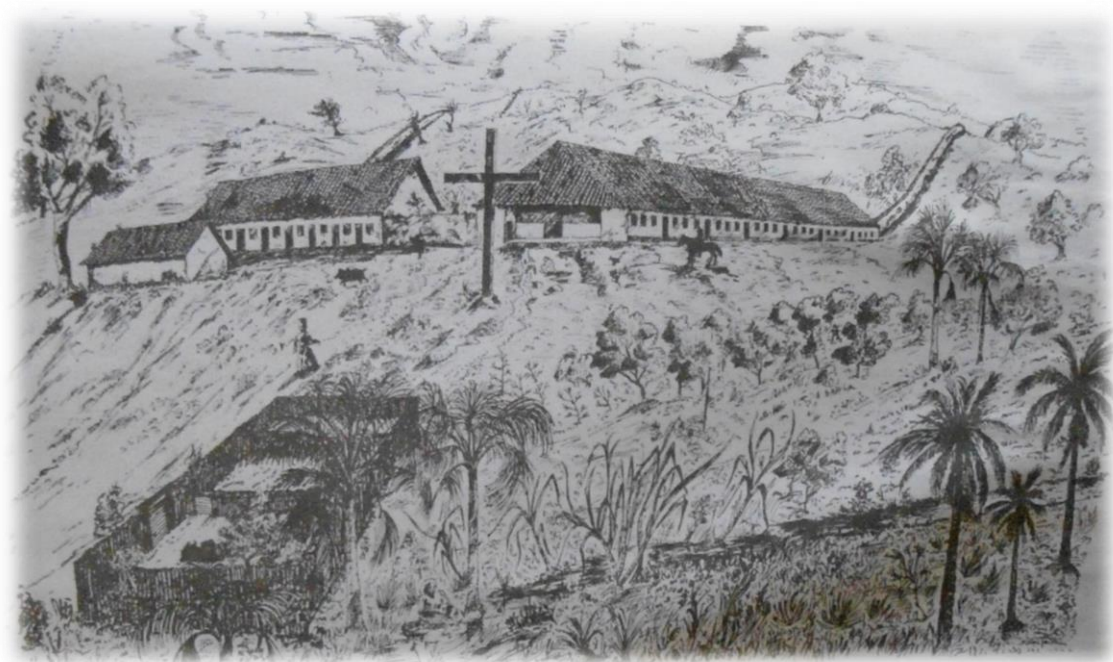


**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUEOLOGIA**

ANA JOAQUINA DA CRUZ OLIVEIRA

**A COMIDA ESTÁ SERVIDA! UM ESTUDO DAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NA FAZENDA PRAZERES,
BERTOLÍNIA – PI**



Teresina

2018

UFPI-CCN/PPGArq.026^a

ANA JOAQUINA DA CRUZ OLIVEIRA

**A COMIDA ESTÁ SERVIDA! UM ESTUDO DAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NA FAZENDA PRAZERES,
BERTOLÍNIA – PI**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia do Centro de Ciências da Natureza da Universidade Federal do Piauí, como requisito para a obtenção do grau de Mestre em Arqueologia.

Orientador: Dra. Maria do Amparo Alves de Carvalho

Coorientadora: Dra. Fernanda Codevilla Soares

Teresina

2018

FICHA CATALOGRÁFICA
Serviço de Processamento Técnico da Universidade Federal do Piauí
Biblioteca Setorial do CCN
Bibliotecária: Caryne Maria da Silva Gomes Idzi

O49c Oliveira, Ana Joaquina da Cruz.

A comida está servida? Um estudo das práticas alimentares na fazenda Prazeres, Bertolândia - PI / Ana Joaquinada Cruz . – Teresina, 2018.

189 f.: il. color

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Piauí, Centro de Ciências da Natureza, Pós-Graduação em Arqueologia, 2018.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Maria do Amparo Alves de Carvalho.

Co-orientador: Fernanda Cordevilla Soares

1. Arqueologia - Louças. 2. Fazenda Prazeres - Alimentação. 3. Fazenda Prazeres - Piauí. I. Título.

CDD 930.1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
CENTRO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA - CCN
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUEOLOGIA - PPGArq

Campus Universitário Ministro Petrônio Portella, Ininga - Teresina, Piauí, Brasil - CEP 64049-550
e-mail: pgarq@ufpi.edu.br - telefone: (86) 3215-5723

Ata da sessão de (34ª) Defesa de Dissertação de Mestrado da discente Ana Joaquina da Cruz Oliveira, do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da Universidade Federal do Piauí (nº de registro 20161002122)

Aos 26 (vinte e seis) dias do mês de julho de 2018 (dois mil e dezoito) realizou-se, a partir das 14:30 horas, no Auditório do Museu de Arqueologia e Paleontologia da Universidade Federal do Piauí, a defesa de Dissertação de Mestrado da discente **Ana Joaquina da Cruz Oliveira**, intitulada "**A COMIDA ESTÁ SERVIDA! UM ESTUDO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NA FAZENDA PRAZERES, BERTOLÍNIA- PI**". A Banca Examinadora foi constituída pelos professores: Prof.ª Dr.ª Maria do Amparo Alves de Carvalho, presidente da banca, orientadora e docente permanente do PPGArq/UFPI; Prof.ª Dr.ª María Marschoff, membro externo à Instituição, (UNC); e Prof. Dr. Antônio Fonseca dos Santos Neto, membro externo ao programa, (UFPI). De acordo com o regimento do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, a presidente da banca abriu a sessão passando a palavra a candidata, que fez a exposição do seu trabalho. Em seguida, foram realizadas as arguições. A candidata respondeu a cada um dos arguidores. Finalizado esse processo, a Banca Examinadora se reuniu, sem a presença da candidata e do público, e deliberou unanimemente pela sua Aprovação.


Recomendações sugestões: Que seja levada em consideração as observações da banca a seu critério. A banca recomenda a publicação da dissertação.

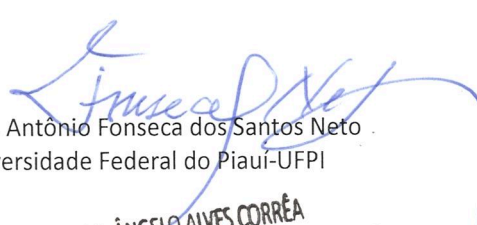
Nada mais havendo a constar, lavrou-se e fez-se a leitura pública da presente ata, que segue assinada pelos membros da Banca Examinadora e pelo Coordenador do Curso.

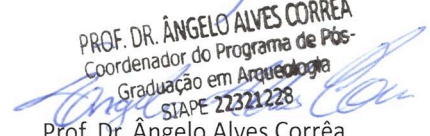
Ressalta-se que esta ata não é documento comprobatório da conclusão do Mestrado em Arqueologia do PPGArq/UFPI. Ela comprova apenas a Defesa da Dissertação de Mestrado. Para a conclusão do Curso, e, conseqüentemente, a obtenção do título de Mestre em Arqueologia, faz-se necessário ainda o depósito da versão final da Dissertação.

Teresina, 26 de julho de 2018.


Profa. Dra. Maria do Amparo Alves de Carvalho
Orientadora e docente permanente do PPGArq/UFPI


Profa. Dra. María Marschoff
Universidade Nacional de Córdoba-UNC


Prof. Dr. Antônio Fonseca dos Santos Neto
Universidade Federal do Piauí-UFPI


PROF. DR. ÂNGELO ALVES CORRÊA
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia
STAPE 22321228
Prof. Dr. Ângelo Alves Corrêa
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia
(PPGARq/CCN/UFPI)

*Dedico essa pesquisa ao meu querido tio
Estevão Castelo Branco (In Memoriam)
por todo o carinho e incentivo.*

AGRADECIMENTOS

A jornada até a conclusão dessa pesquisa foi longa e não teria sido vencida sozinha. Portanto, é chegado o momento de agradecer a todos que me acompanharam até aqui e contribuíram para a concretização desse sonho.

Agradeço à minha orientadora, professora Amparo, por ter aceitado me guiar nesse caminho, por todo o aprendizado que me proporcionou e por todo auxílio que buscou naqueles momentos em que ficávamos em dúvida por onde seguir, meus sinceros agradecimentos.

À Fernanda Codevilla, minha coorientadora, pela disponibilidade e pela recepção em Minas, por ter aceitado coorientar esse trabalho e por esse presente que foi conhecer a Arqueologia da Alimentação. Obrigada por todo carinho, por toda disponibilidade, pelos empurrõezinhos e, principalmente, pela sua paciência. Agradeço também por me desafiar a sair do meu conforto, do meu estilo técnico de escrever e da minha maneira de pensar arqueologia!

Ao Abrahão, uma das primeiras pessoas a quem falei sobre minha intenção em realizar a pesquisa sobre a Fazenda Prazeres, por ter me incentivado, me auxiliado com as questões metodológicas de campo, agradeço por tudo que aprendi com você.

Ao professor Andrés Zarankin por ter me recebido no LEACH/UFMG (Laboratório de Estudos Antárticos em Ciências Humanas) e oportunizado meu encontro com a Fernanda Codevilla.

Ao professor Fonseca Neto e à professora Jacionira Coelho pelas contribuições na Banca de Qualificação.

À Reginaldo Miranda pela sensibilidade em escrever sobre sua terra natal, Bertolândia, oportunizando o acesso a informações valiosas, como a história da Fazenda Prazeres. Gostaria de agradecer também pela prontidão com que sempre me recebeu, pela bibliografia que me presenteou e pelas importantes contribuições a esse trabalho.

Aos proprietários da Fazenda Prazeres, Dona Ângela Rocha e Dr. Manoel Emídio Rocha que sempre me receberam com muito carinho, disponibilizando informações e permitindo nosso acesso à propriedade.

Aos moradores de Prazeres, em especial seu Raimundo e toda sua família, pelo carinho e atenção que sempre me receberam. Ao Carlinhos (Primo) por todos os momentos de aprendizado e descontração!

Ao Fogolari, diretor da Habitus Bio Assessoria, por ter acreditado no potencial dessa pesquisa se dispondo a incluir Prazeres no Programa de Resgate da 135, muito obrigada por tudo que me disponibilizou.

Aos colaboradores que participaram das atividades de campo: Oscar, Barro Duro (Ivonaldo), Antônio Carlos, Leandro, Anaílton, Patrício, Evanete e quem mais eu tenha esquecido de mencionar. À equipe de arqueólogos em especial à Lairisse (Lai). À Ângela que sempre nos recebia em casa com aquele jantar maravilhoso. Aos alunos da graduação e da pós-graduação da UFPI que estiveram em campo colaborando com os trabalhos.

Ao David por toda solicitude com que sempre me atendeu na coordenação do Programa de Pós-Graduação em Arqueologia.

À meus amigos por todo o apoio, em especial à Viviana Vieira (Vivi) pelas correções ortográficas e ao Gabriel Tôrres (Gabi) pela ajuda com as fotos.

À minha família, a meus pais principalmente por todo o incentivo e apoio. A Vinicius, meu amor, pela paciência, carinho e parceria. Por ter estado sempre presente em todos os momentos dessa pesquisa, desde o meu primeiro encontro com a história da Fazenda Prazeres no livro do Reginaldo Miranda, me incentivando a continuar, esse trabalho é um pouquinho seu também!

Agradeço também a Deus, meus anjos, santos e seres de luz que sempre me guiam.

RESUMO

A alimentação é um tema muito abordado nas pesquisas arqueológicas, tanto naquelas que versam sobre períodos mais antigos ou pré-históricos, quanto nas que abrangem épocas consideradas recentes, como é o caso da arqueologia do Mundo Moderno (SOARES,2016). Em geral, essa temática tem sido explorada em seu sentido biológico, associada à nutrição ou a subsistência, e raramente em seu viés social e cultural (CRUZ,2010). Buscando compreender como a prática alimentar interfere e conforma as relações sociais transpondo a visão da alimentação enquanto um fenômeno biológico e incluindo a cultura material como principal fonte de informação me propus a realizar o estudo das louças advindas das escavações da Fazenda Prazeres (CONTRERAS e GRACIA, 2011, MARSCHOFF, 2007;2010). Esse sítio histórico e arqueológico está localizado no município piauiense de Bertolândia, cuja ocupação inicial remete ao final do século XVIII. Em 2014, integrou o Projeto de Resgate Arqueológico no trecho da BR 135 entre os municípios de Bertolândia e Eliseu Martins, no Estado do Piauí, executado pela equipe de pesquisadores da Habitus Bio Consultoria. Foram realizadas escavações que resultaram em um acervo composto por 8007 artefatos de diversas categorias de materiais como: louça, vidro, metal, cerâmica e ossos de fauna. O conjunto referente à louça foi analisado de acordo com o Número Mínimo de Peças (NMP) resultando em um conjunto de 580 artefatos que foram classificados em fichas tipológicas, quantificados e interpretados (LIMA,1989). Os resultados obtidos foram cruzados com as informações obtidas através de outras fontes, como os documentos escritos, os relatos de viajantes, os inventários *post mortem* e demais pesquisas históricas. A pesquisa permitiu concluir que esse grupo doméstico desenvolveu estratégias próprias para incorporar as mudanças que ocorreram durante o século XIX e, conseqüentemente, se integrar ao Mundo Moderno.

Palavras Chave: Arqueologia do Mundo Moderno - Alimentação - Louças - Fazenda Prazeres

ABSTRACT

Food is a subject much approached in archaeological research, both in those dealing with older or prehistoric periods, as well as in those that cover periods considered recent, such as the archeology of the Modern World (SOARES, 2016). In general, this theme has been explored in its biological sense, associated with nutrition or subsistence, and rarely in its social and cultural bias (CRUZ, 2010). Seeking to understand how food practices interferes and shapes social relations by transposing the vision of food as a biological phenomenon and including material culture as the main source of information, I proposed to carry out the study of the dishes from the excavations of Fazenda Prazeres (CONTRERAS and GRACIA, 2011, MARSCHOFF, 2007; 2010). This historical and archaeological site is located in the Piauí municipality of Bertolândia, whose initial occupation dates back to the end of the 18th century. In 2014, this site integrated the Archaeological Rescue Project in the stretch of BR 135 between the municipalities of Bertolândia and Eliseu Martins, in the State of Piauí, executed by the research team of Habitus Bio Consultoria. Excavations were carried out resulting in a collection consisting of 8007 artifacts from various categories of materials such as: ware, glass, metal, ceramics and animal bones. The set for the ware was analyzed according to the Minimum Number of Pieces (NMP) resulting in a set of 580 artifacts that were classified in typological, quantified and interpreted files (LIMA, 1989). The results obtained were cross-checked with information obtained from other sources, such as written documents, travelers' reports, post-mortem inventories and other historical research. The research allowed to conclude that this domestic group developed its own strategies to incorporate the changes that occurred during the nineteenth century and, consequently, to integrate into the Modern World.

Keywords: Archeology of the Modern World - Food - Ware- Fazenda Prazeres

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Mapa de Localização do Município de Bertolândia. Fonte: IBGE Cidades.	21
Figura 2: Planta baixa esquemática de uma fazenda piauiense, demonstrando a localização da varanda de refeições. Fonte: BRITO, 2011.	58
Figura 3: Fórmula Proposta por South (1972, p.217).....	75
Figura 4: Esquema Baseado no Taxinomic System proposto por MAJEWSKI & O' BRIEN ,1987.....	77
Figura 5: Fragmento do mapa que ilustra os lugares percorridos por George Gardner no Brasil, destacando a Fazenda Prazeres.	111
Figura 6: Estrutura de pedra encaixada. Fonte: Ana Oliveira, 2016.	115
Figura 7: Ilustração da Casa Grande dos Prazeres. Fonte: COSTA, 1954	115
Figura 8: Estrutura linear de pedras constituindo as bases do muro. Fonte: Habitus, 2014.....	117
Figura 9: Quadriculamento da Sondagem 1. Fonte: Habitus, 2014.	118
Figura 10: Piso de ladrilhos de barro cozido evidenciado na Sondagem 01. Fonte: Habitus, 2014.....	119
Figura 11: Alunos da Universidade Federal do Piauí participando das atividades em campo. Fonte: Habitus,2014.	124
Figura 12: Base rochosa evidenciada na sondagem 08. Fonte: Habitus,2014.	125
Figura 13: Estratigrafia de uma das quadrículas da sondagem 08. Fonte: Habitus,2014.....	126
Figura 14: Bordas de pratos em faiança e tinteiro contendo decoração vegetalista. Fonte: Ana Oliveira,2018.	134
Figura 15: Borda de Pratos e Tigelas em faiança contendo decoração do tipo Cantão popular. Fonte: Ana Oliveira,2018.....	135

Figura 16: Bordas de pratos contendo decoração do tipo contas e geométrica respectivamente. . Fonte: Ana Oliveira,2018.	135
Figura 17: Decoração Dipped a primeira banded simples e a segunda yelloware. Fonte: Ana Oliveira,2018.	136
Figura 18: Decoração Dipped Engine Turned e Variegated surfaces, respectivamente. . Fonte: Ana Oliveira,2018.	136
Figura 19: Decoração Dipped <i>Multi-chambered slip</i> e Mocha ou Dentrítico. Fonte: Ana Oliveira,2018.	137
Figura 20: Malga com decoração floral pintado à mão e conjunto de xícara e pires com decoração Estilo Spring. Fonte: Ana Oliveira,2018.	138
Figura 21: xícaras ou malgas e vasilha de servir contendo decoração Estilo Peasant. Fonte: Ana Oliveira,2018.	138
Figura 22: Tigelas ou Malgas com decoração do tipo Faixas e Frisos e Pires com decoração carimbada e Peasant. Fonte: Ana Oliveira,2018.	139
Figura 23: Pratos em Shell Edge contendo decoração Borda em relevo. Fonte: Ana Oliveira,2018.	140
Figura 24: Prato com borda Shell Edge do tipo Inspiração neoclássica e tigela de servir. Fonte: Ana Oliveira,2018.	140
Figura 25: Pratos com borda Shell Edge do tipo Inspiração neoclássica. Fonte: Ana Oliveira,2018.	141
Figura 26: Prato Transfer Printed padrão Cyrene e Tigela de Servir em Transfer Printed floral, ambos na cor lavanda. Fonte: Ana Oliveira,2018.	142
Figura 27: Xícara em Transfer Printed a primeira com decoração Cena Exótica e a segunda Field Doot. Fonte: Ana Oliveira,2018.	143
Figura 28: Xícaras ou malga contendo decoração carimbada do ripo crucifixo e conjunto de xícara e pires com decoração geométrica. Fonte: Ana Oliveira,2018.	144
Figura 29: Fragmentos de louça Brasileira. Fonte: Ana Oliveira,2018.	149
Figura 30: Selo relacionado ao padrão Cyrene.	158

Figura 31: Fragmento contendo o selo da Fábrica J&G MEAKIN. Fonte: Ana Oliveira,2018.	158
Figura 32: Fragmentos contendo o selo Walker e Carter e J. T Close, respectivamente. Fonte: Ana Oliveira,2018.	159
Figura 33: Essa marca é atribuída à série Plaisanteries (Piadas). Fonte: Ana Oliveira,2018.	160
Figura 34: Fragmento de louça contendo o número 910 em algarismo arábico e fragmentos contendo o número II em algarismo romano. Fonte: Ana Oliveira,2018..	161
Figura 35: Fragmento de louça contendo traços que remetem a letra A e fragmentos arredondados semelhantes à ficha de jogos. Fonte: Ana Oliveira,2018....	161
Figura 36: Rosto de Boneca em Porcelana. Fonte: Ana Oliveira,2018.....	162
Figura 37: Fragmentos de xícaras contendo decoração carimbada. Fonte: Ana Oliveira,2018.	162
Figura 38: Artefatos contendo decoração carimbada semelhante aos encontrados por Symanski (2007) na senzala do sítio Buritizinho, Chapada dos Guimarães, MT. Fonte: Ana Oliveira,2018.	164
Figura 39: Conjuntos de chá. Fonte: Ana Oliveira,2018.....	166
Figura 40: Conjuntos em Faiança Portuguesa. Fonte: Ana Oliveira,2018.	167
Figura 41: Utensílios comumente utilizados nas cozinhas de fazenda do Piauí.	170

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Atributos da Ficha de Análise.	78
Tabela 2: Período de Fabricação de acordo com a Cor	86
Tabela 3: Lista dos Inventariantes analisados.	102
Tabela 4: Aplicação da Formula de South.....	153

Lista de Mapas

Mapa 1: Mapa das estruturas atuais da Fazenda Prazeres.	114
Mapa 2: Mapa dos Setores de Escavação.	118
Mapa 3: Mapa das sondagens executadas na área 01.	122
Mapa 4: Mapa dos Poços Testes.	123
Mapa 5: Mapa das intervenções realizadas no setor 02.	124

Sumário

INTRODUÇÃO	18
1.AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO MUNDO MODERNO	24
1.1 Arqueologia do Mundo Moderno: ponto de partida	26
1.2 A Alimentação nas pesquisas Antropológicas e Arqueológicas.....	29
1.3 O caráter social da alimentação	36
2.AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO PIAUÍ COLONIAL.....	40
2.1 O Piauí nos primeiros anos da colonização: economia, política, cultura e alimentação.....	42
2.2 O acesso aos bens de consumo internacionais no Piauí Colonial.....	61
3.ANÁLISE DA LOUÇA DA FAZENDA PRAZERES.....	68
3.1 As Louças e as práticas alimentares no Mundo Moderno	69
3.2 Metodologia da Análise das Louças	74
3.2.1 Tipos de Pasta	78
3.2.1.1 Porcelana.....	78
3.2.1.2 Faiança	79
3.2.1.3 Faiança Fina	80
3.2.1.4 Ironstone.....	83
3.2.1 Louça Brasileira	83
3.2.2 Técnicas Decorativas e Decoração	85
3.2.2.2 Decoração das Faianças	88
3.2.2.3. Carimbado.....	90
3.2.2.4 <i>Sponge</i>	90
3.2.2.5. <i>Spatter</i>	91
3.2.2.6 Dipped ou banhado	91

3.2.2.7 Transfer Printed	93
3.2.2.8 Shell Edged	99
3.3 Análise dos Inventários Post Mortem.....	101
4.ALIMENTAÇÃO EM PRAZERES: HISTÓRICO E MATERIALIDADE	104
4.1 A Fazenda Prazeres e os Inventários <i>post mortem</i>	105
4.2. Estruturas identificadas nas intervenções arqueológicas na Fazenda Prazeres.....	112
4.3 As Louças da Fazenda Prazeres.....	126
4.3.1 Tipo de Pasta.....	127
4.3.2 Tipo de Esmalte	129
4.3.3 Padrões Decorativos das Faianças	134
4.3.3.2 Dipped.....	135
4.3.3.3 Pintado à Mão	137
4.3.3.4 Transfer Printed	141
4.3.3.5 Carimbado.....	143
4.3.4 Cor	144
4.3.5 Tipo de Peça	145
4.3.6 A louça brasileira	148
4.3.7 Cruzando Informações.....	149
4.4 Fórmula de South e Gráfico de Barras	153
4.5 Selos.....	156
4.6. Outros dados da coleção	160
4.7. Os serviços de chá e de jantar	165
4.8 Comida, cultura e grupo doméstico de Prazeres: intercruzando informações	168
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	177

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	181
ANEXO 01 – GRÁFICO DE BARRAS BASEADO EM SOUTH (1972)	189

INTRODUÇÃO

*Eu só não nasci no mato porque o destino bestou.
Fez meu corpo na cidade e alma no interior*

*Porque é incrível, como a toda hora, eu lembro
daquele cheirim de gado, das farinhadas e tantos
outros pensamentos, que se eu escrevesse aqui,
daria pra publicar um livro daqueles, que, de tão
volumoso, fica em pé sozinho.*

*Eu ainda trago no assoalho da minha garganta, o
gosto daquelas iguarias, feitas no forno de barro ou
no fogão a lenha¹*

Da mesma maneira que Lázaro do Piauí descreve suas lembranças nos versos acima, minhas memórias gustativas e afetivas também estão baseadas no “interior”². Fechando os olhos posso sentir o cheiro do bolo de goma frito no azeite de coco babaçu sempre feitos em panela grossa para não queimar, dos beijus de massa e da farinha sendo torrados no forno de ferro, dos doces de banana, goiaba ou caju que meu pai mexia veementemente no tacho de cobre sobre o fogareiro para que não respingasse; do prato de coalhada escorrida antes de dormir sempre com muito açúcar para disfarçar o azedinho; dos tempos do milho que podia ser cozido, virar canjica, pamonha, angu salgado ou simplesmente ser assado no braseiro do fogão, dos bolos de puba, de goma e manuês assados no forno de barro, do feijão verde com farinha feito capitão; da carne de criação ou de gado na forma de cozidão que passavam a manhã inteira para serem preparados e de tantas outras comidas que só de lembrar me fazem querer voltar no tempo.

Nesses momentos nem sempre a fome era a motivação para o consumo desses pratos. Muitas vezes eles faziam parte de instantes de descontração, eram consumidos

¹ Estrofe do artigo “Matuto urbano”, de Lázaro do Piauí. In: Jornal Meio Norte, 12/05/2011.

² Termo popularmente utilizado para se referir à propriedade rural.

para agradar quem os tinha preparado ou ainda eram servidos durante a recepção de amigos ou parentes que apareciam para uma visitinha. Dessa maneira, podemos observar que o ato de ingerir alimentos nem sempre tem uma motivação biológica como é o caso da fome, demonstrando mais uma vez que a alimentação possui uma dimensão social. Além disso, nossas preferências alimentares estão relacionadas ao sentimento que nos proporcionam. Optamos ou rejeitamos certos tipos de comida pela sensação que nos causam como prazer, bem-estar ou aversão.

Essa convivência com os hábitos do “interior” e com as “comidas tradicionais”, mesmo que de maneira inconsciente, sempre despertou meu interesse em saber sobre determinados lugares, quem morou ali antes e como era a vida daquelas pessoas de antigamente. Esses momentos de “comilança” recheados de bate-papo, afetos, histórias e memórias nas rodas de conversa noturna estimulavam histórias sobre cemitérios, ruínas e escravos que aguçavam minha curiosidade. Na escola meu interesse continuou, pois o município de José de Freitas, onde eu morava, assim como tantas outras cidades no Piauí, originou-se de uma fazenda de gado oitocentista chamada Boa Esperança. Sempre me perguntei e gostava de imaginar em que parte da cidade essa fazenda teria existido. Durante o curso de arqueologia cheguei a fazer um levantamento sobre fazendas coloniais no município de União, mas os caminhos me levaram a estudar outros temas. Quando estabeleci meu primeiro contato com a Fazenda Prazeres, já me imaginei fazendo uma pesquisa de mestrado sobre ela, que agora, cinco anos depois, está se concretizando.

Meu objetivo inicial era compreender a espacialidade das estruturas arquitetônicas da Fazenda Prazeres e analisar a cultura material remanescente como fonte para compreender aspectos do cotidiano dos grupos que ali habitaram. Mas, para minha grata surpresa e de toda equipe, o acervo exumado foi muito numeroso e diverso, exigindo que eu fizesse novas escolhas. Dentre todos aqueles artefatos, optei pela louça, tanto por ser a classe de artefatos mais numerosa, quanto pela infinidade de informações que ela nos possibilita investigar. Por conta desse potencial informativo tão abrangente, fui orientada a buscar um campo de pesquisa, uma linha de abordagem. Dessa forma, em conversa com minhas orientadoras, compartilhamos da ideia de abordar a alimentação e percebi o quanto a natureza dessa pesquisa me vinculava a esse universo da fazenda e do interior. Dessa maneira, considerando as práticas alimentares a partir do viés sociocultural, escolhi adotá-la como campo de estudo desse trabalho.

Na arqueologia, assim como em outras ciências sociais, esse tema sempre foi muito presente nas pesquisas, contudo, raramente elas levaram em consideração esse fenômeno como uma prática cultural; priorizando, normalmente, o sentido biológico e nutricional do ato de se alimentar e elegendo os vestígios arqueofaunísticos como as principais fontes de informações (CRUZ, 2010). Apesar de considerar importante compreender a alimentação do ponto de vista biológico, acredito que ela não deve ser reduzida a essa perspectiva, tendo em vista que nossas opções e preferências alimentares cotidianas não são determinadas apenas por fatores biológicos, mas também por outras motivações de caráter social, como classe, idade, gênero, identidade, grupo étnico, dentre outras. Sendo assim, podemos afirmar que a alimentação está condicionada à nossa realidade biológica e psicossocial, se configurado como um fenômeno biopsicossocial complexo (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Cabe ressaltar ainda que esse fenômeno não é estático e que sofreu alterações significativas ao longo do tempo. Dentre as mais expressivas, cito a modernidade que modificou as práticas alimentares em todas as suas etapas, aquisição preparação, apresentação e consumo dos alimentos, conformando muitos dos nossos hábitos atuais. Esse fenômeno, apesar de ter acontecido em uma escala global, foi absorvido de maneira particular por cada grupo social. Dessa maneira, ele não pode ser analisado de forma homogênea, ignorando a agência e as particularidades dos indivíduos que, dependendo da situação, podem ter absorvido, resignificadas, modificado ou rejeitado as mudanças dessa nova organização social.

Na arqueologia uma forma de estudar as práticas alimentares a partir dessas mudanças, levando em consideração as particularidades de cada contexto na inserção ou resistência a esse processo, é através da Arqueologia do Mundo Moderno. Esse campo de pesquisa se caracteriza por estudar a modernidade como um processo histórico, não sendo apenas um marco temporal ou uma metodologia (HALL e SILLIMAN, 2006). Associada a esse contexto a Arqueologia da Alimentação pode ser definida como “o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas, herdadas e aprendidas, materializadas através dos vestígios arqueológicos” (SOARES, 2016, p.11).

Alinhada a essa perspectiva, realizei a análise das louças provenientes do sítio arqueológico Fazenda Prazeres buscando compreender, através das práticas associadas ao consumo de alimentos nesse contexto sociocultural, quais estratégias os habitantes

desse local utilizaram para se integrar a modernidade. Procurei também verificar que papel a louça desempenhou nesse processo a partir da discussão de como os alimentos eram consumidos, servidos e compartilhados por essas pessoas e como as práticas alimentares interferiram e conformaram as relações sociais nesse local.

Além das fontes materiais, analisei também fontes escritas, como os relatos de viajantes que passaram pelo território piauiense durante o período abordado por esse trabalho, pesquisas históricas relacionadas a esse tema e inventários *post mortem* dos proprietários rurais dessa região. Todas as informações foram cruzadas com o objetivo principal de entender como as mudanças ocorridas a partir da implementação do chamado Mundo Moderno foram absorvidas, ressignificadas, adaptadas ou rejeitadas por esse grupo social.

Conforme explicitado anteriormente, o sítio arqueológico Prazeres corresponde a uma unidade residencial rural que foi ocupada entre o final do século XVIII e meados do século XX. No contexto de sua formação, a Fazenda Prazeres pertencia à Vila de Jerumenha, um dos primeiros núcleos populacionais do território que viria a ser o Estado do Piauí. No início do século XX, com a criação de novos municípios, ela passou a pertencer ao município de Bertolândia (Fig.01) localizado na região sudoeste do Piauí (COSTA, 1999).

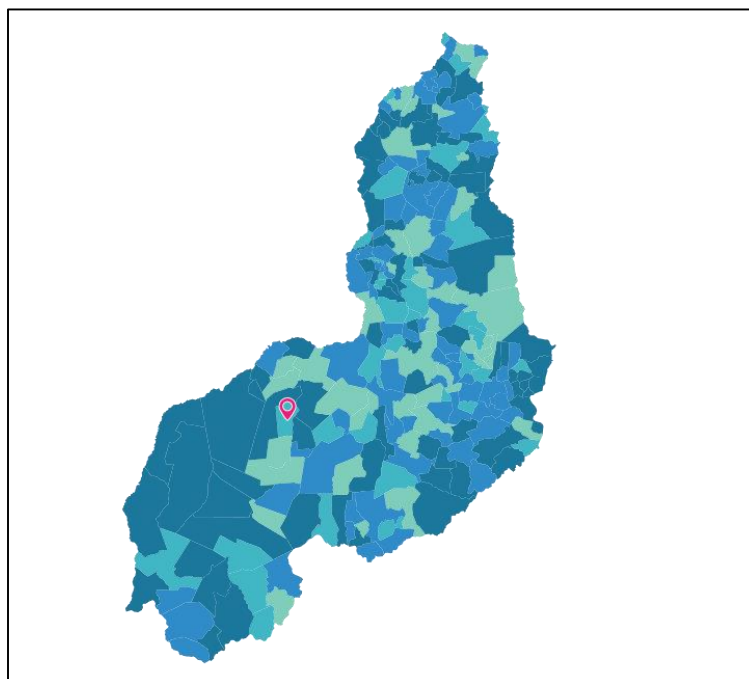


Figura 1: Mapa de Localização do Município de Bertolândia. Fonte: IBGE Cidades.

Esse sítio arqueológico foi identificado no ano de 2010 e escavado no ano de 2014 dentro do projeto de Salvamento, Monitoramento e Educação Patrimonial para as obras de pavimentação da BR 135, trecho Bertolândia – Eliseu Martins, Piauí, executado pelo Habitus Bio Consultoria. As intervenções arqueológicas realizadas nesse sítio resultaram em um acervo composto por cerca de oito mil artefatos de tipos diversos, como louça, vidro, cerâmica, metal e osso de fauna. Desse conjunto, cerca de 50% dos objetos pertencem à classe das louças.

A partir do exposto, essa dissertação foi estruturada em quatro capítulos. No primeiro são apresentados os conceitos e as abordagens teóricas a partir das quais estruturei essa pesquisa. Inicialmente, faço uma breve discussão acerca da definição da arqueologia do Mundo Moderno relacionando quais conceitos se conectam com os estudos da alimentação. Em seguida, apresento uma breve síntese acerca das pesquisas que abordam esse tema no Brasil, principalmente àqueles associados à antropologia, história e arqueologia. Encerro o capítulo contextualizando a alimentação dentro da compreensão que tenho dela nesse trabalho: uma prática social que pode informar sobre as relações sociais do passado e do presente.

No segundo capítulo busco realizar a contextualização histórica da Fazenda Prazeres sob um enfoque cultural voltado para a prática cotidiana da alimentação. Para tal, utilizo como orientação teórica alguns pressupostos da História Cultural e da História do Cotidiano. Ao final, faço uma breve consideração acerca das atividades comerciais do Piauí no século XVIII e XIX com vistas a identificar os mecanismos utilizados pelos habitantes da região de Jerumenha para a aquisição de produtos diversos.

No terceiro capítulo apresento a metodologia adotada para analisar os artefatos de louça e os inventários *post mortem* de proprietários rurais da Vila de Jerumenha localizados no Arquivo Público do Piauí que foram realizados entre os anos de 1762 e 1873. As louças foram analisadas por Número Mínimo de Peças (NMP) - que consiste na comparação e agrupamento daqueles fragmentos que possivelmente pertencem ao mesmo objeto – e não por fragmentos, evitando distorções nos resultados finais do estudo (LIMA, 1989).

O conjunto de 580 peças identificadas foi analisado a partir dos seguintes atributos: Tipo de pasta, Tratamento de Superfície, Esmalte, Técnica Decorativa, Cor,

Tipo de Decoração (motivo, padrão e estilo) e Tipo de Peça. Todos eles constavam em uma ficha de análise que foi formulada a partir das seguintes referências Majewski & O'Brien (1987), Tocchetto et al. (2001), Tocchetto (2010), Symanski (1997), Lima (1995b, 1996, 1997, 1999), Lima et al. (1989), Araújo e Carvalho (1993) e Soares (2011). Nesse capítulo realizo também uma breve contextualização acerca do uso da louça no Mundo Moderno, buscando demonstrar como esses objetos estruturaram as práticas e ideologias relacionadas a esse processo histórico.

No quarto capítulo apresento os resultados obtidos a partir do levantamento histórico acerca da Fazenda Prazeres, dos inventários *post mortem* de proprietários rurais da Vila de Jerumenha confeccionados durante o período colonial e das escavações arqueológicas. O cruzamento de todos esses dados nos fez identificar as estratégias particulares que esse grupo utilizou para se integrar à modernidade a partir de aspectos relacionados ao seu cotidiano, especificamente, as práticas alimentares.

A partir do cardápio apresentado acima espero que o leitor se delicie com os aperitivos servidos nos três primeiros capítulos para apreciar com maior propriedade o prato principal, que é o resultado das análises e a interpretação de todos os dados que proporcionarão a compreensão dos mecanismos que os habitantes de Prazeres utilizaram para incorporar a ideologia e os hábitos modernos a partir de suas práticas alimentares. A refeição está na mesa, sirva-se à vontade!

1. AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO MUNDO MODERNO

O presente capítulo tem como objetivo apresentar os conceitos e as abordagens teóricas a partir das quais estruturei minha proposta de análise das louças advindas das escavações na Fazenda Prazeres. Levando em consideração o fato de que as diferentes vertentes do pensamento arqueológico compreenderam de maneira distinta a cultura material e a sua relação com as pessoas, considere importante explicitar quais ferramentas teóricas foram utilizadas para vincular a cultura material com os indivíduos que viveram nesse sítio arqueológico. Além disso, as louças compõem uma categoria material muito ampla que permite diversos tipos de investigações, como comportamento de consumo, status sócio econômico, relações de poder e resistência, gênero, dentre outras, demandando, portanto, a escolha de uma abordagem teórica para nortear esta pesquisa desde a escolha dos atributos para análise desses artefatos até a compreensão de como se deu a interação entre eles e as sociedades ao longo do tempo.

Neste caso, a abordagem escolhida foi a da Arqueologia da Alimentação que pode ser definida como “o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas, herdadas e aprendidas, materializadas através dos vestígios arqueológicos” (SOARES, 2016, p.11). Esse tema pode ser examinado sob diferentes enfoques teóricos, mas no caso desse projeto pretendo adotar uma perspectiva interpretativa e contextual pensando os significados da alimentação e sua importância para as pessoas que habitaram a Fazenda Prazeres.

Dessa maneira, a alimentação passa a ser compreendida não apenas em seu sentido biológico de nutrição ou subsistência, mas, como um fenômeno social e cultural. O que se come? Como se come? Com quem se come? Quando se come? Em que local e de que maneira se come? De que maneira os alimentos são servidos? São questionamentos que nos permitem compreender e refletir acerca das práticas alimentares de determinados grupos, bem como as questões de ordem cultural que elas carregam e que se modificaram ao longo do tempo (MARSCHOFF, 2010a; SOARES, 2016).

A alimentação foi uma abordagem constantemente presente nas pesquisas arqueológicas, na maior parte das vezes refletindo as teorias em voga no momento, mas, raramente esse tema se desconectou do seu viés biológico e abordou outras associações

como, por exemplo, questões relacionadas à forma como essa prática interfere e conforma as relações sociais (MARSCHOFF, 2010b; CRUZ, 2014).

De maneira mais específica, nos trabalhos de Arqueologia do Mundo Moderno, a maioria dos estudos relacionados à alimentação estão associados aos restos arqueofaunísticos (CRUZ, 2011), entretanto, diversas materialidades, sociabilidades e sensorialidades estão presentes no ato cotidiano de alimentar-se (CONTRERAS e GRACIA, 2011, p.17), de forma que outros elementos da cultura material, como as louças, também podem ser utilizados para compreender o fenômeno da alimentação a partir de seus aspectos sociais, materiais e simbólicos.

Assim, pretendo utilizar os dados adquiridos a partir do levantamento de fontes escritas e da análise dos fragmentos de louça recuperados nas escavações realizadas no sítio Fazenda Prazeres para compreender as práticas associadas ao consumo de alimentos nesse contexto sociocultural, buscando identificar quais estratégias esse grupo utilizou para incorporar as mudanças que ocorreram durante o século XIX e, conseqüentemente, se integrar ao Mundo Moderno, bem como que papel a louça desempenhou nesse processo.

Dessa forma, ao analisar os fragmentos de louça objetivei identificar os atributos relacionados a sua forma, função e decoração. Contudo, o foco ao analisá-los não foi simplesmente compreender aspectos técnicos da coleção, mas sim de que forma esses objetos foram adquiridos e utilizados, bem como quais motivações, além do preço, sustentaram a escolha de determinadas peças em detrimento de outras e como essas escolhas estavam vinculadas com as mudanças que aconteciam nesse período em uma escala global.

A partir do exposto, esse capítulo foi estruturado em três partes: na primeira parte discuto brevemente acerca da definição da arqueologia do Mundo Moderno e relaciono os conceitos teóricos da arqueologia que sustentaram minha proposta, abordando os pontos de intersecção com os estudos da alimentação; na segunda parte apresento uma breve síntese acerca das pesquisas que abordam esse tema no Brasil. Cabe evidenciar que esta não é uma revisão exaustiva e completa, ela apenas pontua os principais enfoques que influenciaram as pesquisas em torno da alimentação dentro da antropologia e da arqueologia, que são as disciplinas que forneceram as bases teóricas para essa pesquisa. Ao final, contextualizo a alimentação dentro da compreensão que tenho dela nesse

trabalho: uma prática social que pode informar sobre as relações sociais do passado e do presente.

1.1 Arqueologia do Mundo Moderno: ponto de partida

As práticas alimentares sofreram alterações significativas ao longo do tempo, a principal delas está diretamente relacionada com o surgimento de uma nova ordem social que conformou o que chamamos de Mundo Moderno. A modernidade pode ser definida como um processo de mudança que ocorreu em escala global e teve início a partir da expansão europeia e da consolidação do sistema capitalista levando a implementação de uma nova ordem social, a dispersão e manutenção de novas práticas sociais e a incorporação de novos territórios (CRUZ, 2011, p.01). Contudo, essas mudanças não foram absorvidas da mesma maneira por todas as sociedades, cada grupo social teve uma forma própria e consciente de se amoldar a esses novos comportamentos, ajustando-os às suas realidades ou resistindo a eles.

Para Meneses e Carneiro (1997), foi justamente a partir da modernidade que a alimentação viveu sua maior revolução e atribuem isso ao início do intercâmbio de produtos entre os diferentes continentes a partir da expansão colonial europeia. Para esses autores, o comércio de novos gêneros foi a força motriz do aparecimento de novas formações socioeconômicas. Os impactos dessa mudança sobre os padrões alimentares foram sentidos de forma diferenciada, mas com intensidade semelhante, tanto na América quanto na Europa. Da mesma maneira, Mintz (2001) também considera que a comida foi um capítulo vital na história do capitalismo e afirma que a partir de então, esse sistema econômico passou a contribuir para a aquisição de novos bens materiais em um mundo cada vez mais globalizado.

Na arqueologia, sobretudo no continente americano, as pesquisas acerca da modernidade têm ficado a cargo da Arqueologia Histórica. Esse campo de pesquisa se institucionalizou na década de 1960 na América do Norte, embora alguns trabalhos já viessem sendo realizados anteriormente. Seu surgimento, a princípio, tinha como objetivo distinguir dois campos de estudo: a pré-história que abarca o período que vai das antigas ocupações indígenas até a chegada dos colonizadores e o período histórico referente às sociedades letradas. Entretanto, por mais que essa divisão pareça simples, na prática essas fronteiras não se fazem tão claras. Essa é uma das críticas que muitos pesquisadores fazem ao uso desse termo, que acaba emitindo a ideia de um falso conceito histórico e

arqueológico. No caso do Brasil, utilizado dessa maneira, o termo passa a considerar o processo inicial do povoamento como pré-histórico, já que subtende como histórico apenas o período que apresenta escrita, após a chegada dos colonizadores; essa perspectiva segrega os indígenas do processo de formação de nossa identidade já que, tradicionalmente, estão situados no passado pré-histórico e não no histórico (OSSER, 2000; FUNARI, 2002; 2007, SOARES, 2011).

Outra crítica que tem acompanhado o termo arqueologia histórica é o fato de que muitos trabalhos dentro dessa abordagem importaram modelos teóricos e metodológicos gerados pelo mundo anglo-saxão que possui uma realidade social muito diferente da latino-americana. Assim, muitas pesquisas acabavam ignorando as particularidades locais, gerando interpretações distorcidas acerca desses contextos. Por conta disso, os arqueólogos passaram a enfatizar a importância de desenvolver suas próprias teorias e metodologias aplicadas às nossas realidades, demarcando as particularidades locais e preferindo adotar outras terminologias para se referir a esse período como: arqueologia colonial, arqueologia do mundo moderno, arqueologia do capitalismo, arqueologia industrial, dentre outras (SOARES, 2011; FUNARI, 2002; 2007, FUNARI e ZARANKIN, 2004).

Seguindo essa perspectiva de demarcar as particularidades locais, sem contudo perder de vista o contexto global optei, no presente trabalho, por adotar uma conceituação baseada em Orser (1996), Funari (2002) e Zarankin (2004) onde a arqueologia histórica, ou Arqueologia do Mundo Moderno (conforme preferem os autores) se caracteriza pelo estudo de um processo histórico, qual seja o da formação e consolidação da modernidade, não se caracterizando apenas como um marco temporal ou uma metodologia (HALL e SILLIMAN, 2006). Nesse sentido, esse subcampo da arqueologia pretende analisar como os grupos sociais foram transformados pelos processos de expansão mercantil, iniciado com as expansões marinhas europeias do século XV, que ainda estão atuantes até os dias de hoje, sem deixar de levar em conta as singularidades e peculiaridades de cada sociedade na inserção ou resistência a esses processos, frisando que o processo não é singular, mas plural; não possui um caminho com mão única, mas bifurcações (SOARES, 2011).

Buscando as particularidades de cada contexto, a Arqueologia do Mundo Moderno tem como principal influência três correntes teóricas da arqueologia: o histórico

culturalismo, o processualismo e o pós-processualismo. Cada uma delas concebeu a cultura material e as mudanças culturais de acordo com seus paradigmas.

Em linhas gerais, para a arqueologia histórico cultural e para arqueologia processual, a cultura material tende a ser vista como como um reflexo dos processos culturais. Especificamente, para a corrente histórico culturalista as mudanças culturais eram explicadas através do mecanismo de difusão cultural e no caso da arqueologia histórica o foco das pesquisas era no processo de aculturação das ex-colônias europeias. (MARSCHOFF, 2011; TRIGGER, 2011).

O processualismo, por sua vez, buscava padrões universais de comportamento, leis gerais que explicassem as mudanças culturais inclusive no período considerado como histórico. Essa concepção determinista e generalista fez com que essas teorias fossem alvo de muitas críticas, entretanto, cabe ressaltar que elas legaram contribuições muito importantes principalmente para o desenvolvimento de metodologias de pesquisa, algumas delas como a fórmula de South (1972) e a datação relativa, que serão utilizadas nessa pesquisa. (MARSCHOFF, 2011, TRIGGER, 2011).

Por sua vez, o pós processualismo foi a corrente que prometeu modificar a relação com a cultura material ao contar com perspectivas mais interpretativas, críticas e preocupada com os contextos. Contudo, assim como na arqueologia histórico-cultural e na arqueologia processual, temos a sensação que muitas vezes a cultura material ainda é vista como passiva, como um texto que está pronto para ser lido ou que possui um significado que deve ser desvendado (MARSCHOFF, 2011).

A partir da década de 1990 outras abordagens passam a integrar a Arqueologia, como exemplo temos os trabalhos de Shanks y Tilley (1992), que buscam uma perspectiva mais relativista considerando que a cultura material não consiste em um reflexo das práticas e das estruturas sociais, mas que é um mediador entre elas e o mundo. Entretanto, essa perspectiva ainda é alvo de críticas por manter a separação entre o material e o imaterial (MARSCHOFF, 2011).

Embora alguns autores considerem esses pontos de vista como antagônicos, Alarcão (1996) acredita que eles são formas de olhar o mesmo objeto e que nos fornecem uma diversidade de perspectivas necessárias para entendermos a complexidade dos sistemas socioculturais do passado. Para ele, as diversas escolas de pensamento que surgiram na arqueologia devem ser vistas como complementares, como um alargamento

das possibilidades de se compreender o passado e não como estágios progressivos ou excludentes.

Outra abordagem arqueológica que consideramos importante, ao menos como ponto de partida para as pesquisas em arqueologia histórica em geral e também nas abordagens específicas, como é o caso da alimentação, é a fenomenologia que busca superar essa dicotomia existente entre o material e o imaterial. Contrariamente ao pensamento cartesiano, normalmente empregado nas pesquisas arqueológicas, a fenomenologia desconsidera essa divisão e propõe que pensemos o mundo material de um ponto de vista ontológico. As implicações de se pensar os seres humanos e a vida cotidiana dessa forma são muito grandes (MARSCHOFF, 2011).

Essas novas formas de abordar o passado, abandonando a preocupação com os processos estruturais, gerais e evolutivos e focando nas “interações e práticas sociais, na construção, difusão e negociação de significados, na experiência subjetiva, nas relações de poder, em relações de gênero e agência, tendo em conta o papel ativo que a materialidade e a espacialidade desempenham no processo social”, geraram um importante corpus de interpretações alternativas (ACUTO e ZARANKIN, 2008: p.10).

Seguindo essas novas perspectivas, pretendemos analisar as louças advindas das escavações da Fazenda Prazeres enquanto fontes de estudo da arqueologia da alimentação, considerando como elas estruturaram as relações sociais e qual a agência delas nesse processo. Pensando que esses “objetos não são apenas refletem aspectos da cultura, mas são ativamente manipulados no sentido da sua construção, muitas vezes condicionando e controlando a ação social” (LIMA, 1995, p. 130).

1.2 A Alimentação nas pesquisas Antropológicas e Arqueológicas

A alimentação se constitui como uma atividade cotidiana, uma necessidade imperativa e vital dos seres humanos. Muitas de nossas atividades diárias são realizadas em função da alimentação ou para garanti-la, de maneira que ela passa a responder não apenas ao sentido biológico nutricional, mas, também a outros interesses de âmbito social e cultural, caracterizando-se como um fenômeno complexo. Essa complexidade da prática alimentar e seu caráter multifacetado fez com que a alimentação se tornasse objeto de estudo de diferentes áreas do conhecimento (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Na Europa, o interesse em estudar a alimentação surgiu a partir do século XVIII, influenciado pelas ideias iluministas que buscavam associar os sistemas de subsistência

e a organização sociopolítica com os “estados de civilização”, procurando explicações de como passamos de “selvagens” para “civilizados”. Essa preocupação em estabelecer um ordenamento cronológico ou uma linha evolutiva alimentar em que os seres humanos passam de caçadores coletores para agricultores, influenciou e ainda permanece influenciando alguns ramos das ciências humanas, inclusive alguns discursos e práticas arqueológicas (MARSCHOFF, 2010b). Em cada uma das ciências sociais, a alimentação foi analisada dentro de abordagens específicas.

