

UM BANQUETE NA MOITA:

As (re) significações das práticas educativas alimentares de cactos e de bromélias no semiárido da Paraíba nas memórias da comunidade Moita no ano de 2008.

Autor: **José Carlos Silva**

Graduado em História pela Universidade Estadual da Paraíba

Especialista em História do Brasil e da Paraíba pelas Faculdades Integradas de Patos e professor de História pelo Estado da Paraíba e das Séries Iniciais no Município de Campina Grande.

josecarlosfrance@gmail.com

Co-autora: **Eronides Câmara de Araújo**

Doutora em Ciências Sociais da Universidade Federal de Campina Grande e professora da Unidade

Acadêmica de História

ero@oi.com.br

RESUMO

Este trabalho pretende apresentar os resultados de nossa pesquisa referente a (re) significação das práticas educativas alimentares de cactos e de bromélias no semiárido da Paraíba nas memórias da comunidade Moita no ano de 2008. Para que se possam compreender as transformações culturais sobre esta experiência alimentar, busco explorar tais significações a partir das falas de seus antigos (re) memoradores, possibilitadas pelo emprego metodológico da memória. Graça as táticas dos habitantes da comunidade Moita, os alimentos derivados dos cactos e das bromélias se reinventaram, misturando-se com outros ingredientes tidos como moderno, como: o trigo, o açúcar, o leite condensado, entre outros. Logo o dualismo entra na mesmidade. É a cultura reinventando o cheiro, o sabor e o olhar.

Palavras-chaves: Alimentação, Memória, Semiárido.

INTRODUÇÃO: o cardápio alimentar na moita e o desenvolvimento cultural

O Aperitivo...

PÃO DA MACAMBIRA.

Ingredientes:

Macambira (a quantidade que desejar).

Água e sal a gosto.

Modo de fazer

Retire as folhas da macambira e leve ao pilão. Depois lave a massa da macambira em três águas, esprema num pano, ficando apenas o pó. Em seguida, acrescente o sal, molhe a massa, coloque na cuscuzeira e leve ao fogo.

(Receita do Sr^a. Conceição, moradora da Moita).

Convidamos o leitor a saborear uma refeição típica do semiárido nordestino, em especial, a alimentação representada como típica da fome. Este texto tem por objetivo geral problematizar e desconstruir a cultura alimentar do semiárido paraibano, especificamente pelas memórias da comunidade Moita, município de Boqueirão, desnaturalizando as identidades dos espaços e dos sujeitos e os estereótipos construídos culturalmente, quanto ao uso dos cactos¹ e das bromélias² na alimentação humana. Discuto como esses hábitos alimentares driblaram os discursos modernizantes, bem como, os deslocamentos e as borrações provocadas por essas burlações nas identidades tidas como modernas trazidas com a construção do manancial Epitácio Pessoa, edificado na década de 1950.

A motivação principal pela escolha do tema é que sou natural desta localidade e está na minha cultura muitos dos eventos que proporcionaram o surgimento e as modificações desta região. Cresci ouvindo os discursos dos idosos dizendo que os habitantes da comunidade tinham o costume de comer cactos e bromélias crus, assados e cozidos, plantas que são associadas historicamente aos discursos sobre a fome e à seca na região do semiárido. Há uma enorme discrepância entre as falas dos praticantes da cultura alimentar dos cactos e bromélias e os discursos tidos como legítimos que representam esta prática alimentar em alguns estudos como bárbara, ou “comida do

¹ Os cactos que nos referimos são: xiquexique, facheiro, coroa-de-frade, quipá, mandacaru e palma. Essas plantas são típicas do semi-árido paraibano. Os cactos são adaptados a ambientes extremamente quentes ou áridos, apresentando ampla variação anatômica e capacidade fisiológica de conservar água. Apresentam uma modificação caulinar chamada de Cladódio. Seus caules expandiram-se em estruturas suculentas verdes perenes contendo a clorofila necessária para vida e crescimento, enquanto suas folhas transformaram-se nos espinhos pelos quais os cactos são bem conhecidos. Disponível no site <http://pt.wikipedia.org/wiki/Cactaceae>, acessado em 10/09/2010.

