

---

***Doces regionais, identidade e tradição: Um estudo  
com as doceiras do Seridó/RN***

***Regional Sweets, local identity and tradition: A study  
with the women sweet makers from Seridó/RN***

**Josemary Araújo Alves**

Professora do curso de turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN,  
Natal/RN, Brasil. E-mail: josemary.alves@ufrn.br

**Juliana Taline Gomes Dantas**

Graduada em turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN,  
Natal/RN, Brasil. E-mail: juliana.taline.gomes@gmail.com

*Artigo recebido em: 26-12-2022*  
*Artigo aprovado em: 29-03-2023*

## RESUMO

O artigo consiste em uma análise da gastronomia regional, mais precisamente, com enfoque nos doces tradicionais, na cultura e como esse elemento pode se constituir como incitação turística na região do Seridó/RN. Com isso, o objetivo do estudo é analisar como os doces regionais do Seridó/RN se constitui como parte da cultura e identidade local. Para tanto, buscou-se captar a visão das doceiras em seus conhecimentos para um resgate histórico e cultural de produção; analisando o potencial dos doces como produto da cultura e tradição seridoense, na visão dos idealizadores do “1º Encontro das Doceiras do Seridó”. É uma pesquisa mista, de caráter exploratório-descritiva, de forma a examinar as especificidades do objeto de estudo. Os dados foram obtidos por pesquisa bibliográfica e coleta *in loco* com entrevistas semiestruturadas e questionários. A análise foi feita por representações gráficas e análise dos resultados que indicam que doces como o chouriço e filhós, passados como herança aos atuais doceiros, remetem à memória dos entrevistados, sendo classificados como os que mais representam o Seridó. Conclui-se que os doces da região são tidos como símbolo cultural gastronômico, uma memória que deve ser preservada e valorizada.

**Palavras-chave:** Doces. Identidade. Tradição. Seridó Potiguar.

## ABSTRACT

The article analyzes the regional gastronomy, more precisely with a focus on traditional sweets, culture and how this element can constitute a tourist incitement in the Seridó/RN region. With this, the study aims to analyze how the regional sweets from Seridó/RN are constituted as part of the culture and local identity. Therefore, we sought to capture the vision of the makers and their knowledge aimed at a historical and cultural recovery of production; analyzing the potential of sweets as a product from the culture and tradition of the Seridó region, focusing on the view from the creators of the “1st Meeting of the Sweet Makers from Seridó”. It is mixed methods research, with an exploratory-descriptive character, to examine the specificities of the object of study. Data were obtained through bibliographical research and on-site collection with semi-structured interviews and questionnaires. The analysis was conducted by graphic representations and analysis of the results, which indicate that sweets such as chouriço doce and filhós, passed down as an inheritance to the current makers, refer to the memory of the interviewees, being classified as the ones that most represent the Seridó. It is concluded that the sweets of the region are seen as a gastronomic cultural symbol, a memory that must be preserved and valued.

**Keywords:** Sweets. Identity. Tradition. Seridó Potiguar.

## 1. INTRODUÇÃO

O turismo gastronômico proporciona conhecer a cultura de outros lugares através da sua culinária, permitindo se conectar com os hábitos de uma região da forma mais simples e sincera, tendo em vista a tradição e os insumos característicos de cada localidade. Para Schluter (2003, p.32), esse tipo de turismo remete a um povo, “a identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando emigram a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem”.

No Seridó do Rio Grande do Norte, a culinária é voltada para a cultura sertaneja, como a carne de Sol e o queijo de coalho, que são mais resistentes ao clima semiárido. Suas tradições são passadas pelas famílias mostrando pertencimento a região habitada, com destaque para os doces típicos com identidade particular e traços marcante da herança deixada pelos colonizadores.

No meio gastronômico, uma das ramificações mais conhecidas é a confeitaria, na qual tem-se uma ampla valorização por aquela provinda do exterior, principalmente, de origem europeia. Porém, há uma vasta confeitaria típica de cada região do Brasil, com diferenças peculiares e modos de preparação. Essa segmentação da gastronomia é a parte doce da cozinha, voltada a sobremesas e degustações.

Almeida (2010, p.58) ressalta que “a cultura que recebemos hoje por herança funda-se na divisão de dois domínios de saberes: de um lado, a ciência; de outro, os saberes da tradição”. Na região do Seridó do estado do Rio Grande do Norte, a fabricação dos doces está intrínseca a cultura local e a tradição que vem sendo repassada a cada geração, podendo citar a produção de doces típicos como: filhós, raiva, sequilho e o chouriço doce (feito com sangue de porco).

A gastronomia é uma arte que deve ser exaltada, não só por ser relacionada à alimentação, necessidade biológica, mas por ter o poder de transmitir alegria, convívio e tradição. Schluter (2003) ressalta que além de algo necessário, tem uma representatividade de forte importância para o nordestino.

A gastronomia expressa hábitos, sendo estes uns dos principais atrativos aos populares e ao turismo, justificando a importância de potencializar a culinária de um local como ferramenta de incentivo ao desenvolvimento de um destino. É notório que a doçaria em si, ainda não se aplica como propósito direto do turismo gastronômico, no entanto, é um segmento

essencial que se valoriza de modo a colocá-lo diretamente na posição de atração turística, para enaltecer as tradições locais.

Essa cultura do saber-fazer dos doces é uma identidade que deve ser estudada e contemplada visando a continuidade da memória regional. A opinião dos residentes sobre a doçaria local também é de relevância, uma vez que tendo o legado cultural ativo, se torna um berço de estudo antropológico, além de interessante aos estudos do turismo. Nesse sentido, o artigo consiste numa análise da gastronomia regional, mais precisamente, com enfoque nas doceiras tradicionais, na cultura e como elemento de potencial para interiorização do turismo na região do Seridó/RN.