A antropologia foi, dentre as ciências sociais, uma das que mais utilizou a alimentação como tema de estudo e que, portanto, mais influenciou através de preceitos teóricos e metodológicos as pesquisas acerca desse tema. Desde o século XIX, diversos antropólogos se empenharam em etnografar os hábitos alimentares das sociedades que estudavam. As pesquisas iniciais buscavam compreender aspectos ritualísticos, religiosos e sobrenaturais, com ênfase nas proibições, prescrições e costumes considerados estranhos. Embora esses trabalhos tenham sido desenvolvidos sob uma perspectiva evolucionista e comparativa, tiveram um papel preponderante por estimular pesquisas subsequentes (MENESES e CARNEIRO, 1997; MARSCHOFF, 2010b, CONTRERAS e GRACIA, 2011).

No início do século XX, na Escola Antropológica Americana, as práticas alimentares continuaram sendo estudadas sob a ótica da corrente culturalista, cujo interesse estava centrado em identificar como a cultura estava presente nessas práticas e de que forma ela orientava o comportamento dos indivíduos. Enquanto isso, na escola inglesa, a partir dos trabalhos de Malinowski (1922) nas Ilhas Trobriand relatados na obra *Os Argonautas do Pacífico Ocidental*, consolidou-se a perspectiva funcionalista e a metodologia da observação participante alterando os objetivos de se estudar a alimentação que a partir de então passou a ser relacionada com outros aspectos culturais. A teoria funcionalista considera que o funcionamento da sociedade ocorre de maneira análoga a um organismo vivo, onde cada uma de suas partes exerce uma função específica com o objetivo comum de manter o sistema funcionando em equilíbrio. Sob essa perspectiva, a alimentação passou a ser compreendida como uma dessas partes que mantém a sociedade funcionando; se constituindo, portanto, como um instrumento básico para a socialização dos indivíduos (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Na perspectiva funcionalista se destaca ainda a pesquisa que Audrey Richards (1939 *apud* MENESES e CARNEIRO, 1997) realizou com uma tribo da África Central, os Bembas, onde ela se preocupou em compreender como os hábitos alimentares simbolizavam as relações sociais e de intercâmbio de alimentos dentro dessa sociedade (CONTRERAS e GRACIA, 2011). O pioneirismo desse trabalho foi a preocupação da autora em inserir uma perspectiva sociopsicológica em sua investigação ao mesmo tempo em que criticou o reducionismo biológico e social ao afirmar que a alimentação deve ser estudada como um todo e não como uma parte integrante de um sistema (MENESES e CARNEIRO, 1997).

As críticas principais às correntes culturalista e funcionalista residem no fato de que elas priorizaram a análise dos elementos descritivos e estruturais da refeição, atrelando todos os processos, mudanças e escolhas à razão cultural, ignorando outros fatores de ordem biológica, ecológica ou histórica. Entretanto, apesar das críticas, algumas ideias do funcionalismo ainda são aplicadas, principalmente dentre os antropólogos nutricionais que estudam como o desenvolvimento econômico interfere na nutrição das sociedades modernas (CONTRERAS e GRACIA, 2011, p. 50).

Concomitantemente ao surgimento dessas teorias antropológicas de aspectos socioculturais, surgiram, após a Segunda Guerra Mundial, enfoques teóricos que compartilhavam a noção de que a cultura possuía uma função econômica. O interesse básico desses trabalhos era compreender a produção de alimentos de um ponto de vista político e econômico. Essas teorias criaram modelos como o “forrageamento ótimo”³ que influenciaram de maneira marcante diversos trabalhos da Arqueologia Processual. A principal crítica a esse enfoque teórico é que o mesmo desconsidera que os seres humanos selecionam seus alimentos e não apenas energia ou nutrientes (MARSCHOFF, 2010a).

De acordo com Collaço *et al* (2012) o ponto de inflexão das teorias antropológicas acerca da alimentação surge a partir das pesquisas que passaram a enxergar a comida como uma linguagem e a cozinha como um sistema. Denominada de estruturalismo, essa corrente de pensamento teve em Lévi-Strauss seu principal expoente. Os trabalhos

³ Modelo baseado em princípios da ecologia que foram adaptados para a antropologia e para arqueologia que presume que as decisões dos seres humanos enquanto predadores são feitas em função da maximização da obtenção de energia. É bastante utilizado em pesquisas arqueofaunísticas para compreender as interações entre humanos e presas através do tempo e do espaço (LUPO, 2007).

realizados sob este enfoque passaram a realizar classificações baseadas em divisões binárias influenciadas pela linguística estrutural (MARSCHOFF, 2010b). A principal contribuição que essa teoria trouxe para os estudos de alimentação foi que, ao instituir o conceito de gosto, reconheceu que a aceitação daquilo que é comestível está regulada por uma conformação cultural socialmente controlada e não apenas por um instinto biológico (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

As críticas às pesquisas que seguiram influenciadas por esses enfoques residem principalmente na naturalidade com que compreendem as relações entre diferentes aspectos da sociedade e por não considerar nas suas análises a influência de outros aspectos como fatores biológicos, climatológicos, dentre outros. Especificamente no caso do estruturalismo, a crítica está centrada na simplificação excessiva das descrições e explicações (MARSCHOFF, 2010b). Entretanto, apesar das críticas às ideias da teoria estruturalista, elas serviram como base para aproximações com outras correntes teóricas que focaram suas análises na variabilidade dos comportamentos alimentares e não na busca de regularidades universais que explicassem os hábitos de determinada sociedade (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Essa aproximação com outras correntes gerou, dentre outras, uma teoria que passou a ser denominada de funcional – estruturalismo⁴, que surgiu a partir da década de 1970 e passou a considerar a alimentação como uma metáfora que expressa e simboliza as relações sociais e que é estruturada por uma base comum que unifica as decisões relacionadas ao gosto (MARSCHOFF, 2010a). Dentre as pesquisas influenciadas por essa teoria, se destacam as pesquisas da antropóloga britânica Mary Douglas⁵ que, sem desconsiderar a ideia de que o alimento é um código que precisa ser decifrado, passou a incluir em suas análises os fatores biológicos e sociais, além de se interessar pelos contextos e possibilidades de mudança nos hábitos e comportamentos alimentares (MARSCHOFF, 2010b).

Dentre as novas reflexões que surgem a partir dessa teoria está a noção de “razão cultural” utilizada tanto por Douglas (1973 apud CONTRERAS e GRACIA, 2011) quanto por Sahlins (1979) para explicar as preferências e as aversões alimentares. Para

⁴ Perspectiva teórica que explica os fenômenos socioculturais a partir de funções, propósitos e relações estruturantes das instituições humanas (ALVES, 2016)

⁵ Antropóloga britânica cuja obra intitulada “O Mundo dos Bens” propõe novas lentes para enxergarmos as relações de consumo, compreendendo que ele é um fenômeno chave para se analisar as relações sociais e sistemas simbólicos (DOUGLAS, 1979)

Sahlins (1979) a classificação dos alimentos em comestíveis e não comestíveis são qualitativas e sem relação com alguma vantagem biológica, ecológica ou econômica. (CONTRERAS e GRACIA, 2011) Para ele, a comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade e sustenta essa afirmação com o exemplo dos cavalos e cachorros na sociedade americana, pois esses animais apesar de nutricionalmente aptos ao consumo, não o são, pelo fato de serem enxergados como sujeitos que convivem nas proximidades da residência e geralmente possuem nomes enquanto que os animais considerados comestíveis geralmente têm para os seres humanos o status de objeto e são criados em locais separados para esse fim, não exercendo um vínculo emocional com seus donos (SAHLINS,1979).

Na década de 1980, Messer (1984 *apud* MARSCHOFF, 2010b) e Douglas (1984 *apud* CONTRERAS e GRACIA, 2011) resumiram os estudos de antropologia da alimentação em três eixos: “o estudo da disponibilidade de alimentos tanto ecológica quanto econômica, seguida da análise das classificações dos alimentos e sua distribuição, e finalmente as investigações em torno das consequências nutricionais e médicas dos padrões de consumo e distribuição de alimentos culturais” (MARSCHOFF, 2010b, p.59). Para Contreras e Gracia (2011) as pesquisas de antropologia da alimentação realizadas até então, apesar de terem sido muito importantes por demonstrar que a cultura tem papel preponderante na determinação daquilo que escolhemos, ou não, como comida deixaram de considerar outros aspectos relevantes, como por exemplo, o papel que os fatores sociais, econômicos, ecológicos e tecnológicos desempenharam nas transformações e/ou conflitos alimentares ao longo do tempo e do espaço.

A partir da década de 1990 se acrescentou a essa lista de interesses a preocupação em se estudar as mudanças que ocorreram nos hábitos alimentares com a conservação ou estabilidade de alguns comportamentos ou a relação dos mesmos com a identidade. Dentre os pesquisadores que estudam a alimentação sob esses enfoques mais recentes podemos citar Goody (1995 *apud* MARSCHOFF, 2010a), cujo trabalho foi um marco importante nos estudos de antropologia da alimentação ao relacionar diversos aspectos da cultura e suas mudanças considerando o tempo e o espaço em que elas acontecem, ou seja, relacionando também com as alterações que o mundo está vivenciando naquele momento.

Em relação à Arqueologia, a alimentação sempre foi um tema presente nas pesquisas, mas, ainda hoje, os pesquisadores costumam adotar uma perspectiva mais relacionada às linhas ecologistas e materialistas. “Isto fez com que por muito tempo a Arqueologia procurasse entender os padrões de aproveitamento máximo, e não considerasse a dimensão social da alimentação” (CRUZ,2014, p.27). Cabe ressaltar que esses estudos se relacionam com as teorias desenvolvidas pelas correntes teóricas da Arqueologia discutidas a seguir.

De acordo com Soares (2016), os trabalhos de Arqueologia da Alimentação, podem ser classificados em 4 categorias: dieta, sobrevivência, significados da comida e experiência alimentar, lembrando que essas não possuem fronteiras rígidas entre si, ou seja, mesclam-se e influenciam-se mutuamente.

Os trabalhos que priorizam abordar a dieta, aqui entendida como o estudo daquilo que é ingerido, visam determinar as quantidades, valor energético e a sazonalidade com que determinado alimento é distribuído, geralmente estão associados a vestígios zooarqueológicos e arqueofaunísticos. (MARSCHOFF, 2010b). O objetivo principal das pesquisas, nesse caso, está relacionado a compreender os aspectos nutricionais da sociedade em questão por meio de descrições e caracterizações (SOARES, 2016).

As pesquisas classificadas como de subsistência têm o objetivo principal de compreender os mecanismos que propiciaram a sobrevivência de determinada sociedade, os meios para captar e aproveitar ao máximo os alimentos (SOARES, 2016). De maneira mais detalhada, essas pesquisas visam identificar aspectos como complexidade social, padrões de subsistência que permitam estabelecer modelos preditivos, dentre outros. Tanto as abordagens que priorizam a dieta, quanto as que priorizam subsistência, normalmente consideram que o consumo era praticamente impossível de ser abordado arqueologicamente (MARSCHOFF, 2010b).

A terceira classificação, denominada de significados da comida, agrega os trabalhos cujo objetivo principal é estudar a alimentação como uma prática social, bem como sua relação com outros aspectos da sociedade (SOARES, 2016). Dessa forma, nesses estudos são tratados aspectos simbólicos, cognitivos e sociais, além disso, a alimentação passa a ser entendida como uma atividade que se relaciona com diversas esferas do mundo material, permitindo que outras evidências materiais possam ser utilizadas (CRUZ, 2014). Essa perspectiva se alinha com a corrente de pensamento

arqueológica denominada de pós-processual ou contextual, que surge a partir dos anos 1980 influenciada pelo neomarxismo⁶ e pelo pós estruturalismo⁷ (MARSCHOFF, 2010b).

A quarta categoria seria a experiência alimentar, que se caracteriza “pelo estudo da alimentação enquanto uma série de conhecimentos, fases, ações e hábitos que têm relação com o corpo” (SOARES, 2016, p. 16). Dentre os pesquisadores desse tema se destaca Hamilakis (1999) que propõe um modelo teórico baseado para o estudo da alimentação na fenomenologia⁸ e na arqueologia dos sentidos⁹, abordagens que compreendem a comida como uma expressão incorporada, no qual o corpo se relaciona com a comida não apenas ao incorporar os alimentos, mas existe uma série de maneiras e regras de comportamento que conformam a experiência corporal na alimentação (MARSCHOFF, 2010a).

No Brasil, de acordo com Collaço *et al* (2012) as pesquisas acerca da alimentação estão ligadas principalmente à história, e embora não seja objetivo dessa revisão apontar os trabalhos realizados por essa disciplina, julgo importante citar alguns deles pela relevância para os trabalhos da arqueologia da alimentação e por terem influenciado as minhas análises. Dessa maneira, cito primeiramente os trabalhos mais conhecidos acerca dessa temática que são: Açúcar, de Gilberto Freire (1997[1939]) e História da Alimentação no Brasil, de Câmara Cascudo (1983[1963]). As referidas obras abordam o tema procurando demonstrar que a cozinha brasileira é uma mistura de três culturas diferentes: indígena, negra e portuguesa, buscando a partir dessa mesclagem uma identidade nacional, afirmando que a mistura não trouxe escassez, mas sim referências.

⁶ O neo marxismo, ou marxismo ocidental, é o nome dado a um conjunto de correntes esquerdistas nascidas na década de 1920 na arqueologia, sua principal influência foi com a noção Teoria Crítica (RODRIGUES,2008).

⁷ Corrente que se baseia na análise simbólica para explicar as mudanças culturais (RODRIGUES,2008).

⁸ A fenomenologia designa um método e uma atitude intelectual, o estudo das “aparências” ou dos “fenômenos”. A existência do concreto - o vivido em geral - aparece como a tomada de consciência de uma percepção incluindo-se a ela mesma, que Husserl chama, muitas vezes, o “mundo”. A consciência nunca teve conteúdo, ela é para si mesma “ato puro” que constitui o objeto e o faz aparecer. Na arqueologia, esse método filosófico é utilizado para criticar o racionalismo cartesiano, usado na arqueologia tradicional. Encoraja interpretações imaginativas e valoriza reinterpretações da arquitetura e a disposição da paisagem (MARQUES,2013)

⁹ Também denominada arqueologia sensorial, essa corrente busca entender como através da experiência sensorial com a materialidade construímos nossas histórias, identidades, políticas, cultura e memórias (PELLINI,2015).

Outra pesquisa relevante é a de Castro (2001[1946]) a qual aborda um assunto considerado tabu que é a fome, com um viés voltado para a desigualdade social.

A partir da década de 1970 novas temáticas foram incluídas nas pesquisas de alimentação no Brasil, dentre esses trabalhos podemos citar: Gross(1971) que tratou sobre desigualdade social e a representação do comer centralizado no núcleo familiar, Velho (1977) que pesquisou sobre as transformações dos hábitos alimentares relacionando-os com as situações de mercado, Periano (1975) com a questão das preferências alimentares ao estudar a proibição do consumo de determinados peixes em uma comunidade de pescadores, Woortmann (1978) que estudou a questão do consumo abordando as semelhanças e diferenças entre o que se idealiza acerca dessa prática e as ações que são efetivamente realizadas, Brandão (1978) que buscou demonstrar que a escolha alimentar é influenciada por diversos fatores e Da Mata (1987) que escreve sobre a relação entre comida, memória e identidade. Nos anos 2000, são publicados alguns trabalhos que abordam alimentação em cadernos temáticos de periódicos pertencentes aos campos da história e da antropologia (COLLAÇO *et al* 2012).

1.3 O caráter social da alimentação

A partir do que foi exposto na sessão anterior, podemos perceber que a alimentação é um fenômeno que pode ser estudado a partir de diferentes enfoques: biológico, econômico, social e cultural. O interesse por esse tema pode ser justificado se pensarmos que, dentre os comportamentos humanos, raramente algum outro “atrai tão rapidamente a atenção de um estranho como a maneira que se come: o quê, onde, como e com que frequência comemos, e como nos sentimos em relação à comida” (MINTZ, 2001, p.31). Além disso, devemos considerar que a alimentação, apesar de ser um imperativo biológico, encontra-se regulada socioculturalmente e coletivamente, porque mesmo que a vontade do sujeito de se alimentar seja individual e, ainda que ele se alimente sozinho, suas decisões sempre estarão baseadas nas suas referências culturais construídas coletivamente (VILÁ, 2012).

Dessa forma podemos pensar os hábitos alimentares como parte integrante da cultura de uma sociedade e, portanto, repletos de informações relevantes para a compreensão das relações sociais entre os indivíduos que a compõe (CONTRERAS e GRACIA, 2011). “Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência,

constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha” (MINTZ, 2001, p.32).

Nosso comportamento em relação à comida normalmente é ensinado desde cedo, revelando uma relação sentimental com o ato de comer, que se torna, para cada indivíduo, uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos, ressaltando que esse comportamento também está relacionado diretamente com a construção da nossa identidade social e da cultura em que estamos inseridos (MINTZ 2001).

Considerando essa dimensão sociocultural da alimentação, Contreras e Gracia (2011) analisam que ela constitui como um fenômeno biopsicossocial complexo, ou seja, que ela está condicionada à nossa realidade biológica e psicossocial. Definido dessa forma, como consequência tanto de fenômenos biológicos, quanto como um estruturador da organização social, o espaço alimentar torna-se um “fenômeno humano total” (MORIN, 1973) que possui o mesmo nível de importância, ou talvez maior, que a sexualidade e o parentesco.

Para refletir acerca dessa condição biopsicossocial da alimentação podemos pensar que as nossas escolhas alimentares não se restringem apenas a fatores biológicos, mas incluem também outras motivações de caráter socioculturais, como a classe social, o gênero, a religião e a idade. Consumimos aqueles alimentos que aguçam nossos sentidos, que nos proporcionam bem-estar e prazer, da mesma forma rejeitamos determinados alimentos com base nas nossas preferências, experiências, ideologias ou motivos religiosos. As refeições que nós servimos ou que as pessoas nos servem sempre levam em consideração as características de quem vai consumir, se é criança ou idoso, rico ou pobre, homem ou mulher dentre outras diversas situações que podem interferir, modificar ou determinar nossas práticas alimentares (CONTRERAS e GRACIA ,2011, p.15).

Como podemos perceber o ato de se alimentar envolve um conjunto articulado de práticas e processos sociais que contempla desde a busca dos alimentos até seu descarte, passando pelo seu preparo e consumo, incluindo os significados associados a cada uma dessas etapas (COLLAÇO, 2012). Esses processos de acordo com Goody (1995 apud CONTRERAS e GRACIA, 2011) compõe um sistema alimentar, são realizados em locais específicos e podem ser divididos em cinco momentos na seguinte ordem: o primeiro momento é definido como a fase de produção que envolve o cultivo de plantas e a criação

de animais; o segundo é a fase de distribuição que acontece nos armazéns e mercados; o terceiro é a fase de preparação que acontece na cozinha; o quarto é a fase em que ocorre o consumo do alimento e que acontece ao redor da mesa e o quinto é o de limpeza que acontece na pia da cozinha.

O esquema criado por Goody (1995) foi adaptado para a arqueologia da alimentação por Marschoff (2007) criando uma metodologia que possibilita a compreensão da materialização das práticas alimentares. Dessa forma, a primeira fase é a obtenção do alimento e está relacionada com as atividades de extração desses recursos da natureza seja através da produção ou da exploração dos recursos disponíveis; a segunda fase é a distribuição e está diretamente associada com a natureza do alimento e aos tipos de transações para obtê-lo como compra, escambo ou qualquer outra atividade; a terceira fase é a preparação e envolve as atividades que devem ser realizadas junto aos alimentos antes de cozinhá-los como a separação das porções que vão ser cozidas, o abate e descarte de animais dentre outras; a quarta fase é a cocção onde os alimentos são transformados através da ação do fogo ou de outros agentes; a quinta fase corresponde à apresentação onde os alimentos já preparados ou seja a comida é oferecida aos comensais; a sexta parte denominada de consumo diz respeito ao local onde os convidados ingerem a comida que se constitui como o ato principal e, por fim, a sétima parte que é o descarte dos detritos advindos das etapas anteriores.

A realização dessas etapas constitui as práticas alimentares de um determinado grupo, bem como reflete outros fatores sociais envolvidos nesse processo. Cabe salientar que os sistemas alimentares são processos dinâmicos que possuem elementos de continuidade e de mudança variáveis de acordo com os processos sociais e que determinam as formas pelas quais são produzidos, distribuídos e consumidos os alimentos (MARSCHOFF, 2007; CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Ao considerar que a alimentação é conformada por uma série de saberes e regras que operam em um nível discursivo de maneira dinâmica e que também é uma forma de se conceber uma realidade determinada, podemos afirmar que ela se configura como uma prática social.

Portanto, enquanto uma prática social a alimentação é uma maneira de representar e dar forma ao cotidiano de um determinado grupo em um momento específico, pois essas práticas são construídas coletivamente e são repassadas aos indivíduos através da família,

da escola e de outras situações (CRUZ, 2010). Essas atitudes em relação à alimentação, que são ensinadas desde cedo, conferem ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro e tudo que aprendemos está relacionado diretamente com o lugar que crescemos e com os hábitos e crenças particulares que nos cercaram, de forma que essas práticas compõem a nossa cultura e a nossa identidade. Mintz (2001, p.32) assegura que “Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência”.

Dessa maneira, podemos concluir que as práticas sociais de um grupo são responsáveis por estabelecer e manter as relações sociais criando uma complexa rede de relações. É a partir delas que os indivíduos interagem tanto com os outros indivíduos, quanto com seu mundo material (CRUZ, 2010). Podemos considerar, portanto, que os alimentos constituem um elemento básico de reciprocidade e de intercâmbio interpessoal, mesmo “que se trate apenas de uma simples garrafa de vinho, de uns doces ou de um café, a comida e a bebida podem ser oferecidas como um ato de amizade, de estima e agradecimento, ou porque não, de interesse” (CONTRERAS e GRACIA, 2011, p.127). A partir do exposto, podemos afirmar que as práticas alimentares estão diretamente relacionadas com as práticas sociais, se constituindo, portanto, como um mecanismo para se compreender como se estruturaram as relações sociais dentro de um determinado contexto.

Dessa maneira, diversos elementos da cultura material, dentre eles a louça, podem ser utilizados para compreendermos as relações sociais dos indivíduos dentro de um determinado grupo. Pensando nessas relações e na importância de entender o cotidiano alimentar de cada grupo social, realizo a seguir a contextualização histórica voltada para os hábitos alimentares da sociedade piauiense como meio de perceber como estavam estruturadas as práticas alimentares no contexto específico dessa pesquisa, a Fazenda Prazeres.

2. AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO PIAUÍ COLONIAL

As fazendas de gado foram o principal agente de ocupação do território piauiense, pois elas determinaram a distribuição dos colonizadores ao longo desse espaço depois de efetuada a expulsão, preação e massacre das tribos indígenas que aqui habitavam. Podemos considerar também que as referidas fazendas desempenharam o papel de núcleo formativo da sociedade e originaram, posteriormente, muitas das cidades que hoje compõe o Estado do Piauí. O presente capítulo tem por objetivo contextualizar historicamente a Fazenda Prazeres dentro desse processo de ocupação e formação da sociedade piauiense destacando as informações que nos possibilitaram compreender aspectos contextuais relacionados às práticas associadas ao consumo de alimentos por esta sociedade ao longo do tempo.

Para isso, iremos utilizar fontes bibliográficas e documentais que forneçam dados que nos oportunizem, posteriormente, confrontar esse quadro historiográfico com as informações obtidas através da análise da cultura material. A possibilidade de cruzar os dados historiográficos com as informações acerca dos vestígios materiais permite que possamos estudar a história das pessoas que habitaram a Fazenda Prazeres levando em consideração as particularidades do contexto na qual ela está inserida, alinhando assim, a execução da nossa pesquisa com a compreensão que possuímos acerca da arqueologia histórica, ou seja, o estudo do mundo moderno sob uma escala local que nos proporcione identificar quais estratégias determinado grupo utilizou para se integrar ou resistir à modernidade.

Além da orientação teórica da Arqueologia do Mundo Moderno, tomaremos também como base alguns pressupostos teóricos e metodológicos da História Cultural no que diz respeito à história do cotidiano, visando o levantamento de informações do contexto das práticas alimentares, tanto em uma escala regional, o Estado do Piauí, quanto local, a Fazenda Prazeres; sem perder de vista a perspectiva global, Formação do Mundo Moderno. Optamos por essas abordagens por considerar que elas oportunizam o estudo da história a partir de outras fontes que não apenas as textuais, além de considerarem que os vestígios materiais são detentores de significados e podem contribuir para a compreensão do modo de vida de uma determinada sociedade.

A História Cultural pode ser definida como um campo da história que é atravessado pela noção de cultura e que se combina com abordagens de outras ciências,

principalmente da Antropologia, para estudar a produção cultural de determinada sociedade (BARROS, 2003). De acordo com Burke (2008), a História Cultural pode ser dividida, didaticamente, em quatro fases: a História Clássica de 1800 a 1950, a História Social da Arte de 1930 e 1940, a redescoberta da História Cultural Popular em 1950 e 1960 e a Nova História Cultural a partir dos anos 1970.

O cenário de surgimento da Nova História Cultural, considerada como a revolução da história, é composto pelos movimentos sociais que surgiram ainda na década de 1960, como os movimentos contrários à Guerra do Vietnã, a ascensão do feminismo e os movimentos de esquerda conhecidos como *New Left*, que provocaram no mundo das ciências uma crise de paradigmas implicando, no caso da história, no questionamento dos seus marcos conceituais e da sua metodologia tradicional interessada na história das grandes civilizações e dos personagens considerados importantes da história, em sua maioria homens, que já era questionada por alguns historiadores desde o início do século XX (PESAVENTO, 2012).

A partir desse momento, o estudo da História passou a incluir novas abordagens, novos problemas e novos objetos de estudo, passando a se interessar por toda e qualquer atividade humana, como por exemplo: a morte, a sujeira, a limpeza, o corpo, o gesto, a alimentação dentre outras. Atividades que eram consideradas imutáveis, agora, sob a base filosófica do relativismo cultural, passam a ser entendidas como uma construção cultural sujeita a variações ao longo do tempo e do espaço (BURKE, 1992). Dentre essas novas abordagens, encontra-se a história do cotidiano, também denominada como história da vida privada, preocupada em analisar a experiência comum e entender as trajetórias de vida das pessoas consideradas sem importância. Estas são compreendidas como “janelas ou portas de entrada para a compreensão de formas de agir, de pensar e de representar o mundo em uma determinada época” (PESAVENTO, 2012, p. 44).

Diversas fontes e métodos suplementares aos documentos oficiais têm sido escolhidos para a realização dos estudos acerca do cotidiano, dentre eles podemos citar os registros pictóricos e judiciais, a história oral e a arqueologia; que tem se aproximado cada vez mais da história cultural e se interessando particularmente pelo efeito que as mudanças culturais têm provocado no cotidiano das pessoas (BURKE, 2008). Dessa forma, podemos afirmar que o estudo da cultura material é uma das principais formas de acessar as informações acerca do cotidiano da sociedade, oportunizando que outros dados

possam ser agregados à historiografia oficial, servindo para reafirmar, complementar ou contradizer os fatos históricos, ou apresentar novas abordagens sobre determinados objetos de estudos.

A partir do exposto, o presente capítulo pretende realizar uma contextualização histórica da Fazenda Prazeres sob um enfoque cultural, voltado para a prática cotidiana da alimentação. Contudo, iremos abordar também aspectos gerais acerca da História do Piauí, mais especificamente sobre a região que compreendia no período colonial a Vila de Jerumenha onde a Fazenda dos Prazeres está localizada, tendo em vista a importância que essa região tem para o processo de ocupação do Piauí. Ao final, realizo uma breve análise acerca do comércio praticado nessa região com o objetivo de perceber como se dava o acesso a bens de consumo nacionais e internacionais por esse grupo doméstico.

2.1 O Piauí nos primeiros anos da colonização: economia, política, cultura e alimentação

O território piauiense nos primeiros anos de colonização portuguesa compunha a região Oeste do rio São Francisco, conhecida por “Sertão de Dentro” ou “Sertão de Rodelas” e era considerada pelo colonizador como terra de ninguém, mesmo sendo imensamente povoada por povos indígenas. Os bandeirantes, os religiosos, os militares e civis cruzavam esse território desde o final do século XVI percorrendo-o pelas rotas de passagem para o Maranhão e, posteriormente, com a justificativa de capturar indígenas para serem utilizados como mão de obra, principalmente, pelas tropas militares ou para a sua conversão à fé cristã. Entretanto, a efetivação da ocupação colonial da referida região ocorreu a partir da metade do século XVII, quando os sertanistas que devassavam as tribos indígenas ali existentes passaram a reivindicar títulos de sesmarias das terras “conquistadas” como forma de recompensa pelos seus feitos (OLIVEIRA, 2007; NUNES, 1995).

Dentre os fatores que determinaram o povoamento e a exploração econômica dessa região estão a expansão dos engenhos de cana de açúcar do litoral e a necessidade de obtenção de novas áreas para criação do gado, considerando que a pecuária era uma atividade vital para o funcionamento do engenho, mas que comprometia territórios férteis e gerava uma concorrência indesejável para a agroindústria, de forma que, mesmo sendo importante, ela não poderia coexistir no mesmo espaço que a monocultura da cana de açúcar (MOTT, 1985). Por sua vez, os “Sertões de Dentro” dispunham de condições

ideais para a atividade pecuária como “a disponibilidade de muita terra, imensos pastos naturais e a falta de fronteiras” (NUNES, 1995, p. 86).

Dessa maneira, as fazendas de gado começaram a se multiplicar no território piauiense a partir da década de 1670 e progressivamente elas foram conquistando importância enquanto agência de desenvolvimento econômico social e político do Piauí. As primeiras propriedades eram modestas, levantava-se primeiramente uma casa rústica de paredes de taipa contendo uma compartimentação simples que habitualmente abrigava patrões e empregados. A cobertura de duas águas geralmente era constituída por palmas de carnaubeira (GOULART, 1966). Além da casa existiam os currais, espaços destinados à acomodação dos animais, construídos de pedra ou madeira e adequados às topografias naturais. Esse também foi o topônimo utilizado para denominar as propriedades que se dedicavam à atividade pecuária nos primeiros anos da colonização (LIMA, 2016).

Em relação ao modo de vida desses primeiros colonizadores, a descrição mais antiga que possuímos data de 1697 e consta em um documento intitulado “Descrição do Sertão do Piauí”, escrito pelo Padre Miguel de Carvalho, que ao longo de quatro anos realizou desobrigas por esse território e adjacências. Em seu relato, o padre informa que:

Comem estes homens só carne de vaca com laticínios e algum mel que tiram pelos paus. A carne ordinariamente se come assada, porque não há panelas em que se coza. Bebem água de poços e lagoas, sempre turba e muito assalitrada. Os ares são muito grossos e pouco saudios. Desta sorte vivem estes miseráveis homens vestindo couros e parecendo tapuias (CARVALHO, 2009, p.26).

É possível observar, através do relato do Padre Miguel, que ele considera que esses primeiros colonizadores viviam em um estado de miséria e privações. Talvez seu relato acerca dessas pessoas tenha também a intenção de demonstrar para a administração Real e clerical o esforço que elas estavam empreendendo para civilizar esse território. Conforme alerta Melo (2009) em seus comentários acerca da Descrição do Sertão do Piauí, apesar de sua importância, esse documento deve ser lido com cautela, e salienta alguns aspectos que devem ser observados com atenção; como, por exemplo, que as vestes de couro não eram um substituto ao algodão, mas sim uma vestimenta mais conveniente para o campeio do gado e que a ausência de vasilhames para cozimento era uma generalização, tendo em vista que para o período já existiam relatos sobre o uso de panelas de barro por alguns moradores que mantinham contato com grupos indígenas.

Apesar das devidas ressalvas, a carne de gado e os laticínios, que foram a base da alimentação nesses primeiros anos de colonização, irão permanecer no cardápio da sociedade piauiense por muitos anos, inclusive com reflexos na culinária atual. As fazendas costumavam se dedicar intensivamente à prática da pecuária, entretanto em algumas propriedades eram praticadas também outras atividades como o extrativismo e a agricultura de subsistência caracterizada pelo plantio de gêneros que possuíam um ciclo curto de cultivo como milho, o feijão, a abóbora e a mandioca que não atrapalhavam a lida com o gado. Cabe salientar que a atividade agrícola era praticada principalmente naquelas propriedades que empregavam mão de obra indígena (LIMA, 2016).

A infraestrutura básica de uma fazenda era constituída por uma casa que podia ser habitada tanto pelo proprietário quanto por um encarregado e pelo menos três currais que poderiam ser edificados em pedra ou madeira. Cada um deles tinha uma função específica, o curral de apartar era destinado a abrigar todo o gado indistintamente, o curral de benefício onde ficavam os garrotes para a ferra e onde acontecia as partilhas¹⁰ e o curral de vaquejada que abrigava o gado destinado para venda e se realizava a ordenha. Em geral, as Fazendas possuíam ainda o retiro, uma porção de terra contígua à fazenda que continha o aparato necessário para receber as crias quando era necessário apartá-las das mães. (BRANDÃO, 1995, p. 46).

A descrição realizada pelo Padre Miguel nos informa ainda que a população distribuída entre as 129 fazendas existentes no território era composta por 441 indivíduos, em sua maioria homens negros, e que o padrão de composição domiciliar era: um branco, geralmente o vaqueiro; um negro; e um índio ou índia habitando a mesma moradia (CARVALHO, 2009). A maioria dessas fazendas estava instalada nas proximidades de cursos d'água, rios, riachos e lagoas que serviam de alento nas estações de seca. As fazendas, portanto, foram definindo a forma de ocupação bem como a distribuição dos colonizadores ao longo do sertão piauiense. A região sudeste do Piauí, onde está localizada a Fazenda Prazeres, foi uma das primeiras a serem ocupadas “quando os primeiros colonizadores começaram a expandir seus currais rumo aos vales do Rio Piauí, Gurguéia, Canindé e Parnaíba” (OLIVEIRA, 2007, p. 28).

¹⁰A partilha era a ocasião em que o vaqueiro apresentava ao patrão os bezerros nascidos naquele ano para receberem a ferra, em geral de quatro bezerro nascidos o vaqueiro ficava com uma forma de pagamento a seus serviços (FALCI, 1995)

Essas propriedades rurais e as outras que foram se estabelecendo em seguida conformaram-se em verdadeiros latifúndios, tendo em vista sua dimensão e o caráter extensivo da pecuária, que demandava grandes extensões de terra para que o gado pudesse ser criado solto. A implicação dessa organização fundiária foi o povoamento disperso do território, dificultando a formação dos núcleos urbanos, a interação da população e o comércio. Por estas razões as fazendas também tiveram que se complexificar, de modo a produzirem o necessário para seu abastecimento básico, tornando-se minimamente autossuficientes. Outra implicação desse povoamento desordenado e do distanciamento entre as povoações foi a ausência do poder administrativo do Estado, de maneira que as leis régias dificilmente eram cumpridas e os grandes proprietários e latifundiários usavam da violência e do poder para impor suas regras e suas vontades (NUNES, 1995).

Em virtude da ausência do poder estatal, muitos conflitos surgiram entre quem tinha a posse legal das terras e quem de fato produzia nelas. Dessa forma, em uma tentativa de exercer controle sobre os sertões, de imprimir a ordem e o poder real recolhendo impostos da população, foi criada a Capitania do Piauí em 1718. Entretanto, a instalação só ocorreu 40 anos depois, em 1759, com a posse do primeiro governador João Pereira Caldas (MOTT, 1995).

Nos estudos sobre a fase do Piauí como Capitania foi possível levantar informações interessantes acerca da base alimentar da população, que era constituída basicamente pela carne bovina e pela farinha, essa combinação predominava em todas as classes sociais, pois há diversos documentos contendo ordens expedidas a moradores de fazendas e aldeias localizadas nas regiões de passagem para que preparassem tal provimento para essa ou aquela autoridade que deveria passar em determinado dia por aquele lugar (MIRANDA, 2016).

Dentre as medidas adotadas pela Coroa portuguesa para o aparelhamento e modernização da Capitania de São José do Piauí, foi determinado ao governador João Pereira Caldas que se reduzissem “os sertões da capitania a povoações bem estabelecidas” (ALENCASTRE, 1981, p. 150). A ordem real determinava que a Vila da Mocha passasse a categoria de cidade e sede da Capitania, bem como que se constituíssem Vilas em cada freguesia já existente. Dessa forma, no ano de 1761, a Vila da Mocha passou a Cidade de Oeiras, sede da Capitania, e foram criadas naquele mesmo ano as vilas de Campo Maior, de Marvão, de Jerumenha, de Parnaíba, de Valença e de Parnaguá (MOTT, 1995;

NUNES, 1974). Para o cumprimento da ordem real de fundação das Vilas, o então Governador João Pereira Caldas teve que visitar as povoações candidatas a esta categoria e promover em cada uma, uma cerimônia cívica militar de instalação das referidas vilas.

Ao descrever os preparativos daquela que seria a primeira visita oficial a Freguesia do Surubim, atualmente cidade de Campo Maior, Melo (1983) informa como foram os preparativos por parte das autoridades, dos moradores da povoação e dos fazendeiros buscando a melhor forma de receber a comitiva do governador que havia solicitado assistência para sua família e para sua guarda. Por parte do poder público foi ordenado que as praças e ruas fossem limpas bem com os caminhos para Oeiras. Os moradores da povoação e os fazendeiros buscaram organizar suas casas com os melhores e mais ostentosos itens, visando acolher bem e impressionar as pessoas que viriam acompanhando o governador.

As demonstrações de luxo e riqueza constavam tanto em itens de montaria, como cavalos, arreios e selas; quanto nos itens de vestuário (MELO, 1993). Os homens exibiam calções em cores vivas, camisas rendadas, chapéus e mantos de procedência europeia, além de ouro e prata presentes nos botões, fivelas, cabos de espadas e espadachins, dentre outros objetos. As senhoras desfilavam em suntuosos vestidos, ostentando joias e leques chineses de papel. Além dos objetos de uso pessoal, os artefatos domésticos também foram utilizados como sinônimos de riqueza e modernidade. A tralha doméstica era composta por objetos de prata, estanho e louças finas, Melo (1983) faz questão de ressaltar que a louça de Dom Francisco Castelo Branco II, proprietário de muitas fazendas da região, era de Veneza, e as xícaras em que servia o chocolate era de Macau.

Nesse contexto foi criada também a Vila de Jerumenha através da carta régia de dezenove de junho de mil setecentos e sessenta e um, sendo que a instalação ocorreu no ano seguinte, no local denominado como o antigo Arraial dos D'Ávilas, cujo nome era uma referência a um arraial pertencente à Casa da Torre da Bahia, formado por índios domésticos que de lá foram trazidos por Francisco Dias de Ávila ainda no século XVII (BANDEIRA, 2000). A denominação Jerumenha surgiu em homenagem a um forte localizado em Portugal. O topônimo escolhido para a maioria das Vilas tinha como fim homenagear o Reino. No caso de Jerumenha, a freguesia que já existia desde 1740 era denominada Santo Antônio do Gurgueia e já existia uma igreja matriz em homenagem à

Santo Antônio inaugurada em 1746, bem como uma população considerável vivendo sobretudo nas fazendas (COSTA, 1974).

Contudo, apesar da fundação das Vilas e do compromisso dos fazendeiros em ajudar na construção dos prédios públicos e na fixação de residências, a população da Capitania, essencialmente rural, não passou a ocupar esses espaços e continuou a habitar suas fazendas de maneira dispersa pelo Sertão. Dentre os motivos, podemos destacar que habitar o perímetro urbano incluía gastos com a construção de novas residências e o pagamento de impostos, além de não corresponder à dinâmica de trabalho do fazendeiro que necessitava permanecer constantemente em sua fazenda para cuidar dos bens. Assim, na Descrição da Capitania feita pelo Ouvidor Antônio José de Moraes Durão, datada de 1772, ele informa que Jerumenha - apesar de ser vila há 11 anos e de estar localizada próximo ao rio Gurguéia, um lugar considerado propício para o desenvolvimento de uma povoação possuía em sua sede apenas cinco residências e outras 18 nas adjacências (MOTT, 1985).

Essa situação prolongou-se pelo século XIX conforme podemos observar nas descrições de viajantes que passaram por esse território ao longo desse período destacando, entre outras informações, o caráter praticamente deserto das vilas piauienses. Como exemplo, citamos as informações contidas nos relatos do naturalista inglês George Gardner¹¹ quando passou pela Vila de Jaicós em 1839 e observou que no local viviam permanentemente apenas uns poucos vendeiros e comerciantes, como alfaiates, sapateiros dentre outros, mas que a maioria das casas pertencia a fazendeiros vizinhos que só as ocupavam durante o natal e outros festejos (GARDNER, 1975). Outra fonte que corrobora com o caráter rural da sociedade piauiense são documentos acerca da Fazenda Prazeres encontrados no Arquivo Público do Piauí, onde foi possível observar que seus proprietários, mesmo ocupando cargos públicos - em sua maioria juizes de órfãos - realizavam seus despachos a partir da própria sede da Fazenda, não se deslocando à Vila para tal atividade.

¹¹ Naturalista inglês que viajou pelo Piauí no ano de 1939 quando partiu da cidade de Crato, no Ceará e percorreu diversos distritos até chegar à Vila de Oeiras, então capital da Província do Piauí, onde permaneceu por quatro meses. Em virtude dos conflitos no Maranhão, ocasionados pela revolta popular conhecida como Balaiada, Gardner resolveu seguir para o Rio de Janeiro seguindo pelo sul do Piauí, percorrendo Minas Gerais até alcançar a Corte. No percurso realizado por Gardner pelo sul do Piauí, várias fazendas foram visitadas e utilizadas como pontos de hospedagem, dentre elas a Fazenda Prazeres (LIMA, 2015).

Além da criação das Vilas, outra medida imposta pela Coroa foi a promulgação de uma lei de terras que permitiu a regularização da situação daquelas pessoas que já possuíam propriedades produtivas. Essa foi uma tentativa de sanar os constantes conflitos entre os sesmeiros que tinham a posse legal da terra e os posseiros que passaram a se instalar no território e fundar propriedades. Essa situação atraiu a atenção de pessoas oriundas de outras capitanias que vislumbraram a possibilidade de conseguir posses. De acordo com Brandão (1995), o perfil desses aventureiros pode ser compreendido em três tipos: pessoas que já possuíam algum patrimônio e desejavam expandi-lo; pessoas livres que buscavam ascender socialmente longe dos senhores e dos grandes centros; e ainda os degredados, foragidos da justiça, do cativo ou de outras situações. Assim, a autora afirma que a sociedade piauiense, em sua grande maioria, foi formada por pessoas oriundas de outras Capitánias.

Foi nesse contexto favorável à aquisição de terras regulares e da possibilidade de ocupação de cargos públicos, que chegou ao Piauí o português Manuel Alves da Rocha Raimunda, instalando-se no Vale do Gurguéia por volta de 1750 e o pernambucano João Francisco Messias oriundo de Cabrobó, que passou a habitar o termo de Jerumenha no mesmo período. A junção dessas famílias compôs um dos clãs mais importantes da região de Jerumenha: os Alves da Rocha, proprietários da Fazenda Prazeres (BRANDÃO, 1995; COSTA, 1999). São essas pessoas que, ao adquirem projeção social através da posse legal da terra, passaram a compor o que Brandão (1995) denominou de “elite colonial piauiense”.

Essa elite colonial piauiense utilizou o casamento como forma de manter e expandir seu patrimônio em torno do grupo familiar e como meio de acumular bens e de construir uma sólida estrutura familiar elitista, passando a dominar o cenário político, social e econômico da Capitania do Piauí por séculos, com reflexos ainda nos dias atuais (NUNES, 1995). O matrimônio para aqueles que possuíam bens materiais era semelhante a um contrato civil, que garantia, principalmente, o direito de herança. “A escolha do cônjuge era um ato de grande importância e complexidade e tinha por critério básico os interesses políticos e econômicos das famílias envolvidas” (BRANDÃO, 1995, p.149).

Por ser antes de tudo um compromisso familiar, o matrimônio em geral era organizado pelos pais que promoviam, na casa da fazenda, jantares, festas e outras sociabilidades com o objetivo de viabilizar o contato de sua prole com os descendentes

de sua própria família, de outras consideradas importantes ou ainda politicamente estratégicas. Cabia a eles também o papel de orientar seus filhos na escolha do cônjuge. Outra forma de aproximação entre os jovens abastados, mais comum no final do século XIX, eram os piqueniques que ocorriam principalmente nos meses de férias, julho e dezembro, quando os irmãos que estudavam em outras cidades como Recife, Salvador e Rio de Janeiro traziam amigos e colegas dos cursos de medicina e direito para uma temporada na fazenda oportunizando encontros (FALCI, 2007, p.258).

A partir do acerto entre o casal iniciavam-se os preparativos para a festa de casamento, a qual para ser considerada de “bom gosto”, deveria durar vários dias. A casa da fazenda era então preparada para abrigar os parentes que vinham de outras localidades e a comida também era pensada com antecedência, tendo em vista que se constituía um importante símbolo de ostentação. Nessas ocasiões:

Consumiam-se inúmeras qualidades de carne assada, ensopada ou ainda com o sangue (o chamado molho a cabidela do sertão). Assado de leitões, de pequenos bacuris, de miunças, de gado (um ou dois bois), de carneiros, de bodes, de galinha d’angola, de patos, perus, capão (galo capado) e marrecas. O prestígio de uma casa era, e é ainda, mostrado pela variedade de “carnes de criação” que se apresentava numa mesa. Não se usava apresentar carne de caça ou peixe de rio, ambas comumente consumidas no dia- a dia, no sertão, e, portanto, não ideais para os convivas (FALCI, 2007, p. 259).

Para prover a festa com tipos variados de carne realizava-se uma organização prévia. Os animais como porcos, galinhas e perus eram postos para cevar com antecedência e alguns parentes ajudavam nesse processo engordando animais que seriam doados como forma de presentear os noivos. Depois de preparadas, as carnes eram dispostas da seguinte maneira:

Os assados eram colocados nas travessas de louça inglesa ou pratos de prata sobre toalhas de linho bordadas, que cobriam mesas (de cedro ou de pau d’arco) e aparadores. E o banquete constava de carnes, de muito doce (de leite, de buriti, bacuri, de frutas em calda ou cristalizadas), muitos pudins, queijo, coalhadas adoçadas com rapadura, melado de cana dispostos em grandes potes para serem acompanhados com farinha d’água. Para beber, o vinho (mandado trazer pela Casa Comissionada do Recife ou do Rio de Janeiro), o chocolate, a cachaça e o refresco de groselha, umbu, cajá, caju ou mesmo cajuína. Tudo em grande quantidade (FALCI, 2007, p. 260).

A festa geralmente durava vários dias e para preservar a grande quantidade de alimento que era preparada utilizavam-se algumas técnicas como, por exemplo, cortar as carnes em pequenos pedaços ou tiras e secá-las ao sol para serem guisadas ou assadas nos dias seguintes em porções consideradas necessárias para aquele dia (FALCI, 2007, p. 261). Outro aspecto importante em relação ao casamento era a data escolhida para a festividade. Registros encontrados em livros paroquiais do século XIX informam que a maioria dos eventos ocorria nos meses de maio, junho e julho, pois além de serem meses com temperaturas mais amenas por conta do final do período chuvoso, era a “época de frutas em grande quantidade para a confecção das compotas (de mamão, manga, cajá, banana, goiaba, caju)” e da produção de muitos ovos necessários para bolos, pudins (havia pudins que comportavam 60 ovos), manuês e outros. (FALCI, 2007, p. 261).

A cajuína é um dos itens citados por Falci (2007) como componente dos banquetes de casamento. Ela se caracteriza como uma bebida não alcoólica, preparada a partir do suco de caju que sofre diversos processos até se transformar numa bebida doce e dourada. Essa bebida era tão estimada que costumava ser servida apenas em ocasiões especiais, muitas vezes sendo oferecida também como presente. As técnicas de preparo variam até hoje entre as famílias, de modo que o ato de degustação da bebida geralmente é acompanhado de comentários e comparações sobre a cor, a doçura, a cristalinidade e a leveza, fazendo com que cada cajuína seja uma forma de identidade de seu produtor. Sua importância a tornou oficialmente um símbolo da identidade piauiense quando ela foi elevada à categoria de Patrimônio Cultural Brasileiro no ano de 2014 (RIBEIRO, 2017).

Além dos casamentos e batizados era comum nas fazendas ocorrerem festejos de outras datas baseadas no calendário religioso como as festas juninas, a semana santa, o natal e as desobrigas que contavam com ampla participação popular. A importância da religião nas fazendas piauienses pode ser observada pela presença quase obrigatória de capelas e oratórios nas fazendas coloniais. Essa peculiaridade pode estar relacionada ao fato de que maioria da população era católica e se encontrava distante das igrejas normalmente localizadas nas Vilas, necessitando, portanto, de um local para realização de seus cultos e devoções (LIMA *et al*, 2006). As capelas podiam tanto ser incorporadas à residência quanto construída em ambiente externo, as chamadas capelas externas ou igrejas de campo, instaladas quando já existia na fazenda um grupo maior de frequentadores para esses locais (SILVA, 2007).

