

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS - *CAMPUS* SOROCABA  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E BIOLÓGICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS DA CONDIÇÃO HUMANA

Ariane Nascimento Silva

**Alimentação e patrimônio imaterial da humanidade:  
diálogos a partir do cuscuz no Brasil**

SOROCABA - SP  
2024

Ariane Nascimento Silva

**Alimentação e patrimônio imaterial da humanidade:  
diálogos a partir do cuscuz no Brasil**

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Estudos da Condição Humana da Universidade Federal de São Carlos como exigência para a obtenção do título de Mestre em Estudos da Condição Humana.

Orientador: Prof.º Dr.º Geraldo Tadeu Souza

SOROCABA - SP  
2024

Silva, Ariane Nascimento

Alimentação e patrimônio imaterial da humanidade : diálogos a partir do cuscuz no Brasil / Ariane Nascimento Silva -- 2024.  
67f.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de São Carlos, campus São Carlos, São Carlos

Orientador (a): Geraldo Tadeu Souza

Banca Examinadora: Maria Inês Batista Campos Noel Ribeiro, Rosana Batista Monteiro

Bibliografia

1. Patrimônio imaterial da humanidade. 2. Cuscuz. 3. História da alimentação. I. Silva, Ariane Nascimento. II. Título.

Ficha catalográfica desenvolvida pela Secretaria Geral de Informática (SIn)

DADOS FORNECIDOS PELO AUTOR

Bibliotecário responsável: Arildo Martins - CRB/8 7180



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

Centro de Ciências Humanas e Biológicas  
Programa de Pós-Graduação em Estudos da Condição Humana

---

### Folha de Aprovação

---

Defesa de Dissertação de Mestrado da candidata Ariane Nascimento Silva, realizada em 02/09/2024.

#### Comissão Julgadora:

Prof. Dr. Geraldo Tadeu Souza (UFSCar)

Profa. Dra. Maria Inês Batista Campos Noel Ribeiro (USP)

Profa. Dra. Rosana Batista Monteiro (UFSCar)

O Relatório de Defesa assinado pelos membros da Comissão Julgadora encontra-se arquivado junto ao Programa de Pós-Graduação em Estudos da Condição Humana.

Dedico este trabalho às pessoas que têm a feitura de cuscuz como tradição, às outras diversas comedoras de patrimônio e, principalmente, às populações africanas, afrodiaspóricas e pindorâmicas que trabalharam e trabalham contra a monocultura na luta pela terra de onde vêm as matérias-primas dos nossos cuscuzes e demais sustentos.

## AGRADECIMENTO

Desejo expressar a minha profunda gratidão às pessoas que compuseram e compõem a minha vida cotidiana, por terem influenciado o meu ingresso e permanência neste programa, e às pessoas que compuseram a minha vida acadêmica durante estes 2 anos e 6 meses, pelas contribuições no processo de escrita desta dissertação.

Agradeço à preta velha, mãe da minha mãe, Maria Miriam do Nascimento (*in memorian*), pela transmissão do cuscuz e por acreditar no poder transformador da educação; à minha mãe Rochelane e ao meu pai Manoel, por partilharem dessa crença e pelo papel ativo no período da minha alfabetização; à minha sobrinha Laura por me convocar a exercer, concomitantemente, os papéis de educadora e educanda durante nossos encontros.

Agradeço à força das medicinas da floresta e às profissionais da Saúde Mental: as psicólogas Karoline Ruthes Sodré e Rayane Sales Nobre de Lima, e a psiquiatra Dra. Priscila Souza dos Reis do CAPS III “Alegria de Viver”, porque em diferentes períodos desta jornada trabalharam no cuidado e preservação da minha vida.

Ao amigo Felipe, agradeço por ter acompanhado de perto o processo desta escrita e, algumas vezes, ter sido responsável pela minha alimentação.

Às amigas Amanda, Claudia e Stefany, agradeço por fortalecerem o bem-viver compondo nos acolhimentos sobre nossas angústias e nos momentos de lazer.

Agradeço ao amigo, psicólogo e mestre Deivison Warlla Miranda Sales por provocar a minha continuidade nesta jornada.

Agradeço imensamente ao Professor Dr. Geraldo Tadeu de Souza, por ter selecionado o meu projeto de pesquisa e por ter me orientado, ao longo desses anos, com confiança, cuidado e muita paciência.

Agradeço à generosidade e ao acolhimento dos docentes do PPGECH, que, apesar dos desafios nas políticas públicas educacionais, sustentam esse programa.

À III Turma do PPGECH (2022), compartilho meus agradecimentos pelas trocas, em especial, às amigas e colegas mestres Gabriela Uechi, Mayara Gomes e Luciana Petrili pelos momentos de acolhimento e incentivo durante a jornada.

Por fim, expresso a minha profunda gratidão às professoras doutoras Maria Inês Batista Campos Noel Ribeiro e Rosana Batista Monteiro, pela gentileza e disponibilidade em atuarem como membras da banca de avaliação durante a qualificação e defesa desta dissertação.

“[...] a história alimentar de uma sociedade constitui um importante patrimônio simbólico a ser cultivado e preservado, além de ser também um forte elemento definidor de identidade social e territorial” (Silva, 2014, p. 23).

## RESUMO

A presente dissertação é uma pesquisa interdisciplinar de abordagem qualitativa, um processo exploratório, ancorada metodologicamente na pesquisa bibliográfica e documental que, observa os rastros do *couscous* – sêmola de trigo cozida a vapor -, desde o trânsito dos magrebinos/africanos à Península Ibérica, até a chegada dos colonizadores portugueses na Pindorama (Terra das Palmeiras). A partir disso, problematiza o *couscous* como Patrimônio Imaterial da Humanidade e a relação de pertencimento dos cuscuzes brasileiros, de mandioca ou de milho, a esse patrimônio com base na história da alimentação no Brasil (Braga, 2024; Cascudo, 2011; Castro, 2022). Para isso, partimos de exercícios éticos e políticos contracoloniais (Confluências Afroindígenas, 2020; Santos, 2020; 2023), invocando um lugar autoral de pesquisadora encarnada (Messeder, 2018; 2020a; 2020b), articulada ao projeto *político-acadêmico* decolonial (Bernardino-Costa; Grosfoguel; Maldonado-Torres, 2019). Estes exercícios contracoloniais nos demanda atitudes extra-acadêmicas de envolvimento com as lutas pela defesa das sementes, das terras e pela reforma agrária, para preservarmos nossa cultura alimentar. Enfim, percebemos que o cuscuz à base de mandioca ou de milho, com suas origens em tradições culinárias africanas/magrebina e tradições agrícolas indígenas/pindorâmicas, representa um frutífero ponto de partida para explorar questões de identidades, memórias e resistências, bem como, afirmá-las.

Palavras-chave: Patrimônio Imaterial da Humanidade; comida identitária; cuscuz; história da alimentação.

## ABSTRACT

This dissertation is an interdisciplinary research with a qualitative approach, an exploratory process, methodologically anchored in bibliographic and documentary research that observes the traces of couscous - steamed wheat semolina - from the transit of Maghrebians/Africans to the Iberian Peninsula, until the arrival of Portuguese colonizers in Pindorama (Land of Palm Trees). From this, it problematizes couscous as Intangible Heritage of Humanity and the relationship of belonging of Brazilian *cuscuz*, based on cassava and corn, to this heritage based on the history of food in Brazil (Braga, 2024; Cascudo, 2011; Castro, 2022). To this end, we start from *contracolonial* ethical and political exercises (Confluências Afroindígenas, 2020; Santos, 2020; 2023), invoking an authorial place of embodied researcher (Messeder, 2018; 2020a; 2020b), articulated with the decolonial *political-academic* project (Bernardino-Costa; Grosfoguel; Maldonado-Torres, 2019). These *contracolonial* exercises demand extra-academic attitudes of involvement with the struggles for the defense of seeds, lands and agrarian reform, in order to preserve our food culture. Finally, we realize that *cuscuz* made from cassava or corn, with its origins in African/Maghrebian culinary traditions and indigenous/Pindoramic agricultural traditions, represents a fruitful starting point for exploring issues of identities, memories and resistance, as well as affirming them.

Keyword: Intangible Heritage of Humanity; identity food; cuscuz; history of food.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Perceber-se Cuscuz.....	13
<b>Figura 2.</b> Entre memórias, estômago e espírito.....	14
<b>Figura 3.</b> Cuscuz tradicional preparado com carneiro, servido num restaurante étnico de Lisboa.....	21
<b>Figura 4.</b> Dezenas de variedades de semente crioulas de milho compartilhadas durante encontro de guardiãs e guardiões.....	29
<b>Figura 5.</b> Mulher preparando o Couscous e mulher penteando a lã no período colonial francês na Argélia, entre o final do século XIX e o início do século XX.....	32
<b>Figura 6.</b> Pratos de couscous da Argélia em 2018 .....	34
<b>Figura 7.</b> Diagrama de confecção de <i>couscous</i> tradicional identificado a partir do processo artesanal utilizado no norte da Tunísia.....	37
<b>Figura 8.</b> Os utensílios utilizados para a fabricação nacional do <i>couscous</i> na Tunísia.....	38
<b>Figura 9.</b> <i>Guassâa</i> feita de alumínio (a) e argila (b).....	38
<b>Figura 10.</b> Diferentes peneiras utilizadas para calibração de sêmola e modelagem de <i>couscous</i> : (a) <i>saggat</i> utilizada para desagregação de caroços; (b) <i>manfdha</i> usado para calibração de <i>couscous</i> ; (c) <i>thannaya</i> utilizada 2 ou 3 vezes para peneirar <i>couscous</i> ; (d) <i>talla</i> utilizada para peneiração e acabamento de sêmola.....	38
<b>Figura 11.</b> Exemplos de <i>couscoussiers</i> , vaporizadores tradicionais para preparo de <i>couscous</i> , feitos de cobre (a) ou alumínio (b).....	40
<b>Figura 12.</b> Exemplos de <i>couscoussier</i> , vaporizadores tradicionais para preparo de <i>couscous</i> , feitos de cerâmica (A e B) ou alumínio (C).....	40
<b>Figura 13.</b> O <i>couscous marocain</i> , um símbolo culinário no Brasil .....	41
<b>Figura 14.</b> Pratos de <i>couscous</i> consumidos na Argélia.....	42
<b>Figura 15.</b> Cuscuz de arroz e de milho em Maceió/Alagoas.....	45
<b>Figura 16.</b> Fotografia do topo e título da notícia do <i>Negrê</i> .....	48
<b>Figura 17.</b> Fotografia do meio da notícia do <i>Negrê</i> .....	50
<b>Figura 18.</b> Fotografia e título do topo da notícia do <i>Hypeness</i> .....	50
<b>Figura 19.</b> Fotografia do cuscuz nordestino no corpo da notícia do <i>Hypeness</i> .....	51
<b>Figura 20.</b> Cuscuz de massa puba.....	54
<b>Figura 21.</b> Cuscuzeira: vaporizador utilizado no preparo de cuscuz no Brasil.....	56
<b>Figura 22.</b> Cuscuzeira individual: vaporizador utilizado no preparo de cuscuz no Brasil.....	56

## SUMÁRIO

<b>1. DIÁLOGOS INICIAIS</b>	<b>11</b>
<b>2. APONTAMENTOS METODOLÓGICOS</b>	<b>17</b>
<b>3. A PESQUISADORA ENCARNADA NO ATO DE PRESERVAR A CULTURA ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE.</b>	<b>21</b>
<b>4. O COUSCOUS NOS PAÍSES DA REGIÃO MAGREBE DA ÁFRICA</b>	<b>31</b>
4.1. Origem e nomes	31
4.2. Patrimônio Imaterial da Humanidade: comida identitária, modos de fazer e utensílios	34
4.3. Um prato de partilha comunitária	41
<b>5. O CUSCUZ NO BRASIL</b>	<b>43</b>
5.1. Origem e nomes	43
5.2. Patrimônio Imaterial da Humanidade? Comida de aproximação cultural, modos de fazer e utensílios	44
5.3. Memória ancestral e comida partilhada	57
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>60</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>62</b>

## 1. DIÁLOGOS INICIAIS

A presente pesquisa teve como objetivo geral explorar os rastros do cuscuz no Brasil, por uma via interdisciplinar, destacando a contribuição dos povos africanos e pindorâmicos<sup>1</sup>. Esta dissertação foi realizada através de uma pesquisa documental e bibliográfica em uma perspectiva contracolonial (Santos, 2020; 2023) de uma pesquisadora encarnada (Messeder, 2020a; Messeder, 2020b) que caminha na crítica epistemológica decolonial, desenvolvida no interior da linha de pesquisa “Sujeitos de Discurso, Narrativas e Mobilidades” do Programa de Pós-graduação em Estudos da Condição Humana (PPGECH) da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), *campus* Sorocaba.

Desde 2018, eu investigo a viabilidade de novas formas, por meio da flexibilidade e do movimento da água, do fogo, do papel, de cacos de vidros e de tecidos, e a conexão disso com vivências pessoais e coletivas, portanto, antes, e no decorrer, dessa pesquisa, alimento um processo artístico, articulado a uma pesquisa não acadêmica, em torno do cuscuz.

Nesse sentido, em 2020, passei a experimentar de modo mais específico as texturas de farinhas de mandioca e de milho, junto às formas de cacos de vidro e tecidos, porque são elementos, presentes em meu cotidiano, que ativam memórias bem particulares sobre as vivências com a minha mãe, que nasceu e viveu em Recife (Pernambuco) até os 20 anos de idade, e com o meu pai, que nasceu e viveu em Lagoa dos Gatos (Pernambuco) até os 08 anos de idade que, na ocasião da diáspora, nomeada *retirância*, encontraram-se em São Paulo (capital), onde me conceberam.

No início de 2021, a vídeo-performance *Cuscuz - Sabores e saberes diaspóricos* foi publicada na Programação Artística de Sorocaba (PAS)<sup>2</sup>. Na ocasião, o foco no cuscuz e os processos de pesquisa não-acadêmica, também foram influenciados e emocionalmente afetados pelo acesso ao livro **Cuscuz: um livro de memórias afetivas**, dos contadores de história e designers Germana G. de Araújo e Breno Loeser (2020). Na vídeo-performance, ao fundo, há um tecido de cor azul médio e eu estou com o cabelo cacheado, solto, sobre os ombros e visto uma camisa branca. Ao som de água borbulhando, eu retiro o cuscuz de dentro

---

<sup>1</sup> Em confluência com o Mestre Nego Bispo dos Santos (2015), mobilizaremos a palavra “pindorâmico” para nos referir de maneira generalizada aos povos indígenas das terras que hoje correspondem ao Brasil; enquanto à palavra “indígena”, recorreremos para nos referir de maneira generalizada a todos os povos que habitavam Abya Yala no período anterior às colonizações.

<sup>2</sup> Realizada com recursos da Lei Emergencial nº 14.017, Lei Aldir Blanc, através da Secretaria de Cultura, da Secretaria Especial de Cultura, do Ministério do Turismo e Governo Federal, esta vídeo-performance ainda pode ser conferida no YouTube: <<https://www.youtube.com/watch?v=u7vWZzkRz50>>. Acesso em 30/07/2023.

da cuscuzeira, puxando o cabo da base perfurada e logo em seguida, começo a comer o cuscuz com as mãos, enquanto um áudio, com vozes de diferentes pessoas falando como desejam seus cuscuzes, é iniciado, sobrepondo o som de água borbulhando que, se mantém antes do início e depois do fim do som dessas vozes de adultos, homens e mulheres de diferentes gerações, e de crianças.

Nesse vídeo-performance, as pessoas compartilharam as diferentes formas de preparar e comer o cuscuz nordestino, como por exemplo: “eu desejo meu cuscuz com frango cozido e bastante molho”; “eu desejo meu cuscuz com bastante manteiga”; “eu desejo o meu cuscuz com calabresa e bacon!”; “eu desejo o meu cuscuz com carne de sol frita!”; “eu desejo meu cuscuz com carne cozida e batata”; “eu desejo meu cuscuz com carne seca e banana da terra”; “eu desejo o meu cuscuz com feijão” e continua. Neste momento, eu estava orientada pela hipótese de que as diferentes formas de preparo do cuscuz, poderiam revelar os sabores e saberes da região de origem das pessoas.

Ainda em 2021, durante a Trienal de Artes - FRESTAS (2020-2021), O rio é uma serpente, que aconteceu no Sesc Sorocaba, ocorreu o Programa Orientado a Práticas Subalternas (POPS), uma iniciativa do coletivo artístico Ayllu, que na época, contou com a participação de cerca de 40 pessoas localizadas em diversas regiões de Abya Yala<sup>3</sup>. Ao longo de oito encontros, o programa foi organizado em sessões de estudos em diálogo com a proposta curatorial de “O rio é uma serpente” e funcionou como um espaço de crítica anticolonial e criação coletiva. Ao fim, publicamos a Fanzine - Sete mil rios nos comunicam. Na ocasião, produzi a imagem a partir de um print da vídeo-performance *Cuscuz - Sabores e saberes diaspóricos*, o qual deixei em preto e branco e aumentei a granulação com a intenção de aproximar a textura da fotografia com a característica granulada do objeto.

---

<sup>3</sup> Proposta anticolonial para referir-se ao continente - violentamente - nomeado de América. Na língua do povo Kuna, Abya Yala significa terra viva ou terra em florescimento. Doravante, usarei o termo Abya Yala para me referir ao continente *Americano* no restante desta dissertação.



**Figura 1.** Perceber-se Cuscuz, 2021. **Fonte:** Fanzine - Sete mil rios nos comunicam (2021)  
<<https://frestas.sescsp.org.br/editorial/fanzine-sete-mil-rios-nos-comunicam/>>. Acesso em 10/07/2024

Em outubro de 2021, participei da exposição coletiva *online* “Corpos da Água Vermelha” com um GIF<sup>4</sup> (640 x 360 pixels) intitulado “Entre memórias, estômago e espírito”. O processo de produção do GIF<sup>5</sup> se deu a partir do agrupamento de imagens retiradas da gravação do meu processo de feitura do cuscuz antes de ir à cuscuzeira, a intenção era compartilhar a receita que eu aprendi com a minha mãe que aprendeu com a mãe dela: colocar em um recipiente a farinha de milho, um pouco de farinha de mandioca para um cuscuz soltinho, sal e água para hidratá-lo. Mais tarde, durante a elaboração da dissertação, a partir de conversas com pessoas que moraram em Casa Amarela no Recife (Pernambuco), soube que essa atitude de adicionar um pouco de farinha de mandioca no cuscuz de farinha de milho, é uma prática comum entre os habitantes do bairro.