Assim, tem-se como problemática a importância gastronômica no local estudado, presente na pergunta: Como a valorização da doçaria seridoense enquanto identidade cultural é vista pelas doceiras tradicionais e percebida pela população regional? Acredita-se que a doçaria regional do Seridó influencia na difusão cultural do saber local, sendo um produto de potencial turístico.

Com isso, o objetivo do estudo se qualifica em analisar como os doces regionais do Seridó/RN, se constitui como parte da cultura e identidade local. Para tanto, buscou-se captar a visão das doceiras em seus conhecimentos para um resgate histórico e cultural da produção, analisando o potencial dos doces como produto da cultura e tradição seridoense, na visão dos idealizadores do “1º Encontro das Doceiras do Seridó”.

Portanto, tem-se como suporte teórico aspectos em torno do turismo e gastronomia, doçaria regional e identidade cultural, retratando a tradição seridoense representada em seus doces.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Gastronomia e Turismo

Com a intenção de melhor entender a temática, pode-se determinar que a gastronomia não é apenas um ato fisiológico, como é a alimentação, mas também cultural e de preferências. Brillat-Savarin (1995) diz que “[...] a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível.” Outra definição é que a gastronomia “constitui-se então enquanto experiência de participação noutra cultura e de relacionamento com pessoas e lugares com um forte sentido da sua própria identidade.” (Santich, 2004, p.20).

Nesse ínterim, Neves e Oliveira (2021, p.324) tratam a cozinha brasileira como “uma representação cultural atrelada à determinada concepção de identidade e memória nacional.” Sendo assim, com o tempo, a gastronomia começou a interagir com as demais áreas de estudo e a ganhar espaço entre a comunidade acadêmica, com interações firmadas por cultura e estudos específicos, como em conjunto com o IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, que hoje verifica e distribui Patrimônio Cultural Imaterial da gastronomia em várias localidades. Essa valorização atrai a comunidade turística, pois expõe a experiência cultural através dos pratos oferecidos.

A gastronomia, enquanto área de conhecimento, “possibilita compreender como a cozinha se articula com a dimensão regional, pontuando como os territórios geograficamente estabelecidos tendem a expressar através da alimentação as identidades culturais que constroem essa cozinha.” (Oliveira & Silva, 2021, p.232).

Descobrir uma nova cultura, adentrando nela pela gastronomia, pode ser feita buscando sabores e aromas da identidade local de um lugar, despertando a vontade de novas experiências, conservadas ao longo do tempo. Para Schluter (2003, p.70), a gastronomia, como patrimônio local, tem sido “incorporada aos novos produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, permitindo incorporar os agentes da própria comunidade na elaboração desses produtos, assistindo ao desenvolvimento sustentável da atividade.”

O turismo pode ser caracterizado também pelo seu grande leque de atividades, logo, entre suas segmentações, encontra-se a culinária e restauração. A alimentação é um elemento cultural do cotidiano das pessoas e resiste ao tempo, permanecendo na memória das pessoas; o turismo, motivado pela gastronomia, pode resgatar e manter viva as tradições, costumes e as histórias de um determinado lugar (Fagliari, 2005).

Para Schluter (2003, p.69), “o uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e atrair correntes turísticas”, sendo assim, o turismo gastronômico tecnicamente vem da junção da necessidade de se alimentar, com o fato de se estar em momentos turísticos e consumir literalmente a cultura.

## 2.2 Doçaria Regional

Sabe-se que a gastronomia também tem uma vasta tipologia, tendo em vista a própria cultura, experiência, tecnologia e tradição. Uma delas é a confeitaria que é a segmentação que se baseia no preparo e decoração de pratos e preparações doces, como bolos, sobremesas e tortas. Está ligada a panificação, tem sua chegada ao Brasil com a família real quando vieram

habitar essas terras e trouxeram consigo receitas tradicionais europeias que continham ingredientes doces ou de características doces (Cascardo, 2004).

A base da doçaria lusitana foi se modificando e introduzindo os insumos locais como “a cana-de-açúcar, principal produção de toda a era colonial no Nordeste, que irá imprimir sua marca de maneira indelével: refeições festivas nessa matriz cultural deviam culminar com o consumo de doces.” (Cavignac, Silva, Dantas, & Muirakytan, 2018, p.151).

Era comum não ter todos os ingredientes originais das receitas, então se substituíam por especiarias locais, que as deixou mais originais, se tornando também cultural no Brasil. Freixa e Chaves (2008, p. 182) citam também que: “Não podemos deixar de mencionar a grande diversidade de frutas brasileiras, como caju, goiaba, mamão, maracujá e abacaxi, substituíram as europeias na feitura de receitas clássicas da doçaria dos conventos”. Dessa forma, as receitas base foram se modificando com a adoção de insumos tipicamente brasileiros, adquirindo novos sabores e adequações.

Entrando no território estudado, o Seridó do Rio Grande do Norte, tem-se destaque pela tradicional culinária ligada a uma economia doméstica com insumos produzidos nas fazendas de gado. Os pratos salgados são famosos pela carne de sol, buchada e queijo de manteiga. Já nos doces, tem seu reconhecimento por meio dos doces, chouriço e filhós (Cavignac, Silva, Dantas, & Muirakytan, 2018).

Os doces são feitos com o que Dantas (2008) denomina ser um “saber-fazer” das doceiras do Seridó, que diz respeito a capacidade de uma cultura conseguir absorver para si as suas vivências e passá-las adiante. Corroborando, Cavignac, Muirakytan, Brito e Dantas (2010, p.26) coloca a questão atrelada com o ofício feminino, no qual “o modo de preparação e de feitura das comidas de festas é parte do ofício das cozinheiras; um saber-fazer compartilhado pelas mulheres do Seridó e de outras regiões do Nordeste brasileiro.”