As festas juninas em homenagem a São João, São Pedro e Santo Antônio continham além do rito religioso na capela da fazenda, os arraiais que aconteciam sempre à noite sob a luz das fogueiras ou lamparinas com comida farta e variada. Eram servidas diversas iguarias, sendo que a maioria delas tinha em sua composição o milho, como ingrediente principal. Assim, faziam parte dos banquetes juninos o milho cozido ou assado, a canjica, a pamonha, o mungunzá, a batata doce e os jerimuns assados na brasa das fogueiras, os bolos (de goma, milho, puba, manuê etc.), biscoitos, paçoca de carne, tripa de porco frita dentre outros pratos. As bebidas principais eram a cachaça e o aluá, uma bebida produzida a partir da fermentação de alguns produtos como casca de abacaxi, milho ou arroz em água açucarada sendo bastante consumida entre os escravos e a camada mais pobre da população. Posteriormente, o Aluá foi substituído pelas bebidas destiladas industrializadas (MATOS, 2007).

A semana santa era outra data cercada de tradições próprias e de alimentos específicos. A maioria das pessoas praticava o jejum, cobriam-se com panos as imagens dos santos e os espelhos, as portas eram mantidas entreabertas bem como as janelas, na sexta-feira santa não se comprava nada, não se trabalhava e o silêncio era obrigatório. As comidas típicas desse período seguiam a recomendação da Igreja Católica de não consumir carne vermelha. Dessa maneira figuravam na mesa pratos à base de legumes, ovos e mais raramente peixes. Eram servidos pratos como o feijão verde aferventado, o arroz com feijão, o ovo preparado de diversas maneiras, a macaxeira cozida ou frita, peixes servidos com molho acompanhados de pirão que também podiam ser servidos assados, a maxixada e o quibebe (guisado de legumes que geralmente leva abóbora como base) (MATOS, 2007).

Ao contrário das outras festividades que contavam com muitos convidados, o Natal era uma data religiosa que se caracterizava como uma festividade familiar. Na véspera do dia 25 de dezembro, o jantar era servido mais tarde com o cardápio semelhante aos dos banquetes festivos com muitos assados de carne de gado, porco e criação, tendo em vista que o peru não era ainda uma tradição passando a figurar nas mesas piauienses apenas a partir do século XX. No dia de Natal a família se reunia para o almoço e eram nessas ocasiões especiais que saíam dos armários e baús pratos, travessas, sopeiras, terrinas, xícaras, bules, leiteiras, açucareiros, paliteiro, cálices e licoreiras. Havia entre as senhoras o costume de produzirem licores finos como o de jenipapo, bacuri, laranja além dos tradicionais doces de fruta e pudins (MATOS, 2007).

As desobrigas, que consistiam na visita anual do padre ou bispo às comunidades longínquas, não possuíam uma data fixa no calendário, pois variavam de acordo com as condições climáticas e a disponibilidade do religioso. Nessas ocasiões era comum virem pessoas de fazendas próximas aproveitando a ocasião para realizarem casamentos e batizados. Cabe ressaltar que a criança livre teria marcado seu “tempo de batizar” com festas, girandolas, musica, chá e muitas bebidas (FALCI, 1995).

Receber visita tão ilustre como a de um religioso era sinal de prestígio ao anfitrião que buscava através da mesa farta retribuir pela escolha de sua fazenda, bem como uma oportunidade para demonstrar suas posses. Dessa forma eram preparados muitos pratos para a ocasião como a galinha caipira guisada, o capão assado, o porco assado e ao molho, pernil de bode assado e linguiças que eram acompanhados de bebidas não alcoólicas como refrescos de frutas da estação e garapa de cana. À tarde costumava-se servir a merenda composta por café fresco, biscoitos, queijos, coalhadas, petas, doces, bolos e pudins (MATOS, 2007).

Existiam também as festividades anuais relacionadas com o ciclo climático como a moagem da cana, a farinhada e a vaquejada (FALCI, 1995). Essas atividades eram consideradas festas porque costumavam agregar além dos trabalhadores da fazenda pessoas das comunidades vizinhas por se tratarem de tarefas que exigiam muita mão de obra. Em geral, nessas ocasiões, o senhor convidava os habitantes da vizinhança ou aqueles co-residentes em suas outras fazendas e sítios, oferecendo comida e bebida à vontade para que em troca todos ajudassem no trabalho.

A farinhada, ou a produção de farinha, era uma atividade esperada e festejada por simbolizar os “tempos de fartura” e prosperidade. Era empregada nessa atividade tanto a mão de obra livre, quanto a escrava. Entre os escravos, Lima (2005) descreve que os trabalhadores de diversas propriedades formavam uma comunidade ao redor da casa de farinha também denominada casa de forno, construía cabanas sem paredes, e ali dormiam, cozinhavam e a noite, após o trabalho, faziam batucadas. Era um ambiente propício para a troca de informações e notícias, reencontros de familiares e parentes, formação de novos pares e rezingas (rixas, alterações ou brigas).

As atividades da farinhada embora fossem comunitárias eram divididas de acordo com o sexo. Aos homens cabia arrancar as raízes na roça, armazená-las em jacás (espécie de cesto feito de palha de carnaúba) e transportá-las até a casa de farinha, além disso, era

deles o trabalho de rodar a manivela do caititu (espécie de ralador), prensar a massa e assar a farinha no forno a lenha. Às mulheres cabia a tarefa de descascar os tubérculos, cevar a mandioca e lavar a massa. Elas também eram as responsáveis pela produção do beiju que podia ser puro ou misturado com leite e bagaço de coco babaçu. A comida salgada não era o foco da festa, o almoço e o jantar eram trazidos de casa por cada família ou ofertado pelo proprietário da fazenda sendo composto principalmente de arroz, feijão, farinha e um pouco de carne guisada que podia ser de boi, porco ou galinha (MATOS, 2007).

A vaquejada poderia acontecer uma ou duas vezes por ano dependendo do porte da fazenda. Nessa ocasião acontecia a partilha do gado, a contagem do rebanho e a ferra que consistia em marcar os animais a ferro quente contendo um símbolo que identificava o proprietário. Além disso, eram separados aqueles rebanhos que seriam vendidos nas feiras da Bahia ou do Maranhão, bem como aqueles que seriam destinados ao pagamento pelos serviços do vaqueiro. Em geral, essa era a oportunidade aguardada por todos para demonstrar suas habilidades na lida com o gado:

Nesses dias de grande gala, Senhô mandava retirar do cabide sua indumentária especial, de mateiro erado. Era nela do alto de um cavalo bem nutrido, a prata das esporas e dos arreios faiscando de tão limpo, que ele assistia ao espetáculo grandioso da vaquejada. Às vezes em companhia de amigos também encourados de outras fazendas, todos alegres, exagerando casos ligados invariavelmente à vida no campo (RÊGO, 1986 *apud* CASTELO BRANCO, 2012).

O relato demonstra o quanto essa atividade era apreciada inclusive pelo proprietário da fazenda. Nestas ocasiões a comida costumava ser farta e a carne de gado era o principal ingrediente, geralmente, um animal era abatido especialmente para esse acontecimento. O cozidão (guisado de pedaços de carne de gado geralmente contendo ossos) era preparado em grandes tachos de cobre e começava a ser produzido ainda na madrugada, outras partes do boi também eram utilizadas para a confecção de outros pratos típicos como a panelada (guisado de tripas e bucho), mão de vaca e sarapatel (picadinho de vísceras e sangue) que eram acompanhados de arroz com feijão e farinha seca. O fazendeiro, por sua vez, costumava consumir as partes mais nobres assadas em espetos de pau acompanhadas de cachaça (MATOS, 2007).

A moagem da cana, por sua vez, era uma atividade menos comum tendo em vista que apenas algumas propriedades de maior porte possuíam engenhocas (FALCI, 1995). Normalmente, a cana pertencia ao proprietário da fazenda que empregava mão de obra escrava ou livre que era paga com os produtos resultantes da moagem como a rapadura e a cachaça. Em geral, os engenhos eram pequenos puxados à tração animal que não tinham a intenção de produzir em larga escala, rendendo apenas itens para consumo próprio e eventualmente algum excedente para venda. A comida não costumava ser o forte dessa atividade tendo em vista que todos poderiam comer à vontade produtos doces que inibiam a fome, como a garapa de cana, a rapadura e o melaço geralmente acompanhados de tubérculos como batatas e inhame (MATOS, 2007).

No século XIX, a sociedade piauiense ainda se mantém rural, mesmo aquelas pessoas que possuíam casas na Vila, só costumavam ocupá-las nas grandes festas religiosas, como Natal, Semana Santa ou nos festejos do padroeiro. Em um movimento contrário à urbanização pretendida pela administração real, o número de fazendas continuou aumentando e as construções mais simples do final do século XVII e início do século XVIII começaram a ser substituídas por construções mais elaboradas, cobertas de telha com vistas a abrigar a elite piauiense que se formava. Além da casa grande, uma boa fazenda deveria dispor de gado, trabalhadores escravizados e/ou pobres livres e do necessário ao abastecimento de seus viventes como roças para o plantio de legumes, mandioca e algodão, um engenho para o fabrico de cachaça, além de localizar-se próximo a um curso d'água. Cabe ressaltar que essas mudanças variavam de acordo com as posses da propriedade e que, portanto, elas não ocorreram de maneira uniforme nem por todo o território. (LIMA, 2016, p. 95; FILHO, 2016).

Em relação à alimentação no século XIX, além da carne e da farinha, começam a ser introduzidos outros alimentos na mesa do piauiense. Podemos analisar a presença desses novos itens em um relato do governo provincial do ano de 1825 que demonstra os principais gêneros comercializados na Província: carne, arroz, toucinho, bolacha, açúcar, manteiga, sabão, chá, café, aletria (uma massa alimentícia, de fios finos, utilizada para fazer sopas e doces), farinha, sal, milho, feijão, vinagre, azeite, vinho, leite e galinha. O relatório informa ainda que uma libra da carne era o item mais barato custando \$035 e a libra do chá e do sal os itens mais caros, ambos custando 3\$200 (COSTA, 1974, p. 365). Possivelmente, a incorporação de produtos como o chá, a bolacha, o vinho, a aletria dentre outros no cardápio das fazendas do Piauí tenha sido estimulada pelo aumento de itens

importados no comércio brasileiro impulsionados por eventos como a chegada da Família Real ao no Brasil e a abertura dos portos em 1808.

O trabalho cotidiano nas fazendas oitocentista empregava a mão de obra escrava principalmente nas tarefas mais pesadas, enquanto que na lida com o gado, normalmente, empregava-se a mão de obra livre. Os ofícios femininos executados pelas escravas estavam relacionados, principalmente, às atividades domésticas:

Em muitas fazendas a tarefa de alimentar os porcos ficava a cargo das cozinheiras que recolhiam os restos de comidas para serem dados aos animais [...] lavavam e alvejavam as redes e roupas e limpavam as panelas, travessas, pratos ou cuias. Preparavam bolos, doces de buriti e de leite, coalhada, queijo e “emulsões” [sucos] da polpa de buriti e imbu. Rachavam lenhas para o fogão, assopravam brasas para o ferro e engomavam as roupas dos patrões usadas nas viagens à capital e nas missas. Carregavam água para beber, para o uso na cozinha e para os banhos. Varriam a casa, o quintal e o terreiro e, nele, alimentavam os porcos, cabras e carneiros. (LIMA, 2005, p. 58).

Matos (2007) complementa essa informação descrevendo que as atividades domésticas, em geral, começavam pela manhã quando os fogões a lenha eram acesos para a preparação do café, que geralmente era moído em casa e coado em coadores de pano. Preparava-se a massa do cuscuz, os ovos de galinha caipira que eram separados e temperados, e em algumas ocasiões bifes de carne ou costela de bode complementavam a mesa do café. O destaque da mesa era o bule esmaltado de café e a leiteira normalmente de louça branca. Dependendo da época do ano e do costume local, poderiam figurar na mesa da refeição matinal itens como batata doce, inhame, petas, caldos, coalhadas e bolos diversos (MATOS, 2007).

Em relação ao almoço e ao jantar, a comida do cotidiano costumava ser trivial, eram comuns pratos como baião de dois (arroz misturado com feijão), Maria Isabel (arroz misturado com carne seca picada), ovos fritos, farinha, assados ou guisados de carne bovina, criação (ovinos) ou suínos. Em menor quantidade era servida a galinha, oferecida normalmente guisada às pessoas convalescentes, como exemplo podemos citar um prato típico denominado de pirão de parida que era disponibilizado às mulheres em período de resguardo para dar maior substância e auxiliar na produção de leite. Em algumas regiões, no jantar, o arroz poderia ser substituído por cuscuz de milho e servido com carnes ou ovos (MATOS, 2007).

O cotidiano dessas propriedades também é descrito nos relatos dos viajantes que passaram pelo Piauí no século XIX. De acordo com os naturalistas alemães Spix e Martius, os trabalhos nas fazendas começavam cedo, geralmente, nas primeiras horas do dia, preparando o café e ordenhando o leite, “gordo e saboroso”, enquanto que a manteiga era preparada somente durante os primeiros meses de chuva, o tempo verde, como é chamado, porque no período mais seco “o leite não chega a alcançar a quantidade e gordura necessárias e as manadas, a não serem algumas vascas para o serviço doméstico, precisavam ficar sempre nos pastos” (SPIX e MARTIUS, 1981, p. 209).

O naturalista George Gardner, também passou pelo território piauiense durante o período de chuva e na Fazenda Corumatá onde foi recebido pelo vaqueiro que administrava a Fazenda, recebeu de presente uma manta de carne seca e leite em abundância. Ele cita a dinâmica que ocorria no curral durante esse período onde as vacas e os bezerros eram presos no final do dia para que na manhã seguinte ocorresse a ordenha. Parte do leite colhido era transformado em um tipo de queijo mole muito apreciado por todas as classes da sociedade (GARDNER, 1975). Falci (1995) também destaca que a alimentação do fazendeiro mudava em relação à época do ano e que o queijo, a manteiga e a coalhada mais comuns na época do inverno, passavam a ser substituídos na estação seca pelos doces da nata do leite, do buriti, do bacuri, da laranja, da groselha, do mamão etc. Além disso, diminuía-se o consumo de carne de gado utilizando-se apenas aquelas porções que foram salgadas e secas ao sol anteriormente, em sua substituição eram aproveitadas as carnes de criação (caprinos) ou de porco.

De acordo com Porto (1974) as refeições nas fazendas estavam compartimentadas da seguinte forma:

A rotina diária de refeições começava por um copo de leite cru, espumante, bebido ao pé dos currais ou servido no quarto por uma cunhã, cria da casa. Um bule de café protegido por abafador, aguardava na mesa os apreciadores. A primeira refeição conjunta tinha lugar às seis da manhã, constando de café, leite, coalhada, frito e bolos diversos. Às dez, servia-se o almoço, composto de feijão, grandes travessas de arroz, paçoca (que era comida com banana), carne de gado, de porco, de carneiro, de galinha, novamente coalhada (nessa oportunidade era habitual servir coalhada “escorrida”, isto é, sem soro) e café. Janta-se as três horas, sendo o menu mais ou menos semelhante ao do almoço. Ao cair da tarde servia-se uma ceia de café com leite, bolos e alguns pratos de carne. A característica dessas refeições era a abundância. [...]. Tudo indica que

a variedade de sobremesas era sinal de prosperidade e de bom gosto nas fazendas de todo o nordeste, costume que ainda se conserva em casas de boas famílias do interior. O doce de buriti, de bacuri ou de leite é cortesia invariável, que pode parecer estranho em um estado sem tradição açucareira como o Piauí. Muitas famílias conservam o orgulho de determinada qualidade de doce que se julgam fabricantes inimitáveis. [...]. As gerações de hoje ainda se deliciam com o bolo de corredor, os pasteis de nata, o cariri, a caridade e tantos outros figurantes obrigatórios das fazendas do Piauí dos séculos XVIII e XIX (PORTO, 1974, p.147).

Nesse mesmo relato, o autor informa que a “maior peça da casa era a sala de refeições, provida de uma mesa enorme com bancos toscos sem encosto” e nos leva a observar que a refeição era consumida em um espaço diferente daquele onde era preparada. Denominada de varanda de refeições, esse espaço caracteriza-se pela sua semelhança com o alpendre, normalmente em tamanho maior, se constitui como uma área aberta, possuindo apenas um peitoril de alvenaria, grades fixas ou janelas normalmente voltadas para o quintal da casa permitindo a entrada de claridade e ventilação. Essa abertura era possível devido ao regime de poucas chuvas. Além disso, o pé direito era rebaixado para que o telhado nessa parte fosse mais baixo diminuindo a incidência dos raios solares. Costumeiramente, essa área também era arborizada com o mesmo intuito de barrar os raios solares e permitir um clima mais ameno (BRITO, 2012).

A seguir se pode observar a planta de uma casa de fazenda piauiense com as diversas repartições existentes e com destaque para a varanda das refeições:



Figura 2: Planta baixa esquemática de uma fazenda piauiense, demonstrando a localização da varanda de refeições. Fonte: BRITO, 2011.

De acordo com Silva (2007, p. 99) esse espaço poderia ter o formato retangular ou em “L”, fazendo a interligação fundamental entre as áreas de serviço. A mobília, além da mesa de refeições, podia conter bilheiras (móvel de madeira para armazenar potes de água e copos) e um armário para a guarda de talheres, louça e compoteiras. Este era, também, um espaço de demarcar distinções sociais, pois ao tempo em que na varanda de refeições “o fazendeiro e seus familiares, em horários certos, sentavam-se à mesa, enquanto na cozinha ou acorados à sombra de árvores, usando cuias e gamelas os agregados alimentavam-se com as mãos” (MATOS, 2007, p. 19).

A varanda de refeições servia ainda a mais um propósito, o de se constituir em uma área de sociabilidade entre patroas e empregadas que ali exerciam atividades domésticas como fiar, bordar, engomar, debulhar feijão verde ou mesmo jogar conversa fora rompendo a formalidade das salas de visita (SILVA, 2007). O cotidiano dessas mulheres, mesmo daquelas mais abastadas, não envolvia muitas sociabilidades fora do lar. Desde pequenas eram treinadas para desempenhar o papel de mãe e esposa, devendo aprender as chamadas “prendas domésticas” que envolvia cozinhar, costurar e bordar. As menos afortunadas ou viúvas, para ajudar no sustento da família, realizavam outras

atividades como a confecção de doces por encomenda, arranjos de flores, bordados a crivo, aulas de piano e solfejo dentre outras (FALCI, 2007).

Outro fator diferencial entre as mulheres que pertenciam à elite do sertão e aquelas que habitavam as regiões litorâneas era a maneira de se vestir:

Traziam, debaixo da saia principal, duas saias de algodão enfeitadas com barrado de renda (as chamadas “renda de ponta”) e bem engomadas, além da “camisa de dentro” espécie de combinação também debruada de renda-renascença). A blusa exterior, em geral, de manga comprida, era ornada com plissados, apliques, bordados de crivos e crochê. A intenção ao vestir-se não era revelar as formas do corpo nem mesmo insinuar seios ou pernas. No pescoço, os cordões de veludo, “as gargantilhas” e nos cabelos as travessas de ouro ou marfim (as mais pobres utilizavam chifres de boi). Mas não havia cosméticos nem verniz nas unhas. Passavam no rosto e nos cabelos azeite de babaçu e pó de arroz, que vinham nas caixas forradas de cetim vermelho produzidas pelas perfumarias Carneiro, do Rio de Janeiro (FALCI, 2007, p. 245).

A forma de apresentação das mulheres piauienses, sem ostentar joias ou outros adereços de luxo, era considerada simples se comparada àquelas que habitavam outros contextos, como, por exemplo, os engenhos de cana de açúcar. Para alguns autores essa simplicidade era vista como desleixo:

essas mulheres eram pálidas e gordas, por força de sua vida sedentária, raramente saindo para uma visita ou para igreja. [...]. Não davam muita atenção ao trato pessoal, entregando-se de preferência aos afazeres domésticos, notadamente à cozinha, onde faziam grande variedade de bolos e doces. PORTO (1974, p. 147).

Contudo, devemos levar em consideração o fato de que os eventos sociais não eram constantes nesse período e que o vestuário possivelmente não era considerado um indicador de status. Um último aspecto que chama a atenção em relação ao modo de vida das mulheres piauienses diz respeito à escolaridade, muitas mulheres nobres e ricas eram analfabetas, algumas apenas conheceram as primeiras letras e aprenderam a assinar o nome (FALCI, 2007).

O universo masculino por sua vez era diferente. Aos rapazes era ensinado o trabalho na lida com o gado, com os trabalhadores livres ou escravos bem como o manuseio dos rebanhos, a comercialização do gado nas feiras e a administração das terras. Além dos trabalhos da fazenda, alguns meninos tinham ensinamento sobre fabricação de alguns utensílios domésticos, como balaios, urupemas, quibanos, cabrestos dentre outros que eram ensinados pelo mestre de varanda. Em sua maioria, os homens aprendiam as primeiras letras e algumas noções de aritmética passada pelos pais, irmãos mais velhos ou professores contratados e aqueles que desejassem poderiam continuar os estudos em outra província ou até na Europa (CASTELO BRANCO, 2012).

Em relação às vestimentas masculinas, Gardner ao descrever a forma em que o Barão da Parnaíba estava vestido, afirma que esse era o vestuário que os habitantes da província costumavam utilizar em casa e consistia em uma “leve camisa branca de algodão, solta por cima de calças do mesmo material que desciam pouco abaixo dos joelhos, nuas as pernas e os pés, mas estes metidos num par de chinelos velhos” (GARDNER, 1975, p. 123).

A partir do exposto podemos perceber que o modo de vida da sociedade colonial piauiense difere de outros contextos nacionais e regionais como os dos engenhos. Os primeiros colonizadores que por aqui transitavam, sem de fato se estabelecer, pouco acrescentaram ao modo de vida ou à culinária piauiense tendo em vista que nas poucas bagagens que transportavam traziam alimentos suficientes apenas para sua jornada bem como poucos utensílios (MATOS, 2007). Foi a partir da chegada dos colonizadores nesse território e da criação das primeiras fazendas de gado ou currais que a sociedade piauiense começou a ser delineada. Embora a pecuária fosse a atividade principal, aos poucos foi introduzida a criação de outros animais como suínos, caprinos, equinos galináceos bem como uma tímida agricultura de subsistência com o cultivo de espécies como o milho, feijão, abóbora entre outros que incrementavam a base alimentar da culinária piauiense que era a carne de gado e a farinha combinadas das mais variadas formas (MATOS, 2007).

Com as novas habitações do século XIX, além da introdução dos itens de trabalho como facões, machados e armas, foram adquiridos também utensílios de cozinha como panelas, pratos, colheres e a mesa de servir, bem como novos ingredientes culinários como o sal, o açúcar, o chá e o chocolate. Outra mudança acarretada pelo estabelecimento

das fazendas foram os horários da alimentação que passou a ser servida em horários pré-determinados em um espaço específico para esse fim, a varanda de refeições (MATOS, 2007).

Tendo em vista as características resumidas anteriormente sobre os primeiros anos da colonização do Piauí, levando em conta aspectos sobre economia, política, cultura e alimentação; cabe analisar como se davam as relações de comércio nesse Estado e quais as possibilidades de acesso aos bens de consumo nacionais e internacionais, dentre eles as louças. Dessa forma, o próximo subtópico pretende analisar as possibilidades e limitações que os moradores das Fazendas de gado do interior do Estado teria para consumo de bens de consumo doméstico.

2.2 O acesso aos bens de consumo internacionais no Piauí Colonial

Os primeiros relatos acerca das movimentações comerciais do Piauí colonial constam na “Descrição do Sertão do Piauí” realizada pelo Padre Miguel de Carvalho em 1697, onde ele descreve que “para o Maranhão há também caminho seguido, que dizem, terá 90 léguas, e já com princípio de comercio de redes, panos de algodão, e cuias que nesta povoação trocam por vacas, com a intenção de as levarem para as terras do Maranhão (CARVALHO, 2009, p. 24). A abertura desses caminhos, integrando o litoral e outras regiões da colônia, foi estimulada pelo governo real, sobretudo, a partir da segunda metade do século XVIII com a intenção de incorporar os sertões do Sul à dinâmica da vida maranhense que, nesse período, experimentava bastante prosperidade econômica principalmente com a produção do algodão (FONSECA NETO, 2016).

A estrutura fundiária gerada pela ocupação desordenada do território piauiense, onde as fazendas eram muito extensas e distantes entre si, foi um dos principais fatores que dificultou e desestimulou o desenvolvimento do comércio interno no Piauí. Mesmo quando a Coroa buscou organizar o território criando a Capitania que se instalou em 1758, o comércio ainda era praticado mediante trocas:

Por volta de 1764, vemos que ao preço de uma vaca gorda e grande podia-se se comprar 5 galinhas, ou 5 patos, ou dois perus, ou 3 frascos de aguardente comum. Se tratasse de aguardente de boa qualidade, trocavam-se 2 vacas das melhores por dois frascos e meio de tal bebida. Dois freios de cavalo ou dois pares de esporas valiam mais que um boiote. Era preciso o equivalente a duas vacas das melhores para se mandar fazer uma porta de uma casa, vindo esta acompanhada de seu portal. Em se tratando de confecção de um vestido, caso

o tecido fosse ordinário, o oficial cobrava o equivalente a duas vacas, caso fosse um vestido de veludo, ou de seda aí então o seu feitio representava tanto quanto valiam 3 vacas das melhores. Um par de botas custava mais do que duas vacas inferiores. (MOTT,1985, p. 68).

O relato acima demonstra que toda a atividade comercial e de prestação de serviço tem seu valor baseado no gado. Ainda de acordo com Mott (1985), praticamente não circulava dinheiro por essas bandas. As mercadorias que aqui chegavam vinham por meio das tropeadas que consistia no transporte de gado vacum e cavalar para os centros comerciais localizados na Bahia, em Pernambuco e no Maranhão e que na volta traziam gêneros diversos para abastecer os fazendeiros e comerciantes, cabe ressaltar que o transporte desses animais por estradas malcuidadas, aliadas às longas distâncias, implicava em muitas perdas e conseqüentemente prejuízo (LIMA, 2009).

A partir do século XIX passaram a existir grupos especializados no traslado de mercadorias, assim além do gado, partiam também dos pequenos povoados e vilas produtos como farinha, feijão, milho, melado e couro. Em retorno, esses tropeiros abasteciam os pobres e os ricos com remédios, fumo, açúcar, tecidos grossos, seda e linho, louças, ornamentos para casa e outras quinquilharias. Essa atividade se intensificava nos períodos de longa estiagem, quando a produção agrícola era reduzida e a farinha passava a ser o principal produto do estrito comércio interno (LIMA, 2009).

Esses produtos, muitas vezes, eram vendidos por valores altos que acabavam sendo aceitos pelos moradores do sertão tendo em vista o isolamento em que viviam e a necessidade de aquisição. Essa informação pode ser corroborada com o relato que João Maia da Gama faz ao percorrer os sertões do Maranhão rumo a Paraíba durante sua jornada de retorno a Portugal, observando que embora faltem muitos produtos ainda é possível encontrar drogas e alimentos vindos do Reino, mas com preços muito altos já incluindo os custos da viagem até o Maranhão (João Maia da Gama. Diário de Viagem. 1944. p. 23 *apud* NUNES, 1984, p. 23).

O Maranhão, principalmente em razão da proximidade com o Piauí, era uma rota mais apreciada para o comércio do que a Bahia. Especialmente pelos habitantes da região centro sul da Capitania, que pelas dificuldades de navegabilidade do rio Paraíba não conseguia manter um fluxo comercial com a cidade de Paraíba, um importante polo de importação e exportação de produtos, elegeu Caxias, a antiga Aldeias Altas, como praça comercial:

A vila de Caxias é uma continuada feira, onde distantes os povos dos sertões confinantes trazem à venda os seus efeitos, que constam de algodões, solas, couros de veado e cabra, tabacos de fumo, gados, escravaturas da Bahia, cavalarias e tropas de machos, a que chamam burredas, levando em troca toda qualidade de gêneros da Europa (RIBEIRO, apud BEZERRA, 2010).

Desde a segunda metade do século XVIII a cidade de Caxias é retratada por viajantes e historiadores como o grande empório do Sertão e palco de uma sociedade que buscava seguir os modos de viver europeus adotando sociabilidades atreladas ao consumo de produtos importados. Assim como todo o Maranhão, Caxias possuía uma tradição cultural muito próxima da europeia, tanto pelo contato com os produtos dessa nacionalidade, quanto pela tradição que existiu entre os aristocratas até a metade do século XIX de enviarem seus filhos para cursarem o nível superior no velho continente. Entretanto, o desejo de viver como um aristocrata europeu não era um desejo limitado aos habitantes de Caxias, a sociedade brasileira como um todo vivia esse fetiche impulsionada pela enxurrada de produtos industrializados, sobretudo ingleses, que começaram a invadir o mercado brasileiro a partir do século XIX ditando novas ideologias e comportamentos que eram manifestados nos mais diversos eventos sociais, desde solenidades cívicas, inaugurações, festas religiosas, exposições teatrais e saraus (PESSOA, 2007).

No Piauí, por sua vez, tendo em vista que no século XIX a sociedade ainda permanecia, em sua grande maioria, vivendo nas fazendas, não existia nas proximidades nenhum centro de grande comércio como Caxias, pois a cidade piauiense de Parnaíba estava muito distante. Desse modo, criou-se entre alguns pesquisadores uma concepção generalista de que a “civilização do couro” não possuía recursos para aquisição de bens, como por exemplo, escravos (BRANDÃO, 1995). Outros como Goulart (1966) retrataram de maneira satírica a inadequação do sertanejo aos padrões e valores europeus expressando-se da seguinte forma:

Pescoço de sertanejo não servia de cabide para artigos de ourivesaria: o que nele penduravam eram bentinchos milagrosos acondicionados em saquinhos de pano ou de couro, orações fortes a toda sorte de malefícios. O espadim ou o punhal lavrado, era substituído, no sertão, pelo terçado devastador de mato e pela língua de tatu, desbastador de gente...A bengala, acortanada de ouro ou de prata, cedia lugar ao bacalhau de couro cru, nas mãos do vaqueiro e ao bacamarte e ao rifle na mão do cangaceiro. Fivela de sapato era espora, peitilho

de cambraia o peitoral de couro de veado. Na cabeça, ao invés do tricórnio, de aba larga emplumado ou do chile, era chapéu de couro, firmado pelo barbicacho, o de palha de ouricuri ou de outras palmas (GOULART, 1966, p. 145).

O relato satírico tem algum fundo se pensarmos que os modos de vida e consequentemente, os produtos europeus não eram uma aspiração da sociedade piauiense. No Piauí, de acordo com Falci (2007), os bens que se destacavam como riqueza eram os bens de raiz como as fazendas, o gado, as casas de telha cuja importância era medida através da quantidade de portas e janelas que possuíam e as benfeitorias que as pessoas possuíam em suas propriedades, como roças, cercados e currais. O luxo, nesse caso, não era expresso através de joias, mobiliários, quadros ou escravos.

Para demonstrar a riqueza, as mulheres preferiam exibir os artigos de montaria em couro e prata que eram encomendados a seleiros especializados e não costumavam ficar expostos, geralmente ofertados pelos maridos, esses artigos eram sempre “mostrados com orgulho às vizinhas e amigas mais próximas e reservadas para os seus poucos passeios a cavalo”. Outros itens que também denotavam riqueza eram os tecidos caros empregados na confecção de redes que eram utilizadas pelos escravos para conduzir as mulheres de posse, os enxovais de algodão tecidos pelas escravas ou em linho comprados no Rio de Janeiro ou na Bahia. A sofisticação dos bordados e crochês que enfeitavam peças de vestuário, cortinas e redes (FALCI, 2007, p. 247).

Contudo, conforme afirma NUNES (1984), apesar da frugalidade e simplicidade do vaqueiro piauienses, da distância entre esses sertões e os grandes centros litorâneos e do fato de que as sociabilidades e reuniões mais refinadas eram esporádicas por conta da distância entre as propriedades e incipiência dos núcleos urbanos, havia entre os habitantes aqueles que consumiam produtos do Reino que chegavam por intermédio das capitânicas vizinhas ou clandestinamente pelo Porto das Salinas, conforme relatam os inventários *post mortem*, os relatos de viajantes e historiadores.

Essa afirmação é corroborada pelos relatos de George Gardner quando de passagem por Oeiras. Ele cita algumas informações acerca do comércio e a presença de comerciantes varejistas de artigos europeus, indicando o consumo desses itens na capitania. Informa também a origem dessa mercadoria que em sua maior parte vem do Maranhão, transportada em grandes canoas pelo Rio Itapecuru até Caxias, e segue para Oeiras no lombo dos cavalos. Outra parte dos artigos vinham da Bahia no lombo dos

cavalos, mas devido à distância, o lucro não compensava a realização de expedições específicas para esse fim, de forma que muitos itens foram trazidos pelos boiadeiros que vão anualmente vender gado nessa região (GARDNER, 1975).

Em relação ao comércio através do rio Parnaíba, Gardner relata que às vezes uma lancha solitária, deslocando cinco toneladas de sal, chegava carregada ao rio Canindé, em frente de Oeiras, procedente da vila de Parnaíba, e que ele próprio chegou a presenciar a chegada de uma dessas embarcações. Contudo, afirma que essa viagem só pode acontecer na estação chuvosa quando o rio está cheio e que pelo tempo de duração da viagem, cerca de três meses, é raro que esse tipo de empreendimento dê lucros.

Para a realização do comércio com o Maranhão os piauienses deveriam transpor o rio Paranaíba, contudo existiam passagens específicas no rio para realizar tal travessia. Na região de Jerumenha, a passagem utilizada, talvez uma das mais conhecidas pela historiografia, é a Manga ou a Passagem da Manga¹² que devido a sua importância chegou a formar povoação e chegou a ser elevada à categoria de Vila por cerca de 30 anos no final do século XIX. Está situada pouco abaixo da barra do rio Gurgueia, no dito Parnaíba, num trecho de seu leito forrado de grandes lajedos (FONSECA NETO, 2016).

A interação comercial entre o Piauí e Caxias passou a incomodar os governantes e comerciantes piauienses que pretendiam obter um acesso direto a outras praças comerciais sem depender do comércio do Maranhão. Dessa forma, ao longo do século XIX esses grupos passaram a se articular com o objetivo principal de tirar Caxias de sua posição de principal praça do comércio piauiense. Nesse contexto, José Antônio Saraiva, então governador do Piauí, propôs a Assembleia Provincial, no ano de 1851, que a capital da província fosse transferida de Oeiras para a Vila Nova do Poti, atualmente cidade de Teresina. Dentre os argumentos que ele utilizou para fundamentar sua decisão estava o fato de que ela possuía localização estratégica para tirar o comércio de Caxias, além de ser mais salubre e central que Oeiras (PESSOA, 2007).

Referindo-se ao ano de 1854, NUNES (1974) cita o comércio da Vila do Poti com Caxias, onde Parnaguá, apesar da distância, vende parte do seu gado para o Itapecuru-Mirim, Piracuruca compra do Maranhão mercadorias importadas, Barras tem transações

¹² Manga nesse caso não faria referência à fruta, mas sim a uma “espécie de corredor com parede de varas, que conduz a um rio ou igarapé e serve para guiar os bois que vão ser embarcados”, ou, “pastagem cercada onde se guarda o gado”. (HOLANDA, 1986, p. 1078-79 *apud* NETO, 2016).

com Caxias dentre outros municípios maranhenses e a cidade piauiense de Parnaíba, Jerumenha e Valença são as únicas vilas em que ainda mantém comércio com a cidade de Oeiras, mas que elas também mantém comércio com Caxias, São Luís e Itapecuru, onde vendem gados e compram produtos estrangeiros. Oeiras mesmo quando era capital não tinha expressão comercial para se converter em empório.

Entretanto, apesar da descrição de Nunes (1974) de que a maioria das vilas ainda mantinha comércio com as cidades maranhenses, a fundação da cidade de Teresina em 1852 aos poucos deslocou o centro dinâmico sertanejo da região de Caxias para a nova capital do Piauí, impactando negativamente as atividades comerciais na cidade maranhense, fazendo com que Antônio Saraiva, o executor da mudança da Capital alcançasse seu objetivo de ofuscar economicamente a cidade de Caxias (NETO, 2016).

A partir do exposto podemos observar que o desenvolvimento da atividade comercial no Piauí foi dificultado dentre outros fatores pela organização fundiária desse território, dividido em fazendas normalmente distantes entre si que pouco interagem. No século XVIII, o gado vacum era o principal produto comercial e costumava ser vendido em feiras de outras capitanias como a Bahia e o Maranhão e na volta, para aproveitar a viagem, os tropeiros traziam itens que abasteciam o tímido comércio piauiense. Nesse período, o gado servia também como moeda para quase todas as transações que aconteciam no território piauiense, dinheiro pouco circulava por aqui.

Contudo, o Piauí possuía desde o final do século XVIII um polo comercial de importação e exportação muito importante, que era a cidade de Parnaíba, ao norte do Estado, sede de muitas representações estrangeiras como a Casa Inglesa e a Casa Francesa. Entretanto, a dificuldade de navegação pelo rio Parnaíba se tornou um fator limitante para o estabelecimento de relações comerciais principalmente para as Vilas localizadas mais ao sul do território, como a Vila de Jerumenha onde estava localizada a Fazenda Prazeres. Para essas regiões, era mais cômodo estabelecer comércio com o Maranhão, através da Vila de Caxias, uma povoação que apesar de estar distante do litoral era bastante desenvolvida e buscava emular uma tradição cultural próxima da europeia.

Podemos afirmar, portanto, que apesar das atividades comerciais serem pouco desenvolvidas, a sociedade piauiense, principalmente a elite, tinha acesso aos produtos que circulavam no comércio brasileiro incluindo os itens importados. Todavia, esses produtos considerados símbolos de luxo e riqueza por outros grupos, como os habitantes

de Caxias ou mesmo dos engenhos localizados no litoral nordestino, não possuíam a mesma importância para a elite piauiense que buscava demonstrar suas posses de outras maneiras.

A partir do exposto, podemos refletir como poderia ter ocorrido o acesso aos bens de consumo importados, como as louças, pelos habitantes da Fazenda Prazeres. Dessa maneira, esses objetos se constituem em exemplos de bens de consumo doméstico que podem auxiliar na compreensão das escolhas de consumo desse grupo doméstico levando em conta aspectos comerciais, políticos e culturais como os enunciados no contexto histórico. Para tanto, foi estudado esse acervo seguindo alguns parâmetros de estudo de trabalhos nacionais e internacionais sobre análise de louças, os quais serão descritos a seguir.

3. ANÁLISE DA LOUÇA DA FAZENDA PRAZERES

O presente capítulo tem como objetivo principal apresentar a metodologia adotada para análise dos artefatos de louça, provenientes das intervenções arqueológicas na Fazenda Prazeres, e da documentação histórica escolhida para contrapor-se aos dados arqueológicos. Os documentos escolhidos foram os inventários *post mortem* de proprietários rurais da Vila de Jerumenha, localizados no Arquivo Público do Piauí, que foram realizados entre os anos de 1762 e 1873.

As atividades de escavação no sítio Fazenda Prazeres resultaram em um acervo composto por 8007 artefatos pertencentes a diversas categorias de materiais, como louça, vidro, metal, cerâmica e ossos de fauna. Dentre esses objetos, optei pelas louças levando em consideração a representatividade desse material na amostra, correspondendo a cerca de 60% do conjunto artefactual exumado, e pela diversidade de abordagens que podem ser utilizadas para investigar essas peças.

A metodologia adotada para analisar esses objetos buscou identificar determinados atributos que nos permitissem compreender aspectos técnicos, como: Qual a origem desses objetos? Qual era o seu valor de mercado? Qual foi o seu período de fabricação? E também questões interpretativas, que denotem o uso social das louças e o papel que esses objetos desempenharam na alimentação desse grupo, tais como: Como os alimentos eram servidos, consumidos e compartilhados pelas pessoas que viviam em Prazeres? Qual a agência das louças na estruturação da alimentação dos habitantes da Fazenda? Quais as regras de comensalidade? Quais os significados que a louça possuía socialmente? Ressalto que essas perguntas são complementares e devem sempre ser observadas em associação.

Em relação aos documentos escritos, além dos relatos de viajantes e pesquisas históricas optei por analisar os inventários *post mortem* por considerá-los fontes carregadas de informações a respeito dos bens e conseqüentemente do modo de vida do grupo doméstico de Prazeres. Busquei identificar através desses documentos sobretudo dados relacionados a objetos que compõe as práticas alimentares do Mundo Moderno, especialmente os itens de mobiliário e cozinha.

Do conjunto existente no arquivo Público do Piauí foram selecionados 29 inventários referentes aos proprietários rurais da Vila de Jerumenha, que foram realizados entre anos de 1762 e 1873 abrangendo o principal período de ocupação do sítio

arqueológico. Dentre os documentos analisados, dois pertencem a proprietários da Fazenda Prazeres, o inventário de João Francisco Messias (1773) e o de José Francisco Messias de (1816).

3.1 As Louças e as práticas alimentares no Mundo Moderno

Nas pesquisas arqueológicas em sítios históricos brasileiros a louça é uma categoria material sempre presente. A quantidade e a diversidade desse tipo de artefato no registro arqueológico denotam seu papel relevante na sociedade da época e, conseqüentemente, seu potencial informativo para compreendermos múltiplos aspectos acerca desses grupos (LIMA, 1995). Arqueologicamente, “louça é uma denominação genérica para todo produto manufaturado de cerâmica composto de substâncias minerais sujeitas a uma ou mais queimas” (ZANETTINI, 1986: p. 121).

O vocábulo louça é de origem latina e provém de *lutea* que significa “de barro”, matéria prima básica desses objetos que são formados, basicamente, por uma mistura de argila, caulim, feldspato e quartzo, que recebem tratamento vidrado ou esmaltado, são submetidas a diversas queimas e podem ser brancas ou conter algum tipo de decoração (TOLEDO, 2011). No presente trabalho, esse termo será utilizado para denominar os artefatos contendo tipos diferentes de pasta, como a faiança, faiança fina, ironstone porcelana e louça brasileira, que embora não se refira propriamente a um tipo específico de pasta, foi utilizada com um caráter metodológico para distinguir os objetos de produção nacional daqueles importados¹³, conforme propõe Soares (2011).

Antes, porém, de falarmos, especificamente, da análise dos vestígios de louça encontrados na Fazenda Prazeres, um breve histórico de como esses objetos passaram a figurar como um importante elemento das práticas alimentares do Mundo Moderno, determinando mudanças significativas na preparação, serviço e consumo dos alimentos.

A introdução dos artefatos de louça se popularizou a partir do século XIX sob influência da Nova Cozinha, um fenômeno originado a partir das mudanças sociais e

¹³ A ausência das louças de produção nacional nas pesquisas arqueológicas históricas brasileiras foi um problema evidenciado na dissertação de Souza (2010) sobre a Fábrica de Louças Santa Catarina, localizada na cidade de São Paulo. Nesse trabalho o autor enfatiza a necessidade da adoção de classificações específicas para esse tipo de louça, tendo em vista que mesmo se diferindo das louças importadas, muitas vezes elas continuam sendo analisadas de acordo com os mesmos atributos. Concordando com a necessidade de inclusão desses artefatos nas pesquisas arqueológicas não deixamos de citá-las nessa dissertação. Contudo, não utilizamos a metodologia de análise proposta por Souza (2010) pelo fato desses artefatos não integrarem o período temporal que é foco desta dissertação, motivo pelo qual a análise sobre esses objetos não será aprofundada, ainda que não ignorada.

ideológicas que começaram a ocorrer na Europa durante o século XVIII, mais especificamente a ascensão da burguesia, o movimento iluminista e a industrialização (MARSCHOFF, 2007). Contudo, cabe ressaltar que as louças já estavam presentes nas mesas da burguesia francesa desde o final do século XVII, época em que também chegaram ao Brasil nos navios e nos pertences dos europeus que aqui começavam a se estabelecer (LIMA, 1995).

As novas concepções ideológicas que impulsionaram o surgimento da Nova Cozinha impactaram de maneira significativa a sociedade da época e resultaram na adoção de novos comportamentos que modificaram o cotidiano das pessoas e foram um dos elementos que ajudaram conformar o que denominamos de Mundo Moderno.

Denominados por Lima (1995:130) como “modo de vida burguês”, esses novos comportamentos valorizavam o individualismo, a manutenção das fronteiras entre público e privado, a ritualização da vida cotidiana, a acumulação de capital (tanto real quanto simbólico), os critérios de “respeitabilidade”, a fetichização do consumo e a ascensão social. Todavia, é importante ressaltar que esses modos não foram absorvidos de maneira passiva e homogênea por todos os grupos sociais nem por todas as localidades onde reverberaram.

Em relação às práticas alimentares, essas novas concepções influenciaram tanto dentro da cozinha, na etapa de preparação dos alimentos, quanto no serviço, na apresentação das comidas na mesa, dentre outras. Na etapa de preparação, instaurou-se a preocupação da Nova Cozinha em se distanciar das preparações da cozinha antiga, que eram mais homogêneas e líquidas, a partir da introdução de novos ingredientes, novas combinações e texturas, evitando os excessos de temperos e especiarias que mascaravam o sabor dos alimentos. Quando servidas, a comida passou a ter o objetivo de aguçar os sentidos e o gosto dos comensais, conseqüentemente, a apresentação prezava pela estética dos alimentos e pela experiência individual dos convivas (MARSCHOFF, 2007, 2013).

As mudanças se estenderam também à adoção de um novo espaço para a realização das refeições que separava o local onde o alimento era preparado daquele em que era consumido e que possuía mobiliário exclusivo, além de um elenco de objetos destinados ao consumo alimentar: a sala de jantar. Essa divisão espacial materializava a segregação entre os grupos que ficavam na cozinha, responsáveis pela preparação e

serviço, dos que sentavam à mesa e consumiam a refeição (MARSCHOFF, 2010a; LIMA, 1995).

As tendências inovadoras da Nova cozinha também passaram a requerer sociabilidades diferenciadas de acordo com formalização do evento em que o alimento iria ser consumido. Nesse contexto, surgiram os manuais de civilidade que buscavam distanciar o comportamento humano do comportamento animal, “do estado de natureza”. Assim, frequentemente o comportamento humano era comparado a comportamentos animais que deveriam ser evitados como, por exemplo, “não roer ossos como cães, não bufar repugnantemente como focas” dentre outras recomendações como “não babar à mesa, não escarrar, não oferecer ao outro o que já havia sido mastigado, não colocar na travessa restos de alimentos parcialmente consumidos, não limpar os dentes com a faca ou com a toalha, não enxugar o suor ou assoar o nariz com o guardanapo” (LIMA, 1995, p.39).

Outra tendência observada no comportamento à mesa e incentivadas pelo “modo de vida burguês” foi a preocupação com a experiência individual e a democratização do acesso aos alimentos, onde cada indivíduo passou a ter o direito de escolher o tipo e quantidade de alimento que desejasse, garantindo que a experiência sensorial e o gosto particular de cada um deles fossem respeitados (MARSCHOFF, 2013).

A individualização das práticas alimentares pelos convivas incentivadas pela modernidade diferia dos hábitos alimentares do começo do século XVI, onde a experiência alimentar era coletiva, baseada no compartilhamento tanto de objetos quanto da acomodação à mesa. Os comensais eram dispostos em longos bancos de madeira e partilhavam entre si os copos e os poucos talheres existentes. No serviço, não havia a preocupação em separar a comida por tipo, todos os alimentos eram servidos em imensas travessas empilhados, podendo ser acomodadas em uma mesma porção diversas preparações como carnes, legumes e peixes (LIMA, 1995; BRAUDEL, 1995).

A partir do século XVII, gradativamente esses costumes foram sendo substituídos. Ao mesmo tempo, novos objetos passaram a integrar a mesa de refeição, como por exemplo, os pratos que poderiam ser fabricados em madeira ou metal, os talheres, que substituíram o uso da mão, sugerindo a agência destes enquanto mediadores entre o “estado de natureza” e o “estado de cultura”, e as cadeiras individuais que modificaram a disposição dos convidados à mesa, propiciando uma autonomia corporal maior ao

convidado. Essas alterações estavam alinhadas com as ideologias recém-criadas pelo movimento iluminista (LIMA, 1995; BRAUDEL, 1995).

As transformações se refletiram também no mobiliário, especificamente daquele relacionado à sala de jantar, que passou a representar o refinamento, a civilidade e o poder do anfitrião. Os móveis, confeccionados geralmente em madeira de lei, paulatinamente se tornaram especializados e adequados às funções de exibir e guardar utensílios, expor os pratos que seriam consumidos ou apoiar os objetos que seriam utilizados naquela refeição. Passaram a figurar a partir de então nas residências móveis como os aparadores que tinham a função de exibir as alfaías que seriam utilizadas naquela refeição, o armário louceiro ou guarda-louças, que normalmente continha portas de vidro e poderia estar localizado na sala de jantar ou na sala de visitas com o intuito de exibir os objetos requintados da família, os *étagères*, consoles, buffets, credências dentre outros. Além da mobília, a sala de jantar poderia conter ainda adornos como quadros, papéis de parede, louças decorativas, dentre outros adereços (LIMA, 1995; SOARES, 2011).

Assim como a sala de jantar, a sala de visitas também passou a funcionar como vitrine da família, tendo em vista que estas eram as áreas da casa destinadas às sociabilidades, onde havia o contato com o exterior e eram realizados os eventos formais como o chá e o jantar (LIMA, 1995). Dessa maneira, a sala de visitas também passou a ser decorada com “os móveis estrangeiros e os móveis da moda (de palinha, de óleo ou de jacarandá), assim como os pianos, os espelhos, os objetos em prata, os “armários louceiros” e as cômodas com tampo de mármore” (SOARES, 2011, p. 114).

Esse momento de transição também demandou novos objetos e tecnologias específicas para cada etapa do sistema alimentar. No caso das preparações, surgiram os fogões com uma quantidade maior de queimadores permitindo a realização de diferentes preparações ao mesmo tempo, respeitando o prazo de cozimento de cada alimento, sem misturar, dentro do possível, sabores, odores, texturas etc. No serviço, os artefatos individuais já mencionados se tornam cada vez mais especializados como, por exemplo, pratos fundos para líquidos, pratos rasos para sólidos e pratos menores para sobremesa, além de uma infinidade de vasilhas de servir igualmente especializadas para cada tipo de preparação (MARSCHOFF, 2007, 2013).