---

<sup>4</sup> Graphic Interchange Format (Formato de Intercâmbio Gráfico): tipo de extensão utilizado para armazenar figuras de forma estática, animada linearmente ou animada ciclicamente (Nadal, 2014).

<sup>5</sup> [GIF](#) (640 x 360 pixels), produzido especialmente para a exposição coletiva *online* *Corpos da Água Vermelha* (2021). Projeto curatorial de Allan Yzumizawa.



**Figura 2.** Entre memórias, estômago e espírito, 2021<sup>6</sup>. **Fonte:** acervo pessoal da autora.

Foi a partir da devolutiva de outras artistas e da curadoria de Allan Yzumizawa que, em 2020, entendi que a fotografia era um dos recursos da minha - possível - atuação no campo das Artes Visuais, dado que, o meu processo de pré-produção e produção das fotografias se enquadrava na instalação - outra linguagem artística. Isso contribuiu com que eu percebesse que o cuscuz (amarelo, granulado, feito a partir de farinha de milho e levada à cuscuzeira, onde é cozido no vapor), perdurava em meus registros e apontou para uma prática cotidiana relacionada aos ritos ancestrais e saberes diaspóricos.

Por causa deste processo artístico e sua relação com os ritos ancestrais e saberes diaspóricos a partir de Áfricas, e porque, junto a isso, eu passei a compartilhar sobre o cuscuz nas redes sociais, quando o *couscous* (ou *k'seksu*<sup>7</sup>) foi declarado Patrimônio Imaterial da Humanidade, em 16 de dezembro de 2020, logo no dia seguinte, amigas e colegas compartilharam comigo a notícia.

Enfim, nos aproximamos do que me mobilizou a iniciar esta pesquisa, porque, quando o *couscous* foi declarado Patrimônio Imaterial da Humanidade, a primeira notícia a chegar até mim, foi do *Alma Preta - Jornalismo Preto e Livre* que, inicia nos notificando da seguinte forma: “Paixão nacional, o cuscuz é um dos pratos mais presentes na culinária nordestina. Nesta quarta-feira (16), a iguaria entrou para a lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade” (Alma Preta, 2020, *s.n.*). Este é o início do primeiro parágrafo da notícia, onde observamos a afirmação da união do cuscuz da culinária nordestina ao *couscous*, assim como, nos outros três parágrafos desta notícia, acessamos mais informações sobre o processo de nomeação e a

---

<sup>6</sup> Documentários e entrevistas dessa exposição coletiva podem ser acessadas no canal *Corpos da Água Vermelha* no YouTube: <<https://www.youtube.com/@corposdaaguavermelha378/videos>>. Acesso em 10/07/2024.

<sup>7</sup> Discorremos sobre estas palavras em **O COUSCOUS NOS PAÍSES DA REGIÃO MAGREBE DA ÁFRICA.**

origem do *couscous*, sem distingui-lo do cuscuz nordestino, citado apenas na introdução, como voltaremos a abordar mais adiante.

Junto ao alimento e ao consumo, devem ser preservadas as tradições, saberes, memórias e gestos que foram transmitidos de geração em geração no processo de saber-fazer o *couscous* (UNESCO, 2020b). O artigo 2º da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003) entende por patrimônio cultural imaterial:

[As] práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

No Brasil, porém, há uma variedade de condimentos, ingredientes e instrumentos utilizados nos diversos modos de preparar os cuscuzes, assim sendo, essa nomeação nos colocou uma questão de pertencimento dentro de nossas memórias ancestrais: será que podemos dizer que os nossos cuscuzes também são Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade?

O preparo dos nossos cuscuzes correspondem a uma parte dos saberes e práticas tradicionais das Áfricas, entretanto, esses saberes e práticas distinguem-se, principalmente, pelo uso corrente da farinha de milho e, em alguns casos, da farinha ou massa de mandioca, alimentos próprios de Abya Yala, constituindo identidades, sociabilidades e particularidades no saber-fazer<sup>8</sup> que, simultaneamente, o aproxima e o diferencia do *k'seksu* ancestral. Assim, surge o meu interesse em explorar os rastros do cuscuz no Brasil, destacando a contribuição dos povos africanos e pindorâmicos.

A partir disso, organizamos esta dissertação em seis capítulos. Neste primeiro capítulo: *Diálogos iniciais*; apresentamos as trajetórias artística e cotidiana, em torno do cuscuz nordestino, que nos aproximou do *couscous* e nos conduziu à pesquisa acadêmica. No segundo capítulo: *Apontamentos metodológicos*; junto ao que o título já evidencia, compartilhamos sobre nosso projeto *político-acadêmico*. No terceiro capítulo: *A pesquisadora encarnada no ato de preservar a cultura alimentar como Patrimônio Imaterial da Humanidade*; discorreremos sobre o trânsito dos magrebinos/africanos à Península Ibérica, antes do período moderno, o que levou o saber-fazer do *couscous* para Portugal continental, e

---

<sup>8</sup> Saber-fazer, ou *know-how* (inglês), ou *savoir-faire* (francês), refere-se ao “conhecimento que resulta de experiência prática ou técnica acumulada” (Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, 2024).

responderemos se o *couscous* já era ou não uma realidade no cotidiano dos portugueses quando invadiram Pindorama, bem como, ampliaremos sobre o local desta pesquisadora encarnada como exercício contracolonial no ato de preservar a cultura alimentar do cuscuz. No quarto capítulo: *O couscous na região do Magrebe da África*, por meio dos tópicos 4.1. *Origem e nomes*, 4.2. *Patrimônio Imaterial da Humanidade: comida identitária, modos de fazer e utensílios* e 4.3. *Um prato de partilha comunitária*, visto que, o *couscous* é frequentemente referido como um prato de origem árabe ou berbere, apresentaremos a diferença entre estes povos da região noroeste da África, o Magrebe, e um breve histórico e especificidades do *couscous* magrebino/africano. No quinto capítulo: *O cuscuz no Brasil*, junto aos tópicos 5.1. *Origem e nomes*, 5.2. *Patrimônio Imaterial da Humanidade? Comida de aproximação pluricultural, modos de fazer e utensílios* e 5.3. *Memória ancestral e comida compartilhada*, tentaremos responder a nossa questão de pesquisa sobre dizer, ou não, que os nossos cuscuzes também são Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Por fim, no sexto capítulo apresentamos nossas considerações finais sobre a importância do cuscuz em nossa cultura alimentar e enquanto símbolo de memória e identidade afro-pindorâmica.

## 2. APONTAMENTOS METODOLÓGICOS

A presente pesquisa foi realizada através de uma abordagem qualitativa, um processo exploratório, ancorada metodologicamente na pesquisa bibliográfica e documental, cujo as fontes são: artigos de periódicos acadêmicos, livros, notícias e reportagens *online* e publicações institucionais.

Como modo de manter um alinhamento com os objetivos da pesquisa e com a linha de pesquisa em suas relações entre sujeitos, narrativas e mobilidades, dissertamos sobre os rastros do cuscuz em uma via interdisciplinar, firmada em epistemologias decoloniais como procedimento relevante para o exercício contracolonial através de uma abordagem sobre a articulação do lugar dado ao cuscuz enquanto Patrimônio Imaterial da Humanidade, com suas raízes entrecruzadas, principalmente do ponto de vista do encontro de influências dos povos africanos e indígenas/pindorâmicos nesta comida identitária.

O projeto decolonial é descrito como um projeto acadêmico-político que denuncia a modernidade como processo colonial (processo atual e atualizador das lógicas e práticas do colonialismo, período colonial, cujo início, no Brasil, é datado nos anos de 1500), elucidando historicamente a colonialidade do poder, do ser e do saber e sistematizando caminhos possíveis para o engajamento crítico e político frente ao projeto modernidade/colonialidade. Para Bernardino-Costa, Grosfoguel e Maldonado-Torres (2019, p. 10):

uma das vantagens do projeto acadêmico-político da decolonialidade reside na sua capacidade de esclarecer e sistematizar o que está em jogo, elucidando historicamente a colonialidade do poder, do ser e do saber e nos ajudando a pensar em estratégias para transformar a realidade.

Inspirada nos autores supracitados, demarco a necessidade de atentarmos para os riscos desse projeto acadêmico-político ser capturado a partir de um viés acadêmico/academicista e se distanciar da sua dimensão necessariamente política, em consonância com as lutas políticas de resistência e reexistência dos povos dominados pelos processos de colonização, que no Brasil são notadamente marcados pelas pessoas originárias da África e da Pindorama (Terra das Palmeiras), como os povos de língua tupi chamavam essa terra antes da colonização. Nesse sentido, proponho uma inversão da expressão acadêmico-político, operada pelos autores, para a expressão *político-acadêmico* que demarca a centralidade de um compromisso político de resistência como primado inicial, para além de qualquer intencionalidade acadêmica.

Os caminhos deste projeto *político-acadêmico* são o reconhecimento de que: desde o período da colonização, há lutas políticas de resistências das populações africanas, afrodiaspóricas, indígenas, etc; o conhecimento não se dá apenas por meio de uma soma de dados observados, quantificados e analisados; é fundamental referenciar e reverenciar os saberes ancestrais e contemporâneos decorrentes dessas lutas (saberes subalternizados); além da afirmação de nossas experiências corpo-geopolíticas - engajadas criticamente - como fonte de saberes; e a crítica ao eurocentrismo e ao cientificismo (Bernardino-Costa; Grosfoguel; Maldonado-Torres, 2019).

A proposta de reconhecimento e afirmação de nossas experiências corpo-geopolíticas, faz referência, principalmente, ao artigo “*Intelectuais Negras*” de bell hooks, onde ela afirma a importância social do trabalho intelectual destacando o envolvimento das mulheres negras.

Vivendo numa sociedade fundamentalmente anti-intelectual é difícil para os intelectuais comprometidos e preocupados com mudanças sociais radicais afirmar sempre que o trabalho que fazemos tem impacto significativo. Nos círculos políticos progressistas o trabalho dos intelectuais raramente é reconhecido como uma forma de ativismo (hooks, 1995, p.464).

Para bell hooks (1995), o anti-intelectualismo, que é uma postura que desvaloriza a intelectualidade e o pensamento crítico, é especialmente prejudicial às mulheres negras. Por isso, além de orientar as mulheres negras a buscar apoio fora dos espaços “tradicionais” de aceitação acadêmica e reconhecimento, bell hooks aponta para a necessidade do combate coletivo às práticas racistas e sexistas.

Neste contexto, afirmar experiências corpo-geopolíticas envolve validar e valorizar vivências corporais e políticas de pessoas e de grupos que refletem e refratam as realidades vividas em contextos específicos, relacionado à compreensão das interações complexas entre o corpo, a política e o espaço geográfico, reconhecendo como essas dimensões se entrelaçam e influenciam as experiências das pessoas e consequentemente a escrita.

Eduardo Mourão Vasconcelos (2012) não está, objetivamente, inserido nos estudos decoloniais, mas dialoga com este projeto *político-acadêmico*, principalmente, quando expõe que o saber que emerge da experiência, junto ao engajamento crítico frente a dimensão sociopolítica, fortalece o exercício contra-hegemônico na produção de saberes (Vasconcelos, 2012).

Nesta pesquisa, contracolonial e decolonial são compreendidos de forma distinta, mas articulados em seus objetivos políticos. Orientados por falas do Mestre Antonio Bispo dos Santos (Confluências Afroindígenas, 2020; Santos, 2020; 2023), que buscou conceituar os

processos de enfrentamento entre povos, raças e etnias em confronto direto no mesmo espaço geográfico, compreendemos a contracolonialidade como exercícios éticos e políticos do cotidiano, ou seja, eles ocorrem dentro e fora do contexto acadêmico, porque não se trata de uma teoria, e sim de uma ação, como explica Santos (2023, p.58):

o contracolonialismo praticado pelos africanos vem desde a África. É um modo de vida que ninguém tinha nomeado. Podemos falar de modo de vida indígena, do modo de vida quilombola, do modo de vida banto, do modo de vida iorubá. Seria simples dizer assim. Mas se dissermos assim, não enfraquecemos o colonialismo. Trouxemos a palavra contracolonialismo para enfraquecer o colonialismo.

Neste processo contracolonial (Santos, 2020; 2023), invocando um lugar autoral de pesquisadora encarnada, assim como Messeder (2020a),

sigo o caminho didático em deslindar “o olhar, o ouvir e o escrever” no processo de encarná-los. Declaro que, quando nos detemos no olhar, somos levado ao sentido da modernidade cujo processo esquadrinhou e esquadrejou o conhecimento nas famosas caixinhas disciplinares; com efeito, quando nos deparamos com o refratar da realidade a enxergamos na ótica disciplinar. Entretanto, quando abrimos nossos horizontes na perspectiva das relações de gênero e sexualidades, somos atravessados pela interdisciplinaridade, multidisciplinaridade ou a transdisciplinaridade (Messeder, 2020a, p. 163).

Deste modo, busco me situar, enquanto pesquisadora encarnada na interdisciplinaridade, “no sentido de devolver nossa humanidade no ato de construir conhecimento” (Messeder, 2020a, p. 162), assim como, no sentido de evidenciar que não sou minhas identidades e história pessoal, mas minhas percepções e produções são sempre atravessadas e mobilizadas por elas, como nos coloca Suely Messeder:

A categoria analítica e metodológica denominada pesquisador/a/x encarnado/a/x tem sido desenvolvida pelo Grupo Enlace [da Universidade do Estado da Bahia - UNEB], com seus pesquisadores/as/xs. Para evidenciar, de forma mais ampla, a nossa densidade enquanto possibilidade de garantir a importância desta categoria em nosso Grupo de Pesquisa, foi sugerido, aos palestrantes das mesas da quinta edição do Seminário Enlaçando Sexualidades, que versassem sobre as suas trajetórias profissionais, considerando, sobretudo, os seus principais temas de pesquisas e a conexão com suas trajetórias. Dessa forma, queríamos evidenciar que a escolha dos temas no campo das sexualidades e das relações de gênero, mesmo que ganhe e se desdobre em uma perspectiva macropolítica, decorre das realidades, pensamentos, sentimentos e experiências das pessoas próximas ou de nós mesmos, acometidos por dores e feridas vivenciadas no dia a dia, engendradas por uma dimensão traumática do machismo, de sexismos, da LBGTFobia, do racismo que, aparentemente, nos emudece. Em verdade, existe o reconhecimento da trajetória biográfica do/a/x pesquisador/a/x e do tema desenvolvido em suas pesquisas científicas, com foco, sobretudo, na influência dos marcadores sociais fincados em nossas subjetividades corpóreas (Messeder, 2018, p. 123).

Para Messeder (2020a), junto à necessidade de resgatar a corporeidade das sujeitas envolvidas na pesquisa, está a necessidade de entender os limites e as possibilidades que os

marcadores sociais impõem ao nosso trabalho. Assim, e tendo em vista que, para ela, as normas estabelecidas pela prática científica devem ser tanto consideradas quanto questionadas,

nossa insurgência não é destruidora do mundo, mas sim destruidora de nossa colonialidade, posicionando-nos em novos horizontes com a possibilidade de nos reencantarmos em nossas inventividades. Assim, aplaudiremos e celebraremos a política entre o nós e o outrem e, com efeito, não seremos temerosos de nossas potências e das potências alheias (Messeder, 2020a, p. 169).

Nesse sentido, sigo a orientação de Messeder (2020a, p.156) quando ela diz que “na experimentação da escrita encarnada, buscarei identificar como a modelagem da pesquisadora-encarnada articulada na perspectiva decolonial me faz acionar minhas memórias ancestrais no campo de minha aprendizagem e de minhas utopias do/no mundo científico”.

A partir destas perspectivas, eu<sup>9</sup>, *consaguinie* de pernambucanos que me conceberam em São Paulo (capital), e feminista, estou *aberte* ao pouco que consigo acessar de nosso histórico, desejando resgatar a minha ancestralidade. Por isso, e não só, inclino-me aos rastros do cuscuz no Brasil e para isso, caminho alinhada a Suely Messeder (Messeder, 2020a; Messeder, 2020b) que evoca a corporeidade das pesquisadoras, o compromisso consigo e com sua ancestralidade nos processos de produção de uma pesquisa.

Suely Messeder (2020a) desafia as noções tradicionais de objetividade na pesquisa científica, e articulada com a perspectiva decolonial feminista, faz isso evidenciando a impossibilidade de separar a pesquisadora de suas subjetividades corpóreas durante o processo de investigação. Para a autora “no processo decolonial, asseguro que somos sempre uma subjetividade corpórea produzindo conhecimento. Portanto, quando entabulamos diálogos, falas, nosso horizonte nunca pode ser considerado como meramente semântico” (Messeder 2020a, p. 168). Para Messeder (2020a), reconstituir a fala da sujeita é perceber o movimento da produção do conhecimento local e é para esse local de autoria que vou me deslocar no próximo capítulo.

---

<sup>9</sup> Dada a ocasião do meu nascimento no dia 10 de fevereiro de 1995, considero-me *filhe* da chuva e dos vendavais paulistanos. Eu, uma pessoa endossexual de pele clara, designada mulher ao nascer, autodeclarada *negre*, não-binária (ela/elu), bissexual e não-mono..

### 3. A PESQUISADORA ENCARNADA NO ATO DE PRESERVAR A CULTURA ALIMENTAR COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL DA HUMANIDADE.

O cuscuz é um prato amplamente apreciado no Brasil, sua história e variações regionais refletem e refratam a confluência entre as culturas indígenas, africanas e europeias. A introdução - e recriação - do cuscuz no Brasil remonta ao início do período colonial (século XVI-XIX), quando, junto às suas tradições, os colonizadores portugueses trouxeram consigo a tradição magrebina - da região noroeste de Áfricas -, sobretudo dos *Imazighen*/berberes<sup>10</sup>: o *k'seksu*, originalmente, feito a partir de sêmola<sup>11</sup> de trigo (Braga, 2024; Cascudo, 2011).