Os dotes doceiros das mulheres descendem de uma tradição patriarcal já que eram responsáveis por fazer as atividades domésticas das famílias. Desde cedo as meninas eram ensinadas a cozinhar, não só os doces, mas todos os costumes alimentares da família (Cavignac, Silva, Dantas, & Muirakytan, 2018).

A tradição da confecção dos doces não se limitava apenas as mulheres, mas como eram elas que detinham as receitas, e o “saber-fazer”, levavam todo o nome e fama dos doces. Os homens faziam também o serviço que necessitava de esforço físico, como de mexer os grandes tachos de doce que chegam a ficar fervendo por longas horas. Dantas, Capistrano e Soares (2011, p.2) dizem que “[...] o homem tem se inserido na atividade, exercendo algumas funções,

tanto na produção como na comercialização dos doces.” Sendo assim, ocupando um lugar importante na história cultural dos doces.

Não era apenas o papel dos homens da casa, e sim, de uma comunidade, como explicam Cavnac, Muirakytan, Brito e Dantas (2010) ao enfatizar que também era papel dos vizinhos ajudar na feitura dos doces, se tornando uma grande ação compartilhada. Toda essa tradição e maestria do “saber-fazer” dos doces não tem um momento certo de criação. Fala-se que os doces tradicionais do Seridó são derivados da herança lusitana, dentre eles, é possível citar o doce seco, popularmente conhecido pelos seridoenses, mesmo que esteja sendo considerado extinto, por conta de sua dificuldade de feitura. Ele é produzido em formato de pastel com desenhos feitos a mão para decorar e é feito com uma massa fina derivada de uma mistura de água com goma de mandioca “crua” e recheio feito com especiarias, o que faz ser conhecido como doce de espécie.

Outro doce famoso que representa o Seridó do estado são os filhoses com mel. O doce é feito com farinha de trigo, podendo ser substituído por fécula de milho, batata doce ou macaxeira, é frito em formato de bolinhas moldadas a mão e comidas com mel de rapadura, tradicional principalmente em Caicó.

Os filhoses são, segundo Silva (2013), conhecido em alguns lugares do nordeste, como em Pernambuco e Paraíba, além do Rio Grande do Norte, neste último produzido sempre no Seridó, com exceção de pessoas que aprenderam com seridoenses. Pelo que descreve Lody (2008), os filhoses são provenientes dos mulçumanos (que consideravam uma espécie de cuscuz, chamando-o em outras localidades de coscorão), com uma pitada de cultura portuguesa, onde era considerado doce festivo.

Como em todas as comidas que tem procedência de outras culturas, os filhoses tiveram as modificações necessárias aos aspectos do local inserido. Mesmo tendo base do filhós português, “aqui a massa do doce é preparada mais comumente à base de farinha de trigo, com gemas e claras de ovos, manteiga, sal e água.” (Silva, 2013, p.16).

Outro doce famoso no Seridó é o chouriço doce, que é produzido com sangue de porco que se diz ter sua origem no que hoje conhecemos como o município de Acari. É basicamente feito com o longo cozimento do sangue com farinha de mandioca em agitação constante e misturado em mel de rapadura, temperado com especiarias e decorado com castanha de caju assada.

É também considerado um doce festivo, feito para reunir a vizinhança e família, e até hoje é tradicional a feitura em quintais dos doceiros que o fazem. O chouriço é uma atividade coletiva, onde as mulheres são responsáveis pelo saber-fazer e por deixar pronto o *mise-in-*

*place* da preparação, enquanto os homens são responsáveis pela matança do porco e atividades de cunho mais físico, como mexer o tacho. Dantas (2008) ressalta o poder simbólico em torno da produção do chouriço, envolvendo uma gama de atores sociais participando do processo e distribuição do produto final.

É um doce que muitos repudiam pelo fato de ser feito com sangue de porco, mas é preciso considerar que esse animal é renda de muitas famílias no Seridó, sendo dele tirado a carne para consumo e o sangue para o doce.

Todos esses doces são tradição na região do Seridó e contam histórias que são memórias de uma população, uma identidade cultural em forma de comida.

### 2.3 Identidade Cultural

Ao visitar uma localidade que expressa uma cultura, é possível perceber nitidamente que a população enxerga sua história como marco e com orgulho. Observa-se isso ao comer um doce específico que faz recordar alguma lembrança adormecida, de algum momento da infância ou de um lugar especial. É ativado nesse momento a memória gustativa.

As pessoas são apresentadas à sociedade com uma linha cultural proveniente dos nossos antepassados, mas elas são postas a mudanças tendo em vista a sociedade que estão inseridas.

Acerca dos movimentos cotidianos relacionados à socialização do indivíduo, Santos (2004) fala que a definição da identidade cultural necessita da distinção entre valores, princípios e traços que a marcam, frente também a diferentes culturas e sociedades, estando a identidade e memória interligadas pelas diversas possibilidades de produção do imaginário histórico-cultural.

Sendo assim, a identidade cultural demanda das tradições que um grupo social venha a ter. Cavignac, Muirakytan, Brito e Dantas (2010, p. 29) discorrem que na “tradição oral se configura uma das maiores expressões da cultura local, destacando-se pela sua riqueza e diversidade.” Levando em consideração a localidade do estudo, o Seridó tem um grande patriotismo local. As pessoas que lá habitam têm, um sentimento forte de pertencimento à localidade, evidenciando que a ligação com a história sendo implantada de maneira fortalecida, reverbera sobre a identidade.