Foi nesse contexto que as louças assumiram o papel de protagonistas no ritual de refeição burguês, substituindo outros materiais como a madeira e o ferro. Embora

gradativa, essa substituição se alinhava com os ideais da nova cozinha, tendo em vista que as louças contribuíam para o aprimoramento visual dos alimentos devido a sua superfície clara, homogênea e lisa. Além disso, elas eram mais fáceis de limpar e possibilitavam a aquisição em maiores quantidades por um preço menor em relação aos pratos de metal, por exemplo, e permitiam a manipulação sem o risco de queimaduras, favorecendo a circulação dos objetos entre os integrantes da mesa de refeições (MARSCHOFF, 2013).

A louça, representada a princípio pelas faianças, eram produzidas em diversos locais da Europa, entretanto, foi na região inglesa de Staffordshire, no último terço do século XVIII, que ela passou a ser exportada em escala industrial para diversos países do mundo. Essa região inglesa possuía diversas manufaturas voltadas para o abastecimento interno, mas, a partir da estratégia comercial e do aprimoramento das técnicas de fabricação e decoração da louça realizada por um dos produtores da região, Josiah Wedgwood, foi que a produção alcançou uma escala global (LIMA, 1995).

Diversos fatores contribuíram para essa expansão, dentre elas podemos citar o fato de que as louças produzidas por Wedgwood conseguiram conquistar a preferência da aristocracia e a própria família real por terem qualidade melhor que as faianças e um preço mais acessível que as porcelanas, despertando o desejo de outras classes sociais em adquirir esses produtos, além disso, esse foi o período de expansão dos produtos ingleses para as colônias permitindo que esses produtos alcançassem novos mercados consumidores (LIMA, 1995).

Esse fenômeno de expansão da louça inglesa, assim como de outros itens, causando um aumento significativo nos volumes fabricados e adquiridos, tornou-se uma das características da modernidade e da expansão capitalista, sendo denominado por alguns autores como “febre ou revolução do consumo” (ARAÚJO E CARVALHO, 1993; LIMA, 1995).

No caso do Brasil, a invasão de produtos manufaturados no mercado foi facilitada pela abertura dos portos em 1808 e pela transferência da corte portuguesa para o país no mesmo período, trazendo consigo os hábitos europeus que passaram a ser referência tanto na vida rotineira quanto nos eventos sociais (LIMA, 1985).

Entretanto, é muito importante ressaltar que esses hábitos europeus como o consumo de chá, café, chocolate e os jantares cerimoniais que acompanharam as louças,

se misturaram aos costumes brasileiros, criando maneiras particulares de se incorporar ao mundo moderno, além disso, é importante atentar para o fato de que esses objetos não tiveram o mesmo significado em todos os contextos em que foram introduzidas (LIMA, 1995, SOARES e CORÇÃO, 2012, MARSCHOFF, 2013).

Como exemplo dessas especificidades, podemos citar o trabalho de Symanski (2002) em que ele compara sítios urbanos e os sítios periféricos de Mato Grosso onde os proprietários, apesar de possuírem uma condição social de elite, se preocupavam menos com o refinamento das louças, com a organização da mesa e com a segmentação das refeições, que as elites urbanas do Rio de Janeiro e Porto Alegre no Rio Grande do Sul. Em outro trabalho acerca de unidades domésticas do núcleo urbano de Santarém, Pará, referentes aos séculos XVIII e XIX, Symanski e Gomes (2012) discutem a mistura entre práticas alimentares europeias e indígenas, atentando para a convergência desses costumes na questão do consumo de ensopados - atividade que atuou como um denominador comum entrelaçando universos culturais distintos.

A partir do exposto, podemos considerar que as refeições possuíam uma importância fundamental no cotidiano da sociedade burguesa e atuavam como marcadores cronológicos da vida cotidiana. Considerando as práticas alimentares como elementos de sustentação e estruturação das práticas sociais que compunham a nova ordem social que surgia, podemos concluir que estudar o papel da louça dentro desse sistema nos permite compreender como essas práticas foram adotadas, ressignificadas ou rejeitadas em contextos distintos como é o caso da Fazenda Prazeres.

3.2 Metodologia da Análise das Louças

O acervo referente aos fragmentos de louça recuperados no sítio arqueológico Fazenda Prazeres totalizou 4067 artefatos representando cerca de 60% do acervo total exumado desse sítio, que é composto também por fragmentos de cerâmica, vidro, ossos e metais. No entanto, para esse trabalho, as louças não serão analisadas enquanto fragmentos, mas sim como peças, tendo em vista que, o objetivo principal é identificar as principais formas utilizadas nesse contexto para que se possa comparar com os dados acerca das práticas alimentares desse período levantadas a partir de pesquisa bibliográfica.

Para isso, os fragmentos foram comparados visando a consolidação daquelas que eram complementares e o agrupamento dos que possuíam características semelhantes

denotando pertencer a mesma peça. Denominada de Número Mínimo de Peças (NMP) essa metodologia tem por objetivo, viabilizar a identificação da forma dos recipientes e auxiliar na análise do material evitando distorções na quantificação tipológica da amostra (LIMA, 1989; ARAÚJO e CARVALHO, 1993)

Essa metodologia também é utilizada para reduzir deformidades no método proposto por South (1972) para a datação relativa de sítios históricos com base nos artefatos de louça coletados. O método proposto por South (1972) tem por base o pressuposto de que as louças são produtos manufaturados e que possuem, portanto, uma padronização sendo possível através dela identificar a data inicial e final de sua produção. A fórmula (Fig.03) proposta por ele estabelece uma data média de fabricação que é multiplicada pela frequência dos fragmentos, cujo resultado é dividido pelo número de tipos na amostra, obtendo assim uma datação relativa do sítio arqueológico (LIMA, 1989)

$Y = \frac{\sum_{i=1}^n xi \cdot fi}{\sum_{i=1}^n fi}$	<p>Y = data média das louças</p> <p>xi = data média de manufatura de cada tipo de louça</p> <p>fi = frequência de cada tipo de louça</p> <p>n = número de tipos de louças na amostra</p>
--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Figura 3: Fórmula Proposta por South (1972, p.217)

Por sua vez, autores como Lima (1989), Araújo e Carvalho (1993), Symanski (1997), Tochetto *et al* (2001), Soares (2011) dentre outros, propõe um refinamento da fórmula proposta por South (1972) de maneira que a frequência não seja estabelecida pela quantidade de fragmentos, mas sim pelo Número Mínimo de Peças (NMP) para não ocorrer o risco de se atribuir um peso maior a um conjunto de fragmentos que porventura correspondam a uma mesma peça possibilitando que o método possa ser aplicado de maneira mais acurada.

Seguindo essa metodologia, os fragmentos de louça referentes ao sítio Fazenda Prazeres foram comparados e agrupados de maneira a aferir o Número Mínimo de Peças (NMP), o que resultou em um total de 580 utensílios. Cabe ressaltar que a aplicação desse

método só foi possível porque as peças já haviam passado pela curadoria técnica em laboratório contendo, assim, número de tombo bem como constando em um inventário que possibilita sua localização dentro do acervo.

Para essa pesquisa, duas categorias de artefatos que analiticamente estão incluídas no grupo das louças, que são a grés e cerâmica vidrada¹⁴, não farão parte da análise. Por outro lado, será adicionada uma categoria intitulada louça brasileira para incluir as peças de produção nacional. Embora não sejam o foco desse trabalho, por pertencerem a um período de ocupação do sítio posterior ao que escolhi abordar, considero importante incluí-las tendo em vista que esses artefatos, muitas vezes, têm sido ignorados pelos pesquisadores. Dentre os motivos dessa invisibilização da louça brasileira nos trabalhos de arqueologia histórica podemos citar a supervalorização da louça inglesa em detrimento da louça brasileira, muitas vezes considerada como mera imitação ou tentativa malsucedida de cópia, não refletindo que esses itens possuem aspectos culturais próprios, transmitindo a ideia de que a produção nacional não é importante (SOUZA, 2010). Além disso, muitos pesquisadores evitam trabalhar com os vestígios oriundos do século XX, presos à concepção da arqueologia como o estudo de um período temporal, taxando esse período como recente e desconsiderando a importância que ele teve na maior parte da vida dos povos do mundo e na vida dos próprios pesquisadores nascidos nele (SOUZA, 2017). Portanto, mesmo pertencendo a períodos posteriores de ocupação da Fazenda Prazeres, esses vestígios foram incluídos na análise como forma de demarcar sua presença no registro arqueológico, todavia não aprofundarei no seu estudo.

Isso posto, partimos para análise das peças que foi orientada por uma ficha de análise cujo objetivo principal foi fornecer um panorama geral acerca do conjunto amostral escolhido, possibilitar a datação relativa do sítio e entender as práticas alimentares do grupo doméstico da Fazenda dos Prazeres.

Os atributos elencados para essa classificação foram baseados no sistema taxonômico proposto por Majewski & O'Brien (1987), que classifica as louças de acordo com a decoração e técnica decorativa (fig.04), diferindo das análises usualmente

¹⁴ O grés e a louça vitrificada são produtos que o homem criou durante suas buscas e aperfeiçoamento das técnicas de produção da louça. A definição de ambas são basicamente a mesma, trata-se de uma composição com textura muito forte, impermeável, de grão fino, cozido a alta temperatura, entrando em semifusão ou vitrificação total, a pasta é dura, densa, sonora e impermeável. (BRANCANTE, 1981, p. 140)

realizadas até então que se apoiavam apenas em atributos como a pasta ou o esmalte. Essa categorização consiste, primeiramente, na separação entre as peças decoradas e não decoradas. Em seguida, as decoradas são divididas entre aquelas que possuem superfície modificada e as que não possuem. A partir de então é analisada a técnica decorativa e decoração (padrão/motivo/estilo) empregada (MAJEWSKI & O' BRIEN ;1987)

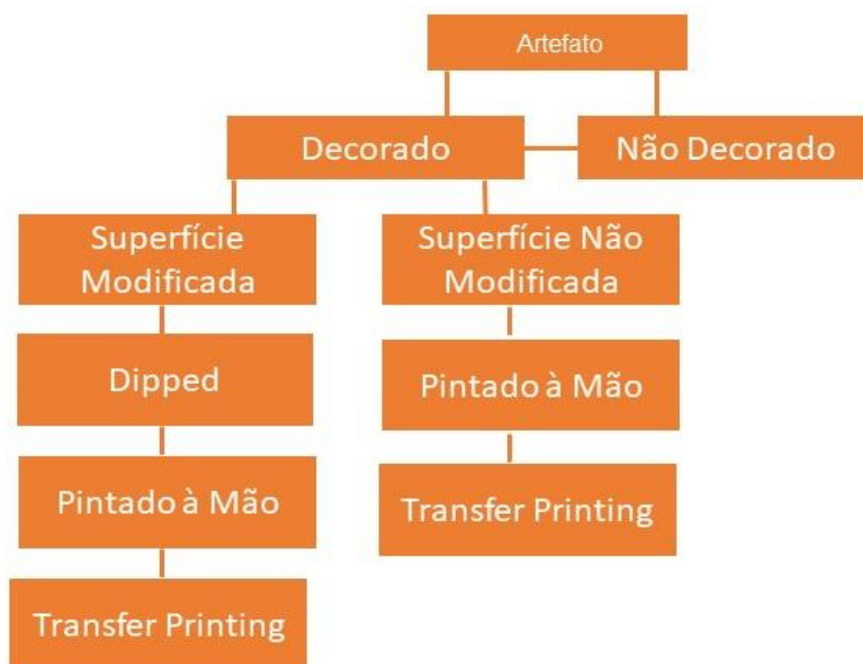


Figura 4: Esquema Baseado no *Taxinomic System* proposto por MAJEWSKI & O' BRIEN ,1987.

Essa metodologia de classificação foi largamente utilizada por pesquisadores brasileiros que estudam louças históricas, como: Tocchetto *et al.* (2001), Tocchetto (2010), Symanski (1997), Lima (1995b, 1996, 1997, 1999), Lima *et al.* (1989), Peixoto (2008), Araújo e Carvalho (1993), Soares (2011) dentre outros que inspiraram a elaboração desta ficha de análise.

Dessa maneira, os atributos elencados para compor minha ficha de análise foram: Tipo de pasta, Tratamento de Superfície, Esmalte, Técnica Decorativa, Cor, Tipo de Decoração (motivo, padrão e estilo) e Tipo de Peça conforme a tabela 01. Na sequência será apresentada uma caracterização dessas categorias. Ressalto que a nomenclatura utilizada priorizará os termos encontrados na literatura.

Tabela 1: Atributos da Ficha de Análise.

Tipo de Pasta	Tratamento de Superfície	Esmalte	Técnica Decorativa	Cor	Tipo de decoração	Tipo de Peça
Porcelana	Superfície Modificada	Creamware	Transfer Printed	Azul	Peasant	Planos
Faiança		Pearlware	Pintado à Mão Livre	Vermelho	Floral	Prato
Faiança Fina	Superfície Não Modificada	Whiteware	Dipped	Verde	Spring	Pires
Ironstone			Carimbado	Preto	Spatter	Côncavos
Louça Brasileira			Spatter	Roxo	Sponge	Xícara
			Sponge	Policrômico	Faixas e Frisos	Tigela Malga Bule Jarra Açucareiro
				Amarelo	Borrão	
				Laranja	Shell Edge	Outros
	Marrom	Dipped	Bibelô			
			Lavanda	Geométrico		

3.2.1 Tipos de Pasta

3.2.1.1 Porcelana

A porcelana é uma louça branca, vitrificada e vidrada, translúcida e sonora. Essas características são alcançadas através do cozimento em altas temperaturas. Sua pasta é composta, geralmente, por argila branca, caulim, quartzo, feldspato ou minerais de composição análoga e praticamente não se dissocia do esmalte, tornando a louça homogênea. Sua origem é chinesa e remete ao século X, período da dinastia Tang. Sua denominação é atribuída aos portugueses e estaria relacionado à sua semelhança com a carapaça delicada de um crustáceo chamado “*porcella*”. Desde cedo, consistiu-se em um objeto de comércio entre a China e outros povos (BRANCANTE, 1981).

Não é possível precisar a chegada desses objetos ao continente europeu, mas sabe-se que no século XIII alguns exemplares de porcelana chegaram à Europa a partir do comércio de navegadores italianos com mercadores árabes. Esse tipo de louça sempre foi associado a grupos com alto poder aquisitivo devido a sua qualidade e custo elevado (BRANCANTE, 1981). Sua beleza e delicadeza despertaram tanta admiração na nobreza

européia que várias foram as tentativas de copiá-la. Mas, foi apenas no ano de 1708 que o alquimista alemão Johann Friedrich Böttger descobriu que o segredo da dureza da porcelana chinesa estava na adição de feldspato moído em sua pasta, de modo que, patrocinado por Augusto, o Forte, príncipe da Saxônia, fundou a primeira fábrica europeia de porcelana na cidade de Meissen, Alemanha. Posteriormente, as fábricas se espalharam por toda Europa sobretudo na França onde a produção continuou mesmo no século XIX quando a faiança fina passou a dominar o mercado (GARCÍA, 1990)

Com o advento do período das grandes navegações, que engloba o século XV e XVI, os europeus passaram a comercializar diretamente com os chineses, estabelecendo entrepostos comerciais e a “Companhia das Índias” encarregada de realizar o comércio entre Europa e a China. As porcelanas chinesas, que até então possuíam uma decoração relacionada a temas orientais, com significado simbólico inspirado em lendas e na religiosidade, além de formas próprias, passaram aos poucos a incorporar formas e motivos decorativos com temas ocidentais, ao ponto de as porcelanas chinesas terem esse nome apenas pela matéria prima e pela mão de obra empregada (BRANCANTE, 1981; SOARES, 2011).

No Brasil se popularizou uma variação da porcelana chinesa, predominantemente de coloração azul e branca, denominada porcelana de Macau ou Louça de Macau, frequentemente encontrada em sítios históricos cariocas do século XIX. Trata-se de uma denominação genérica e equivocada para um tipo de louça advinda da China, embarcada no como lastro no fundo dos navios “que abrangia desde serviços finos até peças extremamente grosseiras e baratas” (LIMA, 1995, p.168).

3.2.1.2 Faiança

A faiança caracteriza-se como uma cerâmica feita com argila de grande plasticidade, porosa e resistente, recoberta por um esmalte opaco, geralmente composto por chumbo ou estanho, que se destaca facilmente da base e confere aspecto vidrado para a louça (ZANETTINI, 1986, p.120). Sua denominação deriva da cidade de Faenza, na Itália, que foi um importante centro de produção no século XV e de onde, possivelmente, esse tipo de louça se espalhou pela a Europa. Entretanto, sua origem não é europeia, seu surgimento ocorreu na Pérsia e sua introdução no velho mundo teria sido feito pelos árabes e pelos navegantes italianos que transportavam pelo Mediterrâneo vários artigos do Oriente. O termo faiança é mais utilizado no Brasil e em Portugal, pois conforme o

país, esse tipo de louça recebe uma denominação específica: Maiólica na Espanha, México e partes da Itália, Delft na Holanda e Delft Ware na Inglaterra (BRANCANTE, 1981, p.69).

A maior parte das faianças encontradas em sítios históricos brasileiros é de origem portuguesa. Sua produção naquele país teve início no final do século XVI sob influência espanhola e italiana, destinada aos grupos de alto poder aquisitivo. Atingiu um crescimento vertiginoso no século seguinte. A decoração das peças normalmente era inspirada na porcelana chinesa e a partir do século XVII os motivos orientais foram sendo adaptados e reinterpretados, ocasionando o que Etchevarne (2006) denomina de um aportuguesamento decorativo da decoração oriental. Os grandes centros ceramistas desse período foram as cidades de Lisboa, Vila Nova de Gaia e Coimbra (ETCHEVARNE, 2006).

A exportação desse tipo de louça para o Brasil foi facilitada pela criação da Companhia Geral de Comércio do Brasil, criada em 1649, cujo objetivo era exportar para Portugal produtos como açúcar, tabaco e pau-brasil e importar azeite, vinho, sal e outros produtos manufaturados. Nesse contexto, embora sem o mesmo peso econômico dos demais produtos, as faianças tiveram lugar nos navios. Outra forma desses produtos adentrarem em nosso território era vindo nos pertences pessoais dos portugueses que vinham morar ou passar temporadas na colônia (ETCHEVARNE, 2006)

De acordo com Albuquerque (2011), a faiança portuguesa em relação aos atributos forma e decoração, pode ser dividida em dois grandes grupos: “Faiança de uso interno” e “Faiança tipo exportação”. O primeiro grupo é caracterizado por formas simples com traços conservadores, um conjunto de formas pouco numeroso, normalmente composto por pratos de diversos tamanhos, tigelas, jarras, boiões (tubos cilíndricos com tampa), escudelas e alguidares decorados com motivos singelos. Esse tipo de faiança, de acordo com o autor, pode ser encontrado em quase todos os sítios arqueológicos urbanos brasileiros. O segundo grupo possuía um melhor acabamento vidrado, os motivos se inspiravam na porcelana chinesa, o repertório de formas era maior e incluía também objetos de decoração, sua produção era destinada sobretudo às colônias, ao mercado europeu e aos grupos portugueses que possuíam alto poder aquisitivo.

Do ponto de vista arqueológico, a cerâmica portuguesa começou a figurar nas pesquisas na década de 1970 a partir da intervenção arqueológica subaquática no Galeão

Sacramento que desapareceu na costa da Bahia em 1668. Contudo, o primeiro trabalho classificatório sobre as faianças no registro arqueológico brasileiro foi realizado pelo arqueólogo Paulo Tadeu Albuquerque, no âmbito das escavações da missão carmelita de Vila Flor no Rio Grande do Norte. Em sequência, outros trabalhos relevantes foram realizados ainda na região nordeste, como os de Marcos Albuquerque que abrangem as fortificações de origem holandesa ou portuguesa e os de Carlos Etchevarne em sítios históricos baianos (ETCHEVARNE, 2006). Podemos citar ainda uma dissertação sobre as faianças exumadas no Paço Imperial, Rio de Janeiro, de autoria de Bandeira (2011).

3.2.1.3 Faiança Fina

O termo faiança fina é bastante recorrente na arqueologia e é utilizado para classificar as louças que são distintas das faianças ibéricas, das porcelanas chinesas, europeias e brasileiras. A popularidade desse termo cresceu a partir do momento que ceramógrafos como Brancante (1981) e Pileggi (1958), adeptos desse termo, passaram a ser referência bibliográfica nas pesquisas de arqueologia histórica (SOUZA, 2013, p. 164). De acordo com Brancante (1981), a louça denominada como faiança fina não pode ser incluída na categoria de faiança por possuir características próprias que a diferenciam da faiança e da porcelana.

A faiança fina foi criada pelos ingleses no século XVIII, e se caracteriza como uma louça com pasta permeável, opaca, de textura granular e quebra irregular que deveria ser coberta por esmalte para se tornar impermeável a líquidos (ZANETTINI, 1986). É uma categoria intermediária entre a faiança e a porcelana. Além disso, representa o esforço dos oleiros ingleses na busca de novos processos para substituir a faiança clássica e alcançar a porcelana no ocidente. A simplificação do processo de fabricação da faiança fina com a obtenção de pastas uniformes, mais claras e resistentes, cuja superfície permitia a aplicação da decoração pintada ou estampada diretamente a um custo menor, fez com que esse tipo de louça abarcasse uma faixa mais ampla de consumidores inclusive no Ocidente (BRANCANTE, 1981).

O principal polo de produção de faiança fina foi a região inglesa de Staffordshire que desde 1730 já possuía diversas manufaturas de cerâmicas voltadas sobretudo para o abastecimento interno. No entanto, foi a estratégia de marketing desenvolvida por um dos louceiros da região, Josiah Wedgwood, que tornou essa região líder da produção mundial de louças (LIMA, 1995). Wedgwood teve mérito ao conseguir aperfeiçoar um tipo

cerâmico popular, produzindo peças de forma rápida e com qualidade. Outro fator foi ter conseguido conquistar o gosto da família real inglesa, mais especificamente da rainha Charlotte, esposa de Jorge III, fazendo com que a louça creamware passasse a ser conhecida também como Queens' Ware ou louça da rainha (GARCIA, 1990).

A combinação desses fatores propiciou uma produção em larga escala, de forma que esse produto foi consumido em diversos lugares do mundo. No Brasil, a expansão da faiança fina aconteceu com a abertura dos portos em 1808, facilitando a sua entrada no mercado brasileiro. Por possuir um preço acessível, uma qualidade melhor, além de oferecer diversos tipos de decoração, logo substituiu outros tipos de louça, como a faiança portuguesa e se tornou a classe de louça doméstica mais popular no Brasil, no século XIX. Fato este que pode ser comprovado ao analisarmos sua presença constante no registro arqueológico referente ao século XIX (SYMANSKI, 1997; LIMA, 1995).

A propagação desse tipo de louça teve como consequência o declínio da produção de Faiança no continente europeu. Isso ocorreu, dentre outros motivos, pelo fato de que sua produção, essencialmente manual, não era compatível com os novos modos de produção impostos a partir da Revolução Industrial que visava a produção massiva de objetos. Ao longo do tempo os produtores foram aperfeiçoando as técnicas de esmaltação e decoração, conseguindo que essa louça dominasse o mercado (GARCIA, 1990; SCHÁVELZON, 1991).

Uma das formas utilizadas pelos arqueólogos para a datação relativa dessas peças é a análise do tipo de esmalte empregado, tendo em vista que eles possuem características próprias e períodos de produção determinados:

Creamware - Também denominada *Queen's ware* essa faiança caracteriza – se por um tipo de faiança fina que possui coloração amarelo esverdeada visível, sobretudo, nos locais onde o esmalte acumula, como é o caso das bases. Foi bastante popular principalmente pelo fato de que pela primeira vez a classe média podia ter itens utilizados pela realeza a custo relativamente barato. Foi inventada por Wedgwood em 1763 e utilizava primeiramente a Galena em pó, um mineral composto por sulfeto de chumbo, para extrair esse composto químico ocasionando muitas mortes de operários por envenenamento e que foi sendo substituída posteriormente por uma versão diluída em líquido. As formas produzidas iam desde a utensílios de mesa, de chá, aos utilitários como penicos, escarradeiras, lavatórios, dentre outros. A partir de 1763 a louça do tipo

creamware começou a perder popularidade e a partir de 1800 a preferência do mercado passou a ser pelas louças do tipo pearlware. Contudo, sua produção não foi interrompida e ela continuou sendo comercializada em menor escala. O período de produção dessa louça foi o intervalo de 1763 a 1815. (GARCIA, 1990; SCHÁVELZON, 1991; MLA; 2008).

Pearlware - Caracteriza – se um tipo de faiança fina resultante do melhoramento do esmalte utilizado nas *creamwares* através da adição de cobalto. O resultado foi uma louça mais branca e neutra permitindo a aplicação de outras cores em sua decoração. Contudo, nos locais onde o esmalte se acumulava era possível observar a coloração azul proveniente do mineral utilizado. Seu período de produção foi de 1779 a 1840. (GARCIA, 1990; SCHÁVELZON, 1991)

Esse tipo de faiança foi bastante exportada para os EUA entre 1790 e 1830 se difundindo mais que a *creamware*. Os motivos decorativos orientais foram os mais utilizados na decoração do início da produção e a cor azul foi a mais empregada seguida pelo verde e o púrpura (GARCIA, 1990; SCHÁVELZON, 1991)

Whiteware - Caracteriza – se por possuir uma louça de pasta branca e esmalte branco. Sua produção iniciou em torno de 1820, na Inglaterra e mantém-se popular até os dias atuais. (GARCIA,1990; SCHÁVELZON, 1991)

3.2.1.4 Ironstone

O Ironstone é uma categoria intermediária entre a faiança fina e a porcelana, caracterizada por ser uma louça semivítrea, de dureza intermediária. Começou a ser produzida no século XIX no contexto da busca por um substituto da porcelana pelos fabricantes da região inglesa de Staffordshire. Esses produtores eram incentivados pela burguesia europeia que ansiava por adquirir as porcelanas chinesas, mas encontrava dificuldades devido seu alto custo optando por patrocinar as tentativas locais de emular esses objetos (MAJEWSKI & O' BRIEN, 1987; GARCIA,1990)

As primeiras Ironstones começaram a ser produzidas entre 1840 e 1850. Sua decoração procurava imitar padrões orientais e eram muito semelhantes aos utilizados pelas porcelanas. Após a metade do século XIX, as Ironstones deixaram de ser pintadas e passaram a ser decoradas a partir de moldes contendo motivos geométricos e florais. Em alguns casos, por conta da pasta, o Ironstone pode ser confundido com a porcelana,

entretanto, uma observação mais acurada irá identificar que sua pasta é mais espessa, absorvente e não é translúcida. Além disso, raramente se encontra porcelana sem decoração. Esse tipo de louça foi recebido com êxito pelos mercados de exportação por conta da dureza de sua pasta fazendo com que as perdas durante o transporte fossem reduzidas (MAJEWSKI & O' BRIEN, 1987; GARCIA,1990; TOLEDO, 2011)

3.2.1.5 Louça Brasileira

A categoria aqui intitulada louça brasileira visa contemplar os artefatos de produção nacional que raramente estão presentes nas análises arqueológicas referentes aos sítios históricos brasileiros. Conforme explicitado anteriormente, baseados na dissertação de Souza (2010), esses objetos normalmente são excluídos as pesquisas pelo fato desses utensílios serem vistos como meras cópias das louças estrangeiras, ignorando suas particularidades. Além disso, há entre alguns pesquisadores a concepção engessada da arqueologia como o estudo do passado, fazendo com que os vestígios provenientes do século XX sejam tratados como recentes não se configurando como arqueológicos.

Nesse mesmo trabalho, o autor procura enfatizar as diferenças entre as louças de produção nacional das europeias. Destaca que os termos normalmente utilizados para classificar a louça europeia, em geral na língua inglesa, não devem ser aplicados à louça de produção nacional, tendo em vista que esta possui características próprias; propondo, com base na nomenclatura utilizada pelos produtores locais, que elas sejam denominadas de Ironstone nacional ou “porcelana brasileira” (SOUZA, 2013).

Em relação à decoração as louças brasileiras, Souza (2013) afirma que é um dos atributos que mais auxilia na identificação da produção nacional. Nas peças que não possuem superfície modificada, costumava-se aplicar os florais através de técnica pintada à mão representando margaridas, flores de maracujá, lótus, cerejeiras, orquídeas e tulipas que podem ser aplicadas também com o auxílio de estêncil. Naquelas em que a superfície era modificada com auxílio de moldes apareciam mais frequentemente os trigais associados ao lúpulo, além de alguns lírios e geométricos.

O surgimento das fábricas de louça branca no Brasil está relacionado aos projetos de modernidade que surgiram no início do século XX, as teses higienistas e a expansão ferroviária. Este último foi um dos motivos que determinou a localização das fábricas em sua maioria no interior de São Paulo pela facilidade de escoamento da produção oferecida pelas ferrovias, contudo, cabe salientar que esse não foi o único mecanismo utilizado para

dispersar esses objetos. A produção nacional desses artefatos também ocasionou outra modificação importante, a popularização da louça entre as camadas mais humildes da população tendo em vista que os custos foram barateados possibilitando um preço mais acessível (SOUZA, 2013)

3.2.2 Técnicas Decorativas e Decoração

A técnica decorativa foi um elemento determinante para atribuir valor às louças inglesas no século XVIII e XIX. Miller (1980), ao pesquisar a lista de preços dos fabricantes da região inglesa de Staffordshire, referentes ao período entre 1796 e 1855, observou que as louças brancas sem decoração permaneceram com um valor estável ao longo dos anos, permitindo que as louças decoradas pudessem ser divididas, de acordo com o seu preço, em pelo menos quatro grupos ou níveis. A partir dessa constatação, ele elaborou uma classificação que ficou conhecida como Escala de Valores de Miller e se encontra hierarquizada da seguinte forma (SYMANSKI, 2007, TOCHETTO, 2004):

Primeiro nível: louças brancas, sem decoração, é o tipo que possui menor preço.

Segundo nível: louças que possuíam uma decoração menos complexa, que não exigia mão de obra especializada, como as *shell edge*, *spongeware* e *banded ware*.

Terceiro nível: louças decoradas a mão, com acabamento mais sofisticado, geralmente contendo motivos decorativos como flores, folhas e paisagem chinesa.

Quarto nível: Louças contendo decoração impressa, ou *transfer printed*.

É importante frisar que essa classificação deve ser adotada com as devidas ressalvas devendo sempre considerar as especificidades do mercado local e as adaptações regionais (MILLER, 1980; SYMANSKI, 1997).

Assim como a técnica decorativa a decoração também é um atributo fundamental para as pesquisas arqueológicas de sítios históricos oitocentistas. Nesse caso, essa categoria analítica irá englobar também outras classificações, como padrão, modelo, motivo (cena) e estilo (SOARES, 2011). O padrão decorativo caracteriza-se por “um determinado motivo decorativo que por alguma contingência passou a ser adotado por um grande número de fabricantes” e o termo modelo decorativo caracteriza-se por “uma denominação dada pelo fabricante para uma decoração específica, de sua fabricação” (ARAÚJO e CARVALHO, 1993, p.82).

Uma exceção a este tipo de nomenclatura ocorreu com o Padrão Willow, que originalmente era um modelo, mas, em decorrência do consumo elevado, passou a ser produzido por várias fábricas se constituindo como um padrão. Esse padrão não possui variações específicas das fábricas, dessa maneira ele também não possui modelos decorativos (ARAÚJO e CARVALHO,1993). Por sua vez, o estilo decorativo varia de acordo com o motivo da decoração que tem o mesmo significado de cena ou desenho da decoração (MAJEWSKI & O' BRIEN, 1987; SAMFORD,1997).

De acordo com Samford (1997), outro atributo importante a ser observado são as cores, tendo em vista que a cor esteve sujeita aos avanços tecnológicos ocorridos principalmente durante o século XIX. Deste modo, as cores se apresentam como indicadores cronológicos, da mesma forma que outros atributos, fornecendo informações quanto à procedência da peça, seu período de fabricação, dentre outros. Abaixo a tabela 02 traz o período de fabricação dos principais tipos:

Tabela 2: Período de Fabricação de acordo com a Cor

Período de Fabricação de acordo com a Cor	
Cor	Período de Fabricação
Azul Escuro	1802-1846
Azul Médio	1784-1859
Preto	1785-1864
Marrom	1818-1869
Azul Claro	1818-1867
Verde	1818-1859
Vermelho	1818-1871
Lilás	1818-1879
Violeta	1818-1870
Rosa	1784-1864

Na presente pesquisa esses atributos foram analisados com base nos dados constantes nas pesquisas de Tocchetto *et al.* (2001), Tocchetto (2010), Symanski (1997), Lima (1995b, 1996, 1997, 1999), Lima *et al.* (1989), Araújo e Carvalho (1993), Soares (2011) e o do Laboratório de Conservação Arqueológica de Maryland (MLA) disponibilizadas no site do Museu Jefferson Patterson Park (JPPM).

A seguir será realizada uma caracterização das principais técnicas decorativas escolhidas para serem contempladas na ficha de análise, contendo informação também sobre a decoração (padrão/motivo/estilo).

3.2.1.6 3.2.2.1. Pintado à mão:

Essa técnica decorativa possui uma grande variedade decorativa e por isso foi utilizada em diversos tipos de louça. Em geral, costuma ser encontrada em louças do tipo *pearlware* e *whiteware*. As formas dominantes dessas peças são xícara e pires, principalmente em itens de chá. Pelo menos até a década de 1830 costumavam ser os itens mais populares desses utensílios pelo baixo custo. Os pratos são raros antes da década de 1840. A cor predominante das peças inicialmente era o azul em motivos *chinoiseries*, a partir de 1795 começam a ser introduzida a decoração policrômica (MLA, 2008). Os principais tipos de decoração associados a essa técnica constam a seguir:

Estilo Peasant

Esse tipo de decoração (estilo) é caracterizado por uma decoração floral, pintada a mão, com traços grossos, geralmente cobrindo todo o recipiente. Pode apresentar cores diversas (verde, vermelho, rosa, azul e preto) ou apenas a cor azul. Quando são policrômica, datam entre 1830 e 1860 e quando são monocromáticas, a datação fica em torno de 1810 e 1860 (TOCCHETTO *et al.*, 2001).

Estilo Spring

Esse tipo de decoração (estilo) é caracterizado por desenhos de flores, parecendo raminhos, com finas pinceladas, geralmente, distribuídos sobre o fundo do recipiente; principalmente nas louças do tipo *whiteware*. Representa uma simplificação dos padrões até então utilizados, como forma de reduzir os custos, principalmente na segunda metade do século XIX.

Faixas e Frisos

De maneira geral, esse tipo de decoração é caracterizado pela pintura de faixas (largas ou estreitas) e/ou frisos em pequenas áreas ao redor da peça, por duas linhas pintadas, próximas uma da outra na borda ou por uma série de faixas concêntricas ao redor do corpo do recipiente. Pode estar associada a outros tipos decorativos como o *peasant* e a louça carimbada. O período de produção dessa louça vai de 1790 ao início do século XX. As formas mais comuns são xícaras, malgas, tigelas, pratos e pires (PEIXOTO, 2009).

3.2.2.2 Decoração das Faianças

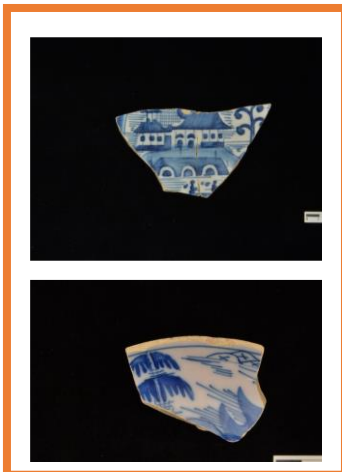
Embora possua decoração aplicada através de técnicas manuais, a decoração das Faianças possui especificidades em relação às faianças finas. Podemos destacar os seguintes motivos identificados nas faianças portuguesas presentes na amostra da Fazenda Prazeres:

Composição

Essa denominação é utilizada para caracterizar a presença de elementos fitomorfos na peça. Em geral é caracterizado por flores e folhas executadas em pinceladas largas contendo traços raiados que partem dos intervalos entre elas. Podem estar presente apenas na coloração azul ou policromada contendo

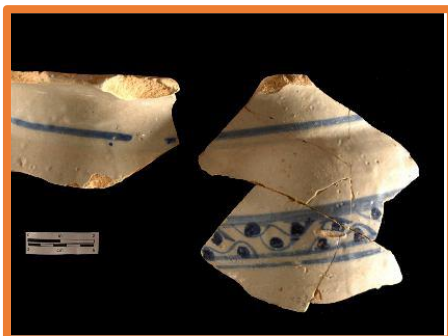


Cantão



É caracterizado por desenhos de inspiração chinesa muitas vezes emulando modelos popularmente utilizados nas faianças finas como o padrão Willow. Pode conter estampas que posteriormente recebem um acabamento pintado à mão gerando um aspecto rude. As cores podem variar, mas o azul costuma predominar (DORDIO *et al* 2001). Essa decoração foi utilizada em peças de várias tipologias como serviços de jantar ou chá e peças relacionadas com a higiene (BARBOSA, 2017).

Contas



Esta decoração é caracterizada por motivos decorativos formados a partir de pequenos círculos, em grupos de três ou de seis, dispostos em pirâmide. É atribuída à segunda metade do século XVII podendo perdurar até períodos tardios do século XVIII. (FORMIGO, 2014). Sua utilização estaria relacionada a uma releitura do motivo “cabeças de Ruyi” utilizado nas porcelanas chinesas correspondendo à forma de um cogumelo sagrado da imortalidade indicando longevidade (MONTEIRO; PAIS, 2003:29 *apud* BANDEIRA, 2011, p.75).

3.2.2.3. Carimbado

Essa técnica decorativa consiste na aplicação da decoração através de um carimbo, geralmente em sequência entre frisos coloridos. Os motivos mais comuns são as flores e as figuras geométricas simples. É um motivo característico das whiteware de maneira mais reduzida nas pearlware e foi um produto de baixo custo, popular no século XIX (SCHÁVELZON, 1991). Sua produção tem início por volta de 1845 e além dos motivos mais comuns, poderiam surgir estrelas, diamantes, pergaminhos e adagas, flores, várias formas geométricas, águias e outros animais. Esses designs são às vezes colocados dentro de faixas ou linhas pintadas. Além dos frisos, pode aparecer integrando um desenho maior como em peças do estilo *peasant* e foi aplicada como meio de reduzir os custos de produção dessas peças que exigiam muita decoração. Seu período de produção é de 1840 até a década de 1870 e dificilmente se consegue precisar o fabricante. As principais formas decoradas dessa forma são os utensílios para chá, mesa e banheiro (MLA, 2008).

3.2.2.4 *Sponge*

Consiste em uma técnica de decoração onde a tinta é aplicada com esponjas em toda a superfície do recipiente, resultando em formas não definidas ou desenhos idênticos ao da esponja, como estrelas, flores, entre outros. As peças decoradas em *sponge* eram aplicadas mergulhando uma esponja na cor do esmalte e depois a aplicando na louça a ser decorada, podendo seguir ou não um padrão. Na Inglaterra, é possível identificar quatro fabricantes das louças com esse padrão: J. & M.P. Bell e Co. (1842-1928), David Methven and Sons (antes de 1850 até 1930), William Adams and Sons (1769 a 1998) e George Jones (1861-1951) (GARCIA,1990; MLA, 2008).

Contudo, muitos ceramistas que produziam esses artigos não marcavam seus produtos, fato que somado à grande quantidade de cópias de padrões dificulta a identificação da origem. Essa decoração foi bastante popular entre os anos 1820 e 1860, atingindo um pico de produção na década de 1830. Pode aparecer em conjunto com padrões pintados, mas raramente com padrões impressos. As cores nesse tipo de decoração são variadas, sendo mais comum o vermelho, amarelo, rosa, roxo, azul,

marrom e preto. As principais formas decoradas são os utensílios para chá, mesa e banheiro (GARCIA,1990; MLA, 2008).

3.2.2.5. *Spatter*

Consiste em uma técnica de decoração na qual a louça é pulverizada com tinta na borda, no centro ou em toda a superfície causando um efeito salpicado, algumas vezes, são criados desenhos com estêncil e *spater* juntos. O período de produção dessas peças varia entre de 1840 a 1880 (SYMANSKI, 1997).

3.2.2.6 Dipped ou banhado

Caracteriza-se por uma decoração de superfície brilhante, colorida e muitas vezes exuberante. Foi criada a partir de argilas que possuíam cores diferentes quando queimadas ou que eram tingidas pela adição de óxidos minerais suspensos em uma solução líquida que produz efeitos diversos na peça. Durante muito tempo fora um material de custo baixo e sua produção iniciou em 1780 continuando por todo século XIX. Em alguns inventários norte-americanos essas louças foram denominadas como “cerâmica de fantasia”, embora o termo mais utilizado seja *dipped*. É difícil precisar os fabricantes tendo em vista que raramente essas peças recebiam alguma marca ou selo. As principais formas são utilitárias como canecas, jarros, tigelas, penicos, pimenteiros, potes de mostarda, bules dentre outros (MLA, 2008). Os principais tipos decorativos associados a essa técnica são:

Wave



Caracteriza-se por uma longa faixa contendo ondulações que remetem a ondas do mar, foi produzida entre 1790 e 1840 (SYMANSKI,1997).

Banded Simple



É caracterizada por faixas coloridas e foram comuns durante todo o século XIX. Pode estar associada a outros tipos de decoração dipped e seu período de produção vai de 1770 até o século XX (MLA, 2008).

Esse tipo de decoração é caracterizado por uma mistura de cores na superfície da peça emulando ágata, pórfiro e outros minerais obtidos pelo choque de argilas de cores diferentes gerando um efeito marmorizado. As peças que datam do século XIX em geral incluíam o laranja e o azul

Variegated Surfaces



Mocha ou Dentrítico



Esse tipo decorativo recebe essa denominação por que se assemelha a pedra moça, uma variedade de ágata originária da Arábia que era utilizada em joias inglesas do século XVIII e XIX. A aplicação dessa decoração sobre a louça ocorre através de reações químicas e pode ser aplicado nos diferentes tipos de esmalte *creamware*, *pearlware* ou *whiteware*. Sua produção ocorreu entre fins do século XVIII e início do século XIX. Em geral esse tipo de louça não possui selo de fabricação por ter sido produzidas por pequenas firmas ou grandes manufaturas localizadas fora de Staffordshire O exemplar mais antigo que se conhece dessas louças data de 1779 e normalmente estava associada a louça utilitária e de baixo custo sendo produzida tanto para abastecimento interno quanto para exportação (GARCIA, 1990).

*Multi-chambered
Slip*



Essa categoria inclui designs conhecidos como “*cat’s-eyes*,” “*cabbling (common cable)*” e “*twigging*”. Essa decoração foi produzida através de um recipiente deslizante contendo várias câmaras, que poderiam fornecer três ou quatro lâminas de argila de cores diferentes e de maneira simultânea. A referência mais antiga data 1811 acredita-se que eles não foram produzidos até o século XIX (MLA, 2008).

Engine



Esse tipo decorativo é caracterizado por desenhos geométricos complexos como quadrados, pontos, linhas interrompidas e ziguezagues obtidos através de argila cortada e aplicada sobre a superfície da peça. Seu período de fabricação vai de 1770 até o final do século XIX (MLA, 2008).

3.2.2.7 Transfer Printed

A impressão por transferência começou a ser utilizada entre 1753 e 1756 em Londres e Liverpool se difundindo rapidamente para outras localidades. Essa técnica foi criada por Wedgwood em 1750, contudo o maior êxito dessa decoração foi alcançado por Josiah Spode, que introduziu sua utilização sob o esmalte, fazendo com que passasse a ser utilizada em grande escala pelas fábricas ceramistas. O pico de produção dessas peças ocorreu entre os anos 1820 e 1840. É o tipo de louça mais conhecido e ainda fabricado em todo o mundo. Nas louças pearlware, os impressos costumam ser nas cores marrom e preto e nas whiteware eram mais comuns os azuis e outras cores como o verde, marrom, rosa, púrpura, lilás dentre outras que foram aumentando ao longo do século XIX (GARCIA,1990; SCHÁVELZON, 1991).

Em linhas gerais, consiste na transferência de desenhos pré-estabelecidos em chapas de cobre para um papel de seda que era prensado sobre a peça após sua primeira queima. O desenho dos diferentes fabricantes costumava ser semelhantes, tendo em vista que os desenhistas geralmente trabalhavam para mais de uma fábrica. Foi apenas a partir de 1860 que os desenhos começaram a ser patenteados e copiados por manufaturas menores para conseguir vender seus produtos no mercado (GARCIA, 1990).

Os principais motivos decorativos imitavam padrões chineses e a cor predominante foi o azul até o começo da década de 1830. As peças policrômicas

começaram a ser produzidas a partir de 1828. A importância dessa técnica reside no fato de que ela diminuiu os custos de produção, possibilitando a decoração de uma grande quantidade de peças ao mesmo tempo e a formação de conjuntos ou aparelhos de chá, jantar, dentre outros (GARCIA, 1990). A datação dessas peças pode ser realizada com base nos motivos decorativos centrais da peça, da borda, pela cor ou ainda pela técnica de gravação utilizada.

As técnicas de gravação podem ser caracterizadas da seguinte forma:

Gravação por Imersão



Nas primeiras décadas de impressão por submersão, a qualidade grosseira do papel de seda usado para transferir os desenhos para a cerâmica exigia que a gravação das placas de cobre fosse feita em linhas grossas para permitir que o papel absorvesse tinta. Os produtos acabados resultantes tinham pouca ou nenhuma capacidade de sombrear padrões para lhes dar diferentes níveis de intensidade é possível perceber falhas na junção dos lados do papel (MAL, 2008).

Field Dots



Essa técnica consiste na gravação contendo pequenos círculos agrupados que criam um padrão negativo. Os centros dos círculos são deixados em branco. Geralmente estão presentes em cenas britânicas e americanas. Seu pico de produção aconteceu entre 1816 e 1841 (MAL, 2008).

Negative Printing



Estes vasos foram impressos “em reverso” para louças específicas. Em geral essa técnica é vista em peças impressas em azul. Por exemplo, o fundo da louça será azul e os elementos decorativos aparecerão em branco. O período de pico de produção dessas mercadorias cai entre 1821 e 1840 (MAL, 2008).

Flow Colors

Essa técnica consiste em utilizar cores fluidas para decorar cerâmicas impressas e pintadas. A referência mais antiga conhecida para esses produtos na América do Norte data de 1844. Os motivos estilísticos típicos dos produtos de fluxo incluem designs de Chinoiseries, floral e Romântico sendo a cor azul a mais utilizada (MAL, 2008).

De acordo com Samford (2007; 2014), em relação ao estilo decorativo, as louças *Transfer Printed* podem ser classificadas da seguinte maneira:

Chinês

Consiste em desenhos que emulam paisagens chinesas. Geralmente contém borda com motivos geométricos. Estão inclusos padrões como "Broseley" e "Blue Willow". Seu período de fabricação foi entre 1783 e 1834.

Chinoiserie

Consiste em desenhos chineses que contém elementos orientais como figuras humanas em trajes típicos misturados a elementos ocidentais como, por exemplo, construções. Seu período de fabricação foi entre 1783 e 1873.

**Cena Americana e
Cena Britânica**

Caracterizada por uma série de desenhos representando cidades inglesas e americanas, faculdades e casas de campo. Esses padrões eram comumente copiados de publicações e livros de viagem. Seu período de fabricação foi entre 1793 e 1868.

Cena Exótica

Caracteriza – se por designs que contêm motivos de arquitetura estrangeira como ruínas associadas a animais não-nativos, como elefantes ou tigres. Essas cenas eram baseadas em gravuras publicadas de lugares reais, como era comum antes de 1842, mas também podiam ser mais fantasiosas através de interpretações românticas de lugares exóticos. O pico de produção foi entre 1820 e 1842, mas seu período de fabricação vai de 1793 a 1868.

Cena Pastoral

Consiste em cenas rurais com foco em animais de fazenda ou pessoas trabalhando. Seu período de fabricação foi entre 1781 e 1859

Cena Clássica

Os motivos clássicos apresentam templos colunados, ruínas, urnas, figuras drapeadas e folhas de acanto. Seu período de fabricação foi entre 1793 e 1868.

Cena Romântica

Retratam cenas bucólicas contendo vários elementos: no fundo havia um ou mais edifícios estilizados, cuja natureza fantasiosa ou falta de detalhes arquitetônicos distintivos indicavam que eles não eram representações de edifícios reais; o meio do terreno geralmente tinha uma fonte de água como um rio ou lago; o primeiro plano continha pequenas figuras humanas ou animais, geralmente colocados ali para fornecer um senso de escala. Seu período de fabricação foi entre 1793 e 1870.

Cena Gótica

Caracterizado por representações de igreja, outras ruínas de edifícios, e estruturas com detalhes arquitetônicos como arcos, torres, torres, baluartes e muros ameados. Esses desenhos foram mais comumente produzidos entre 1841 e 1852; nos Estados Unidos, a popularidade do estilo continuou até a eclosão da Guerra Civil. Seu período de fabricação foi entre 1818 e 1890.

Floral Central

Os desenhos mais frequentes tinham um motivo central floral que geralmente se espalhava em todo recipiente. Os anos de pico de produção para os padrões florais centrais foram de 1833 a 1849, contudo seu período de fabricação foi entre 1784 e 1869.

Sheet Floral

Esse padrão, com desenhos florais repetidos eram aplicados em todo recipiente, poderiam ser não seguir uma orientação do padrão. Foi mais comumente produzido entre 1826 e 1842. Seu período de fabricação foi entre 1795 e 1867.