No artigo *Cuscuz: Um Prato, Muitas Viagens, Diversos Sabores (Séculos XVI-XXI)*, mediante análise historiográfica, Isabel Drumond Braga (2024), explica que o cuscuz apareceu como uma forma de conservar os cereais em contexto doméstico, e expõe a presença deste cuscuz – sêmola de trigo cozida a vapor - em Portugal continental<sup>12</sup>, do período medieval e moderno, até a contemporaneidade (Figura 3).



**Figura 3.** Cuscuz tradicional preparado com carneiro, servido num restaurante étnico de Lisboa.

**Fonte:** Fotografia de Isabel Drumond Braga (Braga, 2024).

---

<sup>10</sup> O termo berbere vem de “bárbaro”, estranho à civilização greco-romana, que passou a descrever as populações do Magrebe. Os “berberes” não aceitam esta terminologia e preferem “AMAZIGH” no singular, ou IMAZIGHEN no plural, que significa homem(s) livre(s).

<sup>11</sup> A sêmola ou semolina é a farinha de trigo parcialmente moída e purificada. De modo mais genérico a sêmola é o resultado de uma moagem incompleta do grão de trigo. Em consequência a esta moagem incompleta, a sêmola tem uma aparência e textura grossa e granulada (Valorização Trigo Duro, 2021).

<sup>12</sup> Portugal continental é situado no extremo Sudoeste da Península Ibérica, fazendo fronteira a norte e a leste com a Espanha, e a oeste e a sul com o Oceano Atlântico (Portal Diplomático, sd).

No artigo, Braga (2024) expõe a presença do cuscuz em Portugal continental, partindo do pressuposto metodológico que compreende as práticas alimentares dos diferentes povos como saberes que lhes conferem identidades específicas, como podemos observar no seguinte parágrafo:

A trajetória do cuscuz originário do Magrebe em Portugal terá que ter em conta o seu caráter identitário, ligado à sociabilidade nos momentos de passagem, tais como casamentos e mortes; a percepção do prato, enquanto consumo quotidiano e festivo das comunidades de mouriscos e de cristãos-velhos desfavorecidos, bem como o alargamento dos apreciadores, uma vez que se encontram referências a cuscuzeiros em inventários de bens da casa real e receitas de cuscuz nos livros de cozinha de leigos e de conventos, destinados aos grupos com posses; a presença do cuscuz nos restaurantes étnicos da atualidade e a sua preparação, enquanto objeto de recriação por parte dos chefs e das famílias no seu quotidiano; bem como a especificidade do cuscuz – preparação e consumo tradicionais – em Trás-os-Montes e na ilha da Madeira; a identificação das adaptações no Brasil e em Cabo Verde, com recurso não ao trigo, mas ao milho e à mandioca. (Braga, 2024, p.128).

Esse caráter identitário vem se afirmando em historiografias estrangeiras e publicações institucionais sobre a origem e as tradições relativas ao cuscuz, as quais associam o preparo aos momentos de alegria e de tristeza, ao cotidiano e às celebrações, à partilha, à convivialidade e à identidade (Braga, 2024; Elaoumri, 2021; Galeze, 2014; Houssine, 2018; Mal, 1995; Mettouchi e Kherbouche, 2021; UNESCO, 2003). Os significados da alimentação, sobretudo os que traduzem a identidade de um grupo social, é uma questão central em discussões sobre cultura alimentar (Braga, 2004).

Na realidade, a dificuldade de dissociar os usos metafóricos dos usos materiais da comida permite perceber a complexidade e a relevância que esta tem no quotidiano. As rejeições, as adaptações e as transformações dos alimentos são mais do que meras questões de gosto ou de capricho, representam a essência do valor que é dado aos diferentes bens e conduzem a questões que permitem ajudar a definir uma comunidade. Efetivamente, o consumo alimentar parece ser um dos fatores mais relevantes da construção das identidades culturais através da inclusão ou da exclusão de determinados géneros e das tradições gastronómicas (Braga, 2024, p.123).

Atualmente, em Portugal, o cuscuz mereceu uma obra coletiva intitulada *Cuscuz: identidades e recriações* (2019), que contou com historiadores de Portugal, Marrocos e Brasil (como a própria Isabel e Paulo Drumond Braga, Houssin Houari e Ariza Maria Rocha), e um capítulo, *De África para o mundo: o cuscuz*, no livro *História global da alimentação portuguesa* (2023), organizado por ela e José Eduardo Franco.

Segundo Braga (2024), foi de Portugal continental que o cuscuz viajou para locais ultramarinos, designadamente para os arquipélagos atlânticos e para o Brasil. Portanto,

focamos no histórico do cuscuz em Portugal no período anterior ao século XV até o início do século XVI, com o objetivo de responder à seguinte questão: qual era a relação dos portugueses com o cuscuz, assim que chegaram em terras pindorâmicas?

A princípio, este cuscuz foi entendido como comida de mouros, porque seu consumo decorre da presença muçulmana na Península Ibérica - onde estão localizados os atuais países de Portugal e Espanha. Sendo “mouro”, uma expressão utilizada, por vezes, com sentido depreciativo, por europeus para descrever os muçulmanos de origem árabe e *amazigh*/berbere que ocuparam a Península Ibérica e o norte da África durante a Idade Média.

A presença muçulmana na Península Ibérica, a partir do século VIII, deu origem a alterações em várias áreas incluindo a alimentar. Chegaram novas práticas e novos hábitos, alguns dos quais se mantiveram durante séculos. Porém, só ficaram documentadas a partir do final do século XV, início do século XVI, através do primeiro livro de cozinha – o chamado Livro de Cozinha da Infanta D. Maria – e, posteriormente em outras obras sobre culinária, sem esquecermos algumas fontes literárias e processos movidos pelo Santo Ofício da Inquisição a mouriscos acusados de práticas islâmicas ao longo dos séculos XVI e XVII. Neste último caso, as informações eram especificamente, sobre as práticas alimentares da comunidade mourisca e não acerca da influência destas na comunidade cristã-velha (Braga, 2024, p. 127).

O Santo Ofício da Inquisição, que surgiu durante o século XIII, ocorreu dentro do sistema jurídico da Igreja Católica Romana, com o objetivo de combater a apostasia, blasfêmia, heresia e costumes considerados desviantes, cobrindo “de terror, de sangue e de luto quase todos os países da Europa meridional e, ainda, transpondo os mares, a oprimir extensas províncias da América e do Oriente” (Herculano, 2009, *s.n.*).

No século XV, em Portugal, por decreto do rei D. Manuel, todos os judeus e mouros forros do reino, foram expulsos ou obrigados à conversão sob pena de morte e confisco de bens (Ribas, 2006). Consequentemente, “cristãos velhos” refere-se a antiga comunidade cristã da Península Ibérica que conviveu, com essas duas minorias étnicas, de recente conversão - forçada - ao cristianismo: a dos cristãos novos de judeus e a dos cristãos novos de mouros, estes chamados simplesmente mouriscos (Lavajo, 2003). Em outras palavras, o termo mourisco descrevia os mulçumanos batizados no cristianismo (Ribas, 2006).

Portanto, o conceito de mourisco por nós adotado para o caso português difere muito do conceito utilizado pelos historiadores dedicados aos moriscos espanhóis. Se para eles, os mouriscos eram os descendentes de mudéjares nascidos na Península Ibérica, em nosso caso entendemos que o termo mourisco abrangia muçulmanos de origem diversa, batizados no cristianismo, inclusive os nascidos em Portugal. Na prática, como veremos, a maioria era mesmo estrangeira, sobretudo do Norte da África, ao contrário dos mouriscos espanhóis, entre os quais predominavam os nascidos na Península (Ribas, 2006, p.2).

A partir do *Dicionário etimológico da língua portuguesa* (Volume 2), de José Pedro Machado (2003), Braga (2024), compartilha que a entrada do vocábulo “cuscuz” na língua portuguesa terá sido tardia, entre os anos de 1451 e 1460 (século XV):

O autor referenciou-o sem a inclusão do artigo definido arábico *al* num texto do século XV, a *Crónica do Infante Santo*, de frei João Álvares, redigida entre 1451 e 1460. Como se sabe, esta obra, escrita a pedido do infante D. Henrique (1394-1460), refere-se ao cativo e morte do irmão, o infante D. Fernando (1402-1443), em Fez. Portanto, nesta narrativa, o consumo de cuscuz por parte do filho do rei D. João I (1357-1433) ocorreu no Magrebe (Braga, 2024, p. 127-128).

Apesar da origem magrebina do cuscuz, seu consumo no Portugal medieval e moderno, não estava restrito aos mouros e aos mouriscos, devido às relações entre as pessoas de diversos grupos, especialmente entre cristãos-velhos de condição social mais baixa (Braga, 2024).

As celebrações eram momentos propícios à unidade e à identificação do grupo, tendo a alimentação um papel social integrador e marcante das diferenças face aos cristãos-velhos. Temos, assim, duas características interessantes documentadas desde o século XVI, o cuscuz enquanto **comida identitária**, que define a pertença a um grupo, o dos mouriscos; e o cuscuz enquanto **comida de aproximação de duas culturas**, em que se torna claro a descoberta de um prato e, certamente, o apreço por ele, por parte dos cristãos-velhos. A presença dos portugueses no Norte de África, a partir do século XV, também permitiu verificar o consumo de cuscuz pela população autóctone (Braga, 2024, p.128, grifo nosso).

Contudo, a feitura do cuscuz também constará em receituários manuscritos e impressos, destinados aos cristãos-velhos dos grupos privilegiados, sendo assim, a estima pelo cuscuz acabou por ser socialmente transversal (Braga, 2024). Outro exemplo, é o consumo de cuscuz por parte da população pobre, mas não apenas de ascendência muçulmana, e na casa real portuguesa:

Em meados do século XVI, João Brandão, de Buarcos, fez um levantamento da vida económica de Lisboa, dando a conhecer os ofícios e os seus rendimentos. Pelo seu texto, pode conhecer-se a quantidade de vendedores ambulantes de alimentos que escolhiam um espaço para se fixarem ou percorriam as ruas da cidade. O cuscuz era vendido diariamente, exceto aos domingos, por 50 mulheres, brancas e negras, forras e cativas, que partiam da Ribeira com as suas panelas cheias de arroz, chicharos e cuscuz. Tudo isto era adquirido por trabalhadores braçais, brancos e negros, e por crianças. Neste caso, temos o consumo de cuscuz por parte de população com poucos recursos, mas não apenas de ascendência muçulmana. Ainda no século XVI, e na casa real portuguesa, entre os bens arrolados nos inventários relativos ao património da rainha D. Catarina (1507-1578), mulher de D. João III (1502-1551), contam-se cuscuzeiros, demonstrando-se, deste modo, que o consumo não se limitava à população com menos recursos (Braga, 2024, 129-130).

Vimos então, que o cuscuz apareceu como uma forma de conservar cereais em contextos domésticos e introduzido em Portugal como um prato identitário da comunidade muçulmana. Isto posto, percebemos que, até o início do século XVI, este cuscuz – sêmola de

trigo cozida a vapor - era uma realidade no cotidiano dos portugueses de diversos contextos econômicos e culturais. Este dado nos responde sobre como eles se relacionavam com este prato ao chegarem em terras pindorâmicas. No entanto, quando os portugueses chegaram aqui, ainda não existia trigo, e por conta das condições climáticas e ecológicas destas terras, não conseguiram cultivá-lo no período colonial, por isso, precisaram adaptar a base do cuscuz, transformando-o, principalmente, à base de mandioca e de milho.

Por causa dessa ausência do trigo em Pindorama, os portugueses precisaram adaptar a alimentação no âmbito geral e as principais adaptações referem-se ao início do uso cotidiano da mandioca e do milho. O uso no cuscuz está relacionado à facilidade com a qual substituíram o trigo. Sobre a mandioca, especificamente, Luís da Câmara Cascudo nos conta que ela “dominou o paladar português na cotidianidade do uso tornando indispensável. Era a reserva, a provisão, o recurso” (Cascudo, 2011, p.92).

O uso cotidiano da mandioca e do milho também aconteceu por serem encontrados em abundância em Pindorama, dado que, tanto a mandioca que é originária da região Amazônica quanto o milho que é originário do México, e que foi uma égide na alimentação das civilizações asteca, inca, maia e chibcha (Colômbia), são cultivados há milênios em Abya Yala. A propósito, a história sobre a origem e a presença do milho nestas terras está intimamente relacionado ao da cerâmica:

No terceiro milênio a.C. estava cultivado n'alguma parte do continente americano, não no Peru, porque as escavações de Huaca Prieta não o encontraram há cinquenta séculos. Teria surgido, selecionado pela mão do homem, depois da mandioca e da batata (*Solanum tuberosum*, *Ipomoea batatas*), ao mesmo tempo do nascimento da cerâmica. E a intensificação dependendo do vaso, vasilha, jarra, enfim do barro cozido (Cascudo, 2011, p.109).

Até o período colonial, a mandioca e o milho não existiam na Europa ou em Áfricas, tanto que “a batata, a pimenta e o milho, foram os três primeiros produtos da terra americana que atravessaram o Atlântico, penetrando no paço dos reis e na história do mundo” (Cascudo, 2011, p.112). Até este momento, percebemos como as características do clima e dos solos, bem como, dos recursos locais - que se apresentam, inclusive, sob efeito da presença humana e outros seres do reino animal -, definem as práticas alimentares de uma comunidade, incluindo os alimentos que consome, como os prepara e como os armazenam, o que acaba por revelar a cultura em que uma comunidade está inserida.

Junto a isso, e nos atentando para o fato que, desde o período colonial até o presente momento, o consumo do cuscuz no Brasil, ocorre majoritariamente perante o uso da mandioca

ou do milho, consideramos a extrema relevância dos povos pindorâmicos na re-criação deste prato identitário.

Nessa medida, analisar histórias, práticas e receitas culinárias pode revelar estratégias de adaptação e resistência operadas por povos em situação de encruzilhada.

A noção de encruzilhada, utilizada como operador conceitual, oferece-nos a possibilidade de interpretação do trânsito sistêmico e epistêmico que emergem dos processos inter e transculturais, nos quais se confrontam e se entrecruzam, nem sempre amistosamente, práticas performáticas, concepções e cosmovisões, princípios filosóficos e metafísicos, saberes diversos, enfim (Martins, 2004, p.73).

As narrativas culinárias em torno do cuscuz podem fornecer *insights* sobre como essas comunidades veem e experimentam suas próprias histórias. Este processo pode desafiar a história oficial e oferecer novas perspectivas sobre as histórias do Brasil. Como efeito, o cuscuz à base de mandioca ou de milho, com suas origens em tradições culinárias africanas e tradições agrícolas indígenas/pindorâmicas, representa um frutífero ponto de partida para explorar questões de identidades, memórias e resistências.

Atravessadas pelos ensinamentos de Leda Maria Martins (2002), em “Performances do tempo espiralar”, onde ela investiga as possíveis relações entre performance e rito a partir dos rituais dos Congados, percebemos que os apagamentos e o esquecimento resultantes das diásporas são da ordem da incompletude, porque as artes e os constructos culturais matizados pelos saberes africanos nos revelam engenhosos e árduos meios de sobrevivências e vestígios que perduraram durante séculos de sistemática repressão social e cultural da memória africana transladada para Abya Yala, a partir dos crimes de escravização e colonização ao redor do Atlântico e de outras rotas e contatos transculturais e transnacionais.

No tocante a memória, Martins (2002), baseia-se na concepção de que,

a memória do conhecimento não se resguarda apenas nos lugares de memória (*lieux de mémoire*), bibliotecas, museus, arquivos, monumentos oficiais, parques temáticos etc., mas constantemente se recria e se transmite pelos ambientes de memória (*milieux de mémoire*), ou seja, pelos repertórios orais e corporais, gestos, hábitos, cujas técnicas e procedimentos de transmissão são meios de criação e passagem, reprodução e de preservação do saberes” (Nora, 1994 apud Martins, 2002, p.71).

A partir desta concepção, a hipótese de Leda Maria Martins (2002), é que na performance ritual o corpo é local de inscrição de um conhecimento que se grafá no gesto, no movimento, na coreografia, na superfície da pele, assim como nos ritmos e timbres da vocalidade, é a partir desta hipótese que ela afirma que aquilo que no corpo e na voz se repete é uma episteme.

No caso brasileiro, os ritos de ascendência africana, religiosos e seculares, reterritorializam uma das mais importantes concepções filosóficas e metafísicas

africanas, a **ancestralidade** [...] A concepção ancestral africana inclui, no mesmo circuito fenomenológico, as divindades, a natureza cósmica, a fauna, a flora, os elementos físicos, os mortos, os vivos e os que ainda vão nascer, concebidos como anéis de uma complementaridade necessária, em contínuo processo de transformação e de devir. [...] A primazia do movimento ancestral, fonte de inspiração, matiza as curvas de uma **temporalidade espiralada**, na qual os eventos, desvestidos de uma cronologia linear, estão em processo de uma perene transformação [...] Nas espirais do tempo, tudo vai e tudo volta (Martins, 2002, p. 83-84, grifo nosso).

Dialogamos com Martins (2002), por alguns motivos, entre eles está a nossa hipótese de que, falar de memórias no contexto da alimentação do cuscuz, pode se conectar ao poder da ancestralidade de temporalidade espiralada, sobretudo no que se refere ao tratamento de uma pesquisadora encarnada que carrega consigo a feitura do cuscuz aprendida com sua mãe, que aprendeu com a mãe dela. No contexto da autoria desta pesquisa e do histórico do cuscuz no Brasil, a presença deste prato nas raízes culturais e nas memórias acontece através do protagonismo de mulheres não-brancas.

Em verdade, no âmbito do pesquisador(a)-encarnado(a), existe o reconhecimento da trajetória biográfica do(a) pesquisador(a) e do tema desenvolvido em suas pesquisas científicas, com foco, sobretudo, na influência dos marcadores sociais fincados em nossas subjetividades corpóreas (Messeder, 2020b, p.48).