Para os autores supracitados (2010, p. 2), “a região do Seridó é lugar de destaque no cenário do sertão do Rio Grande do Norte por sua história, sua religiosidade vivida no cotidiano, sua tradição culinária e festiva; motivos de orgulho dos “filhos da terra de Sant’Ana” [...]”. Enfatiza, dessa forma, o fato da valorização cultural da região, no qual tais características



podem contribuir para transformar um local em atrativo turístico, no que diz respeito à gastronomia local.

Partindo da premissa que a cultura e sua identidade abrange tantas qualidades, pode-se dizer também que ela se torna motivação para os visitantes. É empolgante ver uma cultura que difere da sua própria, fazendo dela um potencial ao setor turístico e conseqüentemente, um segmento de alta competitividade na região. Sendo assim, Neves e Oliveira (2021) ressaltam que os atrativos ligados à expressão cultural dos grupos sociais, tendo a alimentação como aporte, podem ser vistos como significativos para desenvolvimento do turismo gastronômico.

Corroborando, Virginio (2020, p.59) ressalta que a identidade quando é expressa por meio da culinária traduz “quem somos na essência, uma vez que nos remete a um passado real, sólido, que, quando inserido nesse contexto, revela a importância do alimento para a nossa construção social, histórica, revelando nossa individualidade.”

A modernidade deixa de lado o antigo para se apropriar do novo, do que se modifica muito rapidamente e a qualquer momento deixa de ser novo para dar início a outro ciclo de modernidade. É aí que entra a valorização encontrada no turismo cultural ou até gastronômico, tendo-se uma visualização da sua identidade, senso de pertencimento por parte do indivíduo, suscitando na consolidação e perpetuação das tradições, favorecendo a patrimonialização.

### 3. METODOLOGIA

O trabalho se enquadra como pesquisa exploratória e descritiva, buscando descrever a situação dos doces regionais do Seridó e estabelecendo relações entre as variáveis. Trata-se de uma pesquisa de abordagem mista, com amostragem não probabilística, tendo como público alvo as doceiras da região e população em geral consumidora dos doces. Assim, se medirá o caráter subjetivo do objeto analisado, examinando as especificidades em torno da identidade e tradição dos doces seridoenses.

A coleta de dados foi realizada durante “1º Encontro das Doceiras do Seridó”, evento que reuniu expositores e comercialização dos principais doces da região, nos dias 27 e 28 de setembro do ano de 2019, no município de Caicó.

O evento teve como finalidade celebrar o potencial dos doces artesanais da região, e foi contemplado no edital de economia criativa 2019 do Sebrae-RN. No encontro de doceiras do Seridó estavam dispostos 70 expositores para mostrar seus talentos, porém um número bem menor de doceiras clássicas, que ofereciam os doces tradicionais que são foco desta pesquisa.

Os doces escolhidos como foco do estudo para realização deste trabalho foram: chouriço doce, filhós, doces de frutas, doce de leite e doce seco, analisando como elementos da cultura, identidade local e atrativos para fortalecer o potencial turístico.

Os dados foram coletados inicialmente através de pesquisa bibliográfica sobre o assunto estudado para acervo de referencial teórico. Em seguida, foram coletados dados *in loco* com base em entrevistas semiestruturadas (com doceiras e pesquisadores) sempre considerando adaptação de abordagem de acordo com a conversa, percebendo atitudes e sentimentos; e com formulário estruturado em aplicação com a população seridoense para análise de percepções. A escolha da técnica de entrevista foi feita para melhor responder ao que se espera com o estudo e em coerência com o que sugere o problema da pesquisa.

Nas entrevistas semiestruturadas específicas para as doceiras, de início são dispostas 10 perguntas direcionadas com questionamentos pessoais e técnicos sobre a feitura dos doces, como também a percepção do público em relação aos doces e ao evento. Para entrevista com pesquisador e idealizador do evento em questão, estão dispostos 7 questionamentos direcionados, com formato semiestruturado.

A análise com os participantes do evento foi realizada através da aplicação de um questionário onde se tem 8 perguntas sobre o conhecimento dos doces por parte dos entrevistados, percepção de evento e de público envolvido durante a realização. Para as possibilidades de resposta de 7 delas (uma era questionando a localidade de origem do participante) foram utilizadas escalas de três tipos diferentes. Um medidor de qualidade, onde a escala era de nível ótimo a péssimo em cinco estágios, sendo eles: ótimo, bom, regular, ruim, péssimo; um de resposta rápida, com questões de sim, não e talvez; e um terceiro com tipos de doces para escolhas dependendo do questionamento, eram eles: chouriço doce, filhós, doce de leite, bala de coco, raiva, doce de frutas, doce seco, geleia de mocotó, sequilhos e outros.

Os perfis dos pesquisados são principalmente as doceiras do Seridó, para se ter uma visão de dados históricos e tradicionais; também a população seridoense, para ter a percepção da valorização cultural gastronômica no local. As entrevistas foram feitas com 12 doceiras e 50 participantes do evento, além do organizador/ idealizador do 1º Encontro.

A análise dos dados foi feita dispendo pré-análise da pesquisa, observando todos os pontos específicos, separação de material e organização dos objetivos de análise. Entrevistas gravadas com autorização foram transcritas para melhor análise dos dados, levando em conta o caráter qualitativo da pesquisa e relevância das respostas para ser montada uma visualização dos resultados. Para isso, foi utilizado também um termo de autorização de gravação de voz, para captação de algumas entrevistas.

Para manter o sigilo da identificação dos entrevistados, as doceiras e doceiros entrevistados serão nomeados com letras, para melhor compreensão dos dados apresentados.

## 4. ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

O potencial dos doces seridoenses é um produto do conhecimento de quem os faz. Tem-se que o resgate histórico deve ser valorizado e deixado de herança da mesma forma que um dia foi passado a eles, sendo a forma mais notória de se reviver uma cultura. Com isso, depois da disposição do método utilizado, esse tópico se detém a apresentar os resultados encontrados nas entrevistas de natureza mista, feitas com o intuito de captar informações.