² As bromélias que nos referimos são: macambira e o caroá. São plantas de folhas rígidas e espinhosas que é encontrada na região Nordeste do Brasil.. Disponível no site <http://pt.wikipedia.org/wiki/Macambira>, acessado em 10/09/2010.

desespero³, e isso passou a me incomodar. Daí também advém o interesse em dá vizibilidade às vozes discursivas daqueles que desnaturalizam os estereótipos sobre a cultura alimentar, cuja satisfação é a apreciação de xiquexique assado ou cozido, ou o cuscuz da macambira com leite de cabra.

METODOLOGIA: Os caminhos seguidos para a construção do banquete da Moita.

A Entrada...

SOPA DE FACHEIRO COM PEIXE

Ingredientes

01 litro de leite
01 quilo de pescada desfiada cozida
02 quilos de facheiro cozido
02 cenouras picadas
02 batatas cortadas
02 colheres de chá de corante
01 cebola picada
02 dentes alho amassado
01 chuchu picado
01 xícara de chá de óleo
coentro e sal a gosto

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no processador. Depois os coloque no fogo acrescentando os 4 (quatro) litros de água. Espere por aproximadamente 40 (quarenta) minutos e a sopa estará pronta. (Receita do Srº. Carlos, morador da Moita).

As entrevistas foram realizadas no período de janeiro a março de 2008. Os dados foram inicialmente coletados através de entrevistas temáticas escritas mediante roteiro previamente elaborado com os relatos e depoimentos dos idosos desta comunidade: Zilda (76 anos), Severino (83 anos), Socorro (61 anos), Albuquerque (62 anos), Oliveira (85 anos), Feliciano (58 anos) e Conceição (77 anos).

Nessa pesquisa usei com aporte teórico Certeau (1994), que discute as táticas e estratégias elaboradas pelos sujeitos no dia a dia. Observo que por mais que se vigie e puna, os indivíduos vão sempre encontrar meios de fuga. Isso ocorre também com cultura alimentar advinda dos cactos e das bromélias que driblam o discurso modernizante trazido com a construção do açude Epitácio Pessoa e se reinventam. “Se

³ Cascudo (1983) relata em sua obra que a comida advinda dos cactos era comida do desespero. Já Castro (1968) e Moura (1970) chamam esses de alimentos “bárbaros”.

é verdade que por toda parte se estende e se precisa a rede da vigilância, mais urgente ainda é descobrir como é que uma sociedade inteira não se reduz a ela. (CERTEAU, 1994, p. 41)”.

Também utilizei Hall (2000) e Silva (2005) que se debruçam sobre o conceito de Identidade. Conforme esses autores, as identidades estão o tempo todo se deslocando, se misturando e se reinventando, assim como os alimentos derivados de cactos e de bromélias que assumiram novos ingredientes na sua composição para continuar existindo.

Já sobre o conceito de Memória usei Chauí (2002) ao afirmar que a memória é uma atualização do passado ou a presentificação do passado. Le Goff (2003) ao falar que o processo da memória no homem não só faz ordenar os vestígios, mas também pode fazer releitura desses vestígios e Pollak (1989), ao dizer que a memória é transmitida em redes de sociabilidades afetiva e/ou política.

Bosi (1983), também foi usada ao afirmar que a memória é de suma importância para os povos e suas culturas que ainda se propagam através da oralidade. Por isso, faz-se necessário enunciarmos as suas formas de saberes no campo da oralidade. Campo este que nos “permite o acesso a uma pluralidade de memórias e perspectivas do passado (ALBERTI, 2004, p. 38)”.

A partir das entrevistas dos idosos da localidade Moita, construí uma história do cotidiano, comparando os relatos escritos sobre a alimentação de derivados de cactos e de bromélias com base em Castro (1968), Moura (1970), Cascudo (1983), Pereira (2003), Pessoa (2005), Lima Júnior (2006), Andrade (2006) e Moraes (2006), que teorizam sobre a este hábito de comer cactos e bromélias.

Do ponto de vista da estrutura do artigo, fiz uma divisão a partir de uma simbologia de um cardápio, apresentando ao leitor as possibilidades de saborear de forma simbólica, a alimentação do semiárido. A refeição está sendo servida da seguinte forma: *aperitivo (introdução)*, *entrada (metodologia)*, *prato principal (resultados e discussão)* e *a sobremesa (conclusões)*. Vamos ao banquete!!