Este projeto *político-acadêmico*, parte de três eixos que estruturam e são estruturantes da pesquisadora encarnada: “a) ancestralidades; b) o processo da subjetivação corpórea pelos marcadores sociais; e c) a produção do conhecimento compromissada, ética e esteticamente, com a geopolítica do conhecimento” (Messeder, 2020b, p.52). Assim, como pesquisadora encarnada que habita o Brasil - o único país da *américa do sul* a ser colonizado pelos portugueses -, encontro caminhos para sustentar a memória ancestral como protagonista no ato de preservar a cultura alimentar do cuscuz.

É possível, ainda, argumentar que a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui *como novos hábitos* (Braga, 2004, p.39).

Neste cenário, ainda ancorada nas investigações de Martins (2002), podemos aferir que para assegurar a sobrevivência em situações adversas, artes, ofícios e conhecimentos africanos adaptaram-se no território *americano/colonizado*, assumindo novos formatos, como, para nós, e não segundo Martins (2002), aconteceu com o cuscuz. Assim, através das performances rituais afro-americanas, acessamos um campo de criação que dramatiza a relação oscilante entre a lembrança e o esquecimento, a origem e a perda (Martins, 2002).

Por conseguinte, interpretamos que, o entrecruzamento cultural, provocado pelos trânsitos geográficos dos colonizadores portugueses iniciado nos anos de 1500, acarretou o encontro entre as tradições africanas e pindorâmicas, transformando a base do cuscuz no Brasil. Essa transformação, ainda manifesta na contemporaneidade, expõe a relação oscilante entre os processos de aniquilação e construção: a construção da identidade e a resistência da memória afro-pindorâmica no curso dos projetos de aniquilamento.

O encontro de povos distintos, mesmo que originários das mesmas terras, não acontece em plena harmonia. Nesse sentido, para Martins (2002), as narrativas e as performances destacaram o agrupamento de diferentes nações e etnias africanas, sobrepondo-se às históricas divergências e rivalidades étnicas e linguísticas, uma coletividade que, para ela, operou como forma de resistência social e cultural, reativando, restaurando e reterritorializando, por metamorfoses emblemáticas, um saber alterno, encarnado na memória do corpo e da voz (Martins, 2002).

O corpo, nessas tradições, não é, portanto, apenas a extensão ilustrativa do conhecimento dramaticamente representado e simbolicamente representado por convenções e paradigmas seculares. Ele é, sim, local de um saber em contínuo movimento de recriação, remissão e transformações perenes do *corpus* cultural (Martins, 2002, p.88-89).

Tendo em vista que o corpo é local de saber, compreendemos que a feitura do cuscuz, de tradição culinária magrebina/africana, a base de mandioca ou milho, de tradições agrícolas indígenas de Abya Yala, confere ao prato o título de *comida de aproximação de culturas e saberes*, confrontando o processo de universalização no qual o conhecimento europeu se pauta, bem como, apontando para a complexidade e a riqueza das múltiplas identidades e memórias que confluem na cultura alimentar do cuscuz no Brasil.

Particularmente, sabendo que, “uma cultura alimentar é o resultado de um longo processo de aprendizagem que se inicia no momento do nascimento e se consolida no contexto familiar e social (Hernández, 2005, p.140), e considerando a receita que eu aprendi com a minha mãe que aprendeu com a mãe dela (ambas de Recife/Pernambuco) que considera os usos da farinha de milho e um pouco de farinha de mandioca para um cuscuz bem soltinho, percebo-me composta por essas multiplicidades confluentes e intimamente convocada ao ato de preservar a cultura alimentar do cuscuz.

Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo - de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais (Hernández, 2005, p.130).

Em geral, pudemos observar que o preparo e o consumo do cuscuz estão carregados de significados simbólicos, tais como: identidades, memórias e resistência. Eles representam uma conexão com práticas culinárias e agrícolas ancestrais e uma forma de transmissão de conhecimentos entre gerações. Na busca por preservar o preparo e o consumo do cuscuz, as comunidades podem reafirmar suas identidades, memórias e resistências.

Já a questão da preservação da cultura alimentar do cuscuz no Brasil, carece de enfrentamentos contracoloniais, tais quais o envolvimento com as lutas pela defesa das sementes crioulas<sup>13</sup> (Figura 4), pela defesa das terras indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, e pela reforma agrária, tanto no processo de patrimonializar para preservar, quanto no processo de preservação do patrimônio.



**Figura 4.** Dezenas de variedades de semente crioulas de milho compartilhadas durante encontro de guardiãs e guardiões. **Fonte:** Fotografia de Giorgia Prates em Brasil de Fato (2020).

<<https://www.brasildefato.com.br/2020/05/24/saiba-o-que-e-semente-crioula-e-entenda-a-sua-importancia>>

Acesso em 30/10/2024

---

<sup>13</sup> Ao contrário das sementes transgênicas, as sementes crioulas não são alteradas geneticamente em laboratório e, em geral, são cultivadas sem o uso de produtos químicos.

Nesse ínterim, o estudo encarnado e contracolonial do cuscuz pode contribuir com outras pessoas no reconhecimento de caminhos para pesquisas em outras áreas da cultura e da sociedade. Ao adotar uma abordagem que valorize as experiências e saberes dos povos em situação de encruzilhada, é possível promover uma compreensão que abrange a multiplicidade cultural e da história do Brasil.

Outro ponto é que, o estudo encarnado e contracolonial também pode explorar o entrecruzamento entre raça, gênero, classe e outras identidades que se apresentam na experiência de preparar e consumir cuscuz. Mulheres afro-pindorâmicas, por exemplo, desempenham um papel central na transmissão dessa cultura alimentar.

A distinção entre *comida identitária* e *comida de aproximação entre duas culturas* construída, anteriormente, por Braga (2024), será a chave para compreendermos as relações entre considerar o *couscous* como comida identitária e Patrimônio Imaterial da Humanidade, o que desenvolveremos no capítulo quatro, e o cuscuz como comida de aproximação entre duas ou mais culturas, que abordaremos no capítulo cinco, tentando responder a nossa questão de pesquisa: será que podemos dizer que os nossos cuscuzes também são Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade?

## 4. O *COUSCOUS* NOS PAÍSES DA REGIÃO MAGREBE DA ÁFRICA

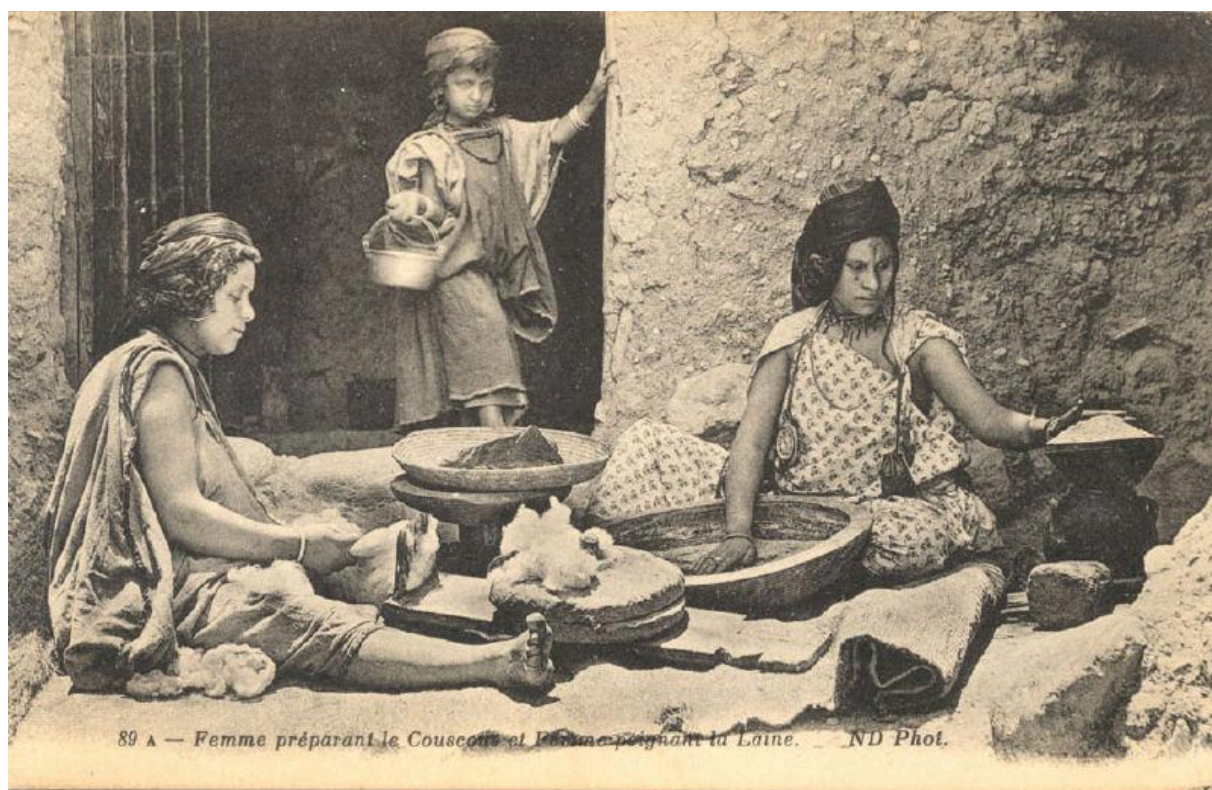
### 4.1. Origem e nomes

O *couscous* é frequentemente referido como um prato de origem árabe ou berbere. Afinal, estes termos descrevem povos distintos ou não? Segundo Ramzi Rouighi (2019), os árabes, povo que surgiu no Oriente Médio, em uma região desértica localizada entre a Ásia e a África, ocuparam gradualmente a região noroeste da África, a qual chamaram de Magrebe, e passados alguns séculos, não haviam dúvidas de que ali, antes deles, sempre houveram os *Imazighen*/berberes.

O termo berbere vem de “bárbaro”, forma que os greco-romanos descreviam os povos “estrangeiros” à civilização deles, e passou a descrever os povos da região noroeste do continente africano. Certamente, haviam grupos considerados bárbaros pelos romanos, mas “Bárbaro”, ou seu cognato “Berbere”, não era um etnônimo, nem era exclusivo do Norte da África (Rouighi, 2019). Ao que Rouighi (2019) indica, antes dos árabes conquistarem o noroeste da África no século VII, ninguém pensava que os “berberes” partilhavam uma ancestralidade, cultura ou língua comum.

De acordo com Benjamin Stora (2004), a grande questão sobre os “berberes” é que não sabemos com precisão a sua origem histórica e geográfica, o fato é, eles habitam o Magrebe desde os primórdios dos tempos e se autodenominam *Imazighen* no plural, ou *Amazigh* no singular, o que significa “homem(s) livre(s)”. O termo “berbere” também remete a uma língua composta por múltiplas variantes, o qual há pelo menos uma dúzia de variedades linguísticas (Stora, 2004), alguns dos quais são Tamazight, Tashelhit e Kabyle, além do árabe, o francês e o espanhol devido à influência histórica do domínio colonial no norte da África (Ramos, *s.i.*). Mas, em resumo, quando nos deparamos com o termo “berbere”, significa que estão se referindo aos povos originários do Magrebe.

O Magrebe, cujo nome *Al-Maghrib* em língua árabe, significa “onde o sol se põe” (Stora, 2004), é composto por cinco países: a Argélia, a Líbia, o Marrocos, a Mauritânia e a Tunísia, e está localizado em estreito contato entre o mar Mediterrâneo e o continente europeu. O *couscous* é um alimento tradicional destes países magrebinos que tem um método de cozimento em particular, a cozedura a vapor (Figura 5), e é consumido há quase 2.000 anos (Hammami et al, 2022). Contar a história do *couscous* é uma viagem no tempo e no espaço que o reintegra em rituais relacionados às etapas da vida, às tradições agrárias, às festas, à água e ao fogo (Galleze, 2014).



**Figura 5.** Mulher preparando o *Couscous* e mulher penteando a lã no período colonial francês na Argélia, entre o final do século XIX e o início do século XX. **Fonte:** Cordás (2019)

<<https://www.comes.com.br/post/o-som-da-cuscuzeira-a-hist%C3%B3ria-do-cuscuz-no-brasil>>

Acesso em 30/10/2024

As origens do *couscous* também estão entre os hábitos alimentares dos númidas, população *Imazighen*/berberes da Numídia<sup>14</sup>, e os provenientes da Andaluzia/Espanha<sup>15</sup> depois da onda de migração em massa de muçulmanos e judeus, após a queda da Andaluzia nas mãos dos cristãos no século XV (Hammami et al, 2022).

De acordo com Rifka Hammami, Reine Barbar, Marie Laurent e Bernard Cuq (2022), a historiadora culinária Lucie Bolens descreve panelas primitivas que se assemelham muito ao principal utensílio de cozinha do *couscous*, que é o *couscoussier* (cuscuzeiro), encontrado na Cabília (região nordeste da Argélia) em tumbas provenientes do período do rei *amazigh*/berbere Massinissa, que governou a Argélia entre 238 e 149 a.C. Além disso, há evidências arqueológicas encontradas no Norte da África que abrangem os utensílios de

---

<sup>14</sup> A Numídia é o antigo nome de uma região do norte da África localizada no território onde, hoje, estão a Argélia e, em menor proporção, a Tunísia ocidental.

<sup>15</sup> A Andaluzia é uma comunidade autônoma da Espanha, localizada na parte sudoeste do país, ou, em outras palavras, localizada na parte meridional do país.

cozinha necessários para preparar o *couscous* que sugerem que ele foi inventado antes do século X.

No entanto, as primeiras referências escritas sobre o *couscous* são do século XIII do livro de receitas do Norte de África: *Kitab al tabikh fi al-Maghrib wa'l-Andalus*, isto é, Livro de Culinária do Magrebe e Andaluzia, compilado por um escriba muçulmano de Valência/Espanha (Braga, 2024, Hammami et al, 2022).

Tenha-se em atenção que as receitas de cuscuz foram passando via oral e não através de livros de cozinha magrebinos, pois não os havia, o que remete para uma observação relevante. Isto é, Portugal, como eventualmente outros espaços europeus, começou a fixar receitas de cuscuz, através da escrita, muito antes de tal prática ser uma realidade comum no Magrebe. Não obstante, importa referir que em dois receituários do século XIII, o anónimo *Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi' asr al-Muwahhidin, li-um'allif majhul*, ou seja, o *Livro de cozinha do Magrebe e do al-Andaluz* na era almóada, por um autor desconhecido, datado do ano da hégira de 623, isto é, 1226, e copiado em 1604; e o *Fu alat al-Hiwān fi tayyibāt al-ta 'ām wa-l-Alwān*, isto é, *Relevos nas mesas: sobre as delícias da comida e dos diferentes pratos, de Ibn Razīn al-Tuġībī* (1260), incluíram receitas de cuscuz. Tenha-se presente que estes dois receituários copiaram e reproduziram outras obras anteriores como o livro sírio do século XIII, *Kitab al-Wusla ila al-Habib*, composto por 635 receitas e que se encontram algumas outras em textos médicos anteriores, marcados pela clássica teoria dos humores acrescentada com novos conhecimentos (Braga, 2023, p.129).

Com o trecho supracitado, compreendemos a importância da transmissão oral das receitas de *couscous* e das histórias associadas a elas. Em um contexto decolonial e contracolonial, a oralidade, meio de reprodução e de preservação de saberes, desafia narrativas hegemônicas, escritas e oficiais da história, oferecendo uma perspectiva que valoriza as vozes e experiências das comunidades magrebinas/africanas.

Nos países localizados no Magrebe, existem diversos nomes para o *couscous*: *Couscsi* na Argélia e na Tunísia, *Seksu* (em berbere) no Marrocos e na Tunísia, *T'aam*, ou *T'am*, ou *Taâm* na Argélia, no Marrocos e na Tunísia respectivamente, entre outros nomes, como: *Cessou*, *Cascas*, *Barboucha*, *Ouchou*, *Outchou* na Argélia; *Lebreima*, *Ayn Seta*, *Engmou*, *Elmoujari* e *Basi* na Mauritânia; *Couscous*, *Kseksu* no Marrocos; *Baâna* (em árabe) na Tunísia (Galleze, 2014; Houssine, 2018; Mal, 1995).

Ainda que no Magrebe tenha vários outros nomes, *couscous* que é o nome mundialmente conhecido é a versão, criada pelos colonizadores franceses, de uma onomatopeia. No início da nossa pesquisa nos deparamos que, em *amazigh*/berbere a palavra *kuz-kuz* é a variação de *k'seksu* que vem do som do vapor na cuscuzeira durante o cozimento (Cordás, 2019). Depois encontramos que, a palavra *couscous* pode ser derivada da palavra árabe “*kaskasa*” que significa “triturar pequeno” e também relativa ao som “*keskes*” proveniente da peneiração de grãos, ou também do berbere “*seksu*”, mas significando bem

enrolado (Hammami et al, 2022), ou até mesmo “rolar e aguar a semolina à mão” (Elaoumri, 2021, p.45). Na próxima seção, perceberemos que todos esses sentidos da palavra se encontram nos ingredientes e modos de fazer do cuscuz.

#### **4.2. Patrimônio Imaterial da Humanidade: comida identitária, modos de fazer e utensílios**

O *couscous* (Figura 6) permitiu a expressão de identidades e uniu a história e a geografia do Magrebe. Em 16 de dezembro de 2020, o *couscous* foi aprovado como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade<sup>16</sup>; através de uma reunião via vídeo-conferência do Comitê de Patrimônio da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e a Cultura (UNESCO), sob a Presidência da Jamaica (América Central), a partir da requisição feita conjuntamente por Argélia, Marrocos, Mauritânia e Tunísia (UNESCO, 2020b). Só as complexas e difíceis condições políticas e de segurança que a Líbia atravessava podem explicar sua ausência (Hammami et al, 2022).



<sup>16</sup> Além dos documentos institucionais publicados no site da UNESCO, podemos contar com o vídeo documentário *Le Couscous: sa place et son rôle dans la vie sociale* (O *couscous*: seu lugar e papel na vida social), do CNRPAH - Centre national de recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (Centro Nacional de Pesquisa Pré-histórica, Antropológica e Histórica), que pode ser conferido no YouTube: <<https://www.youtube.com/watch?v=nYum86HyH8w&t=483s>>. Acesso em 30/10/2024.