### 4.1 Os doces na visão dos que transmitem herança

O levantamento dos dados foi realizado no 1º Encontro das Doceiras do Seridó, que aconteceu no município de Caicó. Pôde-se perceber o predomínio da população local no evento, o que ocasionou comodidade em participar do encontro e conseqüentemente, ser maioria na pesquisa. Outro ponto é que, sendo a primeira edição, não houve adesão significativa de pessoas de outros municípios do Seridó. Infelizmente, o evento não teve continuidade, tendo em vista que no ano seguinte, fomos impactados pela covid-19 que adiou a realização de outras edições.

O evento aconteceu em frente à igreja Matriz de Sant'Ana, na Praça Monsenhor Walfredo Gurgel e contou com o apoio do SEBRAE, SESI, SENAC e outras entidades.

A valorização cultural atrelada ao evento veio através da visão dos idealizadores, que optaram por trazer o encontro das doceiras previamente estudadas e catalogadas pela pesquisa “Doçaria Seridoense: um patrimônio Cultural”, feito pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN, sob a coordenação da Professora Doutora Maria Isabel Dantas, que resultou no Museu Virtual Doces do Seridó. “A ideia do evento é a gente ir lá na cozinha [das doceiras] resgatar e dizer que vocês são importantes para a cultura do Seridó, a doçaria seridoense é um patrimônio cultural do Seridó”, palavras do ex-secretário de turismo do município de Caicó, que esteve à frente do planejamento e execução do evento.

Na visão do organizador, a importância da execução do evento para a população vem com dois motivos: “Primeiro, para a população entender a diversidade da doçaria do Seridó, muitas vezes esquecida, e segundo para provocarmos que o nosso produto tem que ter uma identidade regional”. Existe uma preocupação em ter os produtos locais reconhecidos pela “marca Seridó”.

Visualizando os resultados alcançados com as doceiras, foram realizadas 12 entrevistas, sendo 10 doceiras e 2 doceiros. Sobre o local de origem dos artesãos, nove dos entrevistados eram de Caicó, sendo os demais dos municípios de Carnaúba dos Dantas, Acari e São Fernando. Sobre os doces feitos pelos entrevistados, dois deles fazem chouriço, três fazem filhós, quatro fazem doces de tacho (doce de leite, doce de leite com frutas, doce de frutas), duas fazem cajumeixa e apenas uma se dedica a produção do doce seco.

Figura 1. Doces seridoenses (chouriço, doces de tacho, filhós e doce seco).



Nota. Pesquisa de campo (Caicó, 2019).

Pôde-se observar que a fala de Dantas (2011) sobre a inserção dos homens na doçaria seridoense é confirmada durante a pesquisa. Os dois senhores entrevistados, ambos com idade acima dos 65, são feitores do chouriço e da espécie<sup>1</sup>, doces de feitura demorada. Doceiro A, um dos entrevistados, menciona que são oito horas de fogo, mexendo sempre. Depois de pronto, colocam dentro de latas ou vasilhas de plástico para venderem. Os doceiros A e B dizem que seus produtos são bastante conhecidos, o que se notou pela grande quantidade de pessoas adquirindo os doces no decorrer do evento. O alcance dos doces reverbera uma parte significativa do patrimônio imaterial do Seridó, projetando seus hábitos, configuração social e tradições (Cavignac et al., 2018). Sobre o conhecimento dos doces, todos os entrevistados tiveram alguém de referência para seguir, grande parte sendo figuras maternas (mães ou avós), outras sendo vizinhas ou amigas da família que tinham o saber-fazer dos doces e passaram a

<sup>1</sup> Doce feito nas mesmas condições do chouriço, porém sem a utilização dos ingredientes provindos do porco.

eles, valorizando essa herança muitas vezes até nos rótulos dos doces com os nomes dos homenageados.

A doceira C tem orgulho de falar que consegue manter essa transmissão de legado viva: *“Tudo que eu faço sempre ensino as minhas filhas por que foi o que minha mãe me ensinou, mesmo que ela não dê continuidade, mas eu ensinei”*. Tal fala configura-se com o que Cavignac et al. (2018, p.130) retrata sobre o “saber-fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar quando as doceiras, ainda meninas, iniciavam-se na doçaria.”

Todavia, nem todos conseguiram passar esses saberes para gerações seguintes. Doceira D, uma das produtoras de Caicó que fabrica os doces de caju e caju-ameixa, deixou claro em suas palavras que tem apreensão de sua herança morrer com ela: *“O que eu mais queria era passar para frente para essas novas gerações o como fazer que eu não sei até quando eu vou estar aqui”*. Grande parte dos entrevistados relata que os *“jovens de hoje”* não tem interesse sobre os doces, não tendo em algumas situações, pessoas que queiram aprender o ofício, dificultando a continuidade de determinadas tradições.

É possível que a modernidade tenha um pesar nesses argumentos das doceiras, uma vez que no mundo moderno, tudo acontece em alta velocidade e fazer doces em fogo baixo, mexendo por horas ou deixando no fogo por dias não se torna atrativo suficiente.

A origem dos doces foi discutida também durante as entrevistas e as respostas ressaltaram que não tinham o conhecimento de onde vinham os doces e suas histórias. Frases como *“não sei de onde vem, só sei fazer”* eram corriqueiras entre as respostas. Porém, quando se tratava de comentar a feitura dos doces, todos eram bastante solícitos passando receitas e dicas de como fazer. Era visível que o saber-fazer estava presente nos entrevistados, quando contavam com detalhes específicos de medidas e referências como faziam seus doces e de como eles são importantes em suas vidas no âmbito familiar.