RESULTADOS E DISCUSSÕES: Os efeitos dos sabores das memórias nas identidades

reinventada dos moitenses.

Prato Principal...

XIQUEXIQUE COZIDO.

Ingredientes:

Xiquexique (a quantidade que desejar).

Modo de fazer:

Retire as partes espinhosas do xiquexique, ficando apenas uma parte bastante dura, como uma vara. Em seguida, corte em pequenos pedaços, coloque dentro de uma panela e leve ao fogo por alguns minutos. Depois é só puxar a parte dura e comer o miolo, sem acompanhamento com peixe, carne de bode, jabuti, cágado, preá, café, etc.

(Receita do Sr. Inácio, morador da Moita).

De acordo com os discursos de alguns idosos da comunidade Moita, os habitantes desta localidade antes da construção do Açude de Boqueirão nos anos 1950, se alimentavam de feijão, rapadura, milho, batata-doce, farinha de mandioca, peixe, charque, leite, queijo, farofa, fava, frutas e batata de imbu e diversos tipos de cactos (xiquexique, facheiro, cardeiro, palma, palmatória e quipá) e bromélias (caroá e macambira).

Este tipo de alimentação era representado como uma refeição comum do dia a dia dos moitenses. Conforme Zilda, todo mundo comia, sempre que tivesse vontade, não importava a idade ou o período do ano. Ela ainda acrescenta “[...] teve um rico que foi criado aqui no sítio que morava em Cabaceiras que de vez em quando ele vinha buscar um fecho de xiquexique pra comer. Mais porque gostava. A gente comia por fome e ele comia porque gostava.”⁴. Inspirado em Silva (2000), a fala desses narradores anulam o binarismo. Este hábito alimentar perpassa e quebra com a oposição pobre/rico fome/fartura.

Os narradores da comunidade Moita falam em seus discursos como se dava o processo de preparação dos alimentos derivados dos cactos (xiquexique) e das bromélias (macambira). Posso capturar algumas receitas nas narrativas dos idosos dessa localidade e perceber as fugas e os deslocamentos provocados por esta prática alimentar, como nos relatou a senhora Zilda: “[...] retire as partes espinhosas do xiquexique, corte em miudinho e bote para cozinhar com água e sal. Depois de cozido puxe a madeira e coma o miolo”⁵ com camaleão, arriboçã, leite de cabra, café, entre

⁴ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

⁵ Entrevista concedida ao autor pela senhora Zilda Amélia de Jesus Silva, no dia 07/03/2008.

outros.

A senhora Socorro continuou descrevendo mais uma receita referente ao xiquexique bastante utilizada pelos habitantes da localidade Moita antes da construção do açude Epitácio Pessoa. Conforme ela, o seu próprio pai trazia os fechos de xiquexique, retirava os espinhos e ia assando num fogo no meio do terreiro, enquanto a mãe dela cozinhava a outra parte para comerem depois, ou no outro dia com peixe, teju, café, ou sem nenhum acompanhamento.

O Sr. Inácio nos fala de outra receita também usada pelos moitenses. Segundo ele, basta descascar o xiquexique, retirar o miolo de dentro e pendurar no arame para secar, fazendo uma cordinha. Depois que o xiquexique estiver bem sequinho, é só pisar no pilão, fazer a farinha, peneirá-la, torrará-la no caco e em seguida, comê-la ou fazer o cuscuz. A receita praticada anterior à fundação do açude foi capturada nas narrativas dos idosos da comunidade Moita:

XIQUEXIQUE ASSADO

Ingredientes:

Xiquexique (a quantidade que desejar).

Modo de fazer:

Retire as partes espinhosas do xiquexique ficando apenas uma parte bastante dura, semelhante a ma vara. Em seguida, leve ao fogo por alguns minutos. Depois é só puxar a parte dura e comer o miolo. (Receita do Sr^a. Socorro, morador da Moita).

Já a Sr^a. Conceição descreve como ela e sua família faziam o pão da macambira ou o beiju: “[...] retiram as folhas da macambira, leve ao pilão. Depois lave a massa da macambira numa três águas, esprema num pano, ficando apenas o pó. Em seguida, acrescente o sal e leve ao fogo num caco espalhando sempre a massa” (sic)⁶. Conceição também falou das receitas, em que a sua família misturava a farinha da macambira, com a farinha de milho e da batata de imbuzeiro.