**Figura 6.** Pratos de *couscous* da Argélia em 2018. **Fonte:** CNRPAH em UNESCO (2020a)

<<https://ich.unesco.org/en/RL/knowledge-know-how-and-practices-pertaining-to-the-production-and-consumption-of-couscous-01602>> Acesso em 30/10/2024

O *couscous* é um elemento complexo que se manifesta nas seguintes categorias: tradições orais; práticas sociais, como rituais e outros eventos festivos; cultura alimentar tradicional e o saber-fazer ligado ao artesanato tradicional. O artesanato tradicional diz respeito à própria feitura do *couscous*, uma habilidade praticada na família, principalmente pelas mulheres, e à fabricação de utensílios e ferramentas ligados exclusivamente ao *couscous*, que é produzida por artesãs e artesãos, que também são habilidades transmitidas geralmente dentro da mesma família (Galleze, 2014; Houssine, 2018; Mal, 1995). Habitualmente, o conhecimento da preparação do *couscous* era passado de mãe para filha e desempenhava um papel crucial na sociedade patriarcal do Norte de África. O saber-fazer era um importante elemento “intangível” do dote de uma jovem (Hammami et al, 2022).

Concretamente, o *couscous* é, em primeiro lugar, uma sêmola de trigo ou de cevada amassada e enrolada de forma tradicional com as palmas das mãos em um recipiente plano e macio. O processo envolve misturar água e sêmola de trigo duro em um grande prato de madeira e depois esfregar a mistura entre as palmas das mãos para formar aglomerados ou pequenos grânulos de formato irregular. Os grânulos são então separados por um conjunto de peneiras apropriadas, e a porção desejada é retida. Essa sêmola enrolada se transforma então em sementes calibradas, ao passar por essas peneiras que definem o tamanho mínimo e máximo dos grãos, entre 1mm e 1mm e meio (Galleze, 2014).

A sêmola de trigo duro é a matéria-prima “tradicional” para a fabricação de grãos de *couscous* nos países da região do Magrebe e do Mediterrâneo<sup>17</sup> devido à cor ideal e à qualidade de cozimento. Para além dos aspectos agronômicos e tecnológicos, a sêmola de trigo duro tem uma forte ancoragem na dieta mediterrânica<sup>18</sup> e contém um alto nível de proteínas (Hammami et al, 2022).

---

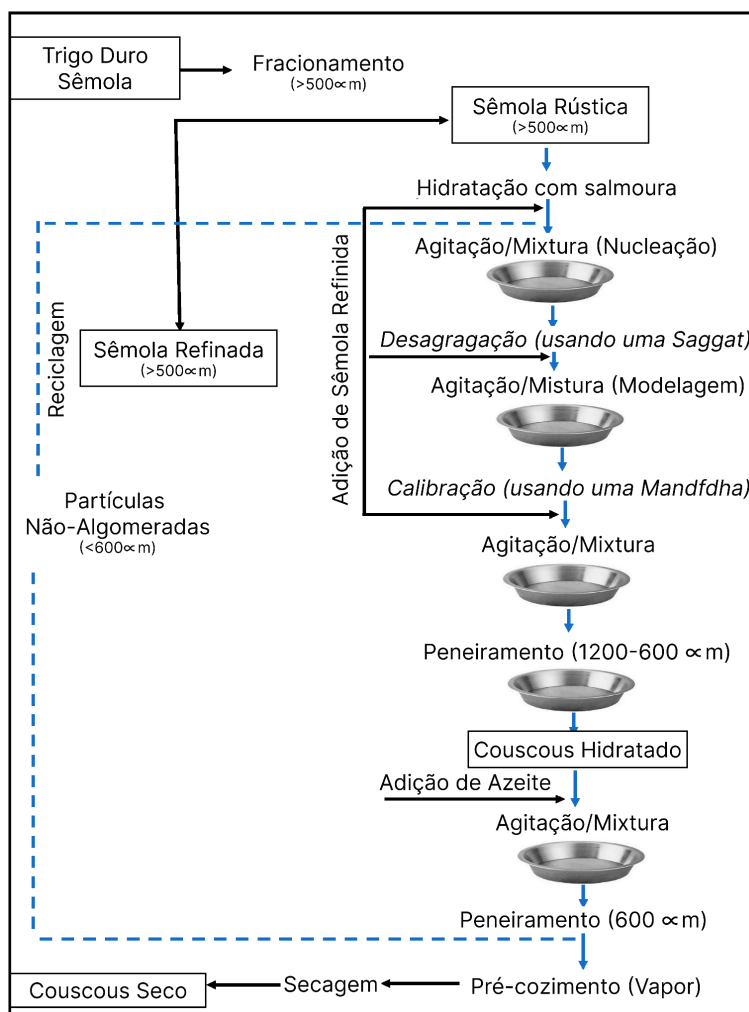
<sup>17</sup> O termo Mediterrâneo é de origem latim, vem de “*Mediterraneus*”, que significa “entre as terras”. A região do Mediterrâneo abrange países ao redor do Mar Mediterrâneo, tais como os países do sul da Europa: Espanha, França, Mônaco, Itália, Malta, Eslovênia, Croácia, Bósnia, Hezergovina, Montenegro, Albânia, Grécia e Turquia; do oeste da Ásia: Síria, Líbano, Israel e Palestina - na Ásia (a oeste); do norte da África: Egito, Líbia, Tunísia, Argélia e Marrocos (Marques, *s.i.*).

<sup>18</sup> Declarada Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, em 16 de Novembro de 2010, durante a reunião do Comitê Intergovernamental, em Nairobi, no Quênia.

Amina Mettouchi e Farid Kherbouche (2021), por exemplo, demonstram como o desenvolvimento dessa técnica de “rolagem” ou “modelagem” dos grãos, definida pela aridificação e a introdução do trigo duro, específica da região do Saara-Mediterrâneo, que chamarão de zona berbere, leva-os a definir um “cuscuz berbere”, dado que, concomitantemente, este processo está fortemente associado à identidade *amazigh*/berbere.

Na Tunísia, o trigo é semeado no outono, para germinar na chuva, e por isso sendo também chamado de “trigo de inverno”, é classicamente recomendado o uso de sêmola de trigo duro com diâmetro grosso, pois o tamanho da sêmola desempenha um papel na definição das configurações do processo. Devido à sua maior capacidade de absorção, essa sêmola grossa requer menos água durante a mistura e resulta em um rendimento de *couscous* maior do que a sêmola fina (Hammami et al, 2022).

No verão, de maio a setembro, a fabricação do *couscous* artesanal, ou doméstico, na Tunísia é realizada em casa, em ambiente limpo e bem ventilado. A produção tradicional de *couscous* requer uma grande força de trabalho. Seguindo etapas sucessivas, mulheres experientes dedicam-se à fabricação do *couscous* (Figura 7). Para produzir *couscous* com a qualidade desejada é muito importante ter o controle dos processos de aglomeração e hidratação. Nos países do Magrebe, os processos de preparação do *couscous* artesanal diferem de uma região para outra ou mesmo de uma pessoa para outra. A seguir apresentamos alguns detalhes relativos à preparação étnica do *couscous* na Tunísia (Hammami et al, 2022).



**Figura 7.** Diagrama de confecção de *couscous* tradicional identificado a partir do processo artesanal utilizado no norte da Tunísia. **Fonte:** Figura traduzida de Hammami et al (2022)

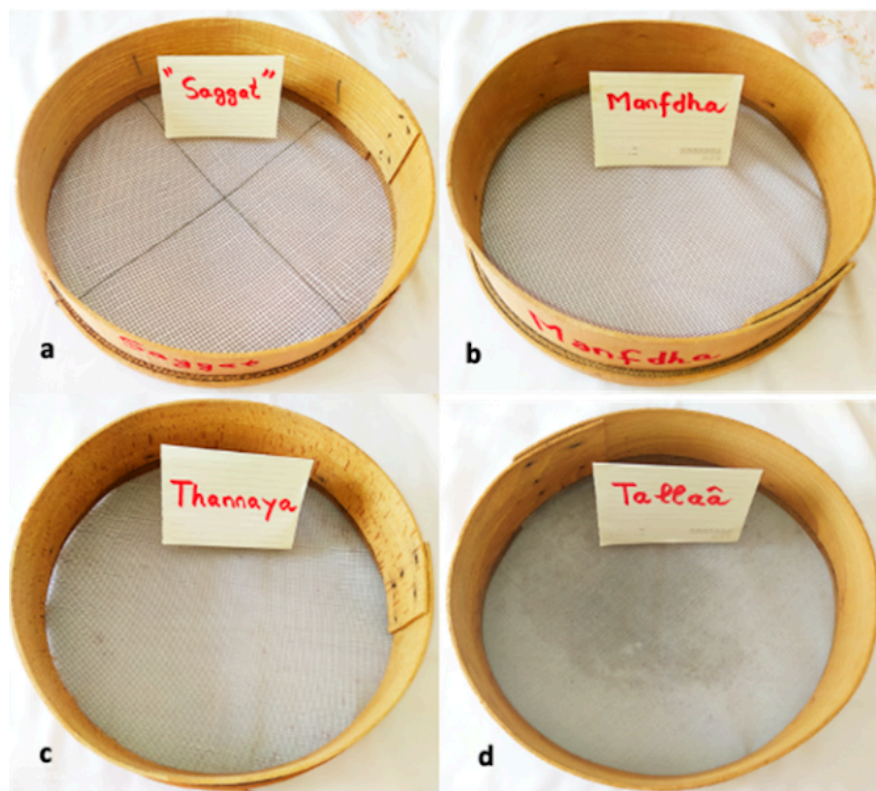
Nos países do Magrebe, o *couscous* ainda é preparado manualmente em casa, utilizando diversos utensílios (Figura 8). A umidificação e laminação da semolina são realizadas sobre a “*guassâa*”, tigela larga e prato vazado em madeira ou argila de alumínio (Figura 9). A calibragem e calibração dos grãos úmidos são realizadas em diferentes peneiras denominadas “*saggat*”, “*manfdha*”, “*thannaya*” e “*tallâa*” (Figura 10), dependendo da abertura da malha (2,3, 1,2, 1 e 0,6 mm, respectivamente) (Hammami et al, 2022).



**Figura 8.** Os utensílios utilizados para a fabricação nacional do couscous na Tunísia. **Fonte:** Hammami et al (2022)



**Figura 9.** *Guassâa* feita de alumínio (a) e argila (b). **Fonte:** Hammami et al (2022)



**Figura 10.** Diferentes peneiras utilizadas para calibração de sêmola e modelagem de *couscous*: (a) *saggat* utilizada para desagregação de caroços; (b) *manfdha* usado para calibração de *couscous*; (c) *thannaya* utilizada 2 ou 3 vezes para peneirar *couscous*; (d) *talla* utilizada para peneiração e acabamento de sêmola.

**Fonte:** Hammami et al (2022)

O tradicional vaporizador de alimentos com câmara dupla é usado para cozinhar *couscous* pelos norte-africanos e agora em todo o mundo. Este utensílio é denominado *couscoussier* em francês, *taseksut* em *amazigh*/berbere e *kaskas* em árabe. Embora, hoje em dia, a maioria dos *couscoussiers* encontrados nos mercados ao redor do mundo sejam feitos de cobre, ou alumínio, ou aço inoxidável, algumas áreas do Magrebe ainda usam iterações tradicionais de palha ou terracota. O *couscoussier* consiste em uma panela superior mais larga (“*kaskes*” em árabe) contendo furos que permitem a passagem do vapor (Figura 11 e 12). A parte inferior é uma panela mais estreita (“*borma*” em árabe) que contém a carne e os vegetais a serem cozidos como guisado em água ou sopa e produz vapor. Depois que o *couscous* estiver cozido no vapor, a panela inferior é mantida em fogo brando até que o cozimento esteja completo (Hammami et al, 2022). Essa é a melhor forma de cozinhar os grãos, pois ficam impregnados dos aromas do caldo. O vapor fará com que inchem, tornando-os leves e mais digeríveis.



**Figura 11.** Exemplos de *couscoussiers*, vaporizadores tradicionais para preparo de *couscous*, feitos de cobre (a) ou alumínio (b). **Fonte:** Hammami et al (2022)



**Figura 12.** Exemplos de *couscoussier*, vaporizadores tradicionais para preparo de *couscous*, feitos de cerâmica (A e B) ou alumínio (C). **Fonte:** Hammami et al (2022)

Segundo Rifka Hammami, Reine Barbar, Marie Laurent e Bernard Cuq (2022), o *couscous* foi espalhado pelos árabes da bacia do Mediterrâneo por toda a Europa no século XVII, e da Europa foi transferido para as *Américas* com cargas portuguesas de Marrocos. Junto às pessoas viajaram memórias, sentidos, imagens, sabores e aromas. Nos processos de imigração, os africanos também levaram consigo a particularidade da preparação do prato de *couscous* (Figura 13) que reside neste utensílio de cozinha muito particular: o *couscoussier*.



**Figura 13.** O *couscous marocain*, um símbolo culinário no Brasil **Fonte:** Al Bayane (2021).

<<https://albayane.press.ma/le-couscous-marocain-un-symbole-culinaire-au-bresil.html>> Acesso em 30/10/2024.

E como é a partilha do cuscuz entre os magrebinos? Na próxima seção, aprofundamos esse contexto cultural tendo no horizonte a confluência com nossa experiência encarnada na partilha do cuscuz nordestino.

### **4.3. Um prato de partilha comunitária**

Nas regiões rurais da Tunísia, as mulheres fazem o *couscous* sozinhas em casa ou às vezes pedem ajuda aos primos ou vizinhos. As mulheres escolhem um dia de sol durante o verão e dedicam-no a fazer uma grande quantidade de *couscous* que cubra as necessidades da sua família durante todo o ano. Este dia especial é denominado “*Al Oula* por um ano”, que se refere à alegria e felicidade (Hammami et al, 2022).

Na Argélia, o *couscous* é um prato de partilha comunitária que reúne os membros da família, dos grupos e das comunidades, assim concebidos em todas as regiões do país, na sua grandeza, na variedade das suas práticas e das suas tradições, nos seus climas e nos seus estilos de vida específicos, porque o *couscous* é marcado pela produção agrícola atual, dependendo da região e da época. É assim que encontramos o *couscous* de peixe nas grandes cidades costeiras, o *couscous* de carne de camelo no sul e o *couscous* de carneiro ou vitela nas regiões de criação de ovinos e bovinos (Figura 14). Há também os legumes da época,

proporcionando o *couscous* com uva, ou da particularidade da região sul que é o *couscous* com tâmaras (Galleze, 2014).



**Figura 14.** Pratos de *couscous* consumidos na Argélia. **Fonte:** Galleze (2014).

O *couscous* costuma ser consumido em família semanalmente, ou até mais. Mas também serve os acontecimentos mais significativos da vida como nascimento, circuncisão, casamento, morte, etc., em países como a Argélia (Galleze, 2014) e a Tunísia (Houssine, 2018). Geralmente servidos num prato grande, para serem consumidos em grupos com colheres, ou com as mãos, em geral nas vilas e nos lugares rurais do Magrebe, embora alguns agora prefiram usar um prato individual ao invés do prato comunitário (Braga, 2024; Galleze, 2014). E mesmo que a sua ampla utilização apresente uma certa uniformização, o fato é que cada mulher lhe dá o seu toque, daí o ditado popular: “le *couscous* de ma mère est toujours le meilleur”, ou seja, “o cuscuz da minha mãe é sempre o melhor” (Galleze, 2014).

No próximo capítulo, cruzamos essas narrativas com aquelas construídas em terras pindorâmicas, no nosso território chamado Brasil.

## 5. O CUSCUZ NO BRASIL

### 5.1. Origem e nomes

No livro **História da Alimentação no Brasil** (Casudo, 2011), publicado pela primeira vez no ano de 1967, observamos que, quando o “Brasil” apareceu na rota da Índia para os portugueses, o cuscuz – sêmola de trigo cozida a vapor –, era um prato popular em Portugal, conhecido e consumido em decorrência do velho e longo contato histórico com os “berberes” (Braga, 2024; Casudo, 2011).

Atravessando o Atlântico, *k'seksu* (termo *Amazigh/berbere*), originalmente, feito a partir de sêmola de trigo, encontrou-se com práticas e saberes dos povos originários do Brasil e passou a ser referido como cuscuz, feito principalmente a partir do milho (Casudo, 2011). Por causa da facilidade em plantar e cultivar o milho, o cuscuz é acessível e reconhecido por matar a fome e dar saciedade, desde 1946 - ano da primeira publicação do livro **Geografia da Fome** (Castro, 2022).

No livro, Luís da Câmara Casudo (2011) evidencia as fontes da cozinha brasileira, com base no que ele pôde obter sobre o cardápio indígena, a dieta africana, especialmente da África Ocidental<sup>19</sup>, e a ementa portuguesa, insistindo com preferência no século XVI. Pesquisando a participação indígena na comida contemporânea nacional da época, Casudo (2011), investigou as “constantes” e as “permanências” alimentares, sólidas e líquidas, técnicas, recursos, condimentos. Com a **História da Alimentação no Brasil**, ele esperava mostrar a antiguidade de certas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos e sua finalidade era no plano da comunicação e do entendimento (Casudo, 2011).

Sendo assim, além de nos indicar a origem africana e o papel de difusão dos portugueses acerca do cuscuz consumido no Brasil, Casudo (2011), indica a contribuição dos povos indígenas/pindorâmicos, bem como, compartilha que o português sacudiu “a mandioca para o continente africano desde os primeiros anos da colonização, com o milho e o amendoim, futuras sumidades da diuturnidade alimentar negra” (Casudo, 2011, p.100), ou seja, a presença da mandioca (originária da região Amazônica) e do milho (originário do México) em pratos da culinária africana, ocorreu a partir do século XVI, início do período colonial.

---

<sup>19</sup> A África Ocidental é composta pelos seguintes países: Benim, Burkina Fasso, Cabo Verde, Costa do Marfim, Gâmbia, Gana, Guiné, Guiné-Bissau, Libéria, Mali, Mauritânia, Níger, Nigéria, Senegal, Serra Leoa e Togo.