Acerca dos doces como representação do Seridó, foi unanimidade a confirmação dos entrevistados de que os seus doces eram a identidade do Seridó. São tradição e estão marcados na memória dos moradores da região, como discorre a professora Dantas (Doces do Seridó, 2019) *“o doce é um símbolo de identidade para o Seridoense”*.

No evento em questão foi percebido que muitas das doceiras que estavam expondo tinham suas representações com os doces mais contemporâneos, se distanciando da essência do evento em questão. Poderiam ser vistos donuts, palha italiana, brigadeiros e dindins *gourmet* no mesmo espaço que estavam os doces de frutas, de leite, raivas e chouriço. A inserção dessas novas doceiras, na ideia do promotor do evento, é a tentativa de estímulo para que talvez ver a riqueza dos doces tradicionais sirva de inspiração para a inovação. *“A mudança é inevitável. É*

*inevitável que receitas mudem*” disse ele. Uma ideia pertinente tendo em vista as mudanças na sociedade.

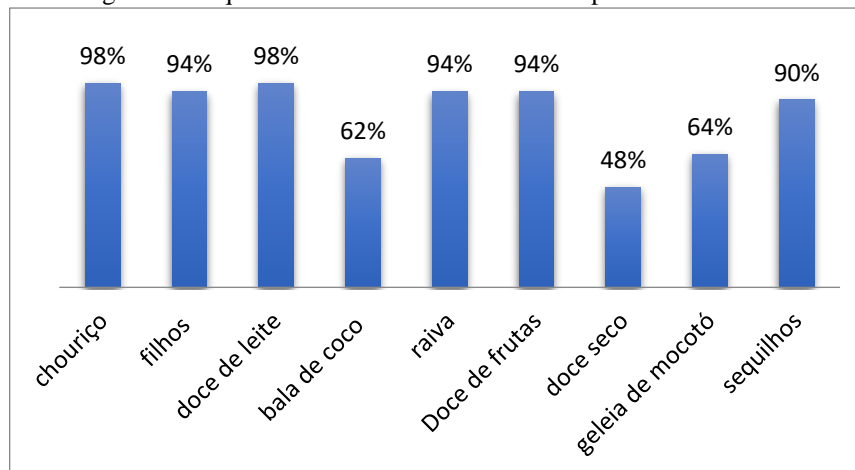
De maneira geral, todos os entrevistados tiveram opiniões positivas acerca do evento. Pela análise, a primeira edição foi realizada com sucesso, alcançando a satisfação da maioria dos doceiros. Entre eles, o questionamento que resta é a propagação do evento para demais edições, o que seria positivo para as doceiras.

Para o turismo, o evento é também uma iniciativa de mostrar que se tem o que é preciso para atrair o turista. O organizador do encontro fala que no Seridó se tem que trabalhar o acolhimento e a identidade cultural: *“Para se consagrar destino turístico do Rio Grande do Norte, a hospitalidade tem que ser trabalhada e que a identidade esteja presente em cardápios dentro e fora das pousadas. E que se tenha uma linguagem bem padronizada”*. O município de Caicó tem movimentação turística intensa em dois períodos do ano, na festa de Sant’Ana e no carnaval, ambos sendo bem conhecidos e apreciados.

#### 4.2 A visão dos herdeiros e observadores

A análise a seguir se dá sobre a visão da população seridoense e foi feita por representação gráfica. Sobre a frequência dos dados quantitativos, obteve-se um total de 50 formulários respondidos. Deste montante, 72% eram provenientes do município de Caicó, e os demais 28%, de outros municípios e estados, sendo essas 13 pessoas de municípios do nordeste como: Natal (7), Jardim do Seridó (2), São José de Mipibu (1), Serra Negra (7), Vera Cruz (1) e São Fernando (1); e uma pessoa do Sudeste do País, da cidade do Rio de Janeiro. Sobre os doces mais conhecidos pelos entrevistados, destaque para o chouriço doce e o doce de leite, seguidos com a mesma porcentagem, com 98% das pessoas conhecendo ambos os doces. Como se pode ver na figura 2, os doces no geral são bem conhecidos, uma vez que dos nove apresentados para seleção, seis foram sinalizados por mais de 90% dos entrevistados. O menos conhecido foi o doce seco, com menos de 50% de conhecimento dos entrevistados sobre ele.

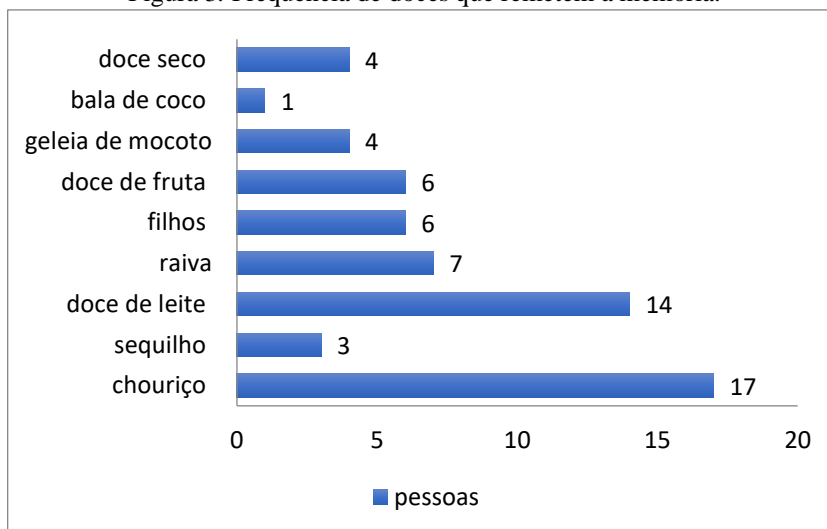
Figura 2. Frequência de doces mais conhecidos pelos entrevistados.



Nota. Pesquisa de campo (Caicó, 2019).