Contudo, após a construção do manancial Epitácio Pessoa na metade do século XX, as receitas provenientes dos cactos se reinventaram, se deslocaram e constituíram identidades. O senhor Feliciano demonstrou isso. Atraído pelo discurso de prosperidade promovido pelo açude de Boqueirão, ele chegou à comunidade Moita na década de 1960, e aconselhado por um dos moradores, o sr Albuquerque também desta localidade, começou a fazer as cocadas de facheiros. Feliciano passou muito tempo vendendo este tipo de alimento com pão, mesmo o manancial dando levas e sucessivas “sangrias” e

⁶ Entrevista concedida ao autor pela senhora Rosa Maria da Conceição, no dia 07/03/2008

apesar dos extensos campos da agricultura irrigada e da pesca atingir nestes anos o seu auge, as comidas derivadas de cactos não deixaram de serem consumidas tanto pelos habitantes da comunidade Moita, como também por outras pessoas que vinham de outras localidades, atraídas por algum evento cultural ou a procura de trabalho.

Através da fala do Sr. Feliciano nota-se que este tipo de alimento não era apenas consumido pelos moitenses. Muitas pessoas de outras comunidades também usavam os cactos no cardápio alimentar, assim ele contou: “[...] nesse tempo era meio mundo de gente do Cavaco (outra comunidade e Boqueirão), não dava pra quem queria. Era gente nesses campos de tomate, todos mandavam pegar cocada de facheiro (sic)”⁷.

O Sr. Albuquerque foi um desses “homens ordinários” (CERTEAU, 1994) apontado por Feliciano, pois além de transmitir o conhecimento sobre o uso dos cactos (aqui o facheiro) na alimentação humana, também incentivou a produção desse alimento ao dizer que comprava caso Feliciano fizesse a iguaria. Albuquerque não conseguiu se desprender totalmente das práticas alimentares anteriores à construção do açude, bastou aparecer um dispositivo (Feliciano e as suas cocadas de coco) para ele agir rapidamente com o intuito de satisfazer as suas vontades através deste costume, introduzindo sorrateiramente nas habilidades de cozinhar de Feliciano outro tipo de saber culinário. Conforme Certeau (1994), ele aproveitou a ocasião.

O Sr Feliciano foi uma das peças fundamentais nesse processo de resistência da culinária ordinária do Banquete da Moita. Ele não foi um mero receptor, dando continuidade ao costume de cactos tal qual como era antes do manancial⁸. Mas ele reinventou esta prática culinária a partir do conhecimento transmitido na “ilegalidade”⁹ por Albuquerque, acrescentando outros ingredientes, como ele bem observa: “eu inventei de tirar o facheiro (...) e em cima botei o leite de coco, quando eu espalhei a cocada ficou fofinha (sic)”¹⁰. Veja a receita da cocada de facheiro:

COCADA DE FACHEIRO

Ingredientes

2 Quilos de açúcar

⁷ Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Henrique Feliciano, no dia 14/03/2008.

⁸ Até porque isso é impossível, devemos levar em conta alguns fatores como o tempo, o espaço e as subjetividades dos sujeitos.

⁹ A ilegalidade aqui defendida é aquela em que a prática alimentar advinda dos cactos e das bromélias passaram a ser ilegítima por estarem associado a seca e a fome, conforme, os discursos modernos com a construção do açude de Boqueirão. Dessa forma, era necessário “traficar” os saberes e resignificar as práticas alimentares para continuar existindo.

¹⁰ Entrevista concedida ao autor pelo senhor José Henrique Feliciano, no dia 14/03/2008

1 Quilo de facheiro
5 Litros de água
Leite de coco.

Modo de fazer

Retire as partes espinhosas do facheiro ficando apenas uma parte bastante dura, a qual é aberta ao meio com um objeto cortante (faca, facão, serra, etc) e raspe a parte do interior.

Em seguida, passe o facheiro raspado em nove águas e leve o mesmo ao fogo num recipiente contendo água até ficar cozido. Depois de cozido escorra-o, deixou-o esfriar e pressione o mesmo para sair a maior quantidade de água possível.