Estético

Movimento que ocorreu no final do período vitoriano relacionado com a visão que as Artes deveriam proporcionar um prazer sensual refinado. Influenciado pela abertura do comércio com o Japão pelo Ocidente em meados do século XIX, os padrões desse período estético muitas vezes exibem desenhos de estilo japonês ou inspirados em temas árabes e no Oriente Médio. Os motivos típicos incluem leques, semicírculos ou molduras cheias de padrões ou cenas decorativas, flores, bambus, pássaros e borboletas dispostos em efeitos de colagem assimétrica. As cores podem ser marrons, pretas, vermelhas ou verdes. Seu período de fabricação foi entre 1864 e 1907.

Os motivos da borda, de acordo com Samford (2007;2014), podem ser classificadas da seguinte maneira:

Continuação da Cena Principal

O motivo principal do design continua até a borda do recipiente. Este tratamento é encontrado em pratos e outras peças planas. Geralmente é encontrada em artefatos produzidos entre 1815 e 1837, um período que também corresponde à produção das cenas americanas, britânicas e exóticas, contudo seu período de fabricação foi entre 1784 e 1903.

Repetição

Motivos repetidos cujos padrões ocorrem ininterruptamente ao redor da borda em peças planas ou abaixo da borda em peças côncavas. Possuem categorias principais: geométrica, floral, outra e linear. Os motivos geométricos descrevem favos de mel, losangos e outros padrões sendo encontrados principalmente em conjunto com motivos centrais Chinês e Chinoiserie. Eles têm um pico de produção entre 1818 e 1829. Os motivos florais foram produzidos principalmente entre 1820 e 1836 sendo que aqueles que contém frutas, conchas, folhas, uvas, etc. foram mais comumente produzidos entre 1825 e 1848. O padrão linear consiste em linhas concêntricas estreitamente espaçadas foi mais produzido entre 1842 e 1858.

Cartucho

Motivos repetidos cujos padrões correm ininterruptamente ao redor da borda em peças planas ou abaixo da borda em côncavos. Possuem como categorias principais os cartuchos florais produzidos entre 1832 e 1848, os cartuchos contendo objetos produzidos entre 1838 e 1849 e as de cena com produção entre 1832 e 1847.

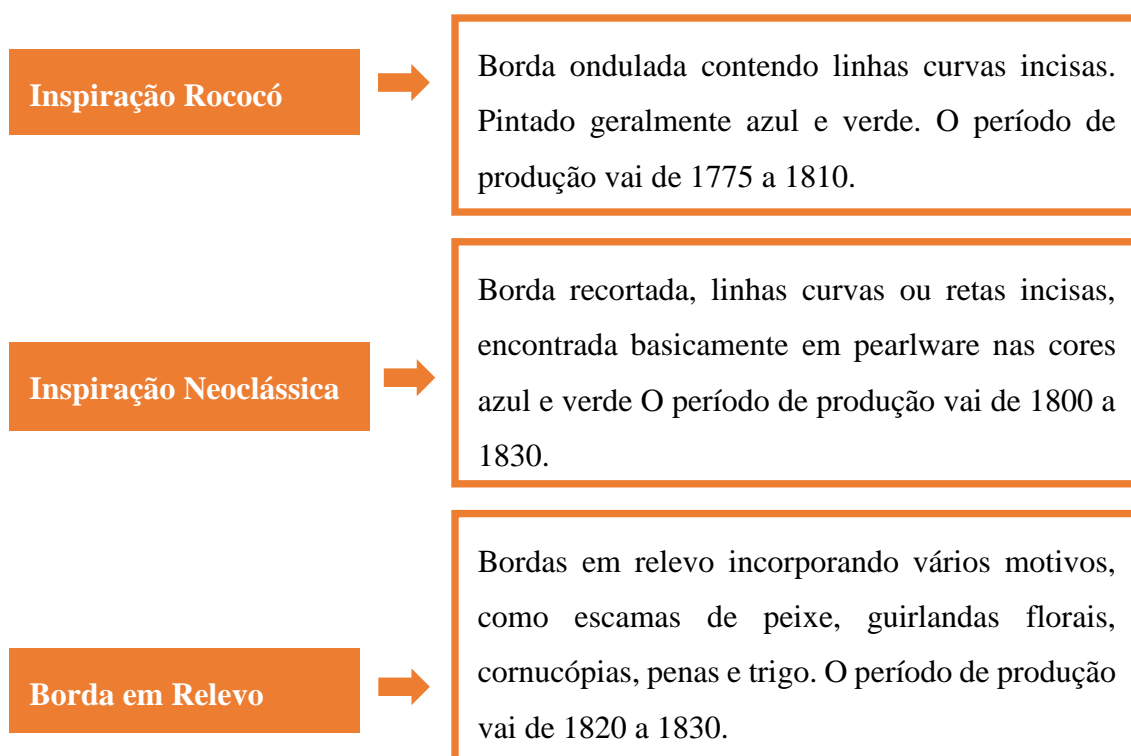
3.2.2.8 Shell Edged

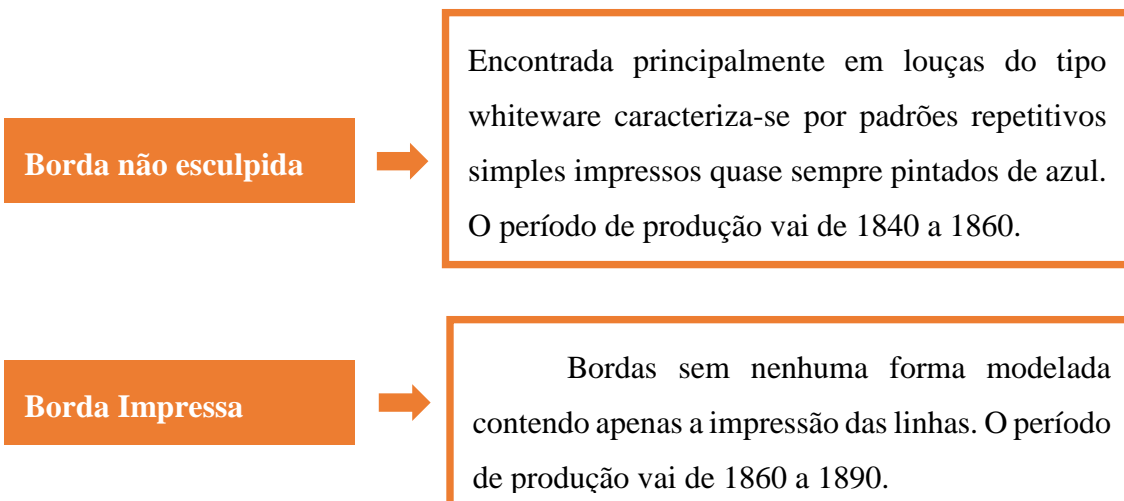
A Shell Edged é um dos tipos decorativos mais característicos das louças do tipo pearlware, tendo em vista que raramente se encontra esse tipo decorativo nas creamware.

Embora não se trate de uma técnica decorativa, optei por descrever suas características tendo em vista sua significância na amostra analisada e a grande variedade de estilos decorativos presentes na coleção. O início de sua produção remete ao ano 1774 por Wegwood e consiste em estrias ou ranhuras moldadas na borda da peça, pintadas em cores como azul, a mais encontrada, verde, rosa, púrpura e marrom. Os exemplares mais antigos são identificados pela precisão das ranhuras e do pincelamento da tinta, enquanto que os mais recentes podem ser feitos pela técnica de pincelar com ajuda de um torno onde se posiciona o pincel em ângulo reto com a borda do prato que é girado com ajuda do torno ou os mais recentes ainda que não possuem nem a presença das ranhuras que são emuladas sob a técnica de impressão (GARCIA, 1990).

As principais fábricas que produziram exemplares dessa decoração foram a Spode a partir de 1783, Leeds no final da década de 1780, Swansea desde 1800, Herculaneum entre 1793 e 1841, Phillips entre 1822 e 1834, Davenport posteriormente a 1805, Clews entre 1818 e 1834, T. Mayer entre 1826 e 1836 e a Enoch Wood entre 1818 e 1840 (GARCIA, 1990).

De acordo com Samford (2007;2014), podemos estabelecer uma cronologia com base nas variações do padrão *shell edged* da seguinte maneira:





3.3 Análise dos Inventários Post Mortem

Os inventários *post mortem* são fontes documentais primárias que se constituem importantes testemunhos da vida material e cultural dos indivíduos. A confecção desses documentos estava pautada na legislação portuguesa, especificamente, nas Ordenações Filipinas, e vigoraram no Brasil até 1916, quando foi criado o primeiro Código Civil Brasileiro. O inventário dos bens deixados por falecimento de um indivíduo podia ser requerido pelos herdeiros, pelo testamenteiro ou por qualquer pessoa que o desejasse e normalmente continham uma descrição pormenorizada dos bens de herança móveis (objetos, instalações profissionais, estoques, créditos e valores mobiliários), imóveis (propriedades rurais e urbanas), semoventes (referentes a escravos e animais), dívidas ativas e passivas e os bens alheios encontrados no espólio do inventariado (DAUMARD et al, 1984 *apud* VOGT e RADUNZ, 2013 p.28).

O uso de fontes como essa na arqueologia, de acordo com Reis (2004), se caracteriza por um estado de tensão. A relação entre as fontes escritas e a cultura material pode ser de naturezas diversas como independência, suporte, diferença, ajuda equivalência, subordinação, complemento, dentre outras. De acordo com Soares (2011) existe uma espécie de “queda de braço” entre essas fontes: para alguns pesquisadores os documentos históricos devem ser utilizados para complementar os dados arqueológicos e para outros a arqueologia é que se caracteriza como uma ciência auxiliar que tem o objetivo de confirmar os dados históricos (SOARES, 2011).

Por sua vez, Little (1992; 1994 *apud* REIS, 2004) afirma que as relações entre documentos e dados arqueológicos, podem ser pensadas como interdependentes e complementares ou como dependentes e contraditórias, nos levando a refletir que o confronto entre essas fontes se configura como meio de gerar novas perspectivas nas análises (FUNARI, 2004; LIMA, 2002 SOARES, 2011). Contudo, cabe ressaltar que o estudo das fontes escritas deve sempre ser acompanhado de um olhar crítico do pesquisador, tendo em vista que não existe documento que seja imparcial, puramente objetivo em seu conteúdo.

Para esse trabalho utilizamos como fontes escritas os relatos de viajantes e os inventários localizados no Arquivo Público do Piauí. Foram selecionados aqueles documentos que se encontravam em um estado de conservação que viabilizasse a leitura. Dessa maneira, foram analisados 29 manuscritos confeccionados entre os anos de 1762 e 1873 (tabela 04). A pesquisa acerca dessas fontes foi orientada por uma ficha contendo os seguintes campos: data do documento, localização, nome do inventariado, palavras – chaves e observações.

Tabela 3: Lista dos Inventariantes analisados.

Inventariado	Ano do Falecimento
André Carvalho de Miranda	1762
João Francisco de Paiva	1770
Maria Nunes da Cruz	1770
João Francisco Messias	1773
Mariana da Conceição	1774
Maria Bezerra	1776
Manoel Paz de Brito	1783
Antônio Rabelo de Araújo	1791
João Gonçalves Jorge	1800
José Francisco Messias	1816
Josefa Maria Vieira	1821

Maria Francisca da Ressurreição	1826
Felix Fernandes de Barros	1827
Joana Rodrigues da Costa	1827
Felipe Nery de Miranda	1828
Euphásia Maria das Virgens	1829
Ana Francisca de Jesus	1831
Alferes Joaquim José de Carvalho	1832
Romana Maria de Sant'Ana	1832
José Joaquim de Souza Guimarães	1834
João Pereira da Silva	1840
Raimunda Nonata de Brito	1845
João José de Paz Sarmento	1846
Anna Celestina do Bonfim	1846
Maria Alves de Macedo	1847
Miguel pereira de Araújo	1849
Ângela Maria de Jesus	1849
Jesuíno Duarte de Aquino	1872
Venceslau de Sousa Guimarães	1873

A análise dos inventários *post mortem*, referentes a proprietários rurais da Vila de Jerumenha, teve como objetivo principal compor um referencial documental acerca dos itens que compunham o patrimônio dessas pessoas, em especial, àqueles que pudessem estar relacionados às práticas alimentares. A intenção é que esses dados possam ser comparados com as informações arqueológicas contribuindo para a compreensão de como esse grupo se integrou a modernidade.

4. ALIMENTAÇÃO EM PRAZERES: HISTÓRICO E MATERIALIDADE

Os capítulos percorridos até o momento nos permitiram perceber a importância das práticas alimentares na conformação das relações sociais, especificamente, nas fazendas piauienses do século XVIII e XIX. Além disso, podemos afirmar que a alimentação se constitui em um meio pela qual podemos acessar a história, a cultura e o cotidiano de determinado grupo social.

O contexto específico de colonização desse território é visto, em geral, sobre o prisma do isolamento, da dispersão, da decadência, da pobreza, do atraso e da estagnação. Esse pensamento homogeneizante foi reforçado em documentos oficiais como os relatórios de presidentes de Província e por relatos de viajantes e memorialistas como o responsável pela ausência de progresso, de expansão, de crescimento e de modernidade (ANDRADE,2016)

Entretanto, a modernidade, apesar de se constituir como um processo histórico globalizado, foi incorporada de maneira distinta por cada contexto e o fato de determinada sociedade ressignificar, adaptar ou rejeitar essa ideologia e suas práticas nem sempre é sinônimo de ignorância ou desconhecimento, podem ter sido escolhas. Dessa maneira, busco nesse capítulo, através dos resultados do levantamento histórico, da análise dos inventários *post mortem* e das informações contidas nas louças, compreender quais estratégias particulares que esse grupo utilizou para se integrar ao Mundo Moderno.

Especificamente, em relação à louça e as práticas alimentares, pretendo explorar as perguntas elencadas no capítulo anterior: qual a origem desses objetos em louça? Qual era o seu valor de mercado? Qual foi o seu período de fabricação? Como os alimentos eram servidos, consumidos e compartilhados em Prazeres? Qual a agência das louças na estruturação da alimentação dessas pessoas? Quais suas regras de comensalidade? Quais os significados que a louça possuía socialmente?

Dessa maneira, ao discutir o papel que a louça desempenhou nesse grupo social busco compreender como ela se constituiu em um meio de acesso aos ideais modernos. Através desses dados com as informações acerca das práticas alimentares, procuro verificar quais da Cozinha Moderna foram absorvidas, ressignificadas, rejeitadas, inventadas e adaptadas por esses indivíduos no intuito de rever esse pensamento

generalista do atraso e da ignorância, lançando a possibilidade da escolha e da agência dessa sociedade frente a esse processo histórico.

4.1 A Fazenda Prazeres e os Inventários *post mortem*

A Fazenda Prazeres no contexto de sua formação estava localizada no termo de Jerumenha, uma das primeiras regiões piauienses a serem ocupadas pelos colonizadores no final do século XVII. Ao longo do tempo, esse território foi sendo desmembrado para constituição de novos municípios, dentre eles Bertolândia, onde atualmente a propriedade está localizada.

Os dados históricos mais antigos levantados sobre Prazeres datam de 1773 e constam no inventário *post mortem* de João Francisco Messias, localizado no Arquivo Público do Piauí. Ele ocupava o cargo de Juiz Ordinário de Órfãos da Vila de Jerumenha e residia na Fazenda Tapera, às margens do Rio Gurguéia onde faleceu. Na sede dessa propriedade, dentre os itens listados, destaco como relevantes a presença dos seguintes objetos: uma roda de ralar mandioca, uma mesa de madeira branca e lisa, uma mesa pequena branca, um banco de madeira e um almofariz de bronze¹⁵.

De acordo com o mesmo documento, a casa da fazenda era coberta de telha e contava ainda com os seguintes itens: um carro de madeira, um barril, um cofre, uma ventosa e um frasquinho, uma balança de ouro com peso de meia libra, um dedal de fiar algodão e um tear, ferramentas (enxadas e machados), armas de fogo, itens de montaria (freio e selas), nove escravos e gado (vacum e cavalari). A listagem do patrimônio de João Francisco Messias ainda inclui as propriedades Tapera parte do nascente¹⁶, Fazenda São José, Fazenda Cabeceira e Fazenda Prazeres. Em geral, aparecem como bens dessas propriedades: um escravo, gado vacum e cavalari, itens de montaria e ferramentas como enxada, machado, foice e serrote.

De maneira mais específica, em relação à Fazenda Prazeres, não são descritas edificações. Aparecem como bens um escravo, ferramentas, itens de montaria e imagens de santos (São José, São João, Santa Maria Madalena, Nossa Senhora da Piedade e um

¹⁵ Arquivo Público do Piauí - Fundo: Tribunal de Justiça – Série Jerumenha-Subsérie Autos de Inventário -Caixa 141 -Inventário de João Francisco Messias

¹⁶ Possivelmente Tapera parte do nascente se refere ao retiro, uma das partes integrantes da infraestrutura básica das fazendas do século XVIII no Piauí. Se caracteriza por uma porção de terra contígua à fazenda que continha o aparato necessário para receber as crias quando era necessário apartá-las das mães (BRANDÃO, 1995).

crucifixo), o que sugere a presença de um oratório ou de uma pequena capela. Tomando por base a organização fundiária do Piauí colonial, supõe-se que nessa ocasião Prazeres poderia funcionar como um curral, uma fazenda de criar; normalmente essas propriedades eram administradas por um escravo que tinha a função de vaqueiro (BRANDÃO, 1995; MOTT, 1995).

Os demais inventários analisados¹⁷, pertencentes aos proprietários rurais da Vila de Jerumenha, datados entre 1762 e 1791, também descrevem itens semelhantes aos que constam no inventário de João Francisco Messias. É comum a presença de ralos e prensas para o processamento da mandioca possivelmente para a fabricação de farinha e almofarizes normalmente confeccionados em bronze que serviam para a preparação de temperos e/ou remédios. O mobiliário dessas residências, em geral, resumia-se a presença de mesas e bancos de madeira. Observa-se ainda, a presença generalizada de ferramentas como enxadas, machados, cavadores, itens de montaria ou transporte, como esporas, selas, cangalhas e escravos, normalmente em uma média de três indivíduos por proprietário. Em cinco inventários foi possível observar, mesmo em pequena quantidade, a presença de objetos em ouro e prata, como brincos, cordões e fivelas.

Entretanto, observamos em seis dos sete inventários diferenças significativas em relação ao patrimônio de João Francisco Messias. Nesse sentido, destaca-se a presença de pratos tanto fundos e rasos de estanho, tachos de cobre de tamanho variados, garfos e colheres de latão. Além disso, em três inventários localizamos itens de louça: no documento de André Carvalho de Miranda (1762) constam dezoito pratos brancos e duas porcelanas fundas, no de Maria Nunes da Cruz (1770) é descrita uma tigela de louça fina e no de Manoel Paz de Brito (1783), o único que possui uma sessão exclusiva para as louças, estão listados dois pratos rasos, uma sopeira, um prato grande e outros cinco pratos em louça branca. Esse inventário também é o único que possui talheres de prata representados por 10 colheres.

De acordo com Brandão (1995), o patrimônio do falecido normalmente era distribuído entre seus herdeiros legítimos. No caso de João Francisco Messias, seus bens foram divididos entre seus seis filhos, sendo que José Francisco Messias, o mais velho, que ocupava o posto de Alferes, foi quem herdou a Fazenda Prazeres e passou a residir

¹⁷ Arquivo Público do Piauí - Fundo: Tribunal de Justiça - Série Jerumenha-Subsérie Autos de Inventário -Caixa 141

nela até seu falecimento em 1816. Apesar de casado, José Messias não possuía descendentes, mas criava sua sobrinha e afilhada, Antônia Maria das Neves, como filha legítima. Mantendo a tradição dos casamentos entre os membros das famílias que compunham a elite piauiense, Antônia casou – se com Gonçalo Francisco da Rocha Júnior, afilhado de Messias, filho de um português com uma piauiense de Oeiras, cuja família possuía muitas posses (COSTA; 1999; MIRANDA, 2016).

A importância dos casamentos arranjados para a elite colonial piauiense pode ser exemplificada pelo fato de que a família de Gonçalo Francisco da Rocha, apesar de muito rica, não ocupava cargo público; foi através do casamento com membros das famílias Elias de Macedo ou Messias, que possuíam grande influência no campo político administrativo local, que eles passaram a se constituir como um grupo forte e detentor de poder político e econômico. Após o casamento, Antônia e Gonçalo passaram a residir em Prazeres junto com José Francisco Messias até o falecimento deste (BRANDÃO, 1995; COSTA, 1999, MIRANDA, 2017).

No inventário¹⁸ de José Francisco Messias, datado de 1816, localizado no Arquivo Público do Piauí, consta como testamenteiro e inventariante Gonçalo Francisco da Rocha Júnior, seu genro e afilhado. Dentre os bens móveis do inventariado, destaco os talheres em prata e latão, bacias de arame¹⁹ (latão), almofariz de bronze (que também consta no inventário de seu pai), objetos em estanho como pratos de servir, pratos de mesa e jarro com bacia, panelas de ferro e utensílios em cobre como chuculatera²⁰, tachos de tamanhos variados, caços²¹ e um forno²². Os utensílios de louça são representados por cinquenta pratos de louça branca de pó de pedra (denominação geralmente utilizada para faianças finas), doze pires e xícaras de louça da índia (denominação geralmente utilizada para porcelanas), um bule para chá de louça de pó de pedra, uma leiteira de louça, duas terrinas pequenas de louça de pó de pedra e duas canecas de louça da índia com suas tampas. São

¹⁸ Arquivo Público do Piauí- Fundo: Tribunal de Justiça – Série Jerumenha-Subsérie Autos de Inventário -Caixa 143.

¹⁹“As bacias eram os objetos de metal mais versáteis das casas. Além de servir na higiene da família, eram usadas para as sangrias e para ir ao forno” (ARAÚJO,2004, p.144).

²⁰ Um tipo de chaleira para coar café. Fonte: Dicionário Informal, <<https://www.dicionarioinformal.com.br>>.

²¹ Colher grande, funda e de cabo comprido, geralmente usada para servir sopa ou outros alimentos líquidos. Fonte: Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Costuma ser utilizada na zona rural piauiense para retirar a água dos potes de barro.

²² “Os fornos de cobre, talvez fossem fornos de trabalho, utilizados na fabricação de farinhas ou similares, mas que assavam também os alimentos da família” (ARAÚJO, 2004, p.145).

descritos ainda artigos em vidro como jarrinhas, copos decorados, frascos de vinho, vinagre, azeite e manteiga do reino, além de toalhas de mesa e para as mãos, mesas e bancos de madeira.

Em relação à Fazenda Prazeres é descrita uma morada de casa coberta de telha com 13 portas de madeira e seis janelas, um oratório de madeira contendo imagens (Cristo, São Benedito, Santo Antônio, São José, Nossa Senhora da Piedade, Santa Úrsula e Santo Onofre), todas confeccionadas em madeira com suas respectivas coroas, outra casa coberta de telha com varanda contendo uma mesa, um banco e uma janela, um engenho de três moendas de madeira com sua casa coberta de telha, três portas de madeira e formas de fazer açúcar, gado miúdo (suínos e caprinos), vacum, cavalari e mular, nove arrobas de açúcar branco, três roças de cana e mandioca, além de 44 escravos.

Outra informação relevante que foi observada neste inventário é o fato do falecido possuir “um braço de balança, um peso de ferro de duas libras e uma balancinha de pesar ouro com seu peso de meia libra”. De acordo com Araújo (2004), que analisou inventários paulistas da primeira metade do século XIX, esses itens eram utilizados de maneira generalizada nas residências de comerciantes e ressalta que as de pesar ouro eram as mais caras. Essa informação, atrelada ao fato de que o falecido possuía um caixeiro, além de itens do mesmo tipo em grande quantidade - como cem pregos de tipos diversos, quinze varas de pano de algodão ainda novo, vinte libras de tabaco enlatado (aproximadamente nove quilos), uma grossa de ferro (equivale a doze dúzias de ferro), três peças de Bretanha de Hamburgo, setenta e nove frascos de vidro verde e cinquenta pratos de louça branca - sugere que o mesmo praticava atividades comerciais.

Os objetos descritos no inventário de José Francisco Messias diferem daqueles encontrados nos outros vinte e três documentos analisados referentes ao período de 1800 e 1873 principalmente pela quantidade de itens do mesmo tipo, conforme descrito acima. Outro item que denota o poder econômico do Alferes Messias é a quantidade de escravos, em Prazeres foram contabilizados quarenta e quatro indivíduos, enquanto a média dos outros proprietários variava entre três e dez negros escravizados.

Os inventários do século XIX em geral também diferem daqueles pertencentes à segunda metade do século XVIII. É possível observar uma presença maior de itens em ouro como brincos, cordões, anéis, presilhas de cabelo e botões, prata como os talheres, esporas e pentes, itens de montaria e transporte como selas provenientes da Bahia, selins

ingleses, estribos, esporas, freios, bridas e cangalhas. Os conjuntos de caixas de madeira cobertas com sola ou couro e pregadas com tachas passam a ter uso generalizado entre as pessoas nesse período e “eram móveis versáteis: guardavam as roupas brancas, as louças, as mercadorias e serviam para as viagens” (ARAÚJO, 2004, p.138). Os artefatos de louça grossa (denominação geralmente utilizada para faianças), louça de pó de pedra, louça da índia e vidro aparecem com maior frequência nas listagens, além das painéis de ferro, tachos de cobre, toalhas de mesa, itens de vestuário, utensílios para processamento de mandioca (caititus²³, prensas e raladores), pequenas engenhocas e alambiques. Os itens de mobiliário não sofrem muita alteração, predominando mesas, cadeiras e bancos que podiam ser forrados de couro.

O patrimônio de José Francisco Messias foi dividido entre seus sobrinhos sendo que Antônia herdou a maior parte de sua fortuna, composta dentre os bens listados acima, por treze fazendas incluindo a Fazenda Prazeres. Dessa forma, de acordo com Costa (1999, p.95) ela passou a ser “tão rica e conhecida que, naqueles tempos, quando alguma senhora se dizia importante e rica, chamavam-na de D. Antônia dos Prazeres”. No entanto, é preciso ressaltar que apesar de Antônia ser legalmente a herdeira dos bens do tio, pela prática machista da sociedade nesse período, onde a mulher era invisibilizada e considerada incapaz de gerir seu patrimônio, quem passava a administrar todos os bens do casal era o marido.

Com exceção da sede, as demais propriedades de uma família costumavam ser utilizadas para criação de gado geralmente com uma habitação de caráter temporário onde residia o vaqueiro que cuidava dos animais. À medida em que estes contraíam núpcias, esses bens eram divididos entre os filhos do casal que normalmente passavam a habitar esse espaço, que majoritariamente era gerenciado pelo marido. No caso de falecimento do esposo, a recomendação da sociedade da época, baseada no comportamento dos portugueses do Reino, era de que a viúva, especialmente se possuísse muitos bens, rapidamente contraísse novas núpcias para ter uma pessoa capaz de gerir seu patrimônio.

De acordo com Brandão (1995), esse comportamento era bastante adotado no Piauí colonial tendo em vista o reduzido número de pessoas que faleceram viúvas de

²³ Espécie de engenho de moer mandioca. Fonte: Dicionário Priberam da Língua Portuguesa <<https://www.priberam.pt/dlpo/caititus>>, consultado em 18-06-2018.

acordo com os inventários *post mortem* analisados. Contudo, após o falecimento prematuro de Gonçalo Francisco da Rocha Júnior em 1838, Antônia optou por não seguir essa regra e passou a administrar a fazenda com a ajuda dos filhos, conforme descreveu Gardner (1975, p. 135) em sua passagem pela fazenda: “A viúva, que com os filhos ora dirigia a propriedade, era enérgica, inteligente e muito hospitaleira”, mantendo-se nessa condição até seu falecimento em 1861.

Através dos relatos históricos é possível observar que após o falecimento do Alferes Messias, a Fazenda continuou a prosperar e teve sua sede aumentada. Essa afirmação é corroborada por pesquisadores como Silva (1991), Miranda (1996, 2017), Castelo Branco (1997) e Costa (1999) que publicaram sobre as fazendas de gado do Piauí e destacam em seus escritos a monumentalidade da casa dessa fazenda, considerada uma das maiores e mais bem construídas do período: possuía “32 quartos, oratório, senzala, amplos alpendres, estribarias, quintal da casa e cemitério murados” (COSTA, 1999, p. 291).

Outra descrição importante e pormenorizada que temos sobre a Fazenda Prazeres foi feita por George Gardner no ano de 1839:

A fazenda dos Prazeres fica em um outeiro um tanto elevado, dentro de um grande vale, cuja extremidade superior é pantanosa e cheia de buritizeiros. Nas encostas áridas das pequenas colinas que rodeiam o vale há grandes florestas daquela árvore chamada Palmeira, a que já nos referimos como sendo muito comum nos arredores de Crato; e na mata de caatinga, que atravessamos eram comuns uma ou duas espécies de palmeiras menores. Uma destas tinha o tronco bifurcado no topo, o único exemplar da espécie que jamais encontrei: o gomo central fora destruído por alguma causa, gerando-lhe dois galhos em seu lugar. A casa da fazenda era grande, bem construída, **em tudo e por tudo a melhor que tínhamos visto desde que saímos de Oeiras**. O proprietário dela, que morrera repentinamente um ano antes, parece que fora pessoa não só mais industriosa, mas também de muito melhor gosto que a generalidade dos fazendeiros do Piauí. Em torno da casa, até vasta distância, havia muitas e belas laranjeiras carregadas de frutos, que, por serem raras nesta província, nos eram grandemente preciosas. Viam-se também perto da casa grandes plantações de tanchagens e bananas, bem como alguns belos cajueiros começando a dar fruto. Por serem árvores essencialmente de beira-mar, raro se veem cultivadas no interior, sendo estas as que encontrei mais longe do litoral. A fazenda era principalmente de criação de gado, mas havia no vale, abaixo da casa, um

grande canavial, de que se fabricava a rapadura, e, como o solo era favorável para o cultivo da mandioca, também esta se encontrava em quantidade. A viúva, que com os filhos ora dirigia a propriedade, era enérgica, inteligente e muito hospitaleira. Demoramo-nos ali dois dias e durante esse tempo chegou de vários sítios das redondezas muita gente que ali vinha para se valer dos serviços do Visitador. Antes de partirmos tinham-se enchido nossas caixas de provisões e uma grande porção de laranjas que levamos durou muitos dias e serviu-nos de agradável refresco na viagem (GARDNER, 1975, p. 135, grifo nosso).

Nessa oportunidade, o inglês estava a caminho da Corte no Rio de Janeiro e teve que mudar sua rota, que a princípio incluía o Maranhão e o Tocantins, por conta da Balaiada, percorrendo assim diversas propriedades e paisagens piauienses construindo um relato detalhado e muito importante do Piauí no ano de 1839, conforme ilustra o mapa da figura 05. Sua visita a Prazeres foi uma cortesia oferecida pelo genro de Dona Antônia dos Prazeres em agradecimento aos serviços médicos prestados por Gardner.



Figura 5: Fragmento do mapa que ilustra os lugares percorridos por George Gardner no Brasil, destacando a Fazenda Prazeres.

De acordo com o que descrevemos anteriormente, o deslocamento dessas pessoas até Prazeres foi motivado por uma desobriga, que consistia na visita anual do padre ou bispo da paróquia às comunidades. Nessa ocasião, os moradores da região aproveitavam para realizar ritos religiosos como casamentos e batizados. Conforme detalhado no capítulo 03, esse era um evento que denotava o prestígio do proprietário que buscava

retribuir a escolha de sua fazenda através da mesa farta composta por tipos variados de pratos, muitos bolos e doces de fruta.

Os relatos acima nos permitem compreender aspectos do cotidiano tanto dos moradores de Prazeres quanto de outros proprietários que habitaram essa região entre a metade do século XVIII e o final do século XIX.

4.2. Estruturas identificadas nas intervenções arqueológicas na Fazenda Prazeres

A análise das estruturas se constitui como uma forma de obtermos informações relevantes acerca do sítio arqueológico Fazenda Prazeres. Podemos identificar, por exemplo, para que serviram, quais as técnicas utilizadas na construção, como estavam distribuídas espacialmente, dentre outros dados que podem corroborar, contradizer ou complementar com os demais aspectos já levantados sobre o cotidiano nessa unidade doméstica.

A identificação e compreensão desses remanescentes arquitetônicos, bem como a coleta de vestígios arqueológicos (incluindo os fragmentos de louça), foi um dos objetivos principais pretendidos com as intervenções arqueológicas nesse sítio, que aconteceram durante uma única campanha de campo no âmbito do Programa de Resgate Arqueológico e Educação Patrimonial no Trecho da BR 135 entre os municípios piauienses de Bertolândia e Eliseu Martins.

As atividades ocorreram entre os meses de setembro e novembro de 2014 e foram organizadas sob minha coordenação em conjunto com a arqueóloga Lairisse Daniele de Araújo Costa²⁴, consultoria científica do professor Abrahão Sanderson N. F. da Silva²⁵ e demais arqueólogos e colaboradores que compunham a equipe da Habitus Bio Consultoria. A pesquisa contou ainda como atividade prática para os alunos de graduação e pós-graduação da Universidade Federal do Piauí que estavam matriculados nas disciplinas de arqueologia histórica e métodos e técnicas do trabalho de campo.

²⁴ Bacharel em Arqueologia e Conservação de Arte Rupestre pela Universidade Federal do Piauí, coordenou as atividades de campo do Projeto de Resgate Arqueológico do trecho da BR135 entre os municípios de Bertolândia e Eliseu Martins. Atualmente, aluna do mestrado de Arqueologia Universidade Federal do Pará

²⁵ Doutor em Arqueologia pelo PPGArq/MAE/USP. Atualmente professor da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ensino Superior do Seridó - Caicó/RN, onde atua no Departamento de História.

O sítio arqueológico Fazenda Prazeres foi identificado ainda na etapa de prospecção arqueológica referente ao projeto mencionado acima que aconteceu no ano de 2010. Entretanto, ele estava localizado na Área de Influência Indireta (AII) do empreendimento e, portanto, não incluso como área de intervenção. Mas, durante o levantamento bibliográfico para a realização de atividades de Educação Patrimonial relativas à etapa de Monitoramento Arqueológico em 2013, tive o primeiro contato com o livro Bertolândia: História, Meio e Homens de autoria de Reginaldo Miranda²⁶, que conta a história da cidade, de seus personagens ilustres, bem como faz um apanhado geral sobre os aspectos socioeconômicos e físicos do município. Dentre as informações históricas contidas no livro, uma passagem ressalta a história da Casa Grande dos Prazeres, destacando sua importância para a região e para a história do período colonial no Piauí.

A partir dessas informações preliminares, resolvemos visitar o local da antiga fazenda com o objetivo de verificar a integridade e as características desse sítio cujos relatos históricos aguçaram nossa curiosidade. Nessa ocasião, identificamos parte das ruínas da casa, bem como com uma grande quantidade de material em superfície, principalmente, fragmentos de louça, cerâmica e material construtivo que por fatores antrópicos e naturais estavam sendo expostos a diversas intempéries. As informações bibliográficas, as observações *in loco* e os relatos orais dos atuais moradores nos fizeram compreender a relevância daquele sítio enquanto patrimônio histórico e arqueológico para o atual município de Bertolândia, bem como seu potencial informativo para a história do Piauí colonial. Cientes dos riscos a que esse patrimônio estava exposto, solicitamos sua inclusão no Programa de Resgate Arqueológico da BR 135 trecho Bertolândia – Eliseu Martins/PI.

Dessa forma, iniciamos as atividades em setembro de 2014 com uma vistoria prévia da área buscando conhecer o sítio e identificar áreas potenciais de escavação. Optamos por concentrar os trabalhos no local que continha as ruínas e era apontada pelos moradores, pela ilustração que obtivemos da fazenda e pelos dados históricos como pertencente à casa grande. Esse local se caracteriza por uma elevação, condizente com a descrição de George Gardner quando ele afirma que a fazenda Prazeres ficava em um outeiro, além de outros fatores que corroboraram com essa hipótese como a presença de

²⁶ Reginaldo Miranda é advogado, escritor, membro da Academia Piauiense de Letras, pesquisador da história do Piauí colonial e descendente dos proprietários da Fazenda Prazeres. O livro Bertolândia História, Meio e Homens foi sua primeira obra publicada.

um antigo poço, resquícios do que poderia ser o cruzeiro, arranjos de pedra e artefatos arqueológicos em superfície (Mapa 01).



Mapa 1: Mapa das estruturas atuais da Fazenda Prazeres.

De uma maneira geral, essa área estava coberta por uma vegetação adensada constituída por espécimes espinhosos típicos da caatinga, contendo ainda algumas aberturas, caminhos, utilizados como áreas de passagem pelos moradores da propriedade e animais. Optamos por realizar a limpeza dessa vegetação, priorizando as áreas de entorno das estruturas com vistas a obter uma melhor visibilidade do solo e do sítio como um todo. Ao longo da execução dessa etapa, foram sendo evidenciados em superfície artefatos como fragmentos de louça, cerâmica, vidro e material construtivo. Alguns desses artefatos foram georreferenciados e coletados por conta do risco de desaparecerem durante a remoção dos expurgos, outros, entretanto, foram mantidos nos locais de origem servindo de indicadores para orientar a realização das intervenções.

Após a etapa de limpeza, foi possível observar dois conjuntos de estruturas, o primeiro (fig. 06) composto pelo baldrame de uma edificação, caracterizado por pedras sobrepostas, técnica conhecida como junta seca por não demandar argamassa (SILVA, 2007). Essa estrutura possivelmente pertencia à casa grande e servia de base para as paredes de adobe que também foram evidenciadas na sua parte interna sob a forma de aterro, que continha acoplados outros materiais construtivos como telhas, pedras e vigas. Esse aterro muito espesso, formado a partir do desmoronamento das paredes, impossibilitou que se pudesse dimensionar toda a extensão dessa edificação. A estrutura

evidenciada na imagem abaixo correspondia, provavelmente, à frente da casa grande tendo em vista que nas suas proximidades estão localizados o cruzeiro e o poço, que de acordo com a ilustração (Fig. 07) compunham a parte frontal da residência.



Figura 6: Estrutura de pedra encaixada. Fonte: Ana Oliveira, 2016.

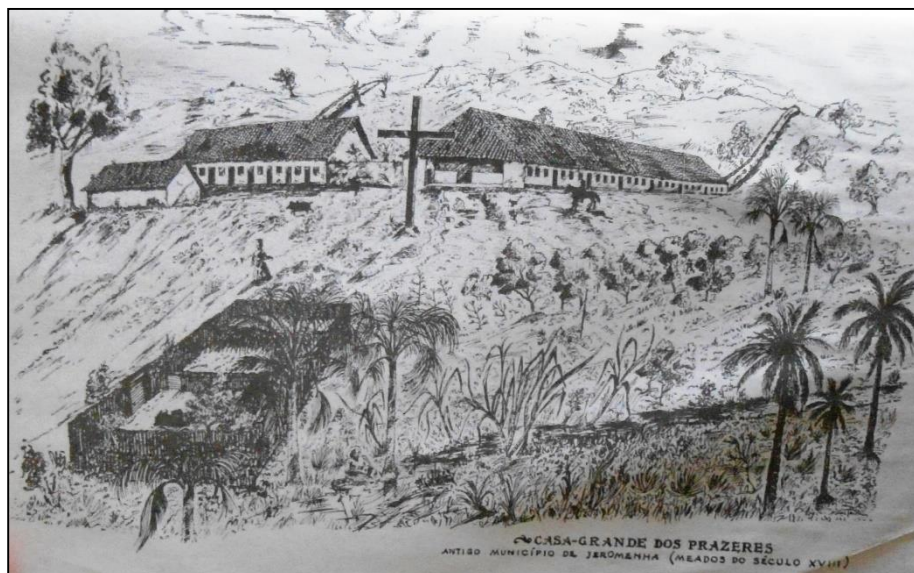


Figura 7: Ilustração da Casa Grande dos Prazeres. Fonte: COSTA, 1954

A ilustração acima foi confeccionada por Nair Rocha, descendente dos proprietários, para compor a publicação sobre a genealogia da família escrita por Costa (1954). De acordo com Miranda (2016), para confeccioná-lo, ela teria se baseado nos relatos acerca da Fazenda e das estruturas que ainda eram visíveis. Devido à carência de

fontes ilustrativas sobre a fazenda, essa gravura, mesmo confeccionada posteriormente, foi utilizada como referência para nos auxiliar na localização e interpretação das estruturas. Podemos perceber, portanto, que as características da Casa Grande da Fazenda Prazeres se enquadravam nos padrões da maioria das fazendas do século XIX, casas amplas feitas de pedra e cal, cobertas de telhas (SILVA, 2007).

Essas residências, que começaram a ser construídas a partir da segunda metade do século XVIII, tinham o objetivo de durarem, ao contrário das primeiras habitações que tinham caráter temporário, normalmente com paredes de barro e cobertura de palha. Nesse novo tipo de habitação, as paredes passaram a ser constituídas por tijolo cru, adobe, que por conta do clima seco, com chuvas escassas se tornavam duradouros, mas também podiam ser de pedra de junta seca, de pedra e barro, taipa de carnaúba com enchimento de barro e pedra, taipa de vara, adobe de tijolo queimado, além das mistas. As coberturas em geral eram de telhas artesanais de barro, medindo em cerca de 50 cm de comprimento (SILVA, 2007).

Conforme descrito acima e ilustrado pela figura 06, foi possível observar através das estruturas remanescentes que em Prazeres o alicerce era constituído de pedra de junta seca e o restante da parede em adobe. O outro conjunto de estruturas, figura 08, também de pedra, é composto por resquícios de um muro, que circundava a parte posterior da edificação, os fundos, e a lateral da residência. Pela largura da estrutura e a ausência de extensões laterais corroboramos com a hipótese de que se tratava de um muro de pedra que assim como a base da residência era composto por pedras encaixadas sem a utilização de argamassa. Esse muro corrobora com as descrições de Costa (1999) e dividia o quintal em dois, um interno, uma espécie de pátio, e um externo.



Figura 8: Estrutura linear de pedras constituindo as bases do muro. Fonte: Habitus, 2014.

A partir da evidenciação dessas estruturas, da análise da ilustração da casa, das informações de moradores locais e da dispersão do material de superfície, o sítio foi dividido em dois setores: o setor 1, caracterizado pela parte anterior da casa, a frente; e o setor 2, caracterizado pela lateral oeste da casa, englobando a porção posterior da residência, os quintais, tendo em vista que a lateral leste corresponde a uma estrada de terra batida aberta pela prefeitura com auxílio de maquinário (Mapa 02).



Mapa 2: Mapa dos Setores de Escavação.

As intervenções no setor 01 tiveram início com a delimitação de uma área no interior da estrutura, que, por conta do desmoronamento de uma viga de sustentação, permitiu a identificação de uma pequena parte do piso da residência. Nesta área foi demarcada a primeira sondagem (S01) medindo 3 x 3m, conforme a imagem abaixo:



Figura 9: Quadriculamento da Sondagem 1. Fonte: Habitus, 2014.

O piso foi evidenciado em toda a extensão da sondagem e era composto por ladrilhos de barro cozido no tamanho de 20x20 cm, conforme a imagem 10. De acordo com Silva (2007, p.116) “a casa atijolada de barro cozido foi o piso por excelência adotado no sertão”. Foram coletados alguns exemplares do piso e escavada uma quadrícula de 1 x 1 m em busca de um sobrepiso ou outra evidência importante. Contudo, só foi possível aprofundar 20 cm por conta da compactação do solo resultante, possivelmente, da preparação do solo para colocação do piso. Em relação a artefatos arqueológicos, foram identificados apenas alguns fragmentos de vidro, louça e ferro (cravos), que devem ter sido carreados e depositados sobre o piso, uma vez que o interior da casa não se configura como uma área potencial de descarte.



Figura 10: Piso de ladrilhos de barro cozido evidenciado na Sondagem 01. Fonte: Habitus, 2014.

A conformação espacial das casas do século XIX também vai se diferenciar daquelas primeiras residências do Piauí colônia onde patrões e empregados dividiam o mesmo espaço com pouca ou nenhuma separação. A espacialidade dessas novas residências vai estabelecer limites de convivência delimitando a hierarquia dos espaços e distinguindo funções. A configuração mais frequente eram as plantas em “L” com nítida separação do bloco principal das áreas secundárias e disposição retangular, como se

acredita que deveria ser a Casa Grande da Fazenda Prazeres. Em menor frequência apareciam também plantas em formato “U”, “T” ou “O”. Havia também a tendências de amplas frentes contínuas em relação à profundidade (SILVA, 2007).

A compartimentação dessas residências costumava ter como cômodos principais os dormitórios, as salas e a capela que ocupavam o bloco da frente, na lateral estavam os quartos secundários e nos fundos a cozinha que podia fazer parte da casa ou ser construída em separado. Essa conformação se alinha com a tendência de separação entre o local de preparação do alimento e de consumo, representado pela varanda de refeições. Cabe lembrar que esse espaço não servia apenas à função de abrigar as refeições, mas em outros horários era utilizado como espaço interno de sociabilidade onde se realizavam tarefas domésticas majoritariamente femininas, como costurar, passar roupa, debulhar feijão dentre outras (SILVA, 2007).

As paredes dessas residências geralmente eram construídas em meia altura favorecendo o controle a vigilância do que se passava no interior da casa. As capelas eram um cômodo normalmente presente nessas habitações e na Fazenda Prazeres não era diferente. Outra peça fundamental que não podia faltar nessas casas de fazenda, e que também está presente na Casa Grande dos Prazeres é o alpendre. Conforme SILVA (2007), o alpendre é um espaço digno de ser historicizado. Sobre o referido espaço ele tece o seguinte comentário:

Chegou até nós através da península ibérica, com a mesma função de transição climática, como empregado em Portugal, suavizando a entrada da casa, ou ainda afastando as águas pluviais das paredes de terra crua. Sociologicamente, é a antecâmara refrescante de ligação entre o interior e o exterior, o *protyrum*, da casa romana, a frente social, lugar de descanso, sala de estar e de esperar, de receber, de jogar gamão com o proprietário vizinho, parlamento do patriarca que, em calças de linho branco, entronado numa preguiçosa ou espichado numa rede, exercia autoridade, sentenciando em gravidade monárquica os negócios da fazenda, os preparativos da vaquejada, a ferra do gado. Telheiro de vigiar os arredores da casa, de assuntar o badalar característico do chocalho de ovelha anunciando a aproximação do rebanho, cotidianamente cruzando o campo, aparando a relva. Nave de orações. Ornamentado de redes coloridas e tamboretas de couro de cabra, é a personificação de uma arquitetura vernacular, aberta, convidativa, de encontro e de uso diversificado. À noite, no alpendre, reuniam-se patrões e empregados, uns espichados em redes e preguiçosas, outros em tamboretas ou ainda agachados na laje morna dos

batentes. Prostrados do calor enfadonho, esticavam sonolentos em conversas ralas. No alpendre do Rocio, em perene vigília, ofuscada o lume estático do candeeiro, nutriam o afazer do dia seguinte rememorando a falta de chuvas. (SILVA, 2007, p. 94-95).

Conforme relata o autor, o alpendre é um local de sociabilidade da casa. Os relatos apontam que a Casa dos Prazeres possuía amplos alpendres que serviam também a outras funções como acomodar os viajantes e transeuntes, guardar os artigos de montaria e as tralhas agrícolas do dia a dia. Prazeres²⁷ possuía ainda áreas adjacentes como os currais, o engenho, a casa de farinha, a senzala, o cemitério, o pomar e as roças de cana-de-açúcar, mandioca e outros gêneros. Desse modo, ela se constituía como um complexo econômico minimamente autossustentável, que dispunha do necessário ao abastecimento de seus viventes em virtude, principalmente, da dificuldade de aquisição de bens, da distância da Vila e de outras propriedades. De acordo com Silva (2016), essa é a principal característica das propriedades piauienses do século XIX. Brandão (1995, p. 25) reforça essa ideia ao afirmar que “mais que uma residência a fazenda é um complexo com a capela, os currais de robustos mourões, a engenhoca, a bolandeira²⁸ e os escravos”. Assim, podemos considerar que Prazeres ilustra como deveriam ser essas propriedades do período colonial no Piauí.

Retomando a descrição acerca das intervenções, ainda no setor 01 foram demarcadas seis áreas de escavação de ampla superfície, denominadas de trincheiras e numeradas na sequência de 02 a 07, tendo em vista que a número 01 corresponde a sondagem de evidenciação do piso. Em geral, as trincheiras foram demarcadas com as dimensões de 3 x 1 m com exceção das sondagens 2 e 7 que foram estendidas para 5 x 1 m por terem apresentado uma maior quantidade de material arqueológico. A profundidade média dessas intervenções foi de 40 cm. Os artefatos arqueológicos exumados foram de

²⁷ Outro dado relevante acerca da Fazenda Prazeres diz respeito ao seu último morador, o tenente-coronel Bertolino Alves e Rocha, filho mais novo do Capitão Gonçalo Francisco da Rocha e de D. Antônia. Bertolino foi uma figura importante no cenário político e social local, exerceu cargos públicos importantes na Vila de Jerumenha e auxiliou na criação da Vila de Aparecida, atualmente cidade de Bertolândia em sua homenagem (MIRANDA, 2016).

²⁸ Define-se bolandeira como uma grande roda dentada que trabalha horizontalmente nos engenhos de moagem de cana ou de descaroçamento de algodão (BARSA,2010)

tipos diversos como louça, vidro, moedas e cerâmica. Em todos os níveis o sedimento foi peneirado em busca de artefatos menores.