Em relação aos doces que mais remete à memória dos entrevistados, levando em consideração que puderam assinalar mais de um doce, os resultados mostraram a maior frequência para o chouriço, com 17 menções, seguido do doce de leite com 14 menções. Os filhoses e doces de fruta foram assinalados como memoráveis pela mesma quantidade de pessoas, seis delas. Já o doce seco foi citado apenas 4 vezes. Os demais doces da pesquisa são citados entre uma e sete vezes, como é possível observar na figura 3.

Figura 3. Frequência de doces que remetem a memória.



Nota. Pesquisa de campo (Caicó, 2019).

Quando questionados sobre os doces que mais representam o Seridó, os participantes puderam escolher três doces dentre as opções apresentadas. Os resultados apontam o chouriço como o que mais retrata a região, com 48 indicações, seguidos dos filhoses com 39 apontamentos e do doce de leite, com 31 citações de representação. Pode-se observar na figura 5 que a representatividade ficou na mesma ordem. Uma maior frequência de entrevistados optou

pelo primeiro lugar- ao chouriço, o segundo lugar- os filhoses e em terceiro lugar- o doce de leite.

Figura 4. Doces representativos do Seridó

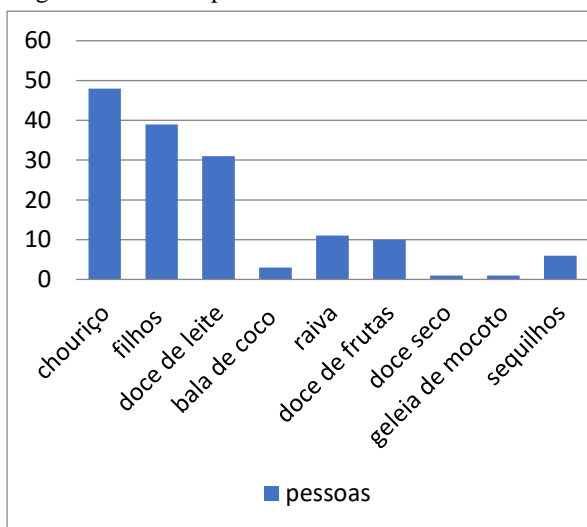
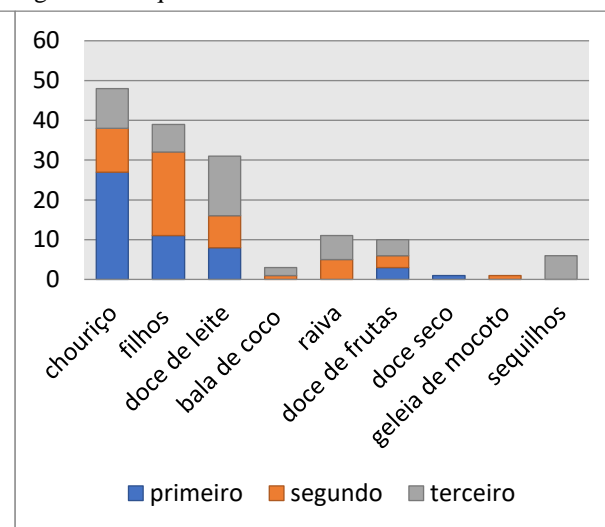


Figura 5. Frequência de doces mais aceitos



Nota. Pesquisa de campo (Caicó, 2019).

Sobre os doces de frutas, a pesquisa mostra que ficaram com uma quantidade similar, sendo citados cerca de dez vezes. O doce seco, por sua vez, foi citado apenas uma vez, sendo colocado em primeiro lugar. Nesse sentido, entende-se que os doces de maior conhecimento são os mais representativos, mesmo tendo alguns, como o caso do doce seco, que tem sua existência comprovada, mas não é tão representativo, fato que pode ser justificado pela escassez de produção de tal doce, no qual a população já não tem mais acesso com facilidade.

Quando perguntados se eventos, como o 1º Encontro de Doceiras do Seridó, poderiam atrair turistas para a região, as respostas foram de grande parte afirmativa, totalizando 74% dos investigados. É válido ressaltar que 22% têm dúvidas sobre essa hipótese. Esses dados mostram que eventos direcionados a identidade cultural podem ser um atrativo ao turismo, tanto gastronômico como cultural, mas que ainda existe dúvida sobre como atrelar esse atrativo às visitas turísticas na região.

Com relação ao evento onde a pesquisa foi aplicada, 98% dos entrevistados acharam que ele é um resgate de cultura gastronômica da região, sendo bem aceito pelos entrevistados com uma fração de 32 entrevistados sinalizando o evento como *ótimo* (72%); 14 entrevistados com *bom* (14%) e nenhum nas opções *regular*, *ruim* e *péssimo*. Isso demonstra um grau favorável de aceitação de iniciativas que resgatem a culinária e tradições locais.

O evento pioneiro na região foi uma experiência exitosa, para primeira edição, sendo interrompida nos anos vindouros em decorrência da covid-19, no entanto, com expectativas



promissoras de resgate da tradição das doceiras do Seridó, sendo espaço de comercialização e divulgação de doces tradicionais que perpassam o tempo.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a análise dos dados apresentados, pode-se entender que os doces do Seridó são tidos como símbolo cultural gastronômico, uma memória que deve ser preservada e valorizada pela comunidade e apoiadores da cultura, bem como, divulgada para que essa arte não se perca no tempo. São a representação marcante da Região do Seridó, sendo lembrada com afeto pelos seridoenses e realizada com orgulho pelas doceiras tradicionais.