Logo após, acrescente os 03 (três) quilos de açúcar, um pouco de água e o leite de coco. Espere até o doce ficar consistente, e em seguida, espalhe-o numa superfície plana adequada para elaboração das cocadas.

Aguarde esfriar e corte-as do tamanho que desejar.
(Receita do Srº. Feliciano, morador da Moita).

Percebe-se que os habitantes, da comunidade Moita, que viveram antes da construção do açude de Boqueirão e que tiveram contatos com estes tipos de comidas, traficaram as práticas culinárias dos alimentos derivados dos cactos e das bromélias e agiram na “ilegalidade”, usaram as suas astúcias para driblar os avanços trazidos pela construção do açude de Boqueirão. Haja vista, que a cidade cresceu e o contato com os alimentos tidos como convencionais aumentou consideravelmente. Foram abertas estradas, construídas rodovias e assim os alimentos passaram a chegar mais rápido em Boqueirão e em quantidades maiores. Não posso esquecer que as águas tornaram-se perenes, sendo possível à prática da agricultura em tempo integral e não em períodos sazonais.

Foi graças às astúcias sutis desses homens ordinários e dessas mulheres ordinária (os idosos) que a cozinha da comunidade Moita demonstrou resistências se fazendo presente até os dias atuais. Foi graças a esses “heróis comuns” e a essas “heroínas comuns” que através das ações em dimensões do micro no cotidiano passaram às vezes, despercebidas dos lugares onde atuam, modificando o cardápio alimentar imposto pelo manancial, algo considerado pelo olhar de fora, banal por está conferido à prática alimentar que não está convencionalizada ao grandioso discurso desenvolvimentista e progressista. “Essas maneiras de fazer constituem as mil práticas pelas quais os usuários se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas da produção sociocultural(CERTEAU, 1994, p. 41)”.

Certeau (1994, p. 52) afirma que no processo de “[...] enquadramentos, o indivíduo se destaca deles sem poder escapar-lhes, e só lhe resta a astúcia no relacionamento com eles, dar golpes”. Foi isto que os idosos da localidade Moita fizeram; ‘deram golpes’ no discurso modernizante atrelado a edificação do manancial Epitácio Pessoa. O autor ora citado ainda afirma que esses saberes que observo nas

ações dos anciãos moitenses remontam a tempo muito antigo, “[...] a imemoriais inteligências com as astúcias e simulações de plantas e de peixes. Do fundo dos oceanos até as ruas das megalópoles, as táticas apresentam continuidades e permanências” (CERTEAU, 1994, p. 47).

Nota-se que o discurso modernizante, advindo com a construção do açude Epitácio Pessoa, não conseguiu anular as identidades inventadas, fermentadas, fabricadas e construídas em torno dos hábitos alimentares de cactos e bromélias. Percebe-se também que estas identidades não são fixas. Em todo momento estão se movimentando, se reinventando. Observo isso quando essas identidades alimentícias são incrementadas no cardápio de Feliciano, desestabilizando as identidades modernas impostas pela edificação do manancial.

Devo chamar também a atenção para o fato de que antes da construção do açude, os alimentos advindos dos cactos e das bromélias, eram consumidos quase em *in natura*. Mas, após os anos 1950, esses hábitos reinventam essas identidades e assumem outras. O açúcar e o coco são acrescentados as receitas que se utilizam principalmente dessas plantas. Porém, em 2002, essas respectivas receitas, mais uma vez se resignificaram. Novos ingredientes (trigo, o leite condensado, o ovo, legumes e verduras) são misturados aos “antigos” (facheiro, xiquexique e coroa-de-frade) na mesma panela, no mesmo tacho, no mesmo forno, no mesmo prato, no mesmo sujeito. Logo o dualismo entra na mesmidade. O velho/novo, o moderno/atrasado mistura-se no bolo, no suco, na cocada, na mousse, entre outros. Não há como colocar uma barreira entre eles. Estão a todo o momento se deslocando. È a cultura reinventando o cheiro, o sabor e o olhar.

CONCLUSÕES: Doces reflexões da cultura alimentar da cozinha da Moita.

Sobremesa

MOUSSE DE COROA-DE-FRADE

Ingredientes

600 gramas de doce de xiquexique
01 lata de leite moça
01 lata de creme de leite

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficarem homogêneos. Depois deixe na geladeira por

alguns momentos e está pronto para ser servido.