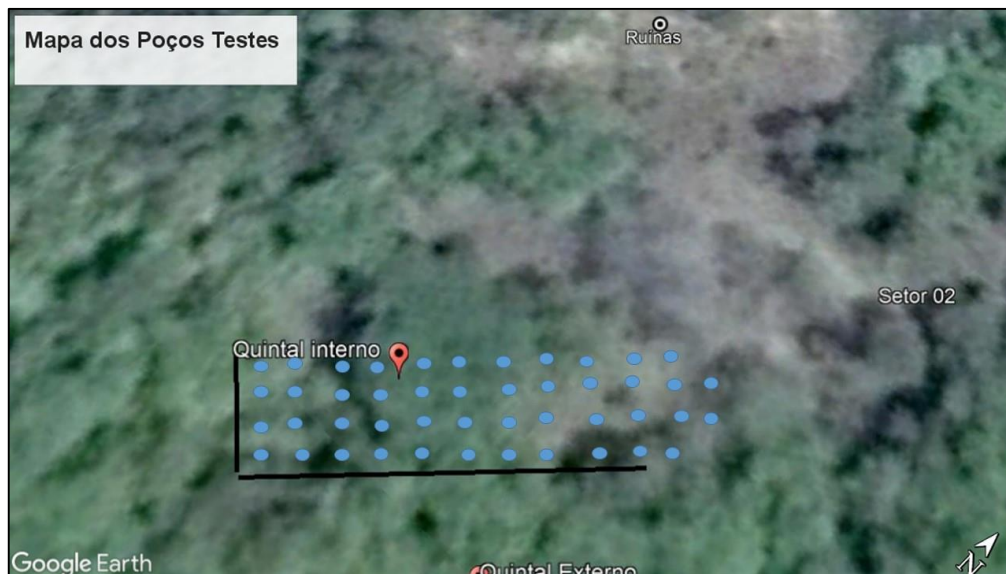
Mapa 3: Mapa das sondagens executadas na área 01.

Com o objetivo de otimizar o tempo na escolha dos locais de escavação, tendo em vista que não seria possível contemplar toda a área em que foram evidenciadas as estruturas, procedeu-se a execução de malhas de poços testes, que consistem em orifícios verticais no solo realizados com trado geológico ou cavadeira boca de lobo obedecendo a uma linha equidistante. No caso do presente trabalho, a linha equidistante adotada foi 5m com base em linhas de UTM²⁹. O objetivo principal dos poços testes foi auxiliar na compreensão da estratigrafia, bem como identificar a ocorrência de material arqueológico em subsuperfície. Foram realizados 46 poços testes.

As malhas de poços testes foram realizadas na área que corresponde ao quintal interno da casa, se estendendo para a lateral oeste (Mapa 04). No quintal externo, por se tratar de um declive cujo teste de solo o sedimento demonstrou ser compacto e pedregoso, foi realizada uma vistoria que não identificou artefatos nem áreas potenciais. Os resultados dessas intervenções apontaram para uma concentração de artefatos em

²⁹ A sigla inglesa UTM significa *Universal Transversa de Mercator*, trata-se de um sistema de coordenadas cartesianas bidimensionais que fornece localizações precisas na superfície da Terra. Fonte: <https://docs.qgis.org>, acesso em 20 de junho de 2017.

subsuperfície apenas na porção oeste, entre as ruínas e o muro. Nas demais áreas não foram identificados subsídios que justificassem mais intervenções.



Mapa 4: Mapa dos Poços Testes.

Optamos por concentrar os esforços nos locais cujos resultados dos poços testes apontaram potencial arqueológico. Dessa foram realizadas mais seis intervenções denominadas em sequência de 08 a 13 (Mapa 05). A prioridade foi demarcar nessa área superfícies amplas de escavação, trincheiras, por conta das limitações de tempo e custos. A exceção foi a intervenção 08 que foi quadriculada em 36 unidades de 1x1 m totalizando 36m² com o objetivo de facilitar a distribuição dos alunos da Universidade Federal do Piauí que realizariam as escavações em quadriculas alternadas com vistas a desenvolver as atividades práticas da disciplina (figura 11).



Mapa 5: Mapa das intervenções realizadas no setor 02.



Figura 11: Alunos da Universidade Federal do Piauí participando das atividades em campo. Fonte: Habitus, 2014.

Entretanto, ao iniciarem as escavações essa sondagem passou a revelar uma quantidade muito significativa de artefatos, de maneira que optamos por prosseguir a escavação das demais quadrículas. O material exumado dessa unidade de escavação representou cerca de 70% do total geral de artefatos coletados em toda as intervenções do sítio. Enquanto as trincheiras dessa área alcançaram uma profundidade média de 50 cm,

a sondagem 08 em sua porção mais profunda atingiu 1,5 m. Em uma visão geral, foi possível observar que nos primeiros níveis a predominância era de artefatos manufaturados, especialmente louças, fivelas e botões; e nas camadas inferiores a predominância eram os fragmentos cerâmicos e restos alimentares como ossos de caprinos, suínos e bovinos contendo marcas de quebra e calcinação. Ao final de toda a escavação observou-se que o material estava depositado sob uma cavidade natural, cuja a base e a lateral eram rochosas (figura 12).



Figura 12: Base rochosa evidenciada na sondagem 08. Fonte: Habitus,2014.

Pela diversidade e quantidade do material exumado, acredita-se que se tratava de uma área de depósito do lixo doméstico, localmente conhecido como barreiro, onde primeiramente se escava para obter o barro utilizado nas edificações e se aproveita a cavidade para depositar o lixo doméstico intercalado com camadas de aterro, pois foi possível perceber no registro arqueológico intervalos onde o sedimento se tornava mais compacto e com pouca presença de artefatos voltando a apresentar nos níveis seguintes outro tipo de sedimento e uma grande quantidade de artefatos (figura 13).

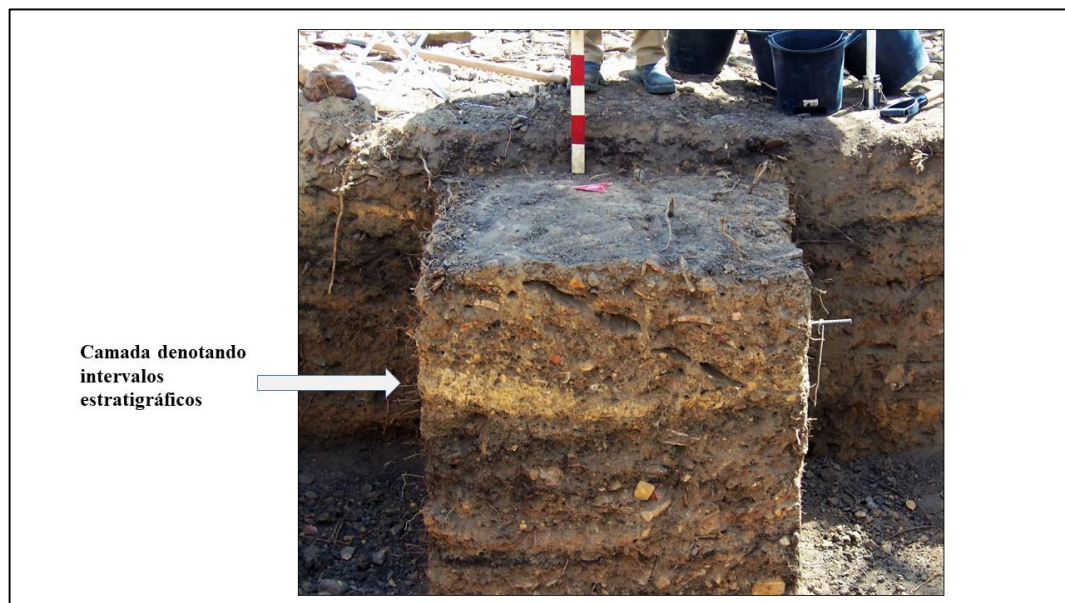


Figura 13: Estratigrafia de uma das quadrículas da sondagem 08. Fonte: Habitus,2014.

As intervenções arqueológicas no sítio Fazenda Prazeres geraram um acervo com oito mil e sete peças, sendo que a maioria dos artefatos eram fragmentos de louça, seguidos pelos fragmentos cerâmicos, ossos e metais. Todo o material advindo do campo foi submetido à curadoria técnica em laboratório onde os objetos foram triados, limpos, numerados, analisados e fotografados. Foi produzido também um inventário contendo as informações acerca de todos os artefatos que compõe a coleção referente a esse sítio.

4.3 As Louças da Fazenda Prazeres

O acervo de louça da Fazenda Prazeres, após a aferição do Número Mínimo de Peças (NMP), resultou em um conjunto de 580 utensílios. A análise desses artefatos teve por objetivo principal responder as perguntas que elencamos ao longo dessa dissertação para viabilizar nossa compreensão de como o grupo que habitou a Fazenda Prazeres se integrou ao Mundo Moderno a partir das práticas alimentares e qual o papel que as louças desempenharam nesse processo. Assim, buscamos através dos atributos elencados entender qual a origem desses artefatos, seu valor de mercado, seu período de fabricação, de que maneira os alimentos estavam sendo servidos, consumidos e compartilhados à mesa, quais as regras de comensalidade e quais os significados que a louça possuía socialmente nesse contexto específico.

Isto posto, iremos apresentar a seguir o acervo de louças exumado da Fazenda Prazeres a partir da análise dos seguintes atributos: tipo de pasta, tipo de esmalte, tratamento de superfície, técnicas decorativas, decorações e tipos de peças. Em seguida, esses dados serão cruzados com o objetivo de analisar, contextualmente, os significados que os dados numéricos sugerem.

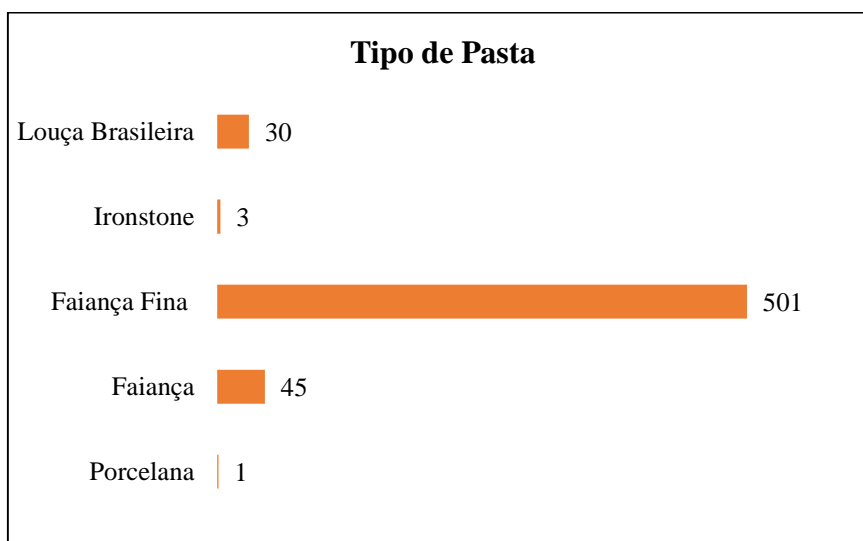
4.3.1 Tipo de Pasta

O acervo de louça exumado durante os trabalhos de escavação arqueológica na Fazenda Prazeres representa cerca de 50% (4067 fragmentos) de todo o conjunto de vestígios coletados nesse sítio. A partir da aplicação da metodologia de aferição do Número Mínimo de Peças (NMP) chegamos a um conjunto de 580 peças que foram analisadas de acordo com a ficha apresentada no capítulo anterior. A partir das análises, foi possível identificar que a maior parte da coleção, 86,3% (501 peças) da amostra, é composta por objetos de faiança fina.

Ainda em relação ao tipo de pasta, cabe destacar que na amostra foi possível identificar um conjunto expressivo de faianças portuguesas contendo 45 peças, representando 8% da amostra. A porcelana foi identificada em apenas um objeto e a Ironstone em três utensílios representando 0,2 % e 0,5% do conjunto, respectivamente. Destaca-se, nesse caso, a baixíssima incidência da porcelana tendo em vista que essa louça, mesmo em baixa frequência, sempre é encontrada em contextos relacionados à elite.

As louças brasileiras, que mesmo não possuindo uma pasta muito diferente das louças europeias, foram analisadas como um conjunto separado tendo em vista que elas não pertenciam ao período que essa pesquisa se propõe a estudar, totalizaram 30 peças, correspondendo a 5% da amostragem conforme o gráfico abaixo. A maioria destas peças foi coletada durante a etapa de limpeza do sítio ou de nivelamento das intervenções, corroborando com a hipótese de que se trata de objetos referentes a uma ocupação tardia desse espaço.

Gráfico 1: Tipo de Pasta



A presença maciça das faianças finas inglesas nos sítios históricos brasileiros pode ser explicada, por um lado por fatores econômicos, especialmente a abertura dos portos em 1808 que extinguiu o pacto colonial e favoreceu a importação de itens manufaturados, mas também como parte da disseminação de uma cultura de consumo, que justificava, ideologicamente, a aquisição de bens até então considerados como supérfluos. Dentre os fatores que contribuíram para a implantação desses novos valores podemos citar a chegada da família real e sua comitiva levando a elite brasileira a almejar um modo de vida mais “civilizado”, cosmopolita, burguês; elegendo a Europa como um modelo a ser seguido (ARAÚJO,1993, LIMA 1995, TOCCHETTO et al, 2001, SYMANSKI, 2002).

A predominância da Faiança Fina inglesa sugere que esse grupo estava alinhado com o discurso ideológico burguês do consumo de itens importados, especialmente os de origem inglesa. Contudo, é relevante destacar novamente a ausência de peças de porcelana, nem mesmo a louça de Macau considerada mais popular, tendo em vista que essa classe de artefatos normalmente é encontrada em contextos semelhantes à Fazenda Prazeres por serem utilizadas como elemento de distinção social (LIMA,1999 *apud* SYMANSKI, 2002).

Apesar da predominância da louça inglesa, foi interessante observar a presença de faianças reforçando a informação de que esses itens, mesmo que em uma quantidade menor, continuaram integrando a mesa dos brasileiros no século XIX. Esse tipo de louça circula por aqui desde o século XVII, registros do período entre 1681 e 1699 dão conta

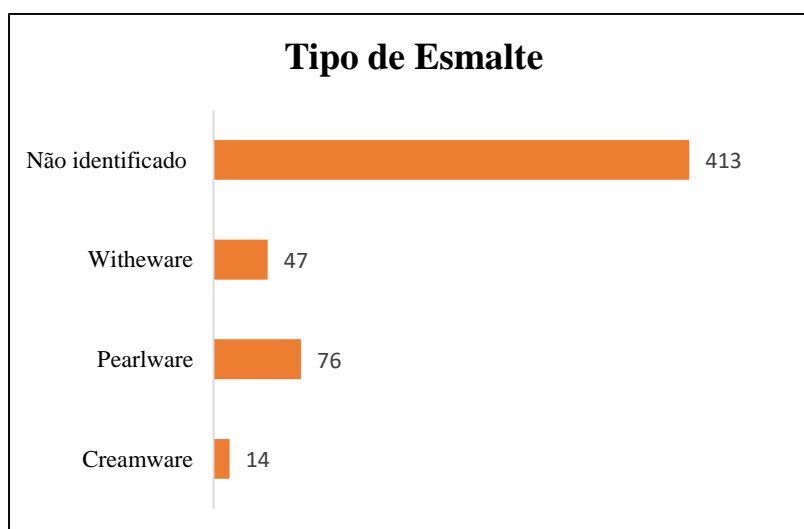
do envio de mais de 64.000 dúzias dessa louça do Porto para o Brasil (LIMA et al, 2017). Seu uso foi significativamente diminuído a partir do final do século XVIII, contudo, elas não deixaram de ser produzidas nem importadas pelo Brasil e buscaram adaptar seu repertório decorativo para atender as preferências do novo mercado (ARAÚJO, 1993).

4.3.2 Tipo de Esmalte

Tendo em vista que a análise pormenorizada não irá englobar a louça brasileira, a partir dos próximos atributos o conjunto analisado será composto por 550 peças. Dessa maneira, em relação ao esmalte, na maioria das peças (75 %) não foi possível identificá-lo. De acordo com Tocchetto *et al* (2001) isso se justifica pelo fato de que muitas vezes a dimensão do fragmento e a parte que ocupam na peça inviabiliza a identificação. Esse fato somado ao amplo período em que determinado tipo de esmalte foi empregado fundamenta a adoção de outros atributos como, por exemplo, a técnica decorativa e a decoração, para periodizar de maneira mais acurada os artefatos de louça, conforme propõe Majewski & O' Brien (1987).

Naquelas peças passíveis de identificação, 14% (76 peças) apresentaram esmalte do tipo *pearlware*, o mais empregado nas faianças finas no século XIX, seguida pelo *whiteware* identificado em 47 peças representando 8,5 % da amostra e o *creamware* presente em 14 peças, 2,5% da amostra conforme detalha o gráfico abaixo.

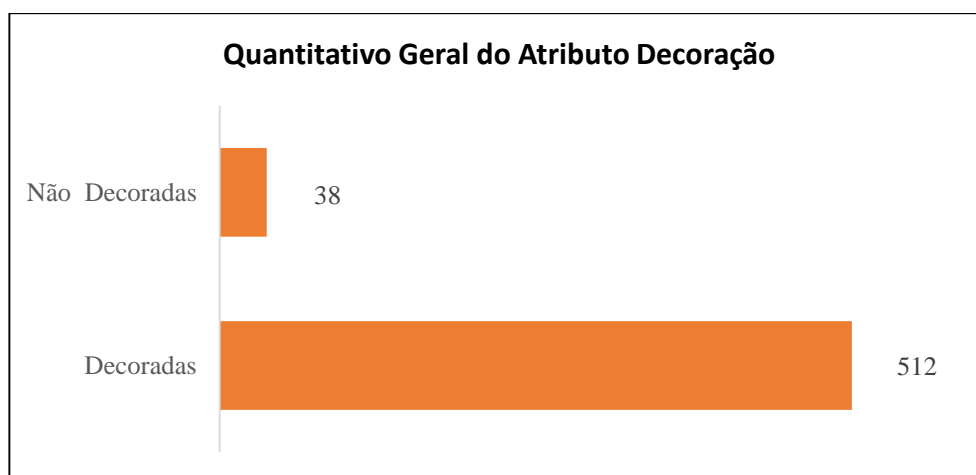
Gráfico 2: Tipo de Esmalte.



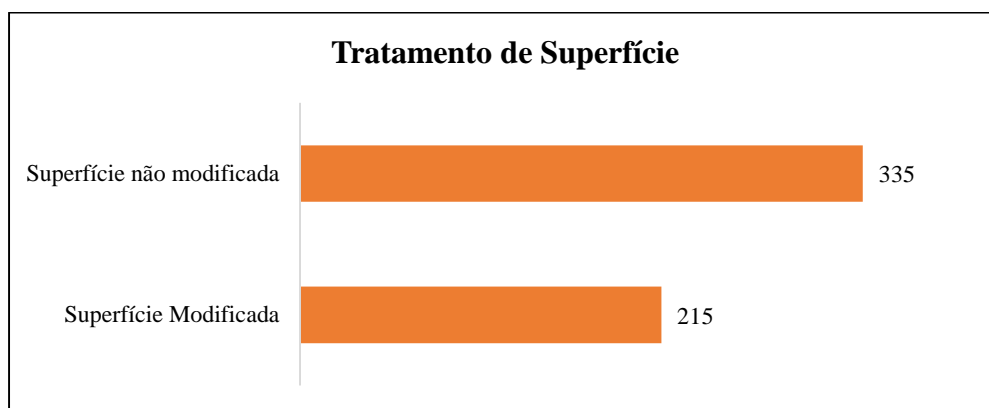
4.3.3 Tratamento de Superfície

Seguindo a metodologia de análise proposta por Majewski & O' Brien (1987), as peças foram divididas entre decoradas e não decoradas conforme o gráfico 03. Foi possível observar que a maioria das peças 93% (512 artefatos) correspondiam a utensílios decorados, sendo apenas 7% (38 peças) do conjunto composto por itens não decorados. Cabe ressaltar que esse número pode estar subestimado por conta da metodologia de análise adotada, tendo em vista que os fragmentos não decorados que não complementam as formas decoradas e que não possuem elementos diagnósticos que comprovem que ele compõe uma peça específica, não foram considerados para o estudo. Assim sendo, apesar do estudo desenvolvido evidenciar a maior quantidade de peças decoradas, entendemos que isso não corresponde ao total do sítio, mas sim a uma dificuldade encontrada em estimar peças (ou NMP) a partir de fragmentos não decorados.

Gráfico 3: Peças Decoradas e Não Decoradas



O atributo analisado em subsequência foi tratamento de superfície (Gráfico 04) que em 61 % da amostra (335 peças) correspondeu a itens com superfície não modificada e em 39% do acervo (215 peças) correspondeu a itens com superfície modificada. Dentre o conjunto de peças contendo superfície modificada 90% dos itens (302 peças) associam esse atributo a outros tipos de decoração enquanto que 10% (33 peças) não o fazem. Em relação às peças com superfície modificada 97% (210 peças) delas estão associadas a outros atributos decorativos e 3% (5 peças) não fazem essa associação.

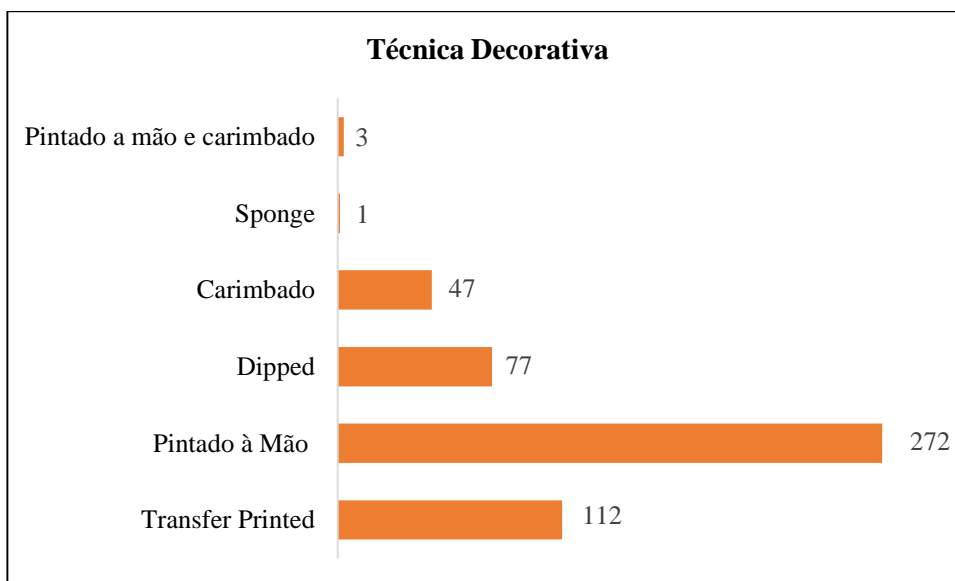
Gráfico 4: Decoração das Peças com Superfície Não Modificada

4.3.4 Técnica Decorativa

A partir da aferição da decoração, selecionamos um conjunto de 512 peças para serem analisados de acordo com o atributo “Técnica Decorativa”. Foi possível verificar que a maioria das peças que compõe a amostra analisada 53% (272 itens) foram decoradas a partir da técnica “pintada a mão”. O grupo seguinte, 22% da amostra (112 itens) é composto pela técnica decorativa *transfer printed*, em seguida está a *dipped* representando 15% da amostra (77 itens), carimbado com 9% (47 peças), carimbado associado à “pintado à mão” 0,5% (3 peças) e sponge 0,2% (01 peças) conforme o gráfico 07.

De acordo com a escala de valores de Miller (1980) que associa decoração ao valor que essas peças tinham no mercado, podemos perceber que a maior parte da amostra é composta por itens considerados baratos, o que chama a atenção por não corresponder ao esperado para esse contexto de elite.

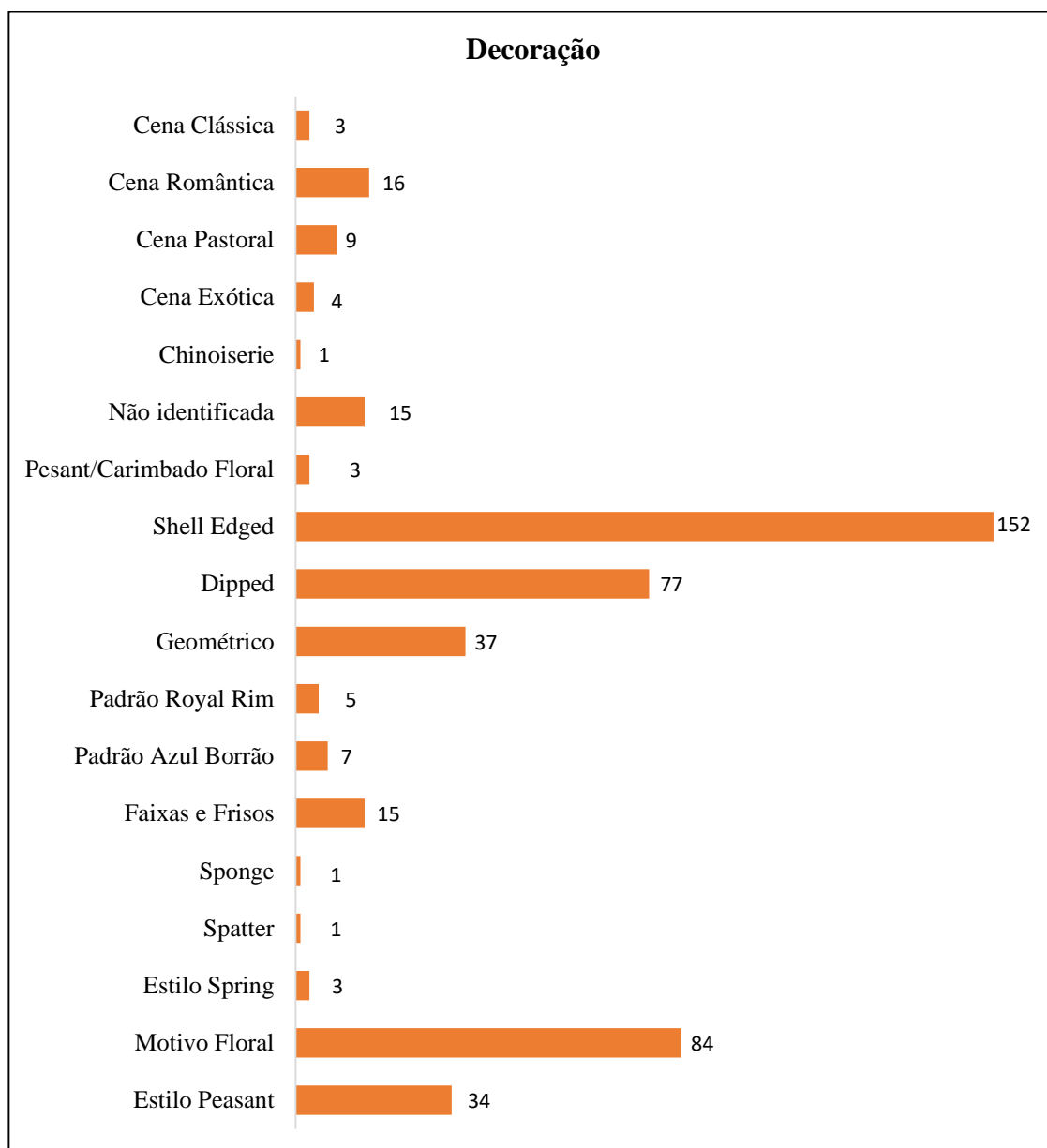
Gráfico 5: Técnica Decorativa



4.3.5 Decoração

Na análise da decoração, foi possível observar que a maioria das peças 30% (152 itens) desse conjunto correspondem ao tipo *shell edged*, 17% (84 itens) ao motivo floral e 15% (77 itens) ao *dipped*. Em menor proporção aparece o motivo geométrico em 9% da amostra (37 peças), Estilo *peasant* 6,9 % (34 itens), não identificada 3% (15 itens), faixas e frisos 3% (15 itens), Padrão Azul Borrão 1,4% (7itens), Royal Rim 0,9% (05 itens), Estilo *spring* 0,6% (3itens), contas 0,4% (2 itens), *spatter* 0,2% (1item), *chinoiserie* 0,2% (1 item) e *sponge* 0,2% (1 item) conforme o gráfico 05.

Os dados obtidos corroboram com as informações aferidas a partir da técnica decorativa em que a maioria das peças pertencerem a tipos decorativos considerados baratos, de acordo com a Escala de Valores de Miller (1980).

Gráfico 6: Decoração das Faianças Finas

De maneira mais específica, foram elencados os padrões decorativos mais recorrentes em cada técnica decorativa. Esse detalhamento permite, dentre outras informações, a obtenção de datas de produção dessas peças mais acuradas, contribuindo para uma aproximação maior da datação média do sítio e do período de maior ocupação

4.3.3.1 Padrões Decorativos das Faianças

Em relação às faianças portuguesas, a decoração pintada à mão do tipo vegetalista foi identificada em 57% da amostra, seguida da geométrica (29%), cantão popular 9% e contas (4%). Pela análise desse atributo foi possível afirmar que a maioria delas pertence ao século XIX e foram confeccionadas em fábricas do norte de Portugal.

Gráfico 7: Padrão Decorativo das Faianças

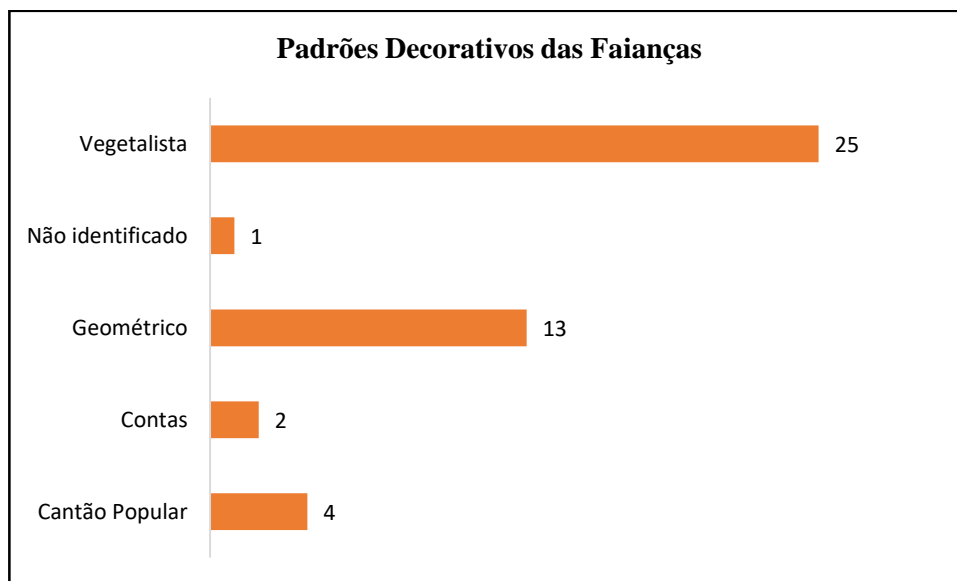


Figura 14: Bordas de pratos em faiança e tinteiro contendo decoração vegetalista. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

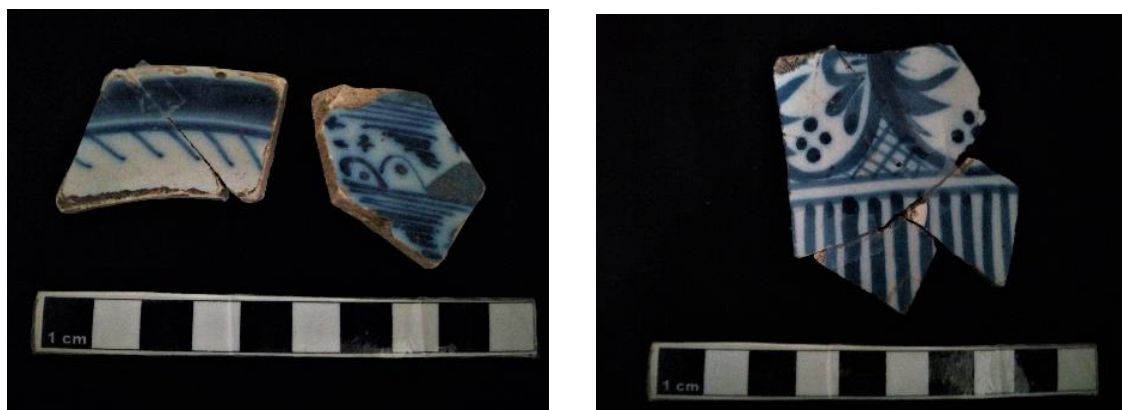


Figura 15: Borda de Pratos e Tigelas em faiança contendo decoração do tipo Cantão popular. Fonte: Ana Oliveira,2018.



Figura 16: Bordas de pratos contendo decoração do tipo contas e geométrica respectivamente. . Fonte: Ana Oliveira,2018.

4.3.3.2 Dipped

As louças do tipo *Dipped* representaram 14% da amostra e apresentaram tipos diversos de decoração. Dentre eles sobressai o padrão *banded simples* com frequência de 42,6% (33 peças), seguida pela *Multi-chambered Slip* 17 % (13 peças), Mocha 11,5% (9 peças), *Engine turning* 7 % (6 peças), *Yellowware* 6 % (5 peças), *Variegated Surfaces* 5,2 % (4 peças), *Blue Banded* 5,2% (4 peças) e *Wave* 3 % (3 peças). Em 2,5% da amostra, 2 peças não foi possível identificar o tipo.

Gráfico 8: Padrões Decorativos Dipped.

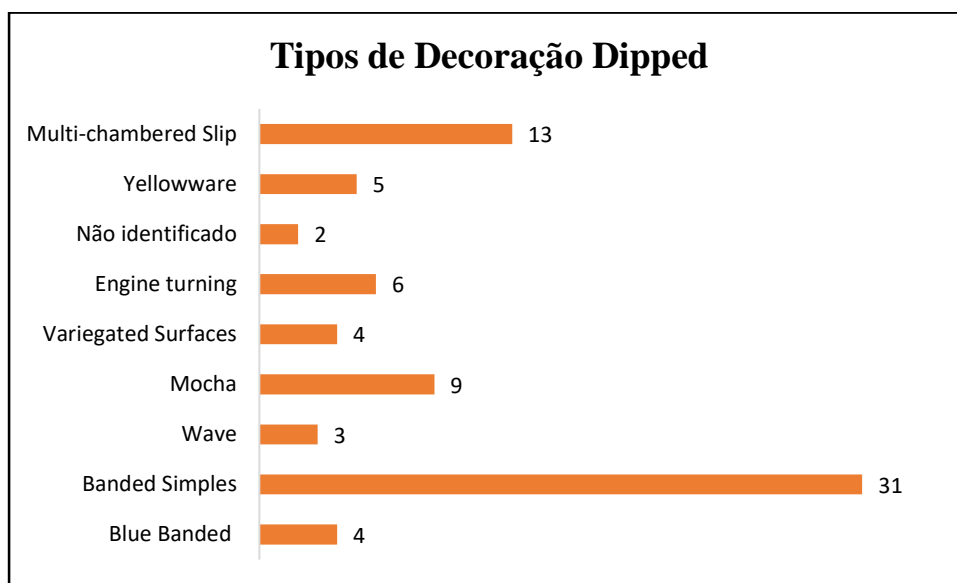


Figura 17: Decoração Dipped a primeira banded simples e a segunda yellowware. Fonte: Ana Oliveira,2018.

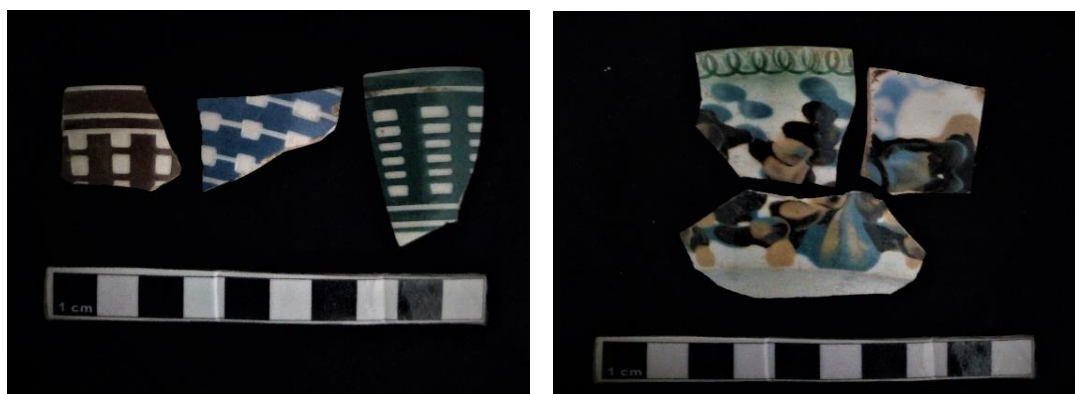


Figura 18: Decoração Dipped *Engine Turned* e *Variegated surfaces*, respectivamente. . Fonte: Ana Oliveira,2018.

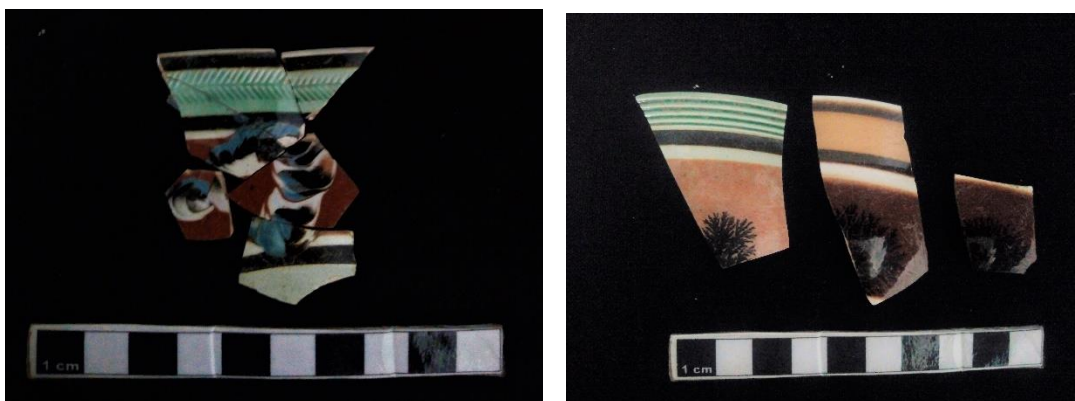
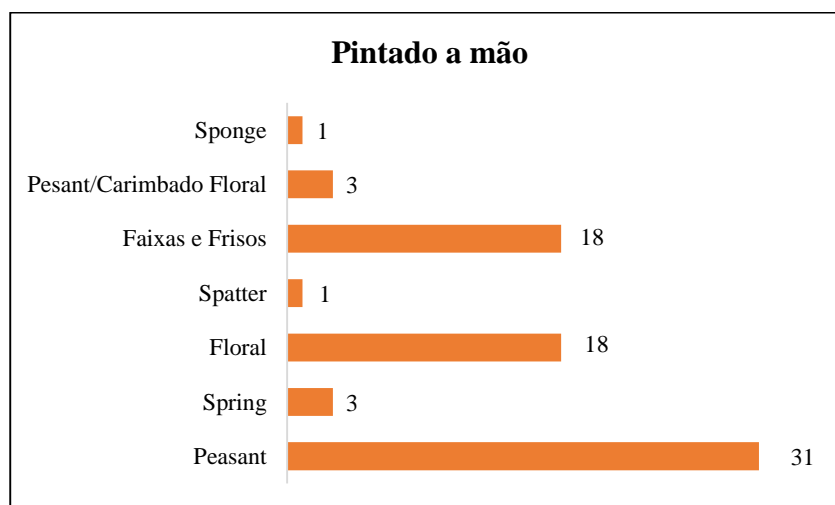


Figura 19: Decoração Dipped *Multi-chambered slip* e Mocha ou Dentrítico. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

4.3.3.3 Pintado à Mão

No conjunto abarcado pela técnica pintado à mão, estão inclusos os estilos pintados à mão livre como o *Peasant* e o *Spring* e outros motivos decorativos como faixas e frisos, geométrico, floral, *spatter* e *sponge*. As louças do tipo *shell edged* também são decoradas a partir dessa técnica, mas serão analisadas em separado tendo em vista sua relevância na amostra total das louças da Fazenda Prazeres.

Isso posto, a maior parte desse conjunto, 41,3% (31 peças) pertencem ao estilo *peasant*, em seguida, com a mesma frequência de 24% (18 peças), encontram-se o floral e o faixas e frisos, em menor proporção está o *Spring* 4% (3 peças), uma peça do tipo *sponge* e uma do tipo *spater* ambos representando 1,3 %. Há ainda 3 peças, 4% da amostra, que combinam duas técnicas decorativas, o carimbado e o pintado à mão estilo *peasant*.

Gráfico 9: Padrões decorativos da técnica “Pintado à Mão”**Figura 20:** Malga com decoração floral pintado à mão e conjunto de xícara e pires com decoração Estilo *Spring*. Fonte: Ana Oliveira,2018.**Figura 21:** xícaras ou malgas e vasilha de servir contendo decoração Estilo *Peasant*. Fonte: Ana Oliveira,2018.

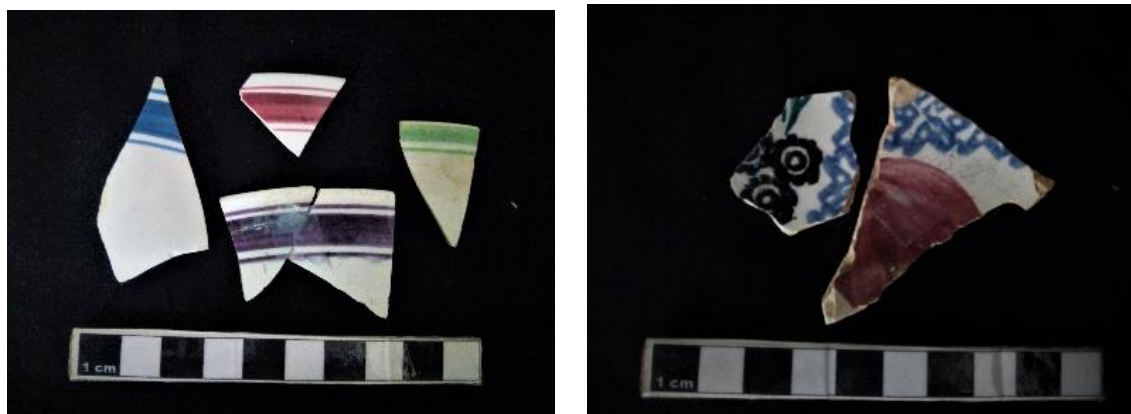
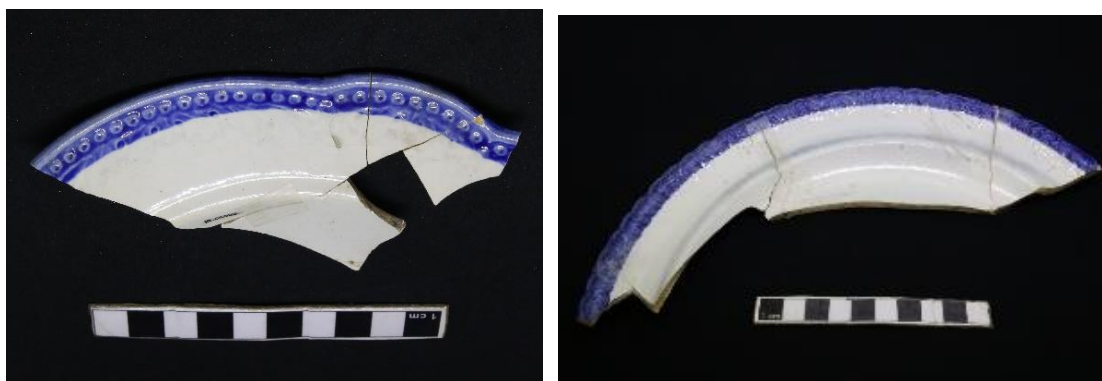
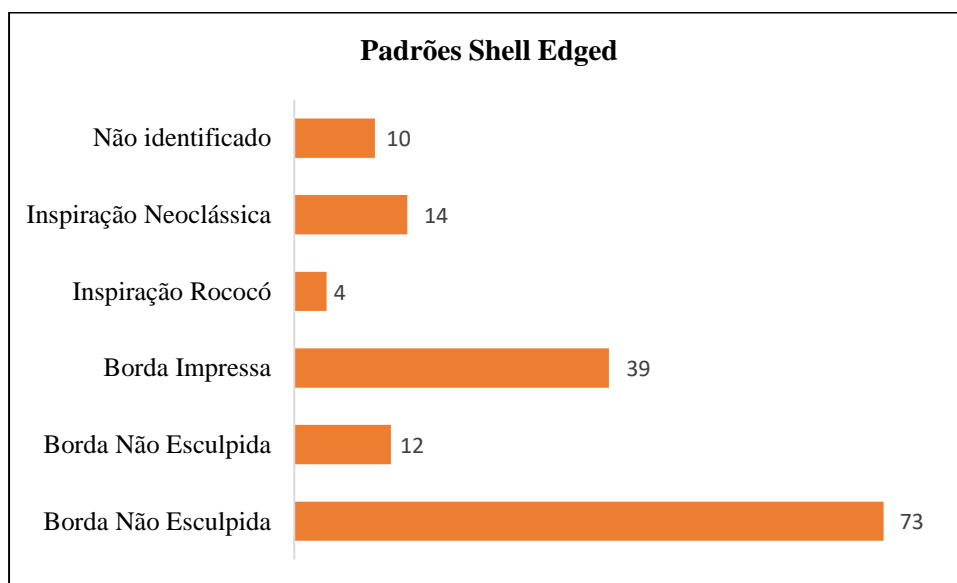


Figura 22: Tigelas ou Malgas com decoração do tipo Faixas e Frisos e Pires com decoração carimbada e *Peasant*. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

As louças do tipo *shell edged* representaram 30% (152 peças) de todo conjunto de peças decoradas do sítio Fazenda Prazeres. O principal tipo decorativo encontrado foi a borda não esculpida com frequência de 48% (73 peças). Em seguida, encontra-se a borda impressa 25,5% (39 peças), a borda com inspiração neoclássica 9,2% (14 peças), a borda não esculpida 7,8 % (12 peças) e a borda com inspiração rococó 2,6% (4 peças). Em 10 utensílios 6,4 % da amostra, não foi possível precisar o tipo decorativo.

Symanski (1998) baseado em Miller (1980) observa que, durante a primeira metade do século XIX, a louça do tipo *shell edge* foi a variedade de louça decorada mais barata. Pontua ainda que, em virtude do seu custo baixo, as louças com esse padrão decorativo foram tão consumidas que, na década de 1850, seu preço estava se aproximando ao da louça branca que corresponde à variação mais barata da faiança fina. Nos inventários porto-alegrenses examinados pelo autor, essas louças aparecem normalmente sob a denominação de “beira azul”, a mesma dada pelos seus fabricantes ingleses.

Gráfico 10: Motivos Decorativos Shell Edged.**Figura 23:** Pratos em Shell Edge contendo decoração Borda em relevo. Fonte: Ana Oliveira,2018.**Figura 24:** Prato com borda Shell Edge do tipo Inspiração neoclássica e tigela de servir. Fonte: Ana Oliveira,2018.

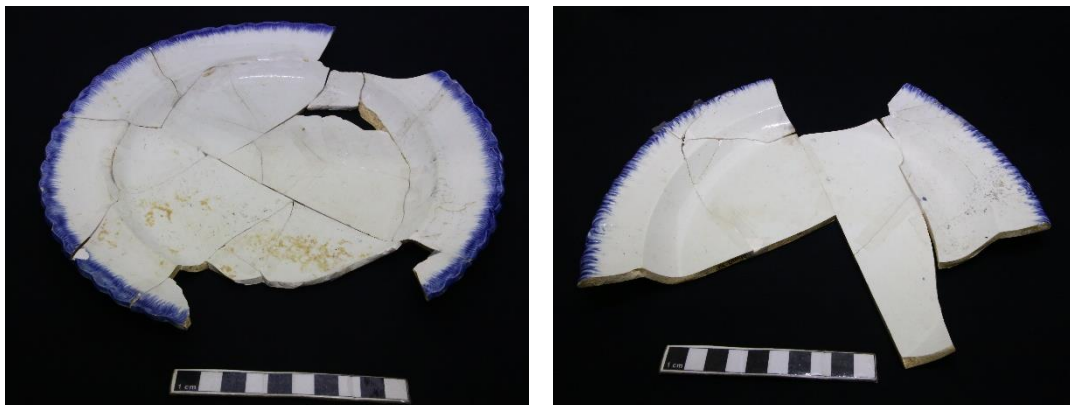


Figura 25: Pratos com borda Shell Edge do tipo Inspiração neoclássica. Fonte: Ana Oliveira,2018.

4.3.3.4 Transfer Printed

A técnica *transfer printed* representa o segundo maior conjunto da amostra cuja frequência representa 20,3% de todo conjunto pertencente ao sítio Fazenda Prazeres. Desse universo, predomina em 49,1% (52 peças) possui decoração floral, em em 12,5% (14 peças) o motivo geométrico, em 10,6 % (13 peças) Padrão Cyrene, em 8% Cena Pastoral, 8% (9 peças) pertencem ao padrão azul borrão, o padrão *Bosphorus*, *Chinoiserie* e *Field Dots* representam cada um 0,9% do conjunto (uma peça). Em três peças, 2,7% da amostra, não foi possível identificar o tipo decorativo.

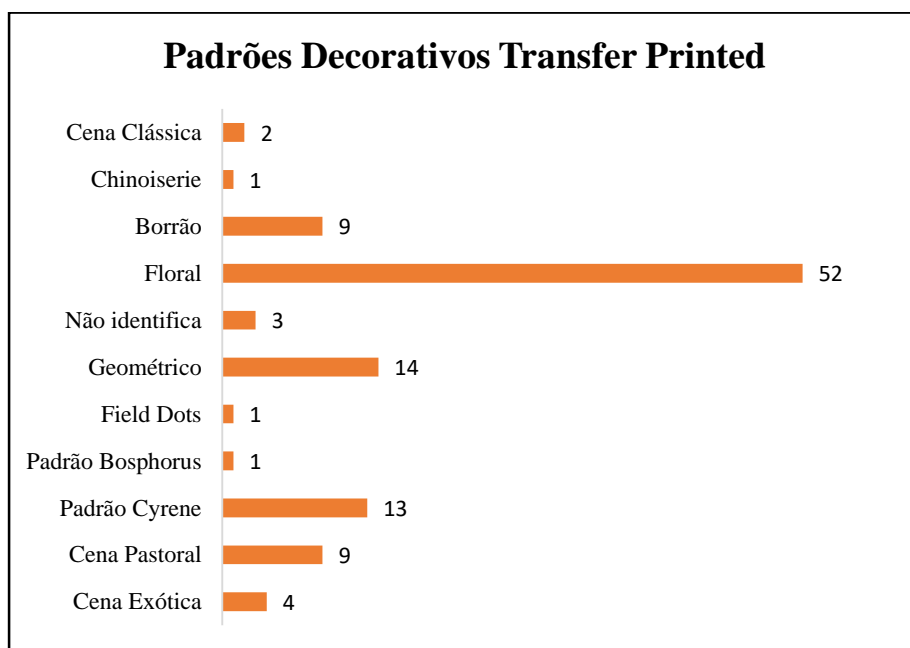
Gráfico 11: Padrões Decorativos Transfer Printed.

