realidade**: tratado de sociologia do conhecimento. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O divino, o Santo e a Senhora**. Rio de Janeiro: campanha em defesa do folclore brasileiro\FUNARTE, 1978.

BRANDÃO, Thadeu de Sousa. **Fisionomias de uma festa de padroeira: Sant'Ana de Caicó**. Natal, 1999, DCS/CCHLA/UFRN, Monografia (Graduação em Ciências Sociais).

_____. **A Senhora do Sertão**: a Festa de Sant'Ana de Caicó. Natal, 2002, DCS/CCHLA/UFRN, Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais).

CALLOIS, Roger. **O homem e o sagrado**. Lisboa: Ed. 70, 1988.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil (I)**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

_____. **História da alimentação no Brasil (II)**: cozinha brasileira. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.

_____. **Viajando o sertão**. 2 ed. Natal: Gráfica Manibu, 1975.

_____. **Prelúdio da cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

_____. **História da cidade do Natal**. 3 ed. Prefácio de Enélio Lima Petrovich. Natal: RN Econômico, 1999.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

FREIRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil I. Introdução de Darcy Ribeiro. 41 ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.

LAMARTINE, Oswaldo. **Sertões do Seridó**. Brasília: Gráfica do Senado Federal, 1980.

PINTO, Vera Lúcia Xavier. **A Última Ceia**: por uma diet(ética) polifônica. Natal, 1999, Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais), UFRN\CCHLA\MCS.

SILVA, Denise Caballero da. **A alimentação como linguagem social**: o simbolismo dos tabus. Natal, 1999. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) UFRN.

TINHORÃO, José Ramos. **As festas no Brasil colonial**. São Paulo: 34, 2000.

Cronologia do Processo Editorial

Recebido em: 23. abr. 2014

Aprovação Final: 16. jun. 2014

Referência (NBR 6023/2002)

BRANDÃO, Thadeu de Sousa. Festa, alimentação e identidade: a feirinha da festa de Sant'Ana de Caicó. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 3, n. 1, p. 51-78, jan./jun. 2014.