Depois de saboreado os alimentos do aperitivo, a entrada e o prato principal e de estar de “bucha cheio”, você tem todo o direito de ir para a sobremesa. Muitas pessoas, “se possível” deixariam os demais pratos que foram servidos anteriormente e se empanturrariam de sobremesas. Mas a sobremesa deve ser degustada de maneira sutil, sendo apreciado o seu gosto. No entanto, a sobremesa só tem esta finalidade porque antes o aperitivo, a entrada e o prato principal proporcionaram este momento. A composição da refeição, assim como os seus passos estão entrelaçados, bem como a estruturação deste artigo.

Fico extremamente alegre em perceber que nem tudo está perdido. Ainda existem astúcias para a luta e a indisciplina através das práticas cotidianas, através de histórias desses homens e mulheres que teimam em “traficar” práticas culturais, deslocando identidades, fazendo do mundo um lugar de possibilidades.

Esses homens ordinários e essas mulheres ordinárias burlam e continuam existindo, se re-significando e se reinventando a cada época dentro do dia-a-dia, cartografando em si os eventos pelas suas emoções. Concordo com o diretor na fala do personagem Remy (personagem principal do filme *Ratatouille*) sobre a capacidade de criação dos seres humanos: “[...] eles não sobrevivem, eles descobrem, criam, um bom exemplo é o que fazem com a comida”.

Por enquanto, vou dá uma pequena pausa e um intervalo entre uma e outra refeição. Não com o intuito de dar por finalizado o banquete, mas para lhe deixar saudade e vontade de se alimentar deste trabalho várias vezes. Espero que você tenha saboreado a refeição que lhe servir caro (a) leitor (a) e que volte ávido por mais, pois já estou preparando mais banquete recheado de pratos deliciosos para você!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. *Ouvir Contar: textos em história oral*.- Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004. p. 9-109.

BOSI, Ecléa. *Lembranças de Velhos*. São Paulo: V. A. Queiroz, 1983. p. 381-382.

CASCUDO, José R. S. Gonçalves. *A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo* – Rio de Janeiro, CPDOC/FGV. Estudos Históricos nº 33, 2004 1.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTRO, Josué. Os alimentos bárbaros do Sertão do Nordeste. In: *Documentário do Nordeste*. 4ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1968. p. 131-146.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. – Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

DIEHL, Astor Antônio. Memória e Identidade: perspectivas para a História. In: *Cultura Historiográfica, Memória, Identidade e Representação*. Bauru: EDUSC, 2002, p. 111-136.

GIARD, Luce. A arte de nutrir. –In: CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996. v. 2. p. 211- 342.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*.-4. ed. – Rio de Janeiro: DP&A, 2000.

HECK, Marina de Camargo. *Comer como atividade de lazer*. Rio de Janeiro, CPDOC/FGV. Estudos Históricos nº 33, 2004 1.

LIMA JÚNIOR, Francisco Joelson de Souza. *Considerações sobre a Palmatória de pêlo Opuntia inamoena no Cariri Paraibano-Areia-PB*: UFBP/CCA, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Rio de Janeiro, CPDOC/FGV. Estudos Históricos nº 33, 2004 1.

MOURA, Francisco Hugo A. de Lima. Alimentação e Linguagem Popular. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Paraibano*. n. 17, João Pessoa, 1970. p. 54-71.

MORAES, Yêda M. Araújo de. *O xiquexique Pilosocerus gounelle (Weber) But. Et. Rowl: uma possível lavoura xerófila no Cariri Paraibano-Areia*. PB: UFBP/CCA, 2006.

PESSOA, Joseane Herculano. *O Facheiro Pilosocerus sp: Uma Doce Esperança de uma comunidade Caririzeira*. Areia, PB: 2005. Monografia (Curso de Agronomia), Universidade Federal da Paraíba.

POLLAK, Michael. *Memória, esquecimento, Silêncio*. Rio de Janeiro, Estudos Históricos, vol. 2 n. 3, 1989, p. 3-15.

SILVA, Tomaz Tadeu da. *Identidade e Diferença: A perspectiva dos Estudos Culturais*: Ed. Vozes, Petrópolis, RJ, 2005.

FILME: *RATATOUILLE*. Direção: Brad Bird. França, 2005.