Figura 26: Prato *Transfer Printed* padrão Cyrene e Tigela de Servir em *Transfer Printed* floral, ambos na cor lavanda. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

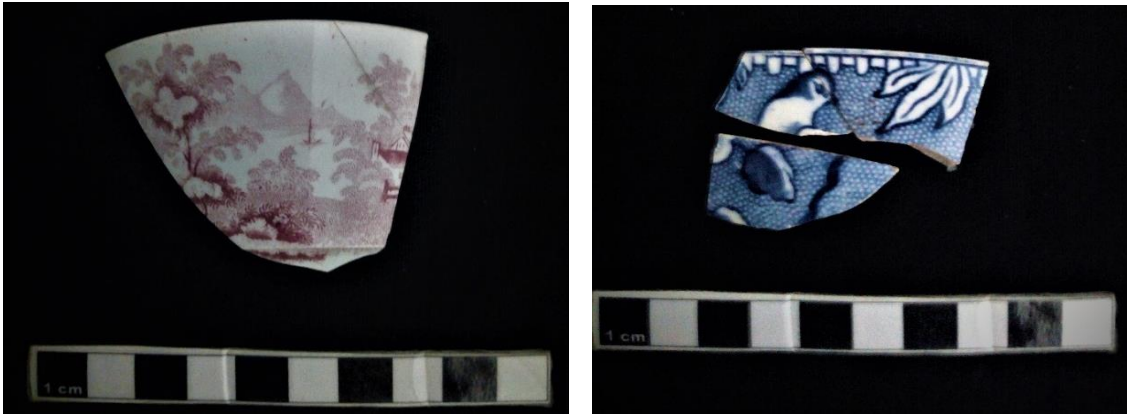


Figura 27: Xícara em *Transfer Printed* a primeira com decoração Cena Exótica e a segunda Field Doot.
Fonte: Ana Oliveira,2018.

4.3.3.5 Carimbado

Na amostra referente à técnica carimbado, a decoração se apresenta em três tipos: 47% floral (24 peças), 41% geométrica (21 peças) e 9% crucifixo (5 peças).

Gráfico 12: Tipos Decorativos da Técnica Carimbado.

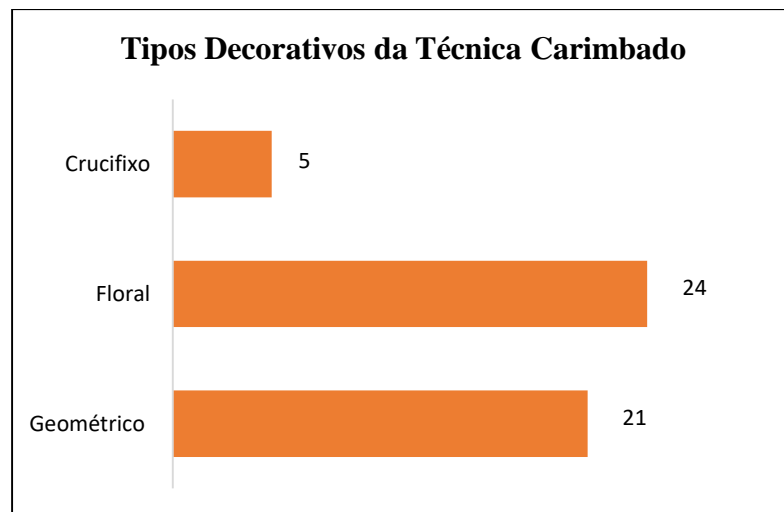


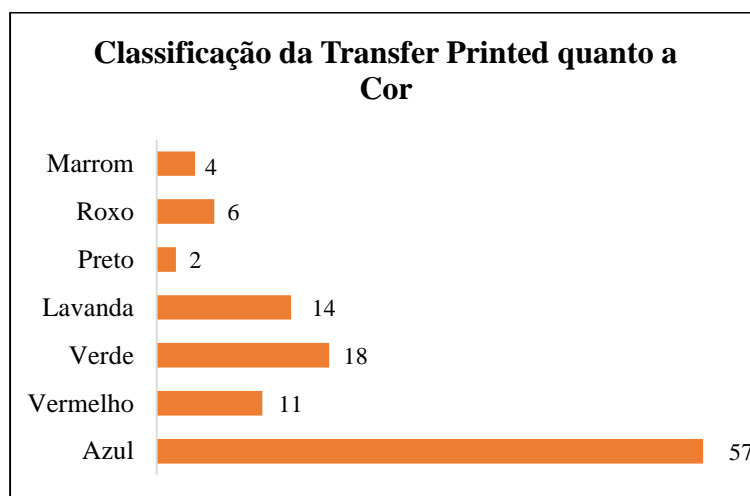


Figura 28: Xícaras ou malga contendo decoração carimbada do ripo crucifixo e conjunto de xícara e pires com decoração geométrica. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

4.3.4 Cor

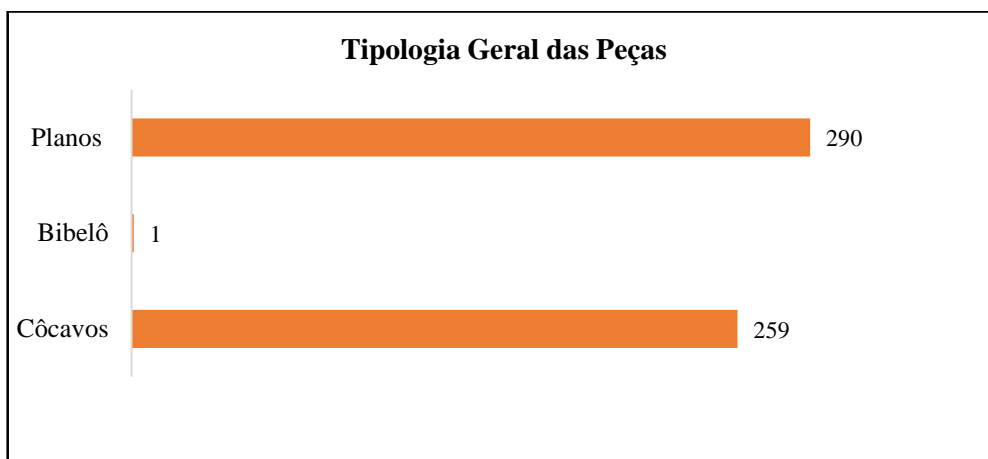
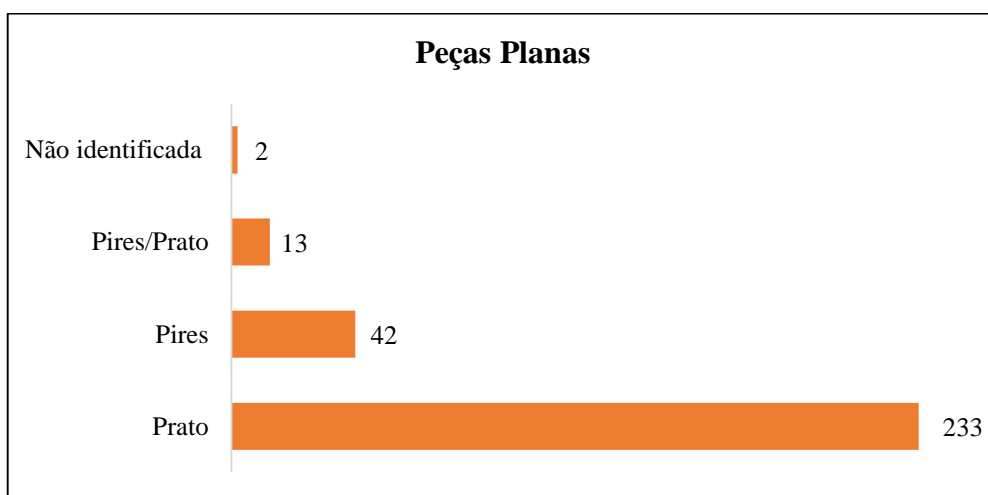
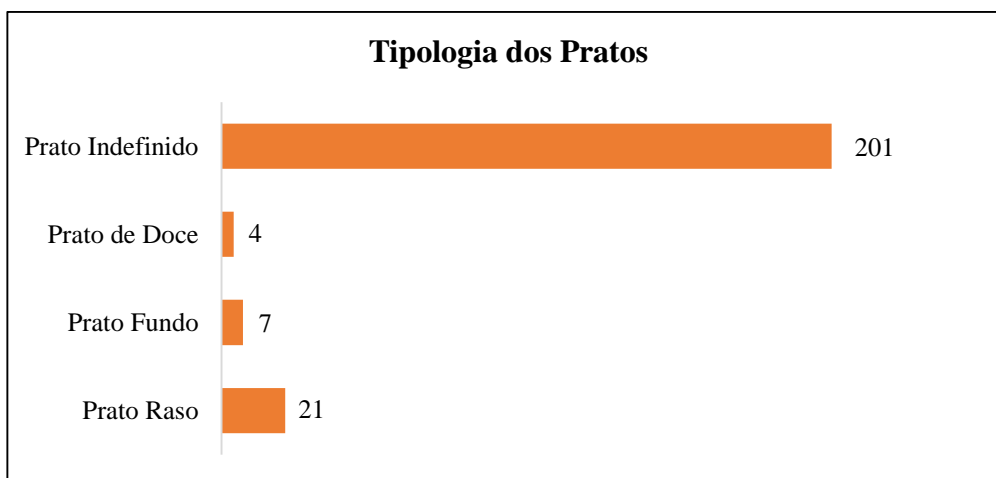
A cor da decoração foi analisada apenas naquelas peças que possuem decoração do tipo *Transfer Printed*, tendo em vista que a classificação de Samford (2007;2014) para esse atributo se refere especificamente a essa técnica decorativa. Em relação à cor, o conjunto de 122 peças decoradas por *transfer printed* apresentou uma frequência 51% dos utensílios com coloração azul (57 peças) seguida pela cor verde 16% (18 peças), Lavanda 12,5% (14 peças), vermelho 10% (11 peças), Roxo 5% (6 peças), marrom 3,5% (4 peças) e preto 2% (2 peças).

No início da fabricação das faianças finas o azul era praticamente a única cor empregada tendo em vista que o óxido de cobalto era o único pigmento, até então que suportava as altas temperaturas da queima além de ser a mais empregada nas porcelanas chinesas, louças que até então se buscava copiar. Foi a partir de 1828 que outras cores começaram a ser empregadas na decoração, sendo possível, dentre outros dados, obter cronologias a partir delas (TOCCHETTO et al, 2001). A amostra das louças da Fazenda Prazeres corroborou com essa afirmação tendo em vista que a maioria das peças apresentou decoração na cor azul seguida das outras tonalidades.

Gráfico 13: Classificação da *Transfer Printed* quanto à cor

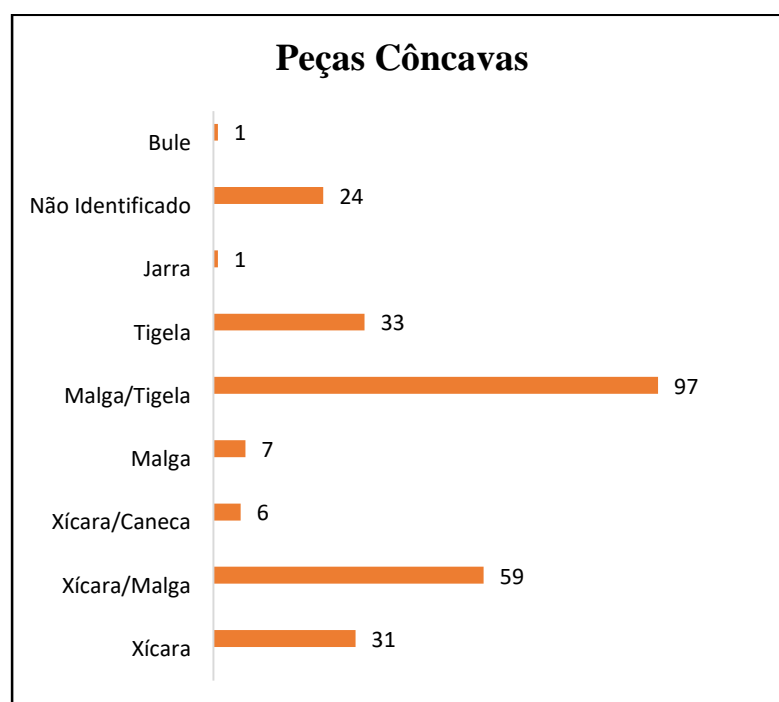
4.3.5 Tipo de Peça

Em relação ao atributo tipo de peça, identificamos que a maior parte das formas 53% da amostra (290 peças) são planas, seguidas pelas côncavas com frequência de 46,3% (259 peças) e 0,7% (1 peça) corresponde a outra forma, nesse caso um bibelô (Gráfico 15). Dentre as formas planas, verificamos que 80% da amostra (233 peças) é composta por pratos, seguida por pires com frequência de 15% (42 peças), pratos ou pires 4,5% (13 peças) e 0,5% (02 peças) não foi possível afirmar a tipologia (Gráfico 16). Tendo em vista a relevância dos pratos na amostra analisada, realizamos ainda a contagem dos pratos por tipo, em 86% deles (201 peças) não foi possível definir a função, dentre os que foram passíveis de identificação 10% (21 peças) correspondem a pratos rasos, 3% (7 peças) correspondem a pratos fundos e 1% (4 peças) correspondem a pratos de doce.

Gráfico 14: Tipologia Geral das Peças.**Gráfico 15:** Peças Planas**Gráfico 16:** Descrição das Peças Planas.

Em relação às formas côncavas, a maioria das peças 37,5 % (97 peças) correspondem a malgas ou tigelas, 23% a xícaras ou malgas (59 peças), 13% a tigelas (39 peças), 12% a xícaras (31 peças), 3% a malgas (7 peças), 2,5% a xícara ou caneca (6 peças), 04 % (1 peça) equivalente a um bule e 04 % (1 peça) equivalente a uma jarra. Em 9% das peças (2 itens) não possível identificar a tipologia. Nessa amostra foi possível verificar itens de servir, representados pelas 4 tigelas descritas, no entanto, isso não elimina a possibilidade da existência de itens de servir dentre os itens planos, sobretudo aqueles destinados aos assados que geralmente se assemelham aos pratos mas possuem um diâmetro maior.

Gráfico 17: Descrição das Peças Côncavas



Podemos concluir, portanto, que as formas planas, sobretudo os pratos, se constituem como a maioria da amostra analisado. A frequência maior desses itens no registro arqueológico pode estar relacionada à frequência com que esses objetos foram utilizados, ficando mais susceptíveis ao desgaste e a quebra. Os objetos côncavos representados pelas malgas, tigelas e xícaras também tiveram uma presença relevante na amostra. Por sua vez, as peças destinadas a servir alimentos tiveram baixa incidência, foram identificadas duas tigelas com decoração *shell edge* e duas com estilo *peasant*.

Contudo, sua frequência no registro arqueológico não reflete necessariamente sua ausência na mesa desses grupos. Uma explicação plausível é o fato de que sua utilização é coletiva e sua presença nos aparelhos de jantar, portanto, é sensivelmente menor do que a de outros objetos de uso individual como, por exemplo, os pratos (SYMANSKI, 1998).

4.3.6 A louça brasileira

O conjunto denominado louça brasileira é formado por 30 peças sendo que 56,6% da coleção não possui decoração. Dentre as decoradas, a técnica predominante é a decalcomania um tipo de decoração impressa resulta da aplicação, sobre um suporte, de motivos impressos em uma película ou papel adesivos (SOUSA 1998:197). O principal tipo de decoração foi o motivo floral em 40% das peças. Em relação à forma 43,3% são xícaras sendo que a maioria está associada aos seus respectivos pires. Foram ainda identificados selos referente às fábricas: São José Ceará, Pozzani Jundiaí, Oxford. Em geral, essas peças foram identificadas em contextos perturbados com a superfície do sítio onde foram realizadas coletas sistemáticas e assistemáticas e no nivelamento das intervenções arqueológicas.



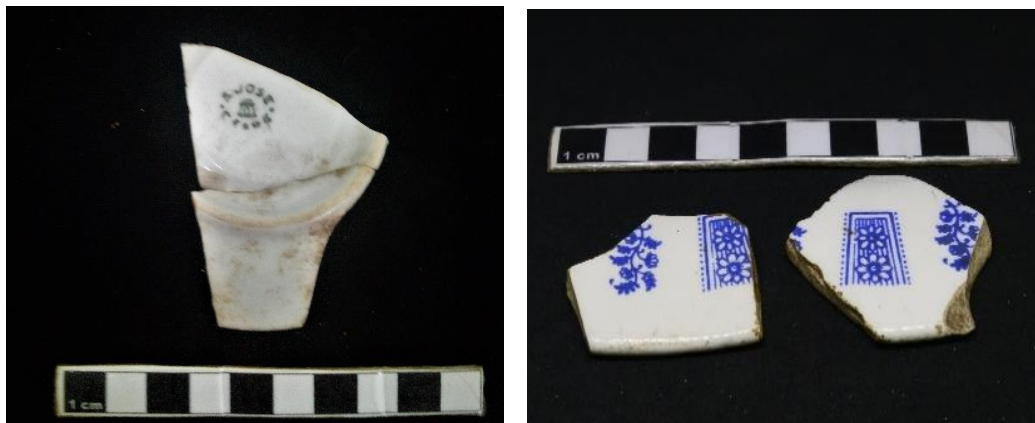


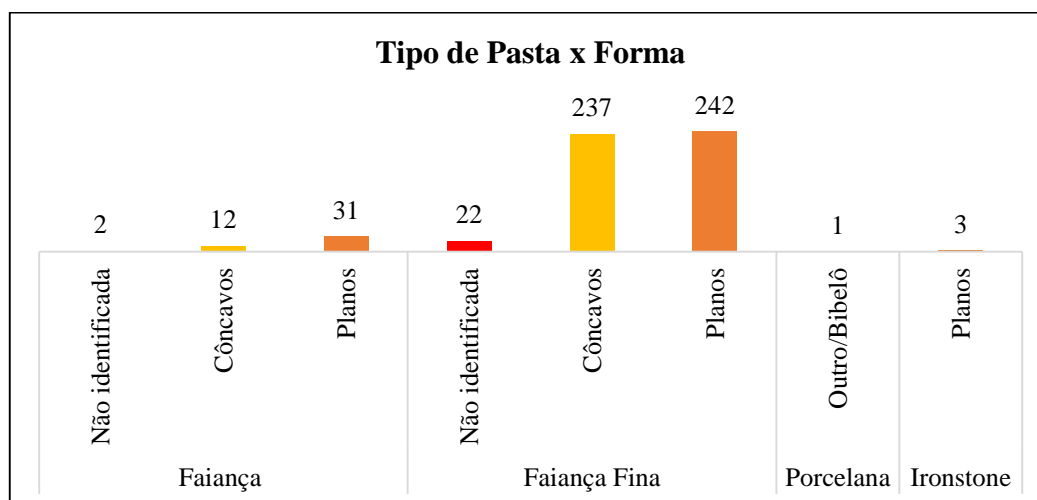
Figura 29: Fragmentos de louça Brasileira. Fonte: Ana Oliveira,2018.

4.3.3.9 Cruzando Informações

A partir do exposto acima, onde os dados foram analisados de acordo com cada atributo elencado no capítulo anterior, iremos cruzar as informações obtidas a partir dos dados obtidos. O objetivo principal desse estudo comparativo é levantar informações mais interpretativas acerca da amostra analisada. Assim, serão confrontados tipo de pasta versus forma, Formas Côncavas versus Técnicas Decorativas e Formas Planas versus Técnica Decorativa. Esses atributos foram escolhidos entre os demais por possibilitarem a extração de dados mais robustos para interpretação.

Dentre as faianças é possível determinar o predomínio das formas planas sobre as côncavas. Nas faianças finas, ao contrário, a frequência de ambas as formas se encontram muito próximas, havendo um ligeiro domínio das formas planas. As porcelanas aparecem representadas por um item decorativo e as Ironstones por utensílios planos.

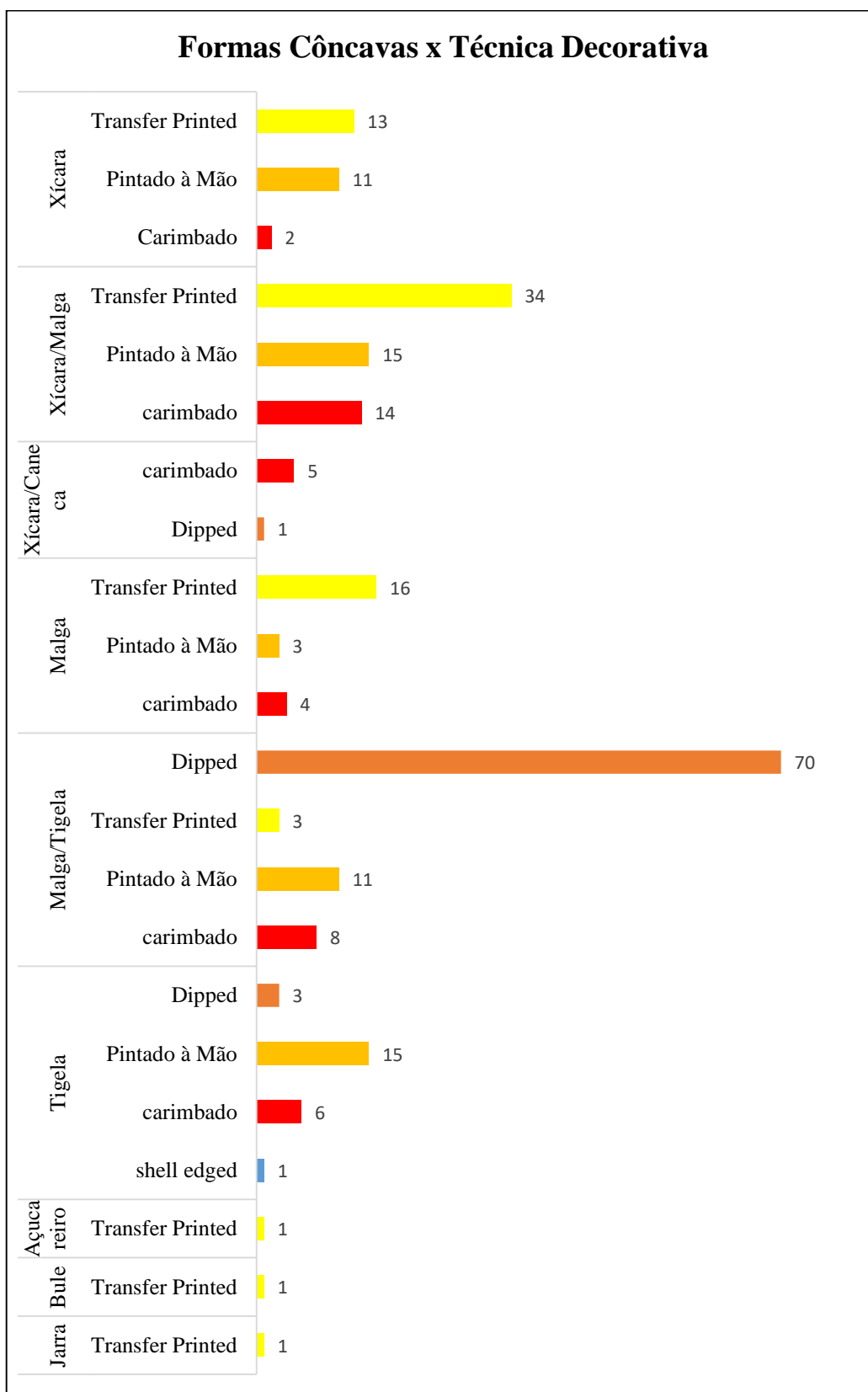
Gráfico 18: Tipo de Pasta versus Forma



O atributo forma foi comparado ainda à Técnica Decorativa, com o objetivo principal de compreender quais formas predominavam em determinado tipo decorativo. Os dados obtidos foram associados à Escala de Valores de Miller (1980) viabilizando a identificação dos itens mais caros e mais baratos segundo o mercado internacional. Seguindo essa classificação, na amostra do sítio Fazenda Prazeres, as louças do tipo *transfer printed* representam o conjunto mais caro da amostra enquanto que as louças do tipo *shell edge* representam as mais baratas.

Dentre as formas côncavas predominam as malgas ou tigelas com decoração do tipo *Dipped* ou banhado, que representa uma categoria de louças com valor intermediário. Dentre as *transfer printed* o predomínio é de malgas e xícaras. Aparecem associados a essa técnica decorativa, um açucareiro, uma jarra e um bule. Os itens de servir, as tigelas, estão associados principalmente à técnica pintada à mão.

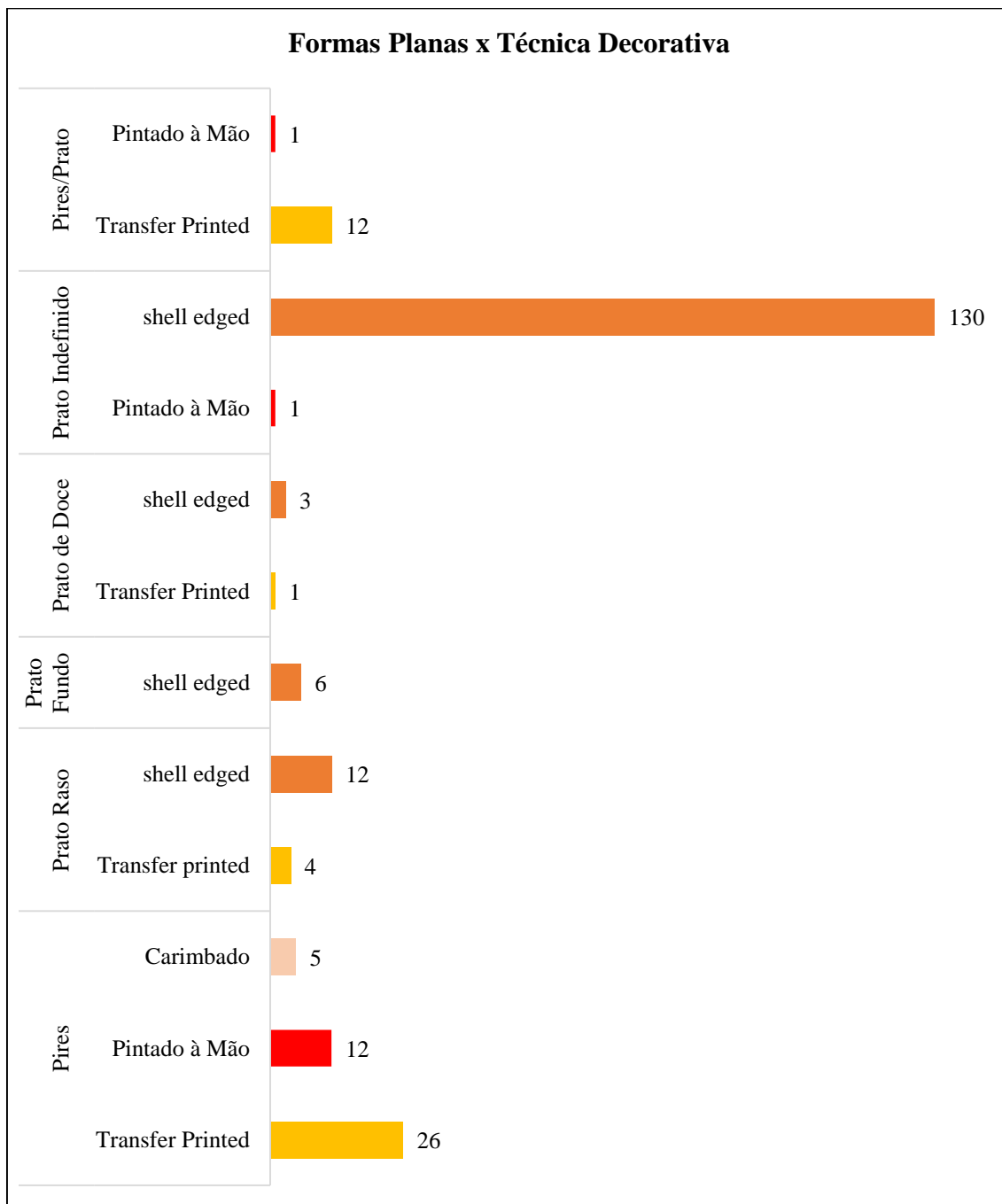
Gráfico 19: Formas Côncava versus Técnica Decorativa



Ao compararmos as formas planas com a técnica decorativa conseguimos perceber que os itens relacionados a conjuntos de jantar são confeccionados,

substancialmente, em *shell edge*, Em relação aos pires, eles acompanham a tendência dos côncavos, prevalecendo itens relacionados a chá e café em *transfer printed*, seguidos pelos pintados à mão e carimbados.

Gráfico 20: Formas Planas versus Técnica Decorativa



4.4 Fórmula de South e Gráfico de Barras

A fórmula de South (1977), conforme detalhado no capítulo anterior, é uma metodologia largamente empregada por pesquisadores em sítios históricos como um dado sugestivo que informa a datação média do sítio com base nos períodos de fabricação dos tipos decorativos. Em geral, esses dados são entrecruzados a outras informações, como por exemplo, as fontes históricas, para contribuir com a compreensão de aspectos relacionados à ocupação dos sítios arqueológicos.

A principal crítica apresentada por autores como Lima (1989), Araújo e Carvalho (1993), Symanski (1997), Tochetto *et al* (2001), Soares (2011) é o fato da frequência ser baseada na quantidade de fragmentos. Isso se justifica se pensarmos que um conjunto de fragmentos que porventura correspondam a uma mesma peça terão um peso que não condiz com a realidade gerando distorções importantes na aferição da data média. Por exemplo, 10 fragmentos que possuem decoração floral e que porventura formem duas peças, se forem analisados enquanto fragmentos, terão uma frequência maior atribuída a essa decoração que não condiz com a realidade porque não são 10 peças são apenas duas formadas a partir de 10 fragmentos.

Dessa maneira eles propõem um refinamento da fórmula proposta por South (1972) sugerindo que a frequência não seja estabelecida pela quantidade de fragmentos, mas sim pelo Número Mínimo de Peças (NMP). No caso de Prazeres, seguimos essa recomendação de modo que a data média do sítio foi fixada em 1844.

Tabela 4: Aplicação da Formula de South

Aplicação da Fórmula de South (1972)						
Padrões Decorativos da Técnica Decorativa Dipped (1770-1900)						
Identificação	Tipo	Início	Término	Data Média	Quantidade de Peças	Produto
A	Multi-Chambered Slip	1811	1899	1855	13	24.115
B	Yellowware	1780	1900	1840	5	9.200
C	Engine turning	1770	1899	1834	6	11.004
D	Variegated Surfaces	1770	1810	1790	4	7.160
E	Mocha	1790	1939	1864	9	16.776
F	Wave	1790	1840	1815	3	5.445

G	Dipped Banded Simples	1770	1900	1835	31	56.885
H	Dipped Blue Banded	1840	1900	1870	4	7.480
Padrões Decorativos das Shell Edge (1775-1890)						
Identificação	Tipo	Início	Término	Data Média	Quantidade de Peças	Produto
I	Borda Não Esculpida	1840	1860	1850	73	135050
J	Borda em relevo	1820	1830	1825	12	21900
K	Borda Impressa	1860	1890	1875	39	73125
L	Inspiração Rococó	1775	1810	1792	4	7168
M	Inspiração Neoclássica	1800	1830	1815	14	25410
Padrões Decorativos das Transfer Printing (1784-1889)						
Identificação	Tipo	Início	Término	Data Média	Quantidade de Peças	Produto
N	Cena Exótica	1820	1842	1831	4	7324
O	Cena Pastoral	1819	1836	1827	9	16443
P	Padrão Cyrene	1829	1861	1845	13	23.985
Q	Padrão Bosphorus	1866	1889	1877	1	1877
R	Field Dots	1816	1841	1828	1	1828
S	Geométrico	1784	1864	1824	14	25536
T	Floral	1818	1869	1843	52	95.836
U	Borrão	1834	1887	1860	9	16740
V	Chinoiserie	1816	1836	1826	1	1826
W	Cena Clássica	1827	1847	1837	2	3674
X	Cena Romântica	1831	1851	1841	3	5523
Padrões Decorativos das Louças Carimbadas						
Y	Floral	1840	1870	1855	24	44520
Z	Geométrico	1840	1870	1855	21	38955
A1	Crucifixo	1840	1870	1855	5	9275
Padrões Decorativos das Louças Pintadas à Mão (1790-1900)						
B1	Peasant	1840	1860	1850	31	57350
C1	Spring	1835	1870	1852	3	5556
D1	Floral	1835	1870	1852	18	33336

E1	Sponge	1840	1880	1860	1	1860
F1	Faixas e Frisos	1790	1900	1845	18	33210
G1	Peasant e carimbado floral	1840	1870	1855	3	5565
Selos						
H1	George Jones & Sons	1862	1885	1873	13	24349
I1	J&G Meakin	1890	1907	1898	5	9490
J1	Davenport	1793	1887	1840	3	5520
L1	W Baker & Co	1839	1932	1889	1	1889
M1	J. T Close	1864	1869	1866	1	1866
N1	<i>Creil et Montereau Faience</i>	1840	1876	1858	1	1858
O1	Walker e Carter	1834	1859	1846	1	1846
Totais					476	877.755
Data Média do Sítio 1844						

Além da fórmula, South (1977) propôs também a construção de um gráfico de barras. Mais abrangente que a fórmula, o gráfico fornece um período de ocupação para o sítio relacionando as datas de início e término de produção dos tipos de louças. O gráfico de barras funciona da seguinte forma:

O intervalo de vida de um tipo de louças pode ser representado por uma linha temporal, como uma barra; o conjunto de barras horizontais, equivalentes ao tempo de produção dos vários tipos presentes em uma determinada amostra, pode ser disposto graficamente, de modo a permitir uma leitura imediata da sua cronologia. Uma vez ordenado esse conjunto, o intervalo de tempo ao qual correspondem os tipos pode ser reduzido. Para tanto se colocam duas barras verticais, cuidando para que a barra à direita toque pelo menos o começo do último tipo presente. Obtém-se, assim, um novo intervalo de tempo, mais restrito, que equivale ao período de acumulação da amostra e, por extensão, de ocupação do sítio (Lima et al., 1987, p.87 *apud* SOARES, 2011, p. 252).

Dessa maneira, a fórmula aplicada ao sítio Fazenda Prazeres apontou como período de ocupação mais intensa o intervalo entre 1810 e 1890, data do início da produção do tipo mais tardio (Anexo 01). Esse período abrange a época em que o Alferes

Messias ainda residia na Fazenda, cujo inventário aponta para a presença de louça dentre os seus bens. Coincide ainda com o período descrito por Gardner, quando a propriedade funcionava a todo vapor e de acordo com ele se constituía como uma das maiores e melhores residências que ele havia frequentado desde que saíra de Oeiras. O final desse período mais intenso de ocupação corresponde com o falecimento de Dona Antônia, matriarca da família que mesmo viúva dirigia a propriedade após o falecimento do marido em 1838. Possivelmente nesse período, muito de seus filhos já habitassem as vilas próximas como Jerumenha e Aparecida, tornando Prazeres uma residência de temporadas (GARDNER, 1975).

4.5 Selos

Assim como os demais atributos elencados anteriormente, através dos selos é possível observar características como procedência, período de fabricação, padrão decorativo dentre outros. Alguns fabricantes utilizam ainda códigos que quando conhecidos tornam ainda mais precisa a datação desses objetos. Essas marcas podem incluir ainda dados como local de produção e padrão decorativo. (TOCCHETTO et al. 2001).

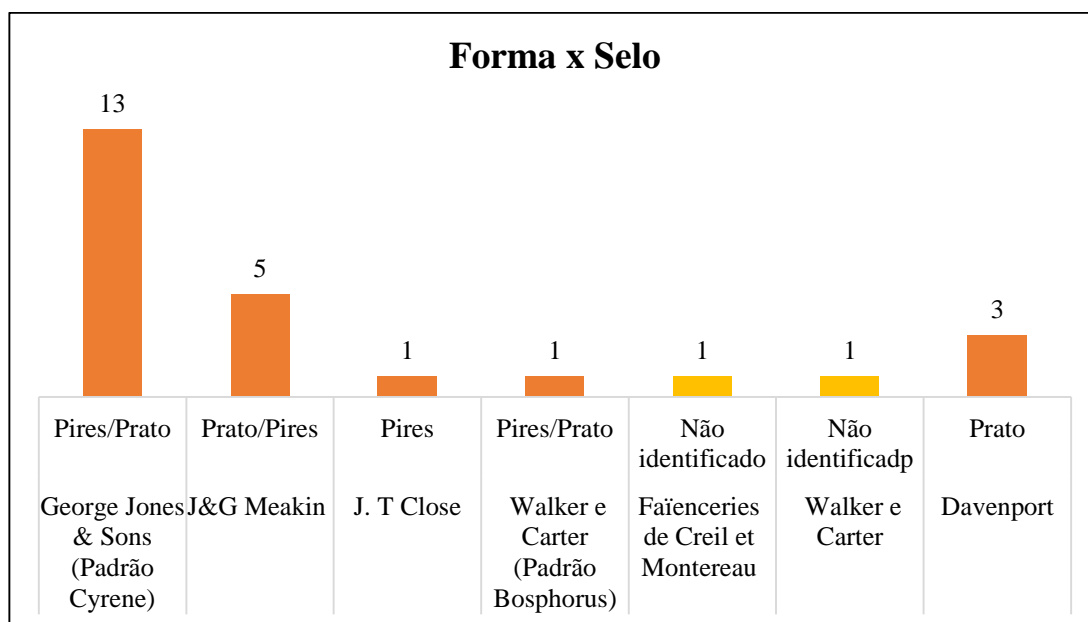
As informações sobre os selos foram identificadas em uma ficha de análise específica contendo: Número da Peça, Localização no sítio, Dados da peça (Tipo de Pasta, Tratamento de superfície, Esmalte, Técnica Decorativa, Cor, Forma), Descrição do selo e Nome da Fábrica. A bibliografia de consulta para identificação dos selos foi: Bates (2014), García (1990), GIBSON (2011), Kovel's (1985), Tocchetto et al. (2001), Soares (2011) e os sites especializados³⁰. Embora algumas dessas peças já estejam contempladas nas análises anteriores, optei por adotar uma análise específica, tendo em vista que na maioria dos selos não foi possível identificar o tipo de peça.

Assim, foi possível identificar 25 peças contendo selos com marca do fabricante conforme o gráfico abaixo, nem todas, contudo, permitiram identificar a peça a qual pertenciam, haja vista o tamanho reduzido de fragmento de fundo que possuíam a marca. Dentro o conjunto de selos identificados, em 23 deles foi possível identificar peças e em 02 deles não foi possível. O maior quantitativo da amostra pertence a pratos ou pires.

³⁰ <http://www.thepotteries.org/mark> e <http://www.infofaience.com>.

A maioria dos selos é composto por peças pertencentes à fábrica inglesa George Jones & Sons que funcionou entre 1862 e 1885(GIBSON,2011), total de treze peças do tipo prato ou pires pertencentes ao padrão Cyrene. Originalmente, esse padrão foi produzido pela fábrica *Williams Adams and Sons*, localizada na região inglesa de Staffordshire, entre os anos de 1829 – 1861.

Gráfico 21: Gráfico de Forma versus Selo



Assim como muitos padrões utilizados nas decorações por *transfer printed*, o Padrão Cyrene foi copiado por outras manufaturas alternativas como a J & T. Lockett e a George Jones & Sons (BATES,2014). As peças pertencentes a esse padrão se caracterizam por bordas com decoração geométrica contendo cartuchos com minaretes e ao centro uma cena romântica. Na amostra analisada todas as peças possuem cor púrpura ou lavanda.



Figura 30: Selo relacionado ao padrão Cyrene.

O segundo maior grupo de peças com selos pertence à fábrica inglesa J&G Meakin, total de 5 prato ou pires. Nesses itens, o selo encontra-se impresso na coloração preta e contém o Brasão de Armas da Inglaterra seguidos das palavras J&G MEAKIN. HANLEY. ENGLAND. Esse selo começou a ser produzido tardiamente, a partir de 1890.

Em seguida está o conjunto de 03 fragmentos de pratos pertencentes à fábrica Davenport, localizada na cidade inglesa de Longport. Esse selo é caracterizado pela incisão de uma âncora contendo em sua porção superior a palavra Davenport em semicírculo também incisa. A fábrica funcionou entre 1793 e 1887³¹.



Figura 31: Fragmento contendo o selo da Fábrica J&G MEAKIN. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

Foram identificados ainda um fragmento, cuja forma não foi possível precisar, pertencente à Fábrica W Baker & Co (Ltda.) que funcionou entre 1839-1932 cujo selo caracteriza-se pela incisão da palavra BACKER e um fragmento de prato ou pires pertencente à Fábrica Walker e Carter impresso, de coloração azul, contendo um banner

³¹ Fonte: <http://www.thepotteries.org/mark>, acessado em 10/06/2018.

com a inscrição BHOSPHORUS. Não foi possível datar esse padrão, entretanto, sabe-se que a fábrica funcionou entre 1834 e 1859.

Por fim, ainda em relação às fábricas inglesas, foi identificado um fragmento de pires com decoração pintada à mão do tipo *peasant* com o selo inciso atribuído a fábrica J. T Close. Caracterizava-se por uma elipse contendo no centro a inscrição STOKE.UPON.TRENT e acima J.T. CLOSE. Essa marca é atribuída ao período entre 1864 e 1869 (GIBSON,2011).



Figura 32: Fragmentos contendo o selo Walker e Carter e J. T Close, respectivamente. Fonte: Ana Oliveira,2018.

A exceção às fábricas inglesas, foi um fragmento atribuído à fábrica francesa *Creil et Montereau Faïence*. A fundação da fábrica ocorreu no ano de 1797 sob a denominação de Creil. Após sucessivas falências, alcançou sucesso no século XIX que foi atribuído a Saint-Cricq Casaux seu novo proprietário. Em 1840, após o falecimento dele, a fábrica se fundiu com outra manufatura denominada Montereau passando a se chamar Faïenceries de Creil et Montereau sob responsabilidade de Lebeuf, Milliet e Cie (LM e Co.), até 1876. A produção de duas fábricas de faiança era então semelhante até 1895, ano de encerramento da fábrica³².

³² Fonte: <http://www.infofaience.com>, acessado em 10/06/2018.



Figura 33: Essa marca é atribuída à série *Plaisanteries* (Piadas). Fonte: Ana Oliveira, 2018.

A partir dos selos das louças é possível notar que a maioria delas é de origem inglesa da região de Staffordshire. As datas remontam ao período entre os anos 1793 e 1900, o que confirma as datações fornecidas pelos gráficos de barras e pela fórmula de South (1977) para o sítio.

4.6. Outros dados da coleção

Nesse subtópico irei descrever características que chamaram a atenção na análise e que não se encaixam nas quantificações realizadas anteriormente. Inicialmente, foi possível perceber no fundo de algumas peças marcas incisas contendo o número II em algarismo romano, o número 910 em algarismo arábico e traços que remetem a letra A. O número II ocorre principalmente em objetos côncavos e pela falta de padrão não parecem ser marcas de fabricação. A letra A por sua vez aparece associada, sobretudo, a pratos. Conforme irei discutir a seguir, associei essas marcas ao uso das peças e não a fabricação.

Na amostra também foram identificados dois fragmentos de louça propositalmente arredondados que se assemelham a fichas de jogos. Esses possivelmente, caracterizam-se por um fragmento de faiança cuja decoração não foi possível identificar e um de faiança fina contendo decoração *dipped* que após a quebra foram lascados e polidos até assumir o formato arredondado.



Figura 34: Fragmento de louça contendo o número 910 em algarismo arábico e fragmentos contendo o número II em algarismo romano. Fonte: Ana Oliveira,2018.



Figura 35: Fragmento de louça contendo traços que remetem a letra A e fragmentos arredondados semelhantes à ficha de jogos. Fonte: Ana Oliveira,2018.

Além das marcas e dos fragmentos que denotam reciclagem, foram identificados dois artefatos que sugerem sua utilização como brinquedo. O primeiro se refere a um

rosto de boneca em porcelana, único objeto atribuído a esse tipo de pasta na amostra e o segundo são dois fragmentos de xícara contendo decoração carimbada que sugerem um tamanho muito pequeno para serem utilizados como utensílio doméstico. De acordo com Lima (2012 apud Soares, 2011), durante o século XIX as crianças alcançam uma visibilidade dentro da sociedade da época que não existia no passado de forma que passam a ser produzidos mobílias adaptadas e utensílios domésticos em miniaturas especialmente para elas. Esses itens, considerados supérfluos, além de denotar poder aquisitivo por parte do grupo que os adquiria, possuíam também funções didáticas. No caso específico feminino, brinquedos como as louças em miniatura era uma forma da mãe estimular na criança princípios morais, boas maneiras, o gosto pelo universo da casa (SOARES, 2011; LIMA, 1997)



Figura 36: Rosto de Boneca em Porcelana. Fonte: Ana Oliveira,2018.



Figura 37: Fragmentos de xícaras contendo decoração carimbada. Fonte: Ana Oliveira,2018.

Além dos atributos formais identificados, temos as louças contendo marcas incisadas cujo significado não foi possível determinar e os fragmentos que sugerem sua utilização

como ficha de jogo. Uma hipótese aventada a partir da leitura do artigo de Karskens (2001) é de que essas marcas servissem como forma de apropriação e de demarcação dessa louça como posse de uma determinada pessoa ou grupo, em geral pertencentes às classes menos favorecidas. Em relação aos fragmentos de louça arredondados podemos atribuí-los a atividades de reciclagem e reuso. A presença desses objetos é explicada pela bibliografia Symanski e Osorio (1996), Etchevarne (2006) e Soares (2011) como fichas de jogos que podiam ser de gamão, dama ou xadrez.

Nos inventários piauienses analisados para essa pesquisa, não foram encontradas referências acerca desses itens. Por sua vez, Araújo (2004) em sua análise acerca dos inventários paulista, afirma ter encontrado referências aos jogos de azar e lazer como tabelas, damas, bilhar, gamão e taco sendo o baralho de cartas o mais popular deles. Symanski e Osorio (1996) também encontram duas referências em inventários porto-alegrenses relacionados a jogos de gamão. A presença desses itens em pesquisas arqueológicas acontecerem em trabalhos realizados em sítios históricos oitocentistas do Rio de Janeiro (Lima, 2012), do Rio Grande do Sul (Peixoto 2004, 2009; Symanski e Osorio 1996) e de Santa Catarina (Soares 2011).

No Nordeste, Etchevarne (2006, p.74 *apud* Soares 2011, p.) em sua pesquisa na Praça da Sé em Salvador constata que “parece ter havido um hábito, referido às pessoas de baixo poder aquisitivo, de se providenciarem de restos cerâmicos para a confecção de certos objetos, como botões de roupas e fichas de jogos”. A reutilização de um item, dentre outros fatores, pode ser explicada pelo custo menor de produção ou no caso das fichas jogos pela dificuldade em se obter substitutos para tais objetos, o que pode ser o caso das peças encontradas em Prazeres. Há ainda uma outra hipótese para a presença desses baseada nas afirmações de Russel (1997 *apud* Symanski e Osório, 1996) de que esses artefatos foram reaproveitados pelos escravos ou pessoas de menor poder aquisitivo com também afirma Etchevarne (2006).

Comparando a presença desses dois tipos de evidências materiais que podem estar relacionados a grupos menos favorecidos, especificamente escravos, passamos a considerar, mesmo que no final da etapa de análise, que as louças estudadas, ainda que em uma quantidade menor, poderiam pertencer a um grupo social diferente aos dos ocupantes da Casa Grande.

Em geral as louças são um categorial material que costumam aparecer de forma reduzida em contextos de senzalas (TORRES, 2011). Dentre os motivos está o fato de que escravos e senhores contavam com possibilidades desiguais para a aquisição desses itens. Em geral, dentre os artefatos dessa classe material identificados nas senzalas, predominam as formas côncavas como malgas e tigelas associadas a comidas de caldo e cozidos. A decoração, geralmente carimbada ou pintadas à mão, prioriza motivos como ziguezagues, losangos e linhas e costumam diferenciar-se da casa grande. Essa distinção de acordo com Torres (2011) e Symanski (2007) não estaria relacionada apenas ao valor de mercado, por serem baratas, mas sim pelo fato de que esses motivos e cores coadunarem com sua base cultural desses grupos. No caso de Prazeres, há uma presença marcante de itens côncavos associados à decoração carimbada com motivo geométrico.



Figura 38: Artefatos contendo decoração carimbada semelhante aos encontrados por Symanski (2007) na senzala do sítio Buritizinho, Chapada dos Guimarães, MT. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

Pensando na similaridade entre algumas peças de louças de Prazeres e outros sítios de grupos escravizados, e nas marcas incisadas identificadas no fundo de algumas peças dessa coleção e nos dois fragmentos reciclados citados anteriormente; é possível que uma pequena parte dessa amostra de louça tenha sido utilizadas e descartada pelos moradores da senzala de Prazeres. Essa hipótese não pôde ser confirmada ou negada a partir dos dados da escavação, que não foram conclusivos sobre o processo de formação da lixeira e nem localização da senzala. Todavia, é importante lembrar que a Fazenda Prazeres possuía cerca de 40 escravos no início do século XIX de acordo com o inventário de José

Francisco Messias (1816). Assim, mesmo que não conclusivo, julgo importante pontuar essa ideia a fim de que estudos posteriores possam endossar ou refutar essa hipótese.

