ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

AS MESTRAS DA CULINÁRIA: MEMÓRIA GUSTATIVA E IDENTIDADE LOCAL

THE MASTERS OF CUISINE: MEMORY THE CULINARY AND THE LOCAL IDENTITY

Larissa Lorrane Pereira
Instituto de Geociências/UFMG
larissalpereira@hotmail.com

Virgínia de Lima Palhares
Instituto de Geociências/UFMG
palhares.vi@gmail.com

GT04 - O Alimento como Memória e Identidade nos Territórios

RESUMO

O trabalho retrata a memória e a identidade local, juntamente com a culinária de Igarapé-MG, a partir das experiências das mestras da culinária. As mestras em conjunto com a vivência nos quintais, mantém viva a identidade local, e promovem a memória gustativa que, em conjunto com os sentidos, propiciam sensações individuais. A pesquisa foi feita com 3 mestras, que apresentaram seus quintais e suas rotinas. Tem-se a problemática: "é possível a memória e a identidade local serem atrativos turísticos?", e analisou-se a relação da memória das mestras com a cultura e identidade local de Igarapé, verificou-se a potencialidade dos alimentos e dos quintais, e realizou-se pesquisas em campo com as mestras. Em Igarapé, há um festival de caráter gastronômico. Ele propicia a atividade turística no município, assim como aumenta o empoderamento das mestras diante da importância das mesmas para a cultura de Igarapé.

Palavras-chave: Culinária. Memória. Identidade. Atrativo turístico.

ABSTRACT

This work demonstrates the memory and the local identity, together with the cuisine of Igarapé, from the experiences of the masters' cuisine. The masters and their experiences in the backyards keeps alive the local identity, and promotes the gustatory memory along with the senses, promoting individual sensations. The research was done with three masters, who presented their backyards and their routines. So it has the problematic "the memory and the local identity can be tourist attractions?". The relation of the masters' memory with the culture and local identity of Igarapé was analyzed, the potentiality of the food and the backyards was verified, and field research was performed with the masters. In Igarapé, there is a gastronomic festival of that provides the tourist activity in the county, as well as it increases the masters' empowerment in view of their importance for the culture of Igarapé.

Keywords: Culinary. Memory. Identity. Tourist attraction.

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

INTRODUÇÃO

A culinária é fonte de saciação das necessidades do corpo humano e com o objetivo de nutri-lo. Porém, no turismo, a comida tem a função de suprir necessidades sociais e psicológicas pois de acordo com "a alimentação humana sempre esteve relacionada aos estilos de vida e a cultura dos povos." (GÂNDARA; GIMENEZ; MASCARENHAS (2009, p. 180). Através da alimentação, é possível obter informações sobre um determinado grupo como o que era consumido, técnicas de preparo, o motivo da escolha dos ingredientes, condições financeiras, entre outros aspectos. Sendo assim, a culinária envolve a cultura e a identidade de comunidades, gerando as diferenças e particularidades regionais com características intrínsecas ao local. Pode-se pensar que esse é um segmento em que é possível, de fato, consumir o turismo, gerando experiências e envolvendo os 5 sentidos aristotélicos do corpo: olfato, tato, paladar, visão e audição. Os sentidos permitem que a comida seja vista, sentida, cheirada, escutada, saboreada e tocada. Os sentidos também podem interferir na experiência gastronômica antecedendo o paladar. Ao saborear, pode-se confirmar a experiência ou ter uma nova visão sobre a comida.

O presente trabalho retratará a presença da culinária e sua identidade na vida das mestras da culinária de Igaparé - município do periurbano da metrópole mineira -, senhoras com idade superior a 60 anos. Elas são conhecidas pelo sabor dos seus alimentos e por manterem viva a cultura dos quintais do município. Essas senhoras têm nos quintais as tradições de suas famílias e gerações, através de suas plantações e produções geradas de seus produtos. Três mestras fizeram parte do trabalho empírico, apresentando seus quintais e suas histórias.

Igarapé está localizada na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), e se sobressai no setor socioeconômico cultural, bem como seus recursos naturais, como fontes de água e trilhas ecológicas, apresentando assim, um segmento diferente ao turista e propiciando fonte de renda aos moradores locais. Com relação ao patrimônio cultural, o município possui bens protegidos como, por exemplo, o Conjunto Paisagístico Pedra Grande, a Escola Estadual Professora Maria de Magalhães Pinto e a Imagem de Nossa Senhora Mãe de Misericórdia como bens protegidos pelo patrimônio cultural. Outro aspecto que se destaca pode ser observado pelo saber-fazer, o qual consiste em passar de geração em geração os conhecimentos da culinária local, sendo este último o foco desta pesquisa.