Filhoses são comercializados diariamente e em maior quantidade, nos grandes eventos da cidade; o chouriço é o mais citado pela população seridoense como referência dos doces regionais; doces de frutas estão sempre sendo modificados, porém nunca perdem a sua essência do doce de tacho feito com capricho; o caju-ameixa, fervido quatro dias e quatro noites estão ganhando espaço nas prateleiras. Contudo, existem aqueles doces que contam história e tradição, mas estão sendo perdidos no esquecimento das pessoas, como por exemplo, o doce seco. Este tão marcante em seu tempero lusitano, porém, com feitura trabalhosa que impede a sua propagação.

Projetos de cunho cultural para valorização da memória são relevantes para mantê-las vivas no seio da comunidade. O “1º Encontro das Doceiras do Seridó” foi uma iniciativa para mostrar que a cultura gastronômica da região é um exemplo de identidade cultural, recordando aos seridoenses que existem riquezas nas cozinhas das casas que não podem ser esquecidas. Para manter esse esforço de permanecer viva as tradições, é interessante a continuidade de eventos dessa natureza, atualização dos catálogos dos doces e doceiras, promoção de cursos ensinando as técnicas desses doces, podendo ser realizadas iniciativas como essas em outros municípios do Seridó, para contemplar a região de forma mais abrangente.

É visível o potencial dessa área para o turismo, sendo o segmento gastronômico e/ou cultural, relevante para ser desenvolvido na região.

Os resultados mostraram que o desenvolvimento do turismo gastronômico seria aceito pelos moradores da região e por doceiras, pois fomenta a economia e gera mais recursos, além de ser a valorização da cultura do local receptivo. No momento em que turistas compram um produto regional, estão incentivando as doceiras a continuar exercendo seu papel na sociedade cultural da região.

Nas referências pode-se ver que não há muitos estudos sobre o doce seco. Esse doce, que tem sua origem em Portugal e veio junto com muitos outros doces, têm seu valor histórico-cultural se perdendo por falta de propagação. O desafio está em manter constante a valorização, não deixando cessar o entusiasmo de conhecer a cultura através dos doces. Ele é mais que um alimento, é a história sendo contada. Portanto, os doces da região são tidos como símbolo cultural gastronômico, uma memória que deve ser preservada e valorizada.

Como limitações da pesquisa, constata-se que alguns doces de preparo mais difícil estão ficando escassos, sendo importante identificar as antigas doceiras com conhecimentos específicos. Diante disso, como encaminhamentos, é necessário formatar orientações para que essas receitas sejam propagadas para as novas gerações, na tentativa de resgate histórico e cultural.

## REFERÊNCIAS

- Almeida, M. C. (2010). *Complexidade, saberes científicos, saberes da tradição*. São Paulo: Editora Livraria da física.
- Brillat-Savarin, J. A. (1995). *Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Cascudo, L. C (2004). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora.
- Cavignac, J., Muirakytan, K. M., Silva, D., & Dantas, M. I (2018). *Comida da Terra*: Nota sobre o sistema alimentar do Seridó. Natal: Sebo Vermelho.
- Cavignac, J., Muirakytan, K. M., Brito, P. S., & Dantas, M. I (2010). O inventário da cultura do Seridó (RN) ou como dar conta do patrimônio imaterial de uma região. *Memória em Rede*, Pelotas, v. 2, n. 4, p.48-84.
- Capistrano, J. M. (2011). *Comer para (re)conhecer*: doces regionais como patrimônio cultural na festa de Sant'Ana de Caicó-RN.
- Dantas, M. I. (2008). *O sabor do sangue*: uma análise sócio-cultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Sociais, Departamento de Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Ufrn, Natal.
- Dantas, M. I., Capistrano, J. M., & Soares, P. M. S. (2011). *O Lugar Do Homem Na Doçaria Do Seridó Potiguar*. Disponível em: <<http://docesdoserido.com.br/Artigos.html>>. Acesso em: 10 jul. 2019.
- Doces do Seridó*: museu virtual. Caicó: Referência Comunicação, 2019. P&B. Disponível em: <https://docesdoserido.com.br/> Acesso em: 20 nov. 2022.
- Fagliari, G. S. (2005). *Turismo e alimentação*: Análise introdutória. São Paulo: Roca.
- Freixa, D., & Chaves, G. (2008). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional.
- Lody, R. (2008). *Brasil bom de boca*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

- Neves, C.V. P., & Oliveira, M. A. S. A. (2021). Uma cozinha brasileira? Contribuições da perspectiva antropológica para o fortalecimento do turismo gastronômico. *Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR*, Penedo, 11(Dossiê Especial), 322-341.
- Oliveira, T. M.; Silva, G. B. L. (2021). *O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. Ágora (St. Cruz Sul, Online)*, 23(1), 232-246. ISSN 1982-6737
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, *International Journal of Hospitality Management* 23, 15-24
- Santos, R. I. C.; Antonini, B. O. (2004). La Gastronomía Típica de La Isla de Santa Catarina – Brasil. Su identidad como atractivo para el turismo cultura. *Estudios y Perspectivas en turismo*. 13(1-2).
- Schluter, R. G. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo (SP): Aleph. 2ª Edição. Revista.
- Silva, S. A. (2013). *Filhoses com mel: um doce patrimônio dos caicoenses*. 26 f. TCC (Graduação) - Curso de Tecnologia em Produção Cultural, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, Natal.
- Virginio, D. F. (2020). Alimentação e turismo: uma relação, muitas facetas. In: *A cozinha popular do litoral sul potiguar* / organizador, Nilton Xavier Bezerra. – João Pessoa: IFPB.

---

#### FORMATO PARA CITAÇÃO DESTA ARTIGO

Alves, J. A., & Dantas, J. T. G. (2022). Doces regionais, identidade e tradição: um estudo com as doceiras do Seridó/RN. *Revista de Turismo Contemporâneo*, 11(3), 424-442.

<https://doi.org/10.21680/2357-8211.2023v11n3ID31128>

---