4.7. Os serviços de chá e de jantar

Os dados descritos acima acerca das formas decoradas através da técnica *Transfer Printed* nos permitem observar que, em sua maioria, elas correspondem a objetos associados ao consumo de alimentos como o chá, o café ou o chocolate. São xícaras, malgas, pires, pratos de doce, bule e açucareiro que em alguns casos integravam conjuntos formais. Os aparelhos, baixelas ou serviços de louça geralmente são compostos por itens que desempenham funções específicas e que possuem o mesmo padrão decorativo. As porcelanas e as faianças finas com decoração *transfer printed* foram os principais tipos utilizados na composição desses conjuntos (LIMA, 1995).

Dessa maneira, identificamos cinco serviços de chá na amostra da Fazenda Prazeres, todos contendo decoração *transfer printed*. O primeiro deles é composto por um pires, uma xícara e um bule cuja decoração associa motivos geométricos com cena pastoral na cor azul, o segundo também na cor azul é composto por uma xícara, um pires e um açucareiro contendo decoração floral, o terceiro é formado por um pires, uma xícara, uma malga e um prato de doce com decoração floral de cor verde, o quarto é formado por duas xícaras e um pires na cor vermelha associando motivos geométricos e cena exótica enquanto que o quinto é composto por uma xícara, um pires e um prato de doce com motivo floral e cor vermelha.



Figura 39: Conjuntos de chá. Fonte: Ana

Oliveira,2018.

Além dos conjuntos de faiança fina em *transfer printed*, identificamos três conjuntos associados às faianças. Todos compostos por um prato e uma forma côncava que pode ser malga ou tigela. Eles compartilham ainda da mesma técnica decorativa, decoração e cor, são pintados à mão com motivo vegetalista e coloração policrômica.



Figura 40: Conjuntos em Faiança Portuguesa. Fonte: Ana Oliveira, 2018.

A confecção e utilização dos aparelhos de louça, sobretudo aqueles destinados ao jantar e ao chá estão relacionados com as mudanças implementadas pela modernidade nas práticas alimentares. Nesse contexto, as louças assumem o papel de protagonistas nas mesas burguesas integrando o ritual das refeições e sofisticando o aparato destinado ao consumo de alimentos. Além da implantação de objetos individuais, adquiriram importância os conjuntos compostos por diversos itens específicos como molheiras, azeitoneiras, no caso jantar e pires de chá, prato de doce, cremeiras dentre outros que compunham o serviço de chá (LIMA, 1995).

Como ilustração da quantidade de itens que esses conjuntos poderiam conter, Soares (2011) descreve meio (1/2) aparelho de jantar pertencente ao acervo da Casa Museu Dr. Anastácio Gonçalves, de Lisboa, Portugal composto de, aproximadamente, 80 recipientes dentre pratos de sopa, pratos rasos e pratos fundos; travessas, terrinas, azeitoneira, saleiros e cremeiras. Por sua vez, Lima (1997) descreve os itens que normalmente integravam o serviço de chá e que são encontrados nos registros arqueológicos: malgas, xícaras, pires, fundos e rasos além de bules, leiteiras e açucareiros. ARAÚJO (2004) acrescenta que os manteigueiros, as chocolateiras, as chaleiras de louça ou metal e as bandejas (de ferro, estanho, cobre, casquinha, prata) completavam os serviços do chá.

Em geral essas louças mais elaboradas e formando conjuntos costumavam ser utilizadas nas ocasiões festivas, enquanto para os serviços domésticos predominavam as louças brancas ou pertencentes a tipos decorativos mais baratos que normalmente não formavam conjuntos e cujas peças eram fáceis de serem substituídas.

SOARES (2011) ao estudar as louças provenientes do Palácio dos Governadores em Santa Catarina identificou nos registros arqueológicos a presença de serviços de chá e jantar praticamente completos descartados na lixeira desse grupo doméstico. Possivelmente por conta da visibilidade e importância social desse grupo eles não desejassem, principalmente em ocasiões formais, exibir conjuntos com itens faltantes, preferindo descartar todo o aparelho.

Em relação a Prazeres, nos serviços de louça identificados em faiança fina, nota-se a preferência por itens mais genéricos, por exemplo, xícaras e pires que dependendo da ocasião poderiam ser utilizadas tanto para servir o chá quanto o café. Entretanto, cabe ressaltar que essa é apenas uma hipótese e que a baixa frequência de itens mais específicos como, por exemplo, as cremeiras no registro arqueológico não necessariamente exclui a possibilidade de que elas integrassem esses conjuntos, tendo em vista que sua ausência pode estar relacionada também a outros fatores.

Ao contrário dos utensílios que compõe serviços de chá, não foi possível, em um primeiro momento, identificar itens que integrassem serviços de jantar. Contudo, observando a quantidade de pratos contendo decoração do tipo *shell edge*, mesmo com pequenas variações de tipos decorativos, comecei a ponderar sobre a possibilidade de que aos olhos das pessoas que viviam em Prazeres aquelas peças poderiam sim estar formando um conjunto. Outra informação que corroborou com minha hipótese foi o fato de que costumeiramente essas louças são descritas nos inventários e listagens comerciais com a denominação genérica de “louça de beira azul”.

A partir do exposto podemos verificar que os habitantes de Prazeres conheciam, mesmo que minimamente, as regras de comensalidade modernas. Contudo, é possível perceber a agência dessas pessoas na escolha dos itens que iriam compor sua mesa bem como na maneira que essas normas de etiqueta seriam aplicadas naquele contexto.

4.8 Comida, cultura e grupo doméstico de Prazeres: inter cruzando informações

A formação social do Piauí está intimamente relacionada às fazendas de gado, tendo em vista que elas foram as responsáveis pela colonização desse território no século XVII e, posteriormente, o atrativo para a migração de pessoas advindas de outras capitanias e europeus recém-chegados que buscavam meios de adquirir, acumular ou expandir seu patrimônio (BRANDÃO, 1995).

Dessa maneira, além de unidades produtivas, do ponto de vista econômico e material, essas propriedades também exerceram funções sociais, políticas e culturais. Mesmo após o processo de urbanização e do encerramento do ciclo econômico da pecuária, as práticas culturais e os comportamentos sociais do piauiense continuaram pautados nos valores e características originados no passado rural (SILVA, 2009).

Dentre essas práticas culturais e sociais relacionadas à ruralidade que ainda permanecem no cotidiano do piauiense, podemos citar a alimentação. Em muitas casas ainda prevalecem na mesa as comidas simples e “fortes”, normalmente tendo como base a carne vermelha, ou simplesmente carne, como popularmente nos referimos a esse alimento (SILVA, 2013). O beiju, o cuscuz de milho, o feijão verde, a paçoca de carne, o cheiro verde (coentro e cebolinha), a pimenta de cheiro, o arroz com capote (galinha-d'angola), a Maria Izabel, a carne de sol, a panelada (cozido de vísceras como tripa e bucho), o sarapatel (picadinho de sangue, rim e fígado de porco) e o carneiro são alimentos muito apreciados e consumidos pelos piauienses na contemporaneidade, a maioria possui carne entre seus ingredientes (LIMA e SILVA, 2017).

Para o preparo de todos esses pratos cuja origem remete às fazendas de gado do século XVIII e XIX, uma série de utensílios domésticos se faziam necessários, cada um exercendo funções específicas. As tralhas domésticas das propriedades rurais piauienses incluíam tanto itens manufaturados, como tachos de cobre, panelas de ferro, bacias de latão e estanho, louças, quanto itens artesanais de origem indígena ou africana, como gamelas, quibanes, cuias, cofos e abanos.

Durante uma pesquisa acerca do patrimônio gastronômico da Fazenda Trabalhado, uma propriedade oitocentista localizada no município piauiense de Campo Maior, Lima e Silva (2017) listaram os principais utensílios que eram utilizados em receitas do cotidiano ou em eventos especiais descrevendo suas funções conforme o esquema a seguir.

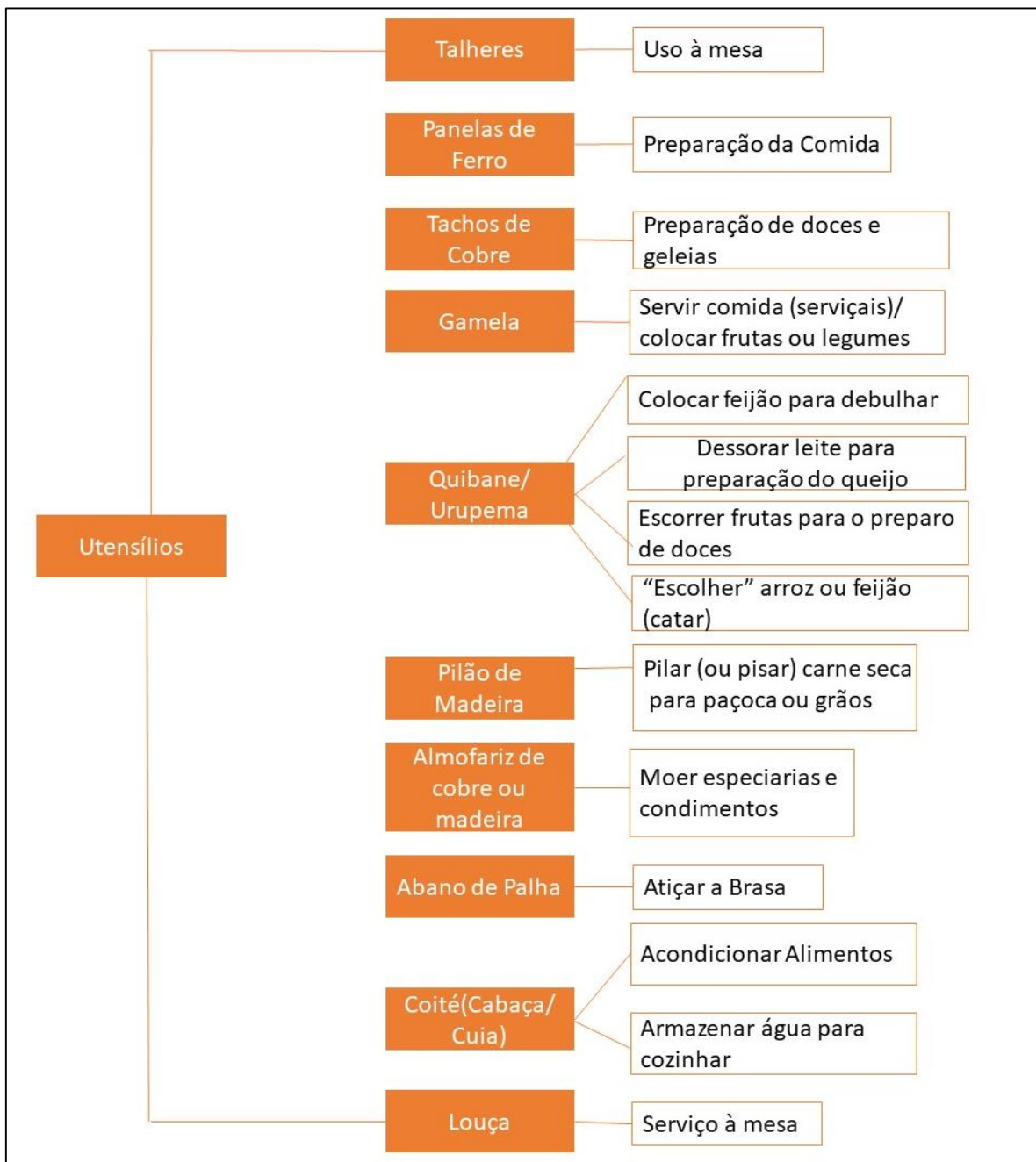


Figura 41: Utensílios comumente utilizados nas cozinhas de fazenda do Piauí.

A partir desse esquema confeccionado por elas podemos perceber o alinhamento das práticas alimentares rurais do Piauí com as concepções ideológicas propostas pela modernidade, mais especificamente pela Nova Cozinha que passou a demandar novos objetos e tecnologias particulares para cada etapa do sistema alimentar. Na fase de preparação, cada prato deveria ser cozido de forma separada, respeitando o tempo de cocção de cada ingrediente. A diversidade de panelas e os utensílios, como gamelas para

temperar a carne, quibanes para catar o arroz ou o feijão, demonstram o cuidado com as etapas de preparo de cada alimento. Na fase de serviço foram introduzidos tanto objetos de uso individual, como os pratos e os talheres, quanto as vasilhas de servir adequadas a cada tipo de preparação, formas côncavas para comidas com caldos e molhos e formas planas para os assados e outras comidas secas.

Na Fazenda Prazeres, encontramos indícios através dos inventários e da análise da louça de que esses utensílios também integraram as cozinhas das propriedades rurais de Jerumenha no mesmo período. Itens como tachos de cobre de tamanhos variados, panelas de ferro também de tamanhos diversos, almofarizes, bacias, talheres (prata, latão ou estanho) e louças (pratos, terrinas, leiteiras e sopeiras) se fazem presentes nos inventários dos proprietários rurais jerumenhenses denotando seu uso. Muito provavelmente, os materiais artesanais como gamelas, cuias, pilões de madeira (dentre outros) também estivessem sendo utilizados por essas pessoas, mas não figurassem nesses documentos por serem considerados de menor valor.

Ainda em relação às concepções da Nova Cozinha, podemos verificar a preferência pelas preparações mais sólidas, tanto na comida do cotidiano, quanto dos dias de festa. No dia a dia, a base da alimentação era o baião de dois (arroz misturado com feijão), a Maria Isabel (arroz misturado com carne seca picada), os ovos fritos, a farinha e os assados (MATOS, 2007). Nos dias de festa, como por exemplo, os casamentos, figuravam no banquete os assados que costumavam ser servidos nas travessas de louça inglesa. A importância desses alimentos nessas formalidades era tanta que eles serviam como termômetro para medir as posses do anfitrião, pois quanto mais tipos de carne fossem apresentados, mais abastada era aquela família (FALCI, 2007)

A análise das formas das louças presentes na amostra da Fazenda Prazeres compatibiliza com essa predileção. Dentre as 550 peças que integram esse conjunto (lembrando que aqui não incluímos as 30 peças de louça brasileira), 52,8% (290 peças) são itens planos. Dessa amostra, 80% (233 peças) correspondem a pratos cuja maioria, 65% (151 peças) pertence ao tipo decorativo *shell edge*. Conforme descrevi anteriormente, baseada em Miller (1980), essa é uma categoria de louça que possuía um valor de mercado baixo e que, portanto, não corresponderia a condição econômica dos habitantes dessa propriedade. Contudo, é possível considerar que a frequência elevada

dos pratos em *shell edge* nesse registro arqueológico pode estar associada com seu uso recorrente, relacionando assim esses objetos às refeições cotidianas desse grupo.

Outra informação relevante, obtida a partir da análise das formas planas foi a presença dos pratos de doce, ou pratos de sobremesa, corroborando com as descrições de Matos (2007), Falci (2007) e Porto (1974) acerca do consumo de bolos, queijo, doces e pudins. Segundo esses autores, esses alimentos costumavam integrar tanto as festividades quanto as refeições cotidianas, como sobremesa, merenda da tarde ou ceia. Não identificamos dentre essas formas itens de servir, muito possivelmente por sua semelhança com a forma dos pratos eles podem ter sido contabilizados como tal.

Ainda em relação às formas, mesmo predominando os utensílios planos, observamos uma quantidade significativa de peças côncavas, especificamente 259 itens correspondendo a 47% da amostra. A presença de itens como malgas e tigelas pequenas sugere o consumo de alimentos líquidos, ensopados e pastosos como cremes e mingaus. Associando esses objetos aos hábitos alimentares piauienses poderíamos relacioná-los, por exemplo, com a ingestão das coalhadas e dos doces de calda.

Integram também o conjunto de formas côncavas as xícaras, que em Prazeres aparecem associadas sobretudo à técnica *transfer printed*, que de acordo com Miller (1980) eram o tipo de louça mais caro abaixo da porcelana. Em outros contextos como, por exemplo, as casas oitocentistas do Rio de Janeiro estudadas por Lima (1995, 1997), a presença desses itens normalmente seria associada ao consumo do chá, hábito inglês amplamente copiado pela elite brasileira. Entretanto, no Piauí, os relatos acerca da presença dessa bebida não são muito frequentes. Encontramos uma passagem na pesquisa de Silva (1991) onde ele descreve que o desjejum do piauiense oitocentista sem posses era o leite de vaca ou de cabra acompanhado por cuscuz ou beiju ou apenas chá de folha-de-carne (*Casearia sylvestre*) ou de capim-de-cheiro (*Cymbopogon citratus*) e pirão de milho, mas que as pessoas da elite consumiam em seu desjejum café, coalhada e queijos.

Por sua vez o consumo do café é mais lembrado, tanto por pesquisadores como Porto (1974) e Matos (2007), quanto pelos viajantes que aqui passaram no início do século XIX, como George Gardner (1839) e Spix e Martius (1818). O consumo dessa bebida, tanto acompanhada por leite, quanto pura, está associado ao desjejum, ao pós- almoço, a merenda da tarde e a ceia. No inventário de José Francisco Messias (1816) proprietário da Fazenda Prazeres encontra-se listada uma chuculatera, espécie de chaleira de ferro ou

cofre utilizada para passar o café, corroborando também com a hipótese de que entre os piauienses o café foi mais popular que o chá inglês.

Um fato a ser considerado é que essas peças de xícaras e pires possuem as técnicas decorativas mais caras da amostra. Certamente, estas eram preferidas para os momentos de sociabilidade desse grupo doméstico, diferentemente dos pratos shell edge analisados anteriormente. É provável que as xícaras e pires transfer printed estivessem sendo oferecidas aos convidados externos da residência, em momento de maior formalidade. A escolha por oferecer peças de louças consideradas as segundas mais caras do mercado nacional e internacional, pode estar associado à necessidade dos anfitriões em demonstrar que estes conheciam as regras burguesas de etiqueta, tão difundidas nacionalmente, ainda que não as seguissem no seu dia a dia.

Outra particularidade relacionada às práticas alimentares nas fazendas piauienses do século XIX diz respeito ao local onde as refeições eram consumidas. Em muitos contextos brasileiros desse período, tanto rurais, como os engenhos de cana-de-açúcar estudados por Barbosa (2012), quanto urbanos, como as residências cariocas e porto-alegrenses estudadas respectivamente por Lima (1995, 1997) e Symanski (1998), existia um cômodo especial para a realização das refeições: a sala de jantar. O surgimento desse compartimento também está relacionado com as tendências da Nova Cozinha, que pregava a separação entre o local onde os alimentos seriam preparados daquele onde os mesmos seriam consumidos. De forma concomitante, a sala de jantar passou a funcionar como a vitrine da casa onde eram exibidos os móveis, a decoração e as alaias da família. (LIMA, 1995).

De acordo com Lemos (1993:103 *apud* Symanski, 2012) antes de se tornar esse espaço público de sociabilidades, “a sala de jantar, até o começo do século XIX, era a tradicional varanda colonial, um local alpendrado nos fundos da casa, espaço íntimo e multifuncional, no qual a família fazia suas refeições e permanecia nos momentos de lazer e de trabalho caseiro”. Além da função de separar o espaço de preparação do espaço de consumo dos alimentos, a varanda colonial servia como demarcador espacial, tornando visível, especialmente, a hierarquia entre os grupos que conviviam naquele espaço, onde os patrões comem na mesa de refeições e os agregados na cozinha (PEREIRA, 2007).

Nas fazendas piauienses, a varanda colonial não se transformou em sala de jantar, mantendo-se como a varanda de refeições. A mobília desse cômodo, em geral,

permaneceu simples. Conforme relatam os inventários analisados, não se utilizavam aparadores, buffets ou *etágeres*, mas sim uma mesa de madeira com um banco igualmente de madeira ou cadeiras, que poderiam ser forradas com couro, uma bilheira para acomodar os potes de água e um armário para guardar a louça e os talheres. Esse espaço era utilizado ainda para realização das sociabilidades domésticas, principalmente femininas, onde patroas e empregadas se juntavam para realização de tarefas como gomar roupa, debulhar feijão, fiar ou costurar (PEREIRA, 2007).

Enquanto a sala de jantar ilustrava a ritualização das práticas cotidianas pregada pelo modo de vida burguês; nas quais as refeições eram cercadas de regras, etapas e artefatos, dentre eles as louças, que costumavam ser escolhidas com muito esmero a varanda das refeições sugere uma menor ritualidade no consumo de comidas, utilizando móveis e louças simples, baratas e funcionais, ao menos nos eventos mais cotidianos.

Nesse sentido, acredito que as refeições nessa unidade doméstica fossem feitas com maior informalidade, negando as regras de etiqueta tão presentes entre a elite nacional. Embora existam conjuntos, especialmente em *transfer printed*, possivelmente para serem utilizados em ocasiões especiais, nota-se a preferência por itens mais funcionais, que pudessem ser utilizados em mais de uma refeição (destaca-se a ausência de itens específicos de louças, como por exemplo, molheiras, cremeiras, azeitoneiras dentre outros). A análise dos inventários *post mortem* tanto dos proprietários da Fazenda Prazeres quanto do senhorio da região de Jerumenha também corroboram com essa hipótese, pois não listam conjuntos ou aparelhos de louça, sempre aparecem itens funcionais e sem muitos detalhes decorativos.

Por outro lado, esses documentos descrevem a presença de outros itens manufaturados tanto relacionados com as práticas alimentares quanto itens pessoais. Como exemplo podemos citar itens do inventário de José Francisco Messias (1816), proprietário de Prazeres, como um colete de droguete preto, um chapéu de sol, um calção de casimira branca, uma casaca de pano verde, meias de algodão e uma bengala de cana da Índia, itens que de acordo com Araújo (2014) compunham o vestuário do homem moderno. Além disso, são listados metais preciosos como ouro e prata e itens de montaria como selins ingleses, selas da Bahia, esporas e bridas. Ou seja, a não ostentação do seu poder econômico através de louças caras não se deu por falta de poder aquisitivo, mas

sim uma escolha cultural; já que outros itens de consumo considerados modernos e manufaturados fizeram parte dos bens desse proprietário.

Essa descrição demonstra que a pressuposição que se costuma fazer, de que diferentes grupos sociais assimilaram passivamente modelos e padrões de comportamento da elite, desconsiderando a agencia desses grupos na tomada de decisões e escolhas de consumo.

Outra questão discutível é modelo centro-periferia (Wallerstein, 1979 *apud* SYMANSKI, 2012), que em linhas gerais considera que o desenvolvimento econômico tende a diminuir à medida que se aumenta a distância de uma área em relação ao centro, ou seja, nas áreas periféricas, como era onde viviam os proprietários rurais piauienses, teriam a tendência de ser menos influenciados culturalmente que aqueles grupos que habitavam os grandes centros. As análises aqui realizadas demonstraram justamente o contrário.

Nota-se que entre a amostra de louças de Prazeres existem selos que confirmam a origem inglesa de peças da coleção, estes teriam sido peças produzidas na região de Staffordshire, Inglaterra, nas fábricas George Jones & Sons, J&G Meakin, J. T Close, Walker e Carter, Walker e Carter e Davenport. Além disso, há um fragmento relativo à louça francesa pertencente a Fábrica Faiïenceries de Creil et Montereau.

Possivelmente, segundo Fonseca Neto (2016), esse tipo de bem de consumo teria chegado à região de Bertolândia através da rota comercial com a cidade de Caxias, localizada no vizinho estado do Maranhão. Ou seja, apesar de distante e afastado das principais rotas comerciais, o acesso a estes bens não era impossível e nem um limitador para o grupo doméstico que habitava essa propriedade.

A própria cidade de Caxias, é um exemplo de que a distância dos portos comerciais não foi um fator limitante para o acesso a produtos e hábitos dos grandes centros. Durante todo o século XIX essa cidade é retratada por viajantes e historiadores como o grande empório do Sertão e palco de uma sociedade que buscava seguir os modos de viver europeus, adotando sociabilidades, solenidades cívicas, inaugurações, festas religiosas, exhibições teatrais e saraus atreladas ao consumo de produtos importados (PESSOA, 2007).

Essas informações corroboram com as observações de Falci (2007) e Brandão (1995) de que os objetos escolhidos pela elite piauiense para demonstrar riqueza estavam

mais relacionados a artigos de montaria como as selas da Bahia ou selins ingleses ricamente decorados muito presentes nos inventários ou artigos como redes e enxovais de linho e algodão. E que os principais bens utilizados para avaliar o patrimônio de uma família eram as fazendas e os rebanhos de gado vacum.

As louças de Prazeres, os inventários post mortem, as estruturas edificadas encontradas no sítio e os demais dados históricos levantados sugerem que esse grupo doméstico fez escolhas de consumo que orientaram seu paladar, o qual estava amarrada a uma série de tradições e modos particulares de compartilhar comida.

Mantendo viva suas tradições, inseriram-se nos hábitos da Nova Cozinha, sem, contudo, abandonar antigas formas de preparar e servir as refeições. As louças nesse contexto demonstraram associações com os ideais modernos, contudo a escolha desses itens também estava pautada nas particularidades desse contexto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

E junho veio enfim, e como ele a moagem, o ruído do engenho e as cheirosas tachadas. E junho veio enfim, concedendo a hospedagem aos que costumam vir brindar as vaquejadas.

Convidam-se ao redor, os vizinhos amigos, e os vaqueiros que vêm testar a valentia. Agregados se dão ao preparo de abrigos que vão dar cobertura aos heróis da porfia... Entrega-se à alegria o povo da Fazenda. Há latidos de cães no paio da morada e os homens conversando, enquanto armam a tenda, põem-se a rememorar casos de vaquejada.

Adiante, esfolam bois para fazer tassalhos e o machado golpeia, enquanto o facão talha. Na cozinha, onde alguém resmoninha entre ralhos, rude não de pilão, sobre a paçoca, malha. E do forno de barro, arrastam cinza e brasa para enfiar ali, muitas flandres de bolo: cariri, caridade, e os sequilhos de casa, pamonha, manauê, a peta, o engana-tolo.³³

Os versos da poetisa piauiense Alvina Gameiro descrevem dois eventos que aconteciam na maioria das fazendas de gado do Piauí: a moagem da cana e a vaquejada³⁴. A moagem da cana era uma atividade menos comum tendo em vista que apenas algumas propriedades de maior porte, como a Fazenda Prazeres, possuíam engenhocas (FALCI, 1995) enquanto que a vaquejada era mais generalizada, pois acontecia pelo menos uma vez por ano em todas as fazendas que criavam gado. Essa festividade está relacionada com a contagem do rebanho, a ferra dos animais nascidos naquele ano, à separação do rebanho que seria encaminhado para venda e do gado que seria dado em pagamento pelos serviços prestados pelo vaqueiro (BRANDÃO, 1995)

³³ Fragmento do livro Chico Vaqueiro do Meu Piauí, poesia de cordel de autoria de Alvina Gameiro. Fonte: <https://geleiatotal.com.br>.

³⁴ Cabe ressaltar que nesse trabalho o termo vaquejada não corresponde à conotação atual dessa atividade, mais relacionada a um esporte, cuja realização nada tem a ver com as funções que ela exercia no período colonial.

O mês de junho, final das chuvas, costumava ser escolhido para a realização da maioria das festividades por conta das temperaturas mais amenas e da fartura, tendo em vista que eram colhidos os legumes da roça como o milho e a mandioca. Essa época era também das frutas como a goiaba, a banana e o caju utilizados na fabricação de compotas e geleias e da produção de leite e ovos (FALCI, 2007).

Na moagem da cana, os engenhos, geralmente puxados à tração animal, produziam principalmente a cachaça, o açúcar, o melaço e a rapadura em pequena escala, pois esses produtos visavam principalmente o abastecimento interno da propriedade. A comida não costumava ser o forte dessas ocasiões tendo em vista que o consumo de alimentos doces inibia a fome (MATOS, 2007).

Nessas festividades, fartura era palavra de ordem por simbolizar o poder aquisitivo do anfitrião. O costume no caso da vaquejada, conforme descreve Alvina Gameiro, era de se matar um boi, que era retalhado e tinha praticamente todas as suas partes utilizadas, pois desperdício era algo inadmissível. Das carnes com osso fazia-se o cozidão, as carnes maciças eram salgadas e colocadas para secar ao sol, sendo posteriormente assadas em espetos ou pisadas no pilão e misturada com farinha para virar paçoca e as vísceras, popularmente chamados de “fatos”, eram encaminhados para as mulheres, as famosas tratadeiras de fatos, que limpavam tudo e escaldavam para fazer panelada (espécie de guisado) (LIMA e SILVA, 2017).

Além da comida salgada, os pratos doces eram muito apreciados. Doces de frutas diversas como a goiaba, o limão, a laranja da terra, o caju, a banana, o mamão verde, abóbora além do doce de leite, eram preparados em tachos de cobre e armazenados para serem servidos ao longo do ano (LIMA e SILVA, 2017). Na véspera das festividades, conforme descrito no poema, era comum o preparo dos bolos (goma, puba, manuê, milho, macaxeira, batata doce) e biscoitos (petas, caridades, cariri, sequilhos) nos fornos de barro, geralmente servidos no café da manhã, na merenda da tarde ou na ceia, antes de dormir.

Diversos utensílios eram utilizados na preparação desses pratos: tábuas de corte, colheres de pau de vários tamanhos, gamelas de madeira, cuias, tachos de cobre, panelas de ferro, quibanes dentre outros (LIMA e SILVA, 2017). No serviço, a louça e os talheres estavam destinados à mesa do anfitrião, geralmente disposta na varanda de refeições, que costumava dividi-la com sua família e visitas ilustres, enquanto que os empregados se

alimentavam na cozinha ou sob as árvores do quintal utilizando gamelas e cuias como pratos e as mãos como talher (MATOS, 2007)

A ruralidade piauiense e a importância que as fazendas de gado tiveram para a formação desse Estado permanecem mesmo na contemporaneidade. Muitas das práticas relacionadas acima ainda são realizadas atualmente. A chamada “culinária típica” tem suas origens nas fazendas de gado onde os pratos tinham como base a carne vermelha tanto de boi quanto de porco e criação, em menor proporção as aves como a galinha caipira e o capote (galinha d’angola), as frutas, os cereais como o milho e o arroz e a farinha de mandioca. Ingredientes básicos de pratos como a Maria Izabel, a paçoca, o pirão de parida e a cajuína, consumidos em praticamente todo território piauiense e por isso considerados típicos (SILVA, 2015)

Podemos perceber, portanto, que o passado colonial está fortemente ligado com a memória e as tradições culturais de muitos piauienses. Nesse contexto da memória afetiva as comidas se tornam mediadoras dessa relação revelando sentimentos, não apenas entre aquilo que se come, mas entre os que comem (SILVA, 2013).

As práticas coletivas de um grupo são responsáveis por estabelecer e manter as relações sociais criando uma complexa rede que permite a interação entre dos indivíduos entre si e com sua cultura material (CRUZ, 2010). Dessa forma, considerar a alimentação como uma prática social é afirmar que ela se constitui em um mecanismo para se compreender como se estruturaram as relações sociais dentro de um determinado contexto. Além disso, por se tratar de uma atividade diária e imperativa que compartimenta o tempo e as atividades dos indivíduos, ela se configura como uma forma de compreender o cotidiano de um determinado grupo.

A prática alimentar é ainda um fenômeno dinâmico que sofreu mudanças profundas com a modernidade e o intercâmbio de alimentos e hábitos alimentares, fazendo com que cada sociedade encontrasse uma forma própria de se integrar ao Mundo Moderno. Um dos principais fenômenos da modernidade na alimentação, denominado de Nova Cozinha, alterou o sistema alimentar materializando novas formas de obtenção do alimento, novos preparos, produtos, combinações e tecnologias. Nesse contexto, as louças passaram a compor a mesa de diferentes segmentos da sociedade durante o século XIX, tanto no Brasil quanto na Europa.

No presente trabalho utilizamos essa concepção acerca das práticas alimentares para compreender através delas como o grupo social que habitou a Fazenda Prazeres, uma unidade rural piauiense do período oitocentista, se integrou a modernidade. Utilizamos a louça como categoria material a fim de investigar qual papel elas desempenharam nesse processo e quais significados sociais esses objetos possuíam para aquelas pessoas. Essa análise foi pautada na concepção de que mesmo se tratando de um fenômeno globalizado, os ideais e as práticas modernas foram assimiladas de maneira distintas por cada grupo social.

No Piauí, pela formação essencialmente rural de sua sociedade, tendenciosamente interpretou-se que seus habitantes não tiveram acesso à modernidade e ao progresso, de modo que ela normalmente é descrita como atrasada, isolada e pobre (ANDRADE, 2016). Entretanto, ao longo dessa pesquisa podemos verificar que o acesso à ideologia e a adoção das práticas modernas não necessariamente têm relação com o desconhecimento, o isolamento ou a falta de recursos materiais, mas sim com as escolhas, com a adequação desse processo à realidade local.

A análise da louça fundamentou as informações acerca das preferências alimentares piauienses. A maior parte dos itens analisados pertenciam à formas planas, principalmente pratos, corroborando com o consumo de itens mais sólidos, como a Maria Isabel, o Baião de Dois, a paçoca de carne e os assados. Os itens côncavos como malgas e tigelas pequenas sugerem o consumo de pratos como a coalhada e os doces de calda também presentes na alimentação cotidiana dos grupos de elite. Normalmente, a coalhada estava relacionada ao período chuvoso quando as vacas produziam uma maior quantidade de leite devido à oferta de pasto e os doces mais relacionados ao período de seca quando alguns alimentos deixavam de ser produzidos.

Outros artefatos côncavos como as xícaras ao serem associados a outras peças como pires, açucareiro e bule estão relacionadas ao consumo de alimentos como o chá, o café ou o chocolate. Cruzando essa informação com as fontes escritas podemos associar esses itens, sobretudo, ao consumo majoritário do café. Esse ingrediente poderia integrar diversas refeições do piauiense como o café da manhã, a merenda da tarde ou a ceia.

O estudo dessas peças revelou ainda a preferência por tipos decorativos que, de acordo com a escala de valores de Miller (1980), possuíam um baixo valor de mercado

como, por exemplo, as louças com decoração Shell Edged, usadas nas refeições mais frequentes, os jantares principalmente. Isso sugere uma maior informalidade nessas refeições cotidianas, diferentes de outros contextos nacionais, haja vista o não apreço por itens caros e que exibiam status. De forma complementar, a coleção demonstra a inexistência de conjuntos de louças oficiais, bem como de peças de usos especializados, corroborando com essa ideia.

Esses dados contribuíram com a compreensão de que esse grupo desenvolveu formas próprias de se integrar a modernidade, não deixando de consumir itens manufaturados como as louças de origem inglesa, mas adequando-as à sua realidade; adquirindo itens com uma preocupação mais funcional para o cotidiano e louças mais caras para as ocasiões que exigiam mais formalidade, como as festas de casamento ou outras festividades, sem adotar plenamente os valores de um modo de vida com a qual eles não se identificavam.

Podemos afirmar, portanto, que apesar das atividades comerciais pouco desenvolvidas, do isolamento e das demais dificuldades que se possa considerar, a sociedade piauiense, principalmente a elite, tinha acesso aos produtos que circulavam no comércio brasileiro incluindo os itens importados. Todavia esses produtos considerados símbolos de luxo e riqueza por outros grupos, como os habitantes de Caxias ou mesmo dos engenhos localizados no litoral nordestino, não possuíam a mesma importância para a elite piauiense que buscava demonstrar suas posses de outras maneiras. Podemos concluir que a adoção das práticas e conseqüentemente dos objetos diagnósticos da modernidade, dentre eles a louça, foram pautados em escolhas e não em fatores secundários como acesso, conhecimento ou poder aquisitivo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACUTO, Félix A; ZARANKIN, Andrés. **Sed Non Satiata II: acercamientos sociales en la arqueología latino-americana – Introducción**. 1ª ed. - Córdoba: Encuentro Grupo Editor, Libro digital, PDF, p. 09-34. 2016.

ALARCÃO, J. **Para uma conciliação das arqueologias**. Afrontamento. Porto. 1996.

ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória Cronológica, Histórica e Corográfica da Província do Piauí**. Teresina, COMEP, 1981.

ARAÚJO, M. L. V. **Os interiores domésticos após a expansão da economia exportadora paulista**. Anais do Museu Paulista. 12:129-160. 2004.

ARAÚJO, A. G. e CARVALHO, M. R. R. **A louça inglesa no século XIX: considerações sobre a terminologia e metodologia utilizadas no sítio Florêncio de Abreu, São Paulo**. Revista do MAE. 3:81-95,1993.

BARBOSA, Rute Ferreira. **“Para o povo ver”**: A materialidade dos Engenhos Banguês do Norte de Alagoas. Dissertação de Mestrado em Arqueologia. Universidade Federal de Pernambuco, 2012.

BARROS, José D’ Assunção. **História Cultural: um panorama teórico e historiográfico**. Textos de História, vol. 11, nº1/2, p.145-171,2003. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 6, n. 1, p. 11-23, jan.-abr. 2011.

BRANCANTE, E. F. (1981). **O Brasil e a cerâmica antiga**. Lithographica Ypiranga. São Paulo.

BRANDÃO, Tanya Maria Pires. **A elite colonial piauiense**. 1995

BRAUDEL, Fernand. **Os Supérfluo e o Costumeiro: Alimentos e Bebidas**. In: Civilização Material, Economia e Capitalismo, Séculos XV-XVIII. p.161-236.São Paulo. 1995

BRITO, Pedro Henrique Tajra Hidd Pearce. **"Moradas", as primeiras residências urbanas: arquitetura tradicional piauiense na cidade de Pedro II**. 3º Congresso Internacional de História e Patrimônio Cultural, 2012.

BURKE, Peter. **A Nova História, seu passado e seu futuro**. In: A escrita da História: novas perspectivas / Peter Burke (org.); trad. de Magda Lopes - São Paulo: Editora UNESP. 1992

BURKE, Peter. **O que é História Cultural**. Trad. Sergio Goes de Paula 2ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora. 2008.

CARVALHO, Padre Miguel de. **Descrição do Sertão do Piauí – comentários e notas do Pe. Cláudio Melo**. 2ª ed. Teresina: APL, FUNDAC, DETRAN. 2009.

- CASTELO BRANCO, Pedro Vilarinho. **Entre a História e a Memória: Práticas Masculinas no Piauí Oitocentista**. Projeto História, São Paulo, n. 45, pp. 187-217, Dez. 2012. COMEPI, 1972.
- CONTRERAS, J. e GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Fiocruz, Rio de Janeiro. 2011.
- COSTA, F. A **Pereira da. Cronologia Histórica do Piauí**. 1974
- COSTA, Francisco Augusto Pereira da. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí: desde os seus tempos primitivos até a Proclamação da República**. V. I. Rio de Janeiro: Editora Artenova S. A., 1974.
- COSTA, Sebastião Martins de Araújo Costa; ROCHA, Moacyr Sipaúba da; REZENDE, José Ferreira de Sousa. **Dados Genealógicos da Família Rocha**. 3ª edição, Teresina, 1999
- CRUZ, M. **Aproximaciones a las prácticas alimenticias de los grupos foqueros (Islas Shetland del Sur, siglo XIX)**. Monografía (Graduação em Arqueologia). Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. 2011.
- FALCI, Miridan Britto Knox. **Escravos do Sertão**. 1995
- FALCI, Miridan Knox. **Mulheres no Sertão Nordestino**. In.: DEL PRIORE, Mary (Org.). **História das Mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2007.
- FILHO, Francisco Helton de Araujo Oliveira. **Cativos do Sertão: A família escrava na freguesia de N. S. do Carmo de Piracuruca, Piauí - (1850-1888)**. Dissertação de Mestrado em História Social, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016
- FONSECA NETO, Antonio dos Santos. **SERTANIAS**, 2016
- FUNARI, P. e ZARANKIN, A. **Arqueología Histórica en América del Sur; Los desafíos del siglo XXI**. FUNARI, P. e ZARANKIN, A. (orgs.). **Arqueología histórica en América del Sur: los desafíos del siglo XXI**. Uniandes. Bogotá. 05-10. 2004
- FUNARI, Pedro Paulo. **Teoria e Arqueologia Histórica: A América Latina e o Mundo**. Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica Vol. 1; nº.01, Jul – dez.2007.

FURGIER, Anne Martin. **Os Ritos da Vida Privada Burguesa**. In: História da Vida Privada: da Revolução Francesa à Primeira Guerra. Michelle Perrot (Org.). São Paulo.2009.

GARCÍA, P. F. **Evidencias arqueológicas de la importacion de cerâmica en Mexico, com bases em los materiales del ex-convento de San Jeronimo**. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Córdoba. 1990.

GARDNER, George. **Viagem ao interior do Brasil, principalmente nas províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841**. Ed. Itatiaia, São Paulo, 1975.

HODDER, Ian. **La arqueología en la era postmoderna**. In : Trabajos de prehistoria, Vol. 44, nº 01, p. 11-26.1987.

KOVEL, R. e KOVEL, T. **KOVEL'S new dictionary of marks**. Crown Publish. New York. 1985

LIMA, I. M. M.F. ; NUNES, M. C. S. A. ; AUTORES, V. . **A Família Moura Fé no Piauí**. In: ARAÚJO, M. B.; EUGÊNIO, J. K. (Org.). Gente de Longe. 1ª.ed.Teresina (PI): Halley, 2006, v. 01, p. 63-111.

LIMA, Solimar Oliveira **TROPEADAS DO SERTÃO: Transporte e comercialização de gado das fazendas pastoris escravistas do Piauí**. ANPUH – XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.

_____. **Condenados ao Trabalho: Trabalhadores escravizados nas fazendas públicas do Piauí: 1822-187**. Teresina – PI: UFPI, Departamento de Geografia e História, Junho, 2002.

LIMA, Tania Andrade. **Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais**.

_____. **Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX**. Anais do Museu Paulista. vol.3 p.129-191. São Paulo. jan./dez. 1995.

LIMA, Valéria Cristina Cunha; SILVA, Yolanda Flores e. **Memória Alimentar e Gastronômica: Receitas e Costumes Alimentares da Fazenda Trabalho em Campo Maior/PI**. Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN), Mossoró/RN, vol. 6 (Número Especial) 2017.

LUPO, Karen D. **Evolutionary Foraging Models in Zooarchaeological Analysis: Recent Applications and Future Challenges.** J Archaeol Res, 2007.

MARSCHOFF, María. **Comer o Nutrirse? La Alimentación Como Práctica Social.** Arqueología 13: 155-184. 2007

____. **De la cocina al comedor: pensar y estudiar la alimentación del pasado.** Disponible em: <http://www.unpocodehistoria.com/monografias>. (2010b).

____. **El cuerpo y la corporización como herramientas metodológicas para el estudio de la cultura material.** Temas y problemas de la Arqueología Histórica. Tomo II. Universidad Nacional de Luján, Luján. Pp. 369-382. 2011.

____. **Incorporando comidas e contextos. A alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX).** Dissertação (Mestrado em Antropologia). UFMG, Belo Horizonte. 226p. 2014.

____. **Sociabilidad y Alimentación: estudio de casos en la transición al siglo XIX en el Virreinato del Río de la Plata.** In: IZETA, A. (org). South American Archaeology Series de British Archaeological Reports (International Series), Archaeopress, Oxford. (2010a).

____. **Los objetos de la alimentación en el Buenos Aires virreinal: entre el mercado mundial y las prácticas cotidianas.** Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana 7:11-40. Buenos Aires. 2013

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas uma viagem gastronômica pelo Piauí.** Teresina, 2007.

MELO, Pe. Claudio. **Os Primórdios da Nossa História.** 1983

MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação: balizas historiográficas.** In: Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material, São Paulo: Nova Série, vol. 5, jan/dez 1997, p. 9-91.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** Revista Brasileira de Ciências Sociais [online]. 2001, vol.16, n.47, pp.31-42.

MIRANDA, Reginaldo. **Política Indigenista no Sertão de Dentro** 2016

MOTT, Luiz R. B. **Piauí colonial: população, economia e sociedade.** Teresina, 2010.

- NUNES, Odilon. **Os primeiros currais: geografia e história do Piauí seiscentista.** Teresina, 1985
- NUNES, Odilon. **Pesquisas para História do Piauí**, Vol. 04. 1974
- O'BRIEN, M. e MAJEWSKI, T. **The use and misuse of nineteenth-century english and american ceramics in archaeology analysis. Advances in archaeological method and theory.** 11:97-209. 1987
- OLIVEIRA, Ana Stela de Negreiros. **O Povoamento colonial do sudeste do Piauí: indígenas e colonizadores, conflitos e resistências.** Tese (Doutorado em História) - UFPE, Recife, 2007.
- OSSER, C. **Introducción a la Arqueología Histórica.** Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología/ Ediciones del Tridente. Buenos Aires. 2000.
- PEIXOTO, L. S.. Louças e modos de vida urbano na Pelotas oitocentista. Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural. Instituto de Ciências Humanas. UFPEL. Pelotas. 164pp. 2009
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História & História Cultural.** Ed. Autêntica, 3ªed. Belo Horizonte, 2012
- PESSOA, Jordânia Maria. **Entre a Tradição e a Modernidade: A Belle Époque Caxiense: Práticas fabris, reordenamento urbano e padrões culturais no final do século XIX.** Dissertação de Mestrado em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí, 2007. Petrônio Portella, 1985
- PORTO, Carlos Eugenio. **Roteiro do Piauí**, 1974
- SAHLINS, M. **La Pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental como cultura.** In: SAHLINS, M. *Cultura e Razão Prática.* Jorge Zahar, Rio de Janeiro. Pp.166-178. 1979.
- SAMFORD, P. **Response to a market: dating English underglaze transfer-printed wares. Historical Archaeology.** 31:1-30. 1997
- SCHÁVELZON, D. **Catálogo de cerâmicas históricas de Buenos Aires (siglos XVI – XIX) com notas sobre la región del Río de La Plata.** [CD-ROM] Fundación para la investigación del arte argentino, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires. 2001

SILLIMAN, S. e HALL, M. **Introducción: Archaeology of Modern World**. In: SILLIMAN, S. e HALL, M. (orgs) Historical Archaeology. Blackwell, United Kingdom. Pp.1-22. 2006.

SILVA FILHO, Olavo Pereira da. **Carnaúba, Pedra e Barro na Capitania de São José do Piauí** Volume 1 – Estabelecimentos Rurais. 2007

SILVA, Olavo Pereira da. **Carnaúba, Pedra e Barro na Capitania de São José do Piauí**, 2007

SILVA, Samara Mendes Araújo. **DA FAZENDA PARA CIDADE: traços da cultura material e imaterial sertaneja nas casas piauienses em fins do século XX**. 2013

____ **FESTA DO VAQUEIRO: práticas culturais e religiosas sertanejas nas cidades piauienses no século XXI**. XXV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Fortaleza, 2009.

____ **A regionalidade de algumas comidas brasileiras: um estudo das comidas sertanejas no século XX**. In: Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Carmen Soares. (Org.). Odisseia de Sabores da Lusofonia. 1ed.CURITIBA-PR/LISBOA-PORTUGAL: Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPRESS, 2015, v. 01, p. 265-284.

SOARES, F. C. e CORÇÃO, M. **Bom Gosto à Mesa: Cultura Material e Distinção Social no Brasil do Século XIX**. Clio Arqueológica. N.2, v.27: s/p. Recife. 2012.

SOARES, F. C. **Vida material de Desterro no século XIX: as louças do Palácio do Governo de Santa Catarina**. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real,2011.

____. **Comida, Cultura e Sociedade Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno**. In: Comida, Cultura e Sociedade Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno.2016.

SYMANSKI, L. C. P. **Espaço Privado e Vida Material Em Porto Alegre no Século XIX**. EDPUCRS. Porto Alegre.1998.

SYMANSKI, L. C. P. e OSORIO, S. R. (1996). Artefatos reciclados em sítios arqueológicos de Porto Alegre. Revista de Arqueologia. 9:43-54

SPIX & MARTIUS. **Viagem pelo Brasil**. Ed. Itatiaia, Belo Horizonte, 1981.

SOUZA, R. A. (2010). **Louça branca para a Paulicéia: arqueologia histórica na fábrica de louças Santa Catharina / IRFM – São Paulo e a produção da faiança fina nacional (1913-1937)**. Dissertação de Mestrado em Arqueologia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. USP. São Paulo. 479pp.

TOCCHETTO, F. B.; SYMANSKI, L. C. P.; OZÓRIO, S. R., OLIVEIRA, A. T. D. (2001). **A Faiança Fina em Porto Alegre: vestígios arqueológicos de uma cidade**. Secretaria Municipal de Cultura. Porto Alegre.

VIEIRA, Bruno Vitor de Farias. **ERA NO TEMPO DO CORONEL... “EU NÃO CONCORDO MUITO COM ISSO NÃO!”**: Arqueologia Pública e interpretações colaborativas sobre a “Fazenda São Victor”, Piauí. Dissertação de mestrado UFS, 2017

VILÁ, Miriam Bertran. **Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México**. In: Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos Latino-Americanos. Porto Alegre.p.29-45,2012.

VOGT, Olgário Paulo; RADUNZ, Roberto. **Do presente ao passado: inventários post-mortem e o ensino de história**. Revista Latino-Americana de História. Vol. 2, nº. 6 – Agosto de 2013 – Edição Especial

ZARANKIN, A. **Hacia una arqueologia histórica latino-americana**. In: FUNARI, P. e ZARANKIN, A. (orgs.). Arqueología histórica en América del Sur: los desafios del siglo XXI. Uniandes. Bogotá. 127-135. 2004

_____. A Arqueologia Histórica em uma perspectiva mundial. In Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul, Cultura Material, Discursos e Práticas.

ANEXO 01 – GRÁFICO DE BARRAS BASEADO EM SOUTH (1972)