ISBN: 978-85-7822-614-5

A partir da problemática "É possível a memória e a identidade local serem atrativos turísticos?", foi analisada a relação da memória das mestras com a cultura e identidade local de Igarapé, e verificou-se a potencialidade dos alimentos e dos quintais.

Este trabalho contou com uma metodologia composta por vivências nos quintais das mestras para conhecer a culinária local e os saberes e sabores de Igarapé. Inicialmente, foram feitas pesquisas de gabinete "que se refere à consulta bibliográfica e documental, com base em obras já publicadas, em pesquisas desenvolvidas por empresas, órgãos públicos, instituições, e por trabalhos acadêmicos" (MOURA, 2009 et al apud BRAGA, 2007, p. 3), para identificar e levantar informações iniciais do município e do turismo local. Foram realizados trabalhos em campo para conhecer as mestras e verificar a potencialidade da culinária e dos quintais em Igarapé.

Em Igarapé, foi aplicada uma entrevista semiestruturada, cuja característica principal se refere a questionamentos básicos vinculados ao tema da pesquisa. "Os questionamentos dariam frutos a novas hipóteses surgidas a partir das respostas dos informantes. O foco principal seria colocado pelo investigador-entrevistador." (TRIVIÑOS apud MANZINI, 1987, p. 146). A partir da entrevista semiestruturada, foram obtidas respostas que permitiram uma leitura da culinária desenvolvida nos quintais das mestras. A entrevista foi feita às mestras da culinária, consistindo em perguntas abertas em concordância com o tema para que fossem respondidas de forma livre, a fim de obter esclarecimentos e interpretações em decorrência das respostas.

MEMORIA E ALIMENTO: AS MESTRAS COMO CONSERVADORAS DA CULTURA E IDENTIDADE LOCAL

A culinária mineira faz parte de um contexto de culinária apresentada pela comida "seca", de tropeiros, que pela distância das viagens realizadas se alimentavam de carne de sol, farinhas, feijão, milho, e a comida de quintal, que é uma comida molhada, marcada pelos guisados, pratos ensopados, frango ao molho pardo, com quiabo, angu, verduras e outros suprimentos advindos dos quintais. Igarapé é um exemplar dessa cozinha de quintal que perpetua mantendo essas receitas tradicionais em seu cotidiano, assim como as ervas, as quitandas e seus modos de armazenamento, as criações de animais, a fim de garantirem a festa de fim de semana e o tradicional almoço de domingo.

ISBN: 978-85-7822-614-5

A culinária local não é um potencial turístico somente pela comida; os aspectos culturais também são atrativos, pois por trás da história da alimentação surgiram os sabores apreciados in loco. Adentrar o espaço das cozinhas e dos quintais revelam personagens fortes e de ricas memórias que nos apresentam experiências que estão sempre em torno da comida e com experiências que também são sensoriais.

As sensações experimentadas nesses locais podem ser desde experenciar algo desconhecido até o resgate de memórias gustativas proporcionadas pelos sabores. As experiências são intrínsecas a cada indivíduo, mas podem começar pela audição juntamente com a visão. Ao chegar a um quintal, pode-se escutar ruídos curiosos, como o barulho de folhas se movimentando com o vento, frutas caindo do pé, pássaros cantando e encantando, nos fazendo observar atentamente as plantações.

A visão nos atenta ao observar um alimento desconhecido, seja na cozinha esperando para ser preparado, ou no quintal como uma plantação nunca antes vista, como, por exemplo, um pé de açafrão, de pimenta do reino, entre outros. O olfato também se expressa ao sentir o cheiro das plantações dos quintais, de ervas que se conhece no prato, mas não a reconhece fresca in natura, e também de alimentos já conhecidos, como manga, laranja, banana, entre outras frutas muito comuns nos quintais.

O tato proporciona sensações que talvez não as tivesse em seu local habitual, como poder tocar a terra, participar de plantios e/ou colheitas, e até mesmo tocar alimentos por curiosidade. Experimentar os alimentos prontos para o consumo seja em doces, quitandas e refeições, complementam a experiência nos quintais. É se permitir e ter a coragem de saborear comidas desconhecidas ou que mesmo já vistas, ainda não foram experimentadas.