A soberania do milho firma-se na América Central e dorso ameríndio do Pacífico. A mandioca é rainha dos trópicos, reinando sozinha na culinária popular da zona em que nasceu e ostenta sua coroa irrenunciável. Mas a inteligência dos antigos peruanos irmanava a mandioca ao milho no mesmo nível glorificador. Um vaso cerâmico, deparado num cemitério pré-colombiano de Sechura, representa o deus da agricultura do Peru com uma vergõtea de milho e uma mão e a mandioca, com seus tubérculos pendentes, na outra. É uma oficialização evidente de sua utilização vulgar (Cascudo, 2011, p. 95).

Contudo, segundo Paula Pinto e Silva (2005, p. 80), “o cultivo da mandioca e do milho, base das farinhas brasileiras, não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses”. Ainda assim, o cuscuz é indicado como uma comida de raiz, porque a sua preparação compreende aprendizados acumulados desde o passado colonial (Cavignac et al, 2015), e suas tradições culinárias magrebina/africanas e tradições agrárias pindorâmicas, foram transmitidas entre gerações.

Assim sendo, acreditamos poder, na seção seguinte, responder à pergunta principal desta pesquisa.

## **5.2. Patrimônio Imaterial da Humanidade? Comida de aproximação cultural, modos de fazer e utensílios**

Quando o *couscous* foi aprovado como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, a nomeação nos colocou uma questão de pertencimento: será que podemos dizer que os nossos cuscuzes também são Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade?

Para responder a esta questão, além de mobilizarmos algumas bibliografias (Braga, 2024; Cascudo, 2011; Castro, 2022), apresentaremos uma análise exploratória de três notícias, de três mídias alternativas de circulação digital, sendo que duas delas têm a marca de autoria etnicorracial já nos seus títulos: *Alma Preta e Negrê*, e, a terceira mídia, *Hypeness*<sup>20</sup>, tem como objetivo inspirar criatividade a todos sem lugar de autoria definida na mesma perspectiva das outras duas agências e portais de notícias.

Quando o *couscous* foi declarado Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, a primeira notícia a chegar até nós foi do *Alma Preta - Jornalismo Preto e Livre*, com o seguinte título “De origem africana, cuscuz é declarado patrimônio imaterial da humanidade”, a qual, é composta por quatro parágrafos. O parágrafo inicial da notícia *Alma Preta* constroi a presença deste prato nos hábitos alimentares de brasileiros da região nordestina:

Paixão nacional, o cuscuz é um dos pratos mais presentes na **culinária nordestina**. Nesta quarta-feira (16), a iguaria entrou para a lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade. Os conhecimentos, as práticas e as tradições relacionadas ao preparo e

---

<sup>20</sup> Esta terceira mídia, como é próprio da circulação digital, não está mais disponível para acesso.

ao consumo do cuscuz foram reconhecidos pelo Comitê de Patrimônio da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), sob a presidência da Jamaica (Alma Preta, 2020, grifo nosso).

O pertencimento do “cuscuz nordestino” ao *couscous* africano é construído pela agência *Alma Preta* desde o título da notícia “De origem africana, cuscuz é declarado patrimônio imaterial da humanidade”, e no decorrer do parágrafo, a partir de uma identificação entre “paixão nacional” e “culinária nordestina”, que revela um sentimento de filiação ancestral do “cuscuz nordestino” em suas práticas e tradições de preparo e consumo, sugerindo a evidente relação com o cuscuz africano, inclusive, dando a entender que não há distinção entre os pratos e que ambos foram patrimonializados.

Os rastros do cuscuz no Brasil (Braga, 2024; Cascudo, 2011; Castro, 2022), revelam que nem todo cuscuz a base de milho se caracteriza como “cuscuz nordestino” e que há feitura, principalmente no nordeste, a base de arroz, mandioca, etc. (Figura 15), e todos são adaptações do *couscous*.



**Figura 15.** Cuscuz de arroz e de milho em Maceió/Alagoas. **Fonte:** Fotografia de Jonathan Lins (Sanches, 2016)

<https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2014/01/tradicional-mini-cuscuz-e-vendido-ha-mais-de-40-anos-nas-ruas-de-maceio.html>> Acesso em 30/10/2024.

No glossário de **Geografia da Fome**, publicado pela primeira vez em 1946, Castro (2022) descreve o cuscuz da seguinte forma: “Bolo de massa cozida no vapor d’água que penetra através de um depósito com crivos colocado sobre uma panela em fervura. Segundo as regiões, usa-se como matéria-prima do cuscuz o milho, a tapioca ou o arroz. O cozimento é sempre idêntico, revelando a sua origem árabe” (Castro, 2022, p.368).

Contudo, compreendemos que a predominância de discursos sobre a filiação ancestral, exclusivamente, do “cuscuz nordestino” a base de milho, é efeito da sua, popularmente conhecida, representação simbólica de sobrevivência do povo nordestino, amplamente difundidos no cotidiano e dialogar com estudos de Josué de Castro (2022).

No contexto dos anos 1940, no livro de Castro (2022), são analisadas as áreas de fome endêmica (crônica), de fome epidêmica (episódica) e de subnutrição, a análise do Nordeste parte da divisão de duas áreas, a “área do Nordeste açucareiro”, região litorânea, de fome endêmica, e a “área do sertão do Nordeste” de fome epidêmica (Castro, 2022). Isto posto, focaremos na área do sertão nordestino, composta por três subáreas climatobotânicas: o agreste, a caatinga e o alto sertão, para discorrer sobre a nossa suspeita acerca da origem do cuscuz, especificamente a base de milho, enquanto símbolo de sobrevivência do povo nordestino.

No caso do sertão nordestino, Josué de Castro encontrou nos anos 1940 “um novo tipo de fome, inteiramente diferente” (2022, p.171), que não atuava mais de maneira permanente, porque se apresentava episodicamente em surtos epidêmicos, ou seja, surtos agudos de fome decorrentes das secas, intercaladas ciclicamente com os períodos de relativa abundância (Castro, 2022).

A chamada área do sertão do Nordeste se estende desde as proximidades da margem direita do rio Paraíba, no seu extremo norte, até o rio Itapicuru, no seu extremo sul, abrangendo as terras centrais dos estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia [...] Nessa extensa zona semiárida que constitui a hoje chamada área do polígono das secas, vivem cerca de sete milhões de habitantes, num regime que tem como **alimento básico o milho**. É essa zona das secas uma área alimentar do milho. Do milho associado a outros produtos regionais, em combinação as mais das vezes felizes, permitindo que, fora das quadras dolorosas das secas, viva esta gente em perfeito equilíbrio alimentar, num estado de nutrição bastante satisfatório, e que nas épocas de calamidade possua energia e vigor suficientes para sobreviver ao flagelo, evitando o despovoamento da região (Castro, 2022, p.172, grifo nosso).

Considerando que, a agricultura sertaneja não se constituiu para fins comerciais, como aconteceu nas terras litorâneas do Nordeste, Castro (2022) a designará como *roçado de*

*subsistência*, dado que, o sertanejo plantava apenas produtos de sustentação, para seu próprio consumo. É nesta circunstância que o cuscuz à base de milho se configura como um prato típico da cozinha sertaneja, “cuja técnica de preparo constitui uma simples variante dos processos árabes de fabricação de seu prato nacional — o *kous-kous*. Apenas, em lugar do grão de trigo, usa-se o de milho pilado, no Nordeste como na Arábia, num pilão especial” (Castro, 2022, p.193-194).

Além dessa influência árabe na cozinha sertaneja, Castro (2022) aponta também a influência no *roçado de subsistência* no sertão nordestino:

O aproveitamento pelo sertanejo dessas manchas de terra de melhores condições edáficas, com maiores reservas de umidade e melhor riqueza humosa, para o seu roçado de subsistência, fez-se de maneira muito semelhante ao aproveitamento do oásis e dos *ueds* secos, dos vales e das estepes do Atlas e das bordas do Saara, por parte das populações sarracenas que aí se estabeleceram quando da expansão do Império Árabe por todo Norte da África. Tanto nos oásis africanos como nas vazantes nordestinas, vamos encontrar a mesma textura de culturas variadas num aproveitamento intensivo dessas limitadas zonas onde a água excepcionalmente se apresenta. A mesma técnica de horta e de pomar, a mesma finalidade de policultura de sustentação (Castro, 2022, p.190).

Visto que, provavelmente, a origem do cuscuz à base de milho como símbolo de sobrevivência do povo nordestino se constrói junto à concepção do *roçado de subsistência* da área do sertão do Nordeste, nossa outra suspeita é que a propagação do consumo deste cuscuz em outras regiões do Brasil, junto a sua popularidade enquanto prato de sobrevivência, foi em decorrência da migração nordestina, massivamente para a região Sudeste, intensificada no ápice da industrialização (1960-1980), em busca de melhores condições de vida e trabalho.

O segundo parágrafo da notícia *Alma Preta* apresenta os argumentos do dossiê de indicação dos países do Magrebe:

A proposta foi apresentada por vídeoconferência pelos países africanos, Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia, que argumentaram que os saberes e práticas da produção do cuscuz, parte integrante de seu patrimônio cultural, está entre os hábitos alimentares das populações dos quatro países. Os representantes das nações alegaram ainda que pessoas de todos os gêneros, idades, sedentários ou nômades, rurais ou urbanos, incluindo os imigrantes, e em todas as circunstâncias consomem o alimento não só em dias de festa como também nas refeições comuns (Alma Preta, 2020).

Podemos considerar que essa tradição culinária também é nosso patrimônio cultural, não sem considerar que, em outros tempos históricos,

No Brasil, pela humildade do fabrico, era manutenção de famílias pobres e circulando entre consumidores modestos. Julgava-se *comida de negros, trazida pelos escravos* porque provinha do trabalho obscuro da gente negra, distribuído à venda nos tabuleiros, apregoado pelos mestiços, filhos e netos das cuscuzeiras anônimas (Cascudo, 2011, p.190).

Este comércio ambulante, protagonizado pela população afrodiáspórica, citado por Cascudo (2011), foi intensificado após a chegada da família real no Brasil, em 1808 (século XIX), e era praticado por pessoas negras escravizadas, principalmente, pelas mulheres (Brasiliana Iconográfica, *s.n.*). Anteriormente, em nosso terceiro capítulo, junto à Isabel Drummond Braga, já havíamos observado essa prática em Lisboa/Portugal, em meados do século XVI, onde os vendedores ambulantes de alimentos escolhiam um lugar para se fixarem ou caminhavam pelas ruas da cidade. Assim como, constatamos a presença do cuscuz – sêmola de trigo cozida a vapor - na prática deste comércio ambulante, desde Lisboa/Portugal no século XVI, em que, “o cuscuz era vendido diariamente, exceto aos domingos, por 50 mulheres, brancas e negras, forras e cativas” (Braga, 2024, p.129).

Essa filiação afro-atlântica construída por Cascudo (2011) se confirma nas relações coloniais que, no terceiro e quarto parágrafo da notícia, com o subtítulo *Origem*, deixam rastros dos sentidos e fluxos do *couscous* da África em direção ao Brasil:

O cuscuz é um prato originalmente africano, mais precisamente da região do Magrebh, preparado com grãos de sêmola, trigo ou polvilho, que foi disseminado pelo mundo. A região do Magrebh compreende a Tunísia, Marrocos e Argélia e existem registros de que o “Kuz-kuz” já era consumido cerca de dois séculos antes de Cristo.

O português conheceu e usou do cuscuz por aprender dos berberes (primeiros povos que habitaram o norte do continente africano), que segundo alguns autores foram os criadores desse prato. O cuscuz era, segundo Cavalcanti (2010), prato popular em Portugal quando o Brasil apareceu na rota da Índia. O prato teria chegado, segundo algumas hipóteses, à Europa com a invasão muçulmana à Península Ibérica (formada pelos territórios de Gibraltar pertencente ao Reino Unido, Portugal, Espanha, Andorra e uma pequena fração do território da França), no século 13 (Alma Preta, 2020).

Nesse sentido, esses dois últimos parágrafos da notícia da agência *Alma Preta* deixa explícitas várias hipóteses da origem do cuscuz e de seu trânsito até chegar no Brasil, revelando, como já apresentamos nos capítulos anteriores desta dissertação, os seus diferentes rastros.

Diferentemente da notícia do *Alma Preta*, as notícias do *Negrê* e do *Hypeness*, são acompanhadas por fotografias do *couscous* e do “cuscuz nordestino”. No caso da notícia do *Negrê - Mídia negra nordestina*, cujo o título é “Cuscuz se torna Patrimônio Imaterial da Humanidade”, no topo, antes do título, está uma fotografia do cuscuz nordestino, como pode ser observado na Figura 16, e é a única notícia assinada por uma pessoa física: Larissa Carvalho.



BLACK NORDESTE

NOTÍCIAS

## Cuscuz se torna Patrimônio Imaterial da Humanidade

📅 17 de dezembro de 2020 👤 Larissa Carvalho 💬 Comment(0)

**Figura 16.** Fotografia do topo e título da notícia do *Negrê*. **Fonte:** Negrê - Mídia Negra e Nordestina (2020)

<<https://negre.com.br/cuscuz-se-torna-patrimonio-imaterial-da-humanidade/>> Acesso em 15/08/2024.

A íntima relação entre “cuscuz nordestino” e *couscous* africano também é construído pelo site *Negrê*, logo no primeiro parágrafo, a partir da afirmação de que “um dos pratos mais conhecidos e amados da **região Nordeste** do Brasil, o **cuscuz**, se tornou Patrimônio Imaterial da Humanidade” (Carvalho, 2020, *s.n.*). De acordo com Larissa Carvalho (2020, *s.n.*), autora que assina a notícia, ainda no primeiro parágrafo: “além de ser tradicional para os nordestinos, existem outras formas de cuscuz feito em outros lugares fora do Brasil”.

Depois do segundo parágrafo, onde Carvalho (2020) faz referência à reunião por videoconferência que aprovou o cuscuz como patrimônio imaterial, trazendo dados da UNESCO (2020b), tal como a agência *Alma Preta*, ela nos apresenta as dimensões culturais e sociais ligadas à partilha de refeições:

Esses países do **Continente Africano** haviam argumentado que esses saberes e práticas, parte integrante de seu patrimônio cultural, eram praticados por todas as populações de Argélia, Marrocos, Mauritânia e Tunísia, de todos os gêneros, de todas as idades, sedentários ou nômades, rurais ou urbano. Inclusive, os imigrantes, e

em todas as circunstâncias: dos pratos do dia a dia às refeições festivas (Carvalho, 2020, *s.i.*).

A segunda fotografia da notícia do *Negrê*, Figura 17, está localizada ao meio, logo após o terceiro parágrafo, com a seguinte legenda: “Outro tipo de cuscuz, o marroquino. Foto: Freepik”. Embora a notícia seja sobre o *couscous* da África, esta legenda contribui com a ênfase no cuscuz nordestino e prioriza um dos países que reivindicaram a patrimonialização do prato: o Marrocos.

Suspeitamos que a expressão “cuscuz marroquino”, amplamente utilizada para descrever o *couscous* magrebino no Brasil, seja resultado do período colonial, quando o trigo, a base deste *couscous*, não existia no Brasil, e por isso, foi transferido da Europa para as *Américas* com cargas portuguesas de Marrocos (Hammami et al, 2022; Ribas, 2006), de onde “vinham as mercadorias diversas, negociadas nos portos de Safim e Azamor onde os portugueses estabeleceriam praças militares, como também o fariam em Mazagão” (Ribas, 2006, p.2).



Outro tipo de cuscuz, o marroquino. Foto: Freepik.

**Figura 17.** Fotografia do meio da notícia do *Negrê*. **Fonte:** *Negrê - Mídia Negra e Nordestina* (2020) <<https://negre.com.br/cuscuz-se-torna-patrimonio-imaterial-da-humanidade/>> Acesso em 30/07/2023

Na notícia do *Hypeness*, que tem como objetivo inspirar criatividade a todos, composto por quatro parágrafos, a fotografia de capa é do *couscous* com legumes, Figura 18,

que está ao fundo do título “Cuscuz é declarado patrimônio da humanidade; origem está ligada com África” (Hypeness, 2021).



**Figura 18.** Fotografia e título do topo da notícia do *Hypeness*. **Fonte:** Hypeness (2021)

Prato presente na culinária nordestina e no cardápio de boa parte das famílias brasileiras, o cuscuz é mais do que somente uma saborosa iguaria: trata-se de um verdadeiro símbolo cultural, uma joia da gastronomia africana que representa, entre tantos outros exemplos, a imensa influência do continente sobre, por exemplo, o Brasil (Hypeness, 2021).

A notícia sobre a patrimonialização no *Hypeness*, faz referência à notícia da agência *Alma Preta*, apresentando indícios de escuta das vozes dessa mídia preta:

Não por acaso, recentemente o cuscuz foi reconhecido pelo Comitê de Patrimônio da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como Patrimônio Imaterial da Humanidade. Com informações do *Alma Preta* (Hypeness, 2021).

Outras três fotografias compõem a notícia do *Hypeness*, a primeira e a última, apresentadas no corpo do texto da notícia, estão sem legenda, são diferentes entre si, mas ambas apresentam um prato de *couscous* com legumes pronto para ser consumido. Na ocasião, a última é a mesma fotografia subexposta no topo da notícia. A outra fotografia com legenda no corpo do texto da notícia do *Hypeness* é a Figura 19, “Cuscuz nordestino, tradicional no Brasil”:



**Figura 19.** Fotografia do cuscuz nordestino no corpo da notícia do *Hypeness*. **Fonte:** Hypeness (2021)

Essa fotografia (Figura 19), ratifica a prevalência do “cuscuz nordestino” a base de milho como o mais consumido em nossa tradição alimentar dado afirmado por Cascudo (2011) no livro **História da Alimentação no Brasil**, na seção *Dieta Africana*, onde ele inicia o capítulo *História do Cuscuz* descrevendo-o do seguinte modo:

Cuscuz é massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d’água e depois umedecida com leite de coco. Com ou sem açúcar. Era, outrora, de feitura caseira e presentemente industrializado, vendido pelo Brasil inteiro, pela manhã e tarde. Fazem-no também de mandioca, arroz, macaxeira (aipim), inhame, mas de milho é consumido numa proporção de 95%, cotidianamente. Com manteiga, figura no café matinal ou na cela frugal ao anoitecer. Dissolvem-no no leite de vaca, cuscuz com leite, sopinha gostosa e fácil (Cascudo, 2011, p.186).

Observamos que, a notícia do *Hypeness*, ao contrário do *Negrê*, nos orienta à centralidade do *couscous*, e ambos, junto ao *Alma Preta*, expõem a conexão e a diversidade entre estes pratos, afirmando as identidades afrodiaspóricas dos cuscuzes no Brasil, contudo, apagam a confluência dos povos indígenas/pindorâmicos, responsáveis pelo cultivo milenar da mandioca e do milho.

No Brasil, o cuscuz e outros pratos à base de milho são centrais em festas do mês de junho, como as festas de São João, uma vez que, “é *mês do milho*, festivo, sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bolo artístico” (Cascudo, 2011, p.111), efeito de sua colheita.

Se janeiro é mês de chuva fevereiro é pra plantar  
Em março o milho cresce em abril vai pendoar  
Em maio tá bonecando no São João tá bom de assar  
Mas em julho o milho tá seco e tempo, morena, dá gente pilar  
(Gonzaga, 1963)

Se com Castro (2022), nos deparamos com o milho ocupando o local de alimento básico no contexto de fome e insegurança alimentar e representando a cozinha sertaneja e a sobrevivência dos nordestinos, agora, com Cascudo (2011) e Luiz Gonzaga (1963), nos deparamos com seu protagonismo em celebrações juninas.

Entretanto, antes da existência das festas de São João no Brasil, o milho, junto ao amendoim, a batata-doce e a mandioca, já era central em celebrações indígenas no período de junho, por ser a época da colheita do milho e de fartura. Estas celebrações estavam ligadas ao Ano Novo Andino-Amazônico, ou o “Wiñoy Tripantu”, onde são cultuados Pachamama, que é a mãe terra, e Tata Inti, o pai sol, uma cultura milenar dos povos originários da região da Cordilheira dos Andes e Amazônia (Laroca, 2023). Sendo assim, as festas juninas já eram celebradas muito antes de serem apropriadas e batizadas pelos colonizadores com nomes de santos católicos, através das missões jesuítas (Oliveira, 2021).

Em Pindorama, danças ao redor da fogueira, ritmos ao som de maracás se encontram aos cantos, encantando nossos espíritos em toadas ancestrais (Oliveira, 2021):

Em terras Krahô (TO), Guarani-Kaiowá (MS) e em tantos outros povos que vivem em diversas e distintas regiões da Pindorama, se celebram essa época de colheitas do milho, cada um com suas especificidades festivas, e aqui no RN não é diferente. Na comunidade dos Potiguaras de Sagi Trabanda, situada em Baía Formosa, é realizada nesse mesmo período do ano a Festa do Milho de Sagi.

O evento, composto por várias atrações, é articulado pela liderança local somado ao apoio do público externo. O Toré, ritual que envolve dança e espiritualidade, típico dos nossos parentes do Nordeste, é praticado na ocasião da festa como meio de agradecimentos. Além dos milhos cozidos e assados, outras comidas típicas, como macaxeira e batata, são produzidas no evento que vai até o dia amanhecer (Oliveira, 2021, *s.n.*).

Junto à Paula Pinto e Silva (2005), também compreendemos o papel dos povos indígenas/pindorâmicos, tais como tupinambás, tupiniquins, tapirapés, teneteharas e guaranis na disseminação da cultura do milho antes do período colonial:

O milho se espalhava por quase todo o continente americano, desde o sul do atuais Estados Unidos até a Patagônia. Antes da chegada de Colombo à América, o milho ocupava no Brasil áreas muito mais extensas que a mandioca, espalhando-se pelo sul da Amazônia, pelas bacias do Paraná e Paraguai, regiões sul e sudeste, além de grande parte do litoral, partindo do Rio Grande do Sul e chegando à serra do ar. Quando partira em direção ao litoral brasileiro, os grupos tupis-guaranis foram levando consigo a cultura do milho, o que explica, em grande parte, por que o milho está onde estão ou estiveram grupos indígenas como os extintos tupinambás e tupiniquins ou atuais tapirapés, teneteharas e guaranis (Pinto e Silva, 2005, p.80).

A natureza imaterial dos bens culturais diz respeito àquelas práticas e domínio da vida social que se manifestam em saberes e modos de fazer. Como acessamos anteriormente, Cascudo (2011), indica a origem africana do cuscuz e expõem a diversidade de feitura e matéria prima no Brasil, evidenciando a predominância do milho no primeiro parágrafo supracitado e no decorrer do capítulo *História do cuscuz*, onde compartilha a *receita de cuscuz à paulista*: “camarões – azeite ou gordura – cebola de cabeça – alho – cheiros-verdes – palmito – uma lata de petit-pois (se quiser) – dois ovos cozidos – pacote de farinha de milho – água salgada – pimenta vermelha – tomates – uma lata de sardinhas” (Cascudo, 2011, p.194), o qual, na ocasião, também é cozido ao vapor d’água em cuscuzeiro (Cascudo, 2011).

Para Braga (2024), o cuscuz paulista é um dos pratos mais conhecidos no Brasil: “preparado com milho, inclui também ovos, galinha, palmito, pimentão, tomate, milho, ou, em substituição da galinha, camarão ou peixe” (Braga, 2024, p.147). Cascudo (2011) também compartilha a informação de uma dama mineira, indicando que, em Minas, o cuscuz é igual ao paulista, mas, mais usados o frango e a sardinha do que o camarão.

Não obstante a dificuldade em demarcar conceitualmente comidas regional, tradicional e típica, no Brasil atual, verifica-se a presença de variações regionais significativas na elaboração do cuscuz, que permitem referenciar pratos regionais (Braga, 2024, p.148).

As variações regionais no preparo do cuscuz no Brasil, resultam das particularidades da agricultura e da pecuária de cada região. Entre as outras formas de preparo no Brasil, estão os cuscuzes à base de mandioca: “pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial” (Cascudo, 2011, p. 90). A mandioca faz parte da Pindorama desde cerca de 7000 a.C. e consiste em alimento de supra importância na cultura alimentar desta terra (Simões et al, 2021), e assim como o milho, o seu cultivo é marcado pelo trânsito dos povos de origem tupi, dado que,

A mandioca, por sua vez, consagrava-se como cultivo das terras baixas da Amazônia e da selva úmida, seguindo do sul do Brasil até as florestas da América Central. Em tempos históricos, teria também dominado todo o litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem tupi, quando se constituiu o “complexo da mandioca”, composto por bens de cultura material tais como raladores, peneiras, prensas e fornos de barro. (Pinto e Silva, 2005, p.81).

O cuscuz de carimã ou massa puba (Figura 20), típico da culinária amazônica e paraense, que pode ser degustado nas versões doce e salgado, tem como base a mandioca que descansa por sete dias em água, fermenta e resulta na puba: uma massa amolecida que se necessário poderá secar ao sol, peneirada e triturada para diversos fins culinários (Senac,

2021). Este processo corresponde às práticas alimentares tradicionais dos povos de origem tupi e foi desenvolvido para melhorar a conservação e digestibilidade da mandioca, a qual faz parte da base alimentar destes povos desde antes do período colonial.



**Figura 20.** Cuscuz de massa puba. **Fonte:** SENAC (2021)

<<http://observatoriogastronomico.senac.br/receita/cuscuz-de-massa-puba-paraiba/>>. Acesso em 10/08/2024

O consumo mais comum deste cuscuz à base de mandioca conta com os seguintes ingredientes: massa puba, coco ralado, uma pitada de sal e quatro colheres de sopa de açúcar. Ao prepará-lo enxugamos a puba em pano de prato (ou peneira com etamine), até que a massa fique seca e esfarelada, e então, misturamos todos os ingredientes em um recipiente médio e em seguida o acomodamos em uma cuscuzeira, onde deixamos cozinhar por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja saltando da lateral da panela, depois do cozimento desenformamos e servimos conforme nosso desejo que pode ser regado ao leite de coco (Senac, 2021).

Outra versão em que a mandioca é matéria-prima, é o cuscuz de tapioca. A farinha de tapioca é outro alimento que compõe as tecnologias pindorâmicas, produzida artesanalmente a partir da fécula de mandioca, desde antes de Pindorama ser violentamente nomeado de Brasil. O cuscuz de tapioca ou “cuscuz doce”, em que, a farinha de tapioca é misturada com leite de coco e açúcar, formando uma textura cremosa e levemente gelatinosa. Esta versão é frequentemente consumida como sobremesa na Bahia, onde, depois de pronto, pode ser servido com coco ralado por cima e leite condensado.

A prevalência da palavra cuscuz diante destas diversas formas de apresentar o prato e seus diversos ingredientes, indica a interação social, nem sempre amigável, de diferentes povos e culturas indígenas, africanas e europeias em Abya Yala. Nestes processos de interação social, há a permanência da presença de dois instrumentos: a cuscuzeira e o pilão.

A. Métraux (409) recenseando a parafernália utilizada para o preparo dos alimentos entre os indígenas, cita as peneiras, raspadores, os tipitis de palha trançada e contrábil, **os pilões de madeira e de pedra**, as chapas ou panelas chatas para torrar a farinha de mandioca, os fornos comuns ou subterrâneos (*Erdofen* dos alemães), bastões e colheres para mexer (colheres para mim, depois do povoamento europeu), **vaso para cozinhar pelo vapor** (*idem*) e para torrar o milho [...] (Casudo, 2011, p.545, grifo nosso).

No Brasil, a panela usada para cozer o cuscuz é conhecida como cuscuzeira. Existem diversas formas de cuscuzeiras, entre elas, há duas mais comuns de alumínio. Uma dessas formas de cuscuzeiras (Figura 21), é muito parecida com a forma de um *couscoussier*, porém, as duas câmaras não se separam e o *cozi-vapore*, a parte cheia de furos, é um disco removível, acomodado no interior da panela entre as duas câmaras.



**Figura 21.** Cuscuzeira: vaporizador utilizado no preparo de cuscuz no Brasil. **Fonte:** acervo da autora.

A outra cuscuzeira mais comum é uma individual, popularmente conhecida como “cuscuzeira peitinho” (Figura 22), a qual a parte inferior é uma leiteira e se separa do cozi-vapore, com fundo estreito como um funil. No geral, em ambas cuscuzeiras acrescentam-se apenas água para que o cuscuz cozinhe ao vapor dessa água.



**Figura 22.** Cuscuzeira individual: vaporizador utilizado no preparo de cuscuz no Brasil. **Fonte:** acervo da autora.

Os pilões de madeira e de pedra - um utilizado pelos indígenas pindorâmicos e o outro pelos africanos -, dão “um sabor inesquecível aos alimentos feitos com essa preparação” (Casculo, 2011, p.551).

Pisa no pilão, tum, oi! Pisa no pilão, tá  
Pisa no pilão, tum, oi! Pisa no pilão, tá  
(Gonzaga, 1963)

Até Josué de Castro expôs o uso do pilão no livro **Geografia da Fome** (2022), apontando a preferência pelo cuscuz com milho batido no seu pilão em domicílios do norte e nordeste do Brasil:

Para se ver até que ponto o milho pilado em casa representa um traço definitivamente integrado no complexo cultural da região, basta dizer que o sertanejo, mesmo dispondo das farinhas e xeréns de milho já preparados, não abre mão dos seus métodos tradicionais de preparo caseiro do grão. (Castro, 2022, p. 193-194).

Esse contexto histórico em torno da cuscuzeira, do pilão e principalmente, do milho e da mandioca no Brasil, caracteriza a nossa cultura alimentar e nos leva a avançar nos argumentos para tentarmos compreender as relações entre o *couscous* patrimônio cultural imaterial da humanidade e os nossos cuscuzes, considerando o campo do patrimônio como um local de disputas e negociações em um contexto que não é apenas técnico, mas, sobretudo, político.

Enfim, o reconhecimento do *couscous* como patrimônio pela UNESCO (2020a; 2020b), é um importante marco na valorização da ancestralidade magrebinha e da cultura alimentar do *couscous*, que envolve conhecimentos e técnicas agrícolas e culinárias, de várias comunidades que habitam ou habitaram a região noroeste da África, o Magrebe. Deste modo, o *couscous* transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelos povos que o preparam e o consomem, principalmente, em resposta às capacidades e insuficiências do

ambiente que habitam, a partir de um sentimento de identidade e continuidade. Assim, a filiação de todos os nossos cuscuzes ao *couscous* - Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade -, é um símbolo do nosso poder de (re)criação e reflete nossas identidades e tradições afro-pindorâmicas, por isso, mesmo que nossos cuscuzes ainda não foram formalmente registrados pela instituição nacional<sup>21</sup>, o consideramos patrimônio imaterial cultural vivo (informal).

### 5.3. Memória ancestral e comida partilhada

Percebemos que a memória ancestral é central para entender a importância do cuscuz como Patrimônio Imaterial da Humanidade. Ela se refere às lembranças compartilhadas por uma comunidade que ajudam a definir sua identidade cultural, com suas tradições de preparo e consumo, é uma parte vital dela. Ao reconhecê-lo, a UNESCO também reconhece a importância de preservar e transmitir essas memórias para as futuras gerações.

Dessa forma, principalmente, nós, designadas mulher ao nascer, desempenhamos um papel crucial na preservação e transmissão das tradições desse alimento. Em muitas culturas, nós somos as guardiãs dos conhecimentos e técnicas culinárias e responsáveis por ensinar as novas gerações. Como vimos, principalmente em “O *couscous* nos países da região Magrebe da África”, a preparação do cuscuz, frequentemente, envolve práticas comunitárias, onde mulheres se reúnem para compartilhar técnicas e histórias. Este aspecto comunitário fortalece os laços sociais e garante a continuidade das tradições.

Nas comunidades afro-pindorâmicas, o cuscuz é um elemento central na construção da identidade comunitária, sua preparação e consumo são práticas que reforçam laços sociais e transmitem conhecimentos intergeracionais. Essas práticas comunitárias desafiam a fragmentação social imposta pelo colonialismo, criando espaços de solidariedade e pertencimento.

No que tange à cultura alimentar brasileira, em sua diversidade, encontra nesse alimento um símbolo de integração cultural, seja em sua forma mais simples ou nas variações mais complexamente elaboradas, pois, ele permanece uma ponte entre os acontecimentos pretéritos e os dias hodiernos, conectando gerações e culturas através de um prato que é, ao mesmo tempo, singular e originalmente brasileiro e pluriversal em seus rastros histórico-geográficos.

---

<sup>21</sup> No Brasil o órgão governamental responsável pela preservação e promoção do patrimônio é o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Sendo mais do que um alimento, o cuscuz é um meio de fortalecer a coesão social e promover a solidariedade. Em muitas comunidades, a preparação e o consumo são ocasiões para reunir familiares e amigos, reforçando os laços comunitários. Celebrações e festividades que incluem o cuscuz como prato central, são momentos de partilha e convivialidade, essenciais para a construção de uma identidade coletiva.

No estilo do Nordeste brasileiro, o cuscuz de milho tornou-se um prato essencial, consumido no café da manhã, almoço ou jantar. A simplicidade na preparação, que consiste em hidratar a farinha de milho e cozinhá-la no vapor, reflete e refrata a praticidade e a sabedoria culinária das culturas. Além disso, o cuscuz nordestino é frequentemente servido com acompanhamentos típicos da região, indicando nuances da cultura nordestina, como carne de sol, ovo, leite de coco e manteiga de garrafa.

Assim, o reconhecimento pela UNESCO também destaca a importância da educação e da transmissão de conhecimentos. Ensinar as novas gerações sobre as tradições desse alimento é fundamental para a preservação da cultura. Programas educacionais, oficinas culinárias e festivais gastronômicos, podem desempenhar um papel importante na manutenção e revitalização dessas tradições, como a Festa de São João de Caruaru/Pernambuco, cidade popularmente referenciada como Capital do Agreste<sup>22</sup> ou Capital do Forró, e festa que se destaca pelo preparo do “Maior Cuscuz do Mundo”, exaltando este prato típico da cozinha sertaneja do Nordeste.

A inclusão do *couscous* na lista de Patrimônio Imaterial da Humanidade incentiva a documentação e a pesquisa das tradições culinárias associadas. Historiadores, antropólogos, sociólogos e outros pesquisadores têm um incentivo maior para explorar a história e as práticas relacionadas ao cuscuz, contribuindo para um entendimento mais profundo dessas tradições. Esta pesquisa pode revelar novas perspectivas sobre a história e a cultura das comunidades que preservam essas tradições.

---

<sup>22</sup> No livro **Geografia da Fome**, publicado pela primeira vez em 1946, Castro (2022) descreve o agreste como uma das três subáreas climatobotânica do sertão nordestino. Mas o Agreste não é mais considerado parte integral do Sertão, atualmente ele é compreendido como uma das quatro sub-regiões que dividem a região Nordeste, descrito como uma área de transição entre o Sertão e a Zona da Mata, refletindo características geográficas e climáticas distintas das do Sertão mais árido (Guitarrara, sd). Essa compreensão é marcada pela conceituação de Manoel Correia de Andrade no livro **A Terra e Homem no Nordeste** (1980), publicado originalmente em 1963, que nos apresenta o Nordeste dividido por quatro regiões: Zona da Mata, Agreste, Sertão e Meio-Norte; regiões que, segundo ele, são ao mesmo tempo naturais (considerando especificamente o clima, o relevo, a vegetação, a hidrografia, a estrutura geológica e a fauna) e geográficas (considerando os aspectos naturais e humanos, como características culturais, econômicas, políticas e sociais).

Em um mundo cada vez mais globalizado, onde as culturas locais muitas vezes enfrentam a ameaça da homogeneização, a valorização de tradições como o cuscuz é uma forma de resistência cultural. Proteger e promover essas tradições é uma maneira de afirmar a diversidade cultural e a identidade de cada comunidade. O reconhecimento pela UNESCO é um passo importante nesse processo.

Nesse sentido, as festividades e celebrações que envolvem o cuscuz são momentos de grande significado cultural e social. Elas são ocasiões para a comunidade se reunir, compartilhar histórias e celebrar sua identidade. Estas celebrações são uma parte essencial do patrimônio imaterial associado a esse alimento e desempenham um papel crucial na manutenção das tradições culturais.

O ato de compartilhar uma refeição é uma forma poderosa de construir e fortalecer os laços sociais. O cuscuz, com suas tradições de partilha e convivialidade, é um exemplo perfeito de como a comida pode servir como um meio de união. Este aspecto social é uma parte fundamental do que torna um patrimônio imaterial tão valioso.

O referido reconhecimento pela entidade em comento incentiva também a inclusão de tradições culinárias nos currículos educacionais. Isso ajuda a sensibilizar as novas gerações sobre a importância da preservação cultural. A educação sobre o cuscuz promove o respeito e a valorização da diversidade cultural, fortalecendo a identidade coletiva.

Quando o cuscuz é promovido e celebrado, não apenas preserva e enriquece as tradições culturais, mas também aumenta o interesse por esse prato tradicional. Essa elevação da demanda pode beneficiar diretamente os produtores locais, que ganham um mercado mais amplo para seus produtos. Além disso, o fortalecimento da cadeia de suprimentos relacionada ao cuscuz cria oportunidades de emprego e estimula o comércio regional, fomentando uma economia sustentável.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Objetivando explorar os rastros do cuscuz no Brasil, por uma via interdisciplinar, destacando a contribuição dos povos africanos e pindorâmicos, conseguimos acessar que a técnica de preparo dos cuscuzes no Brasil, segue sua origem magrebina/africana, enquanto suas matérias-primas, como a mandioca ou o milho, são efeito de tradições agrícolas indígenas/pindorâmicas milenares.

Também compreendemos que ambos os pratos, o *couscous* e o cuscuz, representam um frutífero ponto de partida para explorar questões de identidades, memórias e resistências. Ou seja, os cuscuzes são mais do que pratos de comida, eles são conhecimentos, expressões, práticas e técnicas culturais que atravessaram a história de povos indígenas/pindorâmicos, afrodiaspóricos, africanos e europeus.

A valorização dessa cultura alimentar, articulada entre agentes do Estado e da sociedade civil, pode inspirar outras comunidades a reconhecer e preservar suas próprias culturas imateriais. Estes processos, no campo do patrimônio, são fundamentais para a afirmação da diversidade cultural e da riqueza das nossas identidades, memórias e saberes ancestrais, logo que, os processos não são apenas técnicos, mas, sobretudo, políticos. Assim como, o reconhecimento do *couscous* pela UNESCO em 16 de dezembro de 2020, pode servir como incentivo e exemplo para a preservação e promoção de outros patrimônios culturais imateriais de outros povos e territórios ao redor do mundo.

A filiação do cuscuz ao *couscous* - Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade -, é um símbolo do nosso poder de (re)criação e da nossas heranças pluriculturais, por isso, mesmo que nossos cuscuzes ainda não tenham sido formalmente registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o consideramos patrimônio imaterial cultural vivo (informal).

Nosso patrimônio celebra a riqueza das tradições alimentares e culinárias e a importância da memória ancestral na construção de nossas identidades. Este reconhecimento é um processo de honrar as gerações que preservaram e transmitiram estas tradições, garantindo que elas continuem vivas, enriquecendo nossos cotidianos e a nossa cultura.

A continuidade de pesquisas sobre o cuscuz, faz-se necessária, porque esta dissertação foi desenvolvida a partir de uma entre tantas outras experiências com este patrimônio vivo. Assim sendo, a pesquisa a partir de outras experiências permitirá a coleta de dados não mobilizados nesta dissertação, explorar outras formas de abordar teórica e

metodologicamente o cuscuz, e desenvolver outras linhas de raciocínio em torno dos temas alimentação e patrimônio, ou a partir de outros contextos e temas como agricultura, economia, nutrição, etc.

Por fim, adotar uma atitude ética e política contracolonial contribuiu com a construção autoral de pesquisadora encarnada, e foi muito importante para compreender e respeitar as complexidades, em torno do nosso patrimônio, que desafiam narrativas hegemônicas ao afirmar as confluências das identidades que compõem o Brasil. Por meio disso, as tentativas de apagamento das culturas, identidades e memórias afropindorâmicas, foram devoradas pelas vozes encarnadas no trigo, no milho e na mandioca.

No cotidiano, cada processo de feitura e/ou ingestão dos nossos cuscuzes pode ser uma celebração de saberes ancestrais dos povos que contribuíram para a criação e perpetuação deste patrimônio afropindorâmico, contudo, é importante e urgente o envolvimento com as lutas pela defesa das sementes crioulas, pela defesa das terras indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, e pela reforma agrária.

Por isso, percebemos que se faz fundamental o exercício ético e político contracolonial aliado às perspectivas anticapitalistas em lutas cujo os programas estejam comprometidos com a defesa dos direitos dos povos e das terras indígenas, quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais. Enfim, se envolver, referenciar e reverenciar estas lutas é fundamental tanto no processo de patrimonializar para preservar, quanto no processo de preservação do patrimônio cultural imaterial do cuscuz afro-pindorâmico.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AL BAYANE. Le Couscous marocain, un symbole culinaire au Brésil. 08 de outubro de 2021. Disponível em:

<<https://albayane.press.ma/le-couscous-marocain-un-symbole-culinaire-au-bresil.html>>

Acesso em: 30 de outubro de 2024.

ALMA PRETA - JORNALISMO LIVRE. De origem africana, cuscuz é declarado patrimônio imaterial da humanidade. 17 dez. 2020. Disponível em:

<<https://almapreta.com.br/sessao/cotidiano/de-origem-africana-cuscuz-e-declarado-patrimoni-o-imaterial-da-humanidade>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

ARAUJO, Germana Gonçalves de; LOESER, Breno. **Cuscuz**: um livro de memórias afetivas. Aracaju: Editora Códice, 2020.

BARBOSA, Catarina. Saiba o que é semente crioula e entenda a sua importância. Brasil de Fato, 24 de maio de 2020. Disponível em:

<<https://www.brasildefato.com.br/2020/05/24/saiba-o-que-e-semente-crioula-e-entenda-a-sua-importancia>>. Acesso em: 30 de outubro de 2024.

BERNARDINO-COSTA, Joaze; GROSGOUEL, Ramón; MALDONADO-TORRES Nelson. Introdução: Decolonialidade e pensamento afrodiaspórico. Em: BERNARDINO-COSTA, Joaze; GROSGOUEL, Ramón; MALDONADO-TORRES Nelson. **Decolonialidade e Pensamento Afrodiaspórico**. 2 ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2019.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Cuscuz: Um Prato, Muitas Viagens, Diversos Sabores (Séculos XVI-XXI). *Arquivo Histórico da Madeira*, Nova Série, n. 6, p. 121-158, 2024.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASILIANA ICONOGRÁFICA. O comércio ambulante no Brasil. 2017. Disponível em: <<https://www.brasilianaiconografica.art.br/artigos/20154/o-comercio-ambulante-no-brasil>>.

Acesso em: 30 out. 2024.

CNRPAH. *Le Couscous: sa place et son rôle dans la vie sociale*. [Vídeo]. Plataforma: YouTube, 13 de dezembro de 2020. Disponível em:

<<https://www.youtube.com/watch?v=nYum86HyH8w&t=483s>>. Acesso em: 30 de outubro de 2024.

CONFLUÊNCIAS AFROINDÍGENAS. *Perspectiva Contracolonial - Mestre Antonio Bispo dos Santos*. [Vídeo]. Plataforma: Youtube, 10 de dezembro de 2020. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=bhdV4u8Dt20>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

CAPISTRANO, Milena de Oliveira Werneck; GRISA, Cátia. Reforma agrária pra quê? A trajetória da Associação Brasileira de Reforma Agrária na expectativa de regular e redistribuir o acesso à terra no Brasil. *Revista NERA*, Presidente Prudente, São Paulo, v. 27, n. 3, 2024.

CARVALHO, Larissa. Cuscuz se torna Patrimônio Imaterial da Humanidade. *Negrê*, 17 dez. 2020. <<https://negre.com.br/cuscuz-se-torna-patrimonio-imaterial-da-humanidade/>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: O dilema brasileiro: pão e aço**. São Paulo: Todavia, 2022.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). *Tessituras*, Pelotas, Rio Grande do Sul, v. 3, n. 2, p. 105-139, jul./dez. 2015.

CORDÁS, Katherina. O som da cuscuzeira: a história do cuscuz no Brasil. Diga-me o que comes, 29 jul. 2019. Disponível em: <<https://www.comes.com.br/post/o-som-da-cuscuzeira-a-hist%C3%B3ria-do-cuscuz-no-brasil>>. Acesso em: 15 agosto de 2024.

DICIONÁRIO PRIBERAM DA LÍNGUA PORTUGUESA. *Verbete: saber fazer*. 2008-2004. Disponível em: <<https://dicionario.priberam.org/saber-fazer>>. Acesso em: 30 out. 2024.

ELAOUNI, Abderrazak. Couscous: etymologie, histoire et signification. In: Paella y Cuscús, una historia mediterránea. Valência, España: Fundación Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas del Mediterráneo (FACM), p.45-50, 2021.

GALLEZE, Ouiza. Festival National de la création féminine et l'inscription du Couscous sur les listes du patrimoine culturel immatériel. Alger: Ministère de la Culture, 2014.

GONZAGA, Luiz. Pisa no Pilão. Disponível em: <<https://www.letras.mus.br/luiz-gonzaga/1391510/>>. Acesso em: 30 de outubro de 2024

GUITARRARA, Paloma. "Agreste". Brasil Escola. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/brasil/agreste.htm>> . Acesso em 30 de outubro de 2024.

HAMMAMI, Rifka; BARBAR, Reine; LAURENT, Marie; CUQ, Bernard. Durum Wheat Couscous Grains: An Ethnic Mediterranean Food at the Interface of Traditional Domestic Preparation and Industrial Manufacturing. *Foods*, v. 11, n. 7. 2022.

HERCULANO, Alexandre. História da Origem e Estabelecimento da Inquisição em Portugal [e-book]. Dir. David Lopes. 9a. ed. Lisboa: Livraria Bertrand, 2009. Disponível em: <<https://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/inquisicao.pdf>>. Acesso em: 30 out. 2024.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p.129-145, 2005.

HYPENESS. Cuscuz é declarado patrimônio da humanidade; origem está ligada com África. 06 jan. 2021.

HOOKS, bell. Intelectuais Negras. *Revista de Estudos Feministas*, Florianópolis, UFSC, vol. 3, nº 2, 1995.

HOUSSINE, Hechmi et al. Patrimoine culturel immatériel de la Tunisie: Le couscous. Tunisie: Ministère des Affaires Culturelles, 2018.

LAROCA, Valéria. Festa junina brasileira tem influência dos povos indígenas da América do Sul. *Nuntiare*, Paraná, UEPG 2023. Disponível em: <<https://www2.uepg.br/nuntiare/festa-junina-brasileira-tem-influencia-dos-povos-indigenas-d-a-america-do-sul/>>. Acesso em: 30 de de outubro de 2024.

LAVAJO, Joaquim Chorão. Resenha de: BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Mouriscos e cristãos no Portugal quinhentista: duas culturas e duas concepções religiosas em choque. Lisboa: Hugin Editores, 1999. *Lusitania Sacra*, n.15, p.429-432, 2003.

MAL, Fatéma. Les Saveurs et les gestes : cuisines et traditions du Maroc. Paris: Stock, 1995.

MARQUES, Vinicius. Mar Mediterrâneo: onde fica e características (com mapas). Toda Matéria, *s.i.* Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/mar-mediterraneo/>> Acesso em: 5 de novembro de 2024.

MARTINS, Leda Maria. Performances do tempo espiralar. In: RAVETTI, Graciela; ARBEX, Márcia (Orgs.). **Performance, exílio, fronteiras: errâncias territoriais e textuais**. Belo Horizonte: Departamento de Letras Românicas, Programa de Pós-Graduação em Letras: Estudos Literários, Faculdade de Letras, UFMG, 2002, p. 69-92.

MEDEIROS, Leonilde Servolo. Reforma agrária: concepções, controvérsias e questões. RIAD *Cadernos Temáticos*, Rio de Janeiro, v. 1, nº 1, p. 01-64, 1994.

MESSEDER, Suely Aldir. Memórias e cenas narradas sobre a infância e as relações de gênero na linha de vida da professora universitária e da pesquisadora encarnada. *Periódicus*, Salvador, n. 9, v. 1, maio-out., 2018

MESSEDER, Suely Aldir. A pesquisadora encarnada: uma trajetória decolonial na construção do saber científico blasfêmico. In: HOLLANDA, Heloisa Buarque de. **Pensamento feminista hoje: perspectivas decoloniais**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020a. p. 154-171.

MESSEDER, Suely Aldir. Em cena o(a) pesquisador(a) encarnado(a): um conceito e/ou um instrumental teórico-metodológico em seu devir ético e estético. In: MESSEDER, Suely; NASCIMENTO; Clebemilton. **Pesquisador(a) Encarnado(a):** experimentações e modelagens no saber fazer das ciências. Salvador : EDUFBA, 2020b. p. 45-70.

METTOUCHI, Amina; KHERBOUCHE, Farid. Couscous, du Sahara vert au monde berbère. In: Paella y Cuscús, una historia mediterránea. Valencia, España: Fundación Asamblea de Ciudadanos y Ciudadanas del Mediterráneo (FACM), p.77-89, 2021.

NADAL, João Henrique Duarte. A cultura do GIF: reconfigurações de imagens técnicas a partir dos usos e apropriações de narrativas cíclicas. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Linguagens) - Universidade Tuiuti do Paraná. Paraná, p.185, 2014.

OLIVEIRA, Fábio de. A ancestralidade indígena por trás das festas juninas. In: Potiguar Notícias, 14 de junho de 2021. Disponível em: <https://www.potiguarnoticias.com.br/columas/post/4116/a-ancestralidade-indigena-por-tras-das-festas-juninas>> Acesso em: 30 de outubro de 2024.

PORTAL DIPLOMÁTICO. Sobre Portugal (sd). Disponível em : <https://portaldiplomatico.mne.gov.pt/sobre-portugal>>. Acesso em: 5 novembro de 2024.

RAMOS, Jefferson Evandro Machado. Berberes. Sua Pesquisa.com, s.i. Disponível em: [https://www.suapesquisa.com/o\\_que\\_e/berberes.htm](https://www.suapesquisa.com/o_que_e/berberes.htm)>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

RIBAS, Rogério de Oliveira. Ser Mourisco em Portugal no século XVI. In: Encontro Regional de História - ANPUH-RJ, 12, 2006, Niterói. *Anais XII Encontro Regional de História - Usos do Passado da ANPUH-RJ*, Niterói: Associação Nacional de História, 2006.

ROUIGHI, Ramzi. Berberization and Its Origins. In: ROUIGHI, Ramzi. **Inventing the Berbers: History and Ideology in the Maghrib**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2019. p.15-42.

SANCHES, Carolina. Tradicional mini cuscuz é vendido há mais de 40 anos nas ruas de Maceió. In: G1 Alagoas. 12 de janeiro de 2014-2016. Disponível em: <https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2014/01/tradicional-mini-cuscuz-e-vendido-ha-mais-de-40-anos-nas-ruas-de-maceio.html>> Acesso em: 30 de outubro de 2024.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **Colonização, quilombos: modos e significações**. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

SENAC. Cuscuz de massa puba: um prato típico da Paraíba. OPANES - Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste Senac, 2021. Disponível em: <<http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/cuscuz-de-massa-puba-paraiba/>>.

Acesso em: 15 de agosto de 2024.

SENAC. Cuscuz de Massa Puba – Paraíba. OPANES - Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste Senac, 2021. Disponível em: <<http://observatoriogastronomico.senac.br/receita/cuscuz-de-massa-puba-paraiba/>>.

Acesso em: 15 de agosto de 2024.

SILVA, Sandro Pereira. A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional: projetos, descontinuidades e consolidação. Texto para discussão, 1953. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), 2014.

SIMÕES, Beatriz Benedito; CAVALCANTE, Rejane Albuquerque; NETO, Leopoldo Gondim; SIQUEIRA, Adriana Camurça Pontes. A Rainha do Brasil: Mandioca. Encontros Universitários da UFC, v.5, n. 8, 2021.

STORA, Benjamin. Le Maghreb Colonial (1830 – 1956). Notes de Cours. PMO013 / Année universitaire 2004.

UNESCO. *Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial*. Paris: UNESCO, 2003. Disponível em:

<<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

UNESCO. *Knowledge, know-how and practices pertaining to the production and consumption of couscous*. 16 dez. 2020a. Disponível em:

<<https://www.unesco.org/en/articles/unescos-inscription-couscous-traditions-example-international-cultural-cooperation>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

UNESCO. *UNESCO'S inscription of couscous traditions, an example of international cultural cooperation: for information literacy, a case study*. 16 dez. 2020b. Disponível em:

<<https://www.unesco.org/en/articles/unescos-inscription-couscous-traditions-example-international-cultural-cooperation>>. Acesso em: 15 de agosto de 2024.

VALORIZAÇÃO TRIGO DURO. Sêmola: o que é e quais são suas vantagens? 17 de novembro de 2021. Disponível em:

<<https://valorizacaotrigoduro.pt/2021/11/17/semola-o-que-e-e-quais-as-suas-vantagens/>>.

Acesso em: 30 de outubro de 2024.

VASCONCELOS, Eduardo Mourão. A percepção do mundo e seus paradigmas. Em: VASCONCELOS, Eduardo Mourão. **Complexidade e pesquisa interdisciplinar: epistemologia e metodologia operativa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

VASCONCELOS, Eduardo Mourão. Pós-modernidade, complexidade e estratégias epistemológicas para práticas interdisciplinares e interparadigmáticas. VASCONCELOS, Eduardo Mourão. **Complexidade e pesquisa interdisciplinar: epistemologia e metodologia operativa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.