A experiência "(...) é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca" (BONDIA, 2002, p. 21.); ela acontece a todo o momento e temos que estar abertos para vivenciá-la, de modo que o sujeito seja passivo para recebê-la, esteja disponível e aberto ao mundo.

De modo contrário, a experiência não seria possível para "aquele que se põe, ou se opõe, ou se impõe, ou se propõe, mas não se ex-põe." (BONDIA, 2002, p. 25). A experiência necessita de emoção e o sujeito deve sempre estar disposto a sentir, experenciar. De nada

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

adianta estar nesses quintais e não conseguir vivenciar a experiência do local em que se encontra; será uma passagem vaga, sem envolvimento ou relação.

Todas essas sensações podem propiciar a memória gustativa, que inconscientemente podem resgatar lembranças que estavam adormecidas. A memória gustativa pode ser individual ou pode ser influenciada por um grupo social que culturalmente, mantém viva alguma tradição ou lembrança.

A memória gustativa

> remete às iguarias que, ao serem consumidas, nos conduzem a uma experiência nostálgica e uma ligação com conteúdos simbólicos que podem estar associados tanto à memória individual (lembranças pessoais da infância) quanto à memória coletiva (lembranças de situações experimentadas – ou "herdadas" dos grupos sociais) o que permite exercitar a chamada memória gustativa". (GIMENES apud MARINHO; ALBERTON, 2013, p. 11))

A memória gustativa "é uma das formas de memória que expressa o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância ao elemento pelo que aquilo representa para si próprio, não havendo necessidade de se construir um discurso para legitimar sua significância social." (CORÇÃO, 2007, p. 109). Pode ser algum momento da infância que foi marcante ao indivíduo, e não necessariamente tem a mesma importância aos demais envolvidos.

As afirmações acima reforçam a ideia de que memória gustativa é construída ao longo da vida do indivíduo, sendo influenciada pelo coletivo e experiências vividas. As sensações provocadas por essas lembranças são únicas e cada um sente de uma forma diferente. Seja do quintal da casa onde moravam na infância, de algum sítio ou da casa da avó, os quintais igarapenses possibilitam desencadear essas recordações e ver com mais respeito e carinho a cultura e ensinamentos das mestras e seus quintais.

As mestras são conservadoras e mantenedoras das memórias gustativas em seus quintais, assim como promovem o cuidado e permanência de seus quintais. Podemos entender o quintal não apenas como o espaço existente atrás das casas, mas qualquer espaço que ocorra o cultivo de algum tipo de alimento que atenda às necessidades do núcleo doméstico familiar. Há uma estreita relação entre o quintal e "(...) enquanto protagonista da manutenção da identidade local e dispersora de sabores e saberes: alimentação como meio de ligação com a

ISBN: 978-85-7822-614-5

Terra e matos que curam - o mítico e o místico".” (ARAÚJO E PALHARES, 2015, p. 07). Para as autoras, a mulher é parte fundamental da manutenção da família e dos quintais-casa. As mestras fazem esse papel de dispersão dos sabores e saberes, assim como de disseminação da identidade local.

Elas se sentem importantes e percebem a diferença que fazem na comunidade, em especial, através do interesse dos turistas em suas histórias e quintais, sempre um permeando o outro. Suas histórias têm como pano de fundo as vivências nos quintais, desde a infância, a convivência com os familiares e, geralmente com as avós, as responsáveis pelo carinho com a culinária. Os quintais retratam os momentos vividos com os familiares, desde a infância, o trabalho durante a vida, e até na atualidade, em que passam a cuidar dos quintais por gosto e mantendo seus lugares como matriarcas.

As mestras apresentam visões semelhantes e com um foco em comum: apresentar a culinária típica de Igarapé para os turistas. A emoção em suas falas é bem presente, sentem orgulho em saber que existem tantas pessoas interessadas nas comidas que elas fazem e sabem da importância do trabalho de preservação da cultura que está sendo feito. Orgulhosas, as mestras exibem seus quintais e falam não somente da importância deles na alimentação das famílias, mas também como objeto de resistência em meio à modernização, as construções e as comidas rápidas.

CONHECENDO AS MESTRAS

As mestras são senhoras com idade superior a 60 anos, cozinheiras e matriarcas de suas famílias. As mestras serão apresentadas por meio de nomes fictícios para preservar suas identidades. Os nomes escolhidos foram embasados em aspectos observados e inerentes ao tema proposto: a culinária, os quintais e suas produções

Mestra dos Guisadinhos

Durante as pesquisas realizadas, o prato guisadinho[1] esteve muito presente, e é um dos pratos apresentados no Festival. Para quem não é de Igarapé, a iguaria é novidade e atrai o estômago e a curiosidade dos turistas. Ao chegar a sua casa, justamente na hora do almoço, lá

[1] O guisadinho é uma técnica da culinária que consiste em refogar – frigir ligeiramente o alimento - a carne com óleo e cebola. Sua origem vem de guise + ar e guise provem, Segundo Torrinha (s/d), do germânico *wisar*, "maneira", pelo francês *guise*.

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

estava o prato pronto para ser saboreado por sua família: guisadinho de carne feito no fogão a lenha.

O fato me surpreendeu, pois pude perceber que de fato a comida do Festival consiste em um prato da alimentação cotidiana da família. Muito acolhedora, a Mestra dos Guisadinhos logo se dispôs a contribuir com a pesquisa. Nos serviu um prato de bolinhos de feijão miúdo, outra especialidade das mestras e também atrativo no Festival. Entre um bolinho e outro, a senhora baixinha, magra, de cabelos brancos e muito sorridente, falava com orgulho de sua cozinha, de seu quintal-entre-muros e de como gosta de participar do Festival. Sua cozinha é tradicional dos quintais. Ali estão instalados o fogão a lenha e uma mesa de madeira ao lado. (Fig. 01). Também há aspectos da modernidade no ambiente, como uma cozinha moderna para auxiliar na rotina.

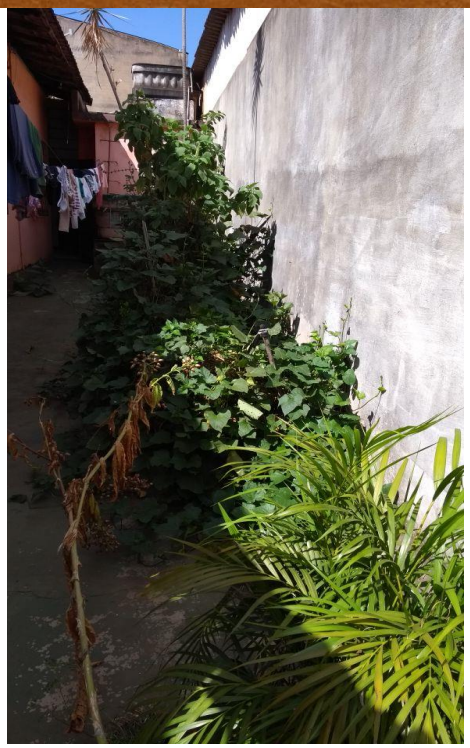
Figura 01 - Cozinha da Mestra dos Guisadinhos

Fonte: Acervo Pessoal.

A cozinha foi construída fora da casa. Sentada em uma cadeira, é possível observar os limites do terreno na parte de trás da casa e suas plantações. Hoje, as plantações no quintal são reduzidas, ainda assim, nesse pequeno espaço, consegue retirar aquilo que necessita para produzir a comida. (Fig. 02).

Figura 02 - Plantações de PANCs no quintal da Mestra dos Guisadinhos

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe



Fonte: Acervo pessoal.

A Mestra dos Guisadinhos poderia também ser lembrada pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais[2] (PANC'S) em seus vasos, que vão crescendo como trepadeiras e se agarrando em pilastras ou muros. Grande parte de sua alimentação, vem do seu quintal e dos quintais dos filhos; se necessário, busca o alimento no quintal dos vizinhos.

Mestra dos Almoços

Conhecida em Igarapé e no Festival pela canjica e quitandas, mas, para mim, é conhecida pelos almoços que serve em seu pequeno restaurante feito na sala de sua casa, local onde almocei quando realizei o trabalho de campo. Mestra dos Almoços foi a homenageada no 13º Festival de Igarapé, na edição de 2017. Estava muito orgulhosa com o título recebido e disse que estava encerrando sua participação efetiva no Festival.

Uma senhora forte, batalhadora e muito alegre, a mestra fez questão de fazer um intervalo para o preparo do almoço em seu restaurante para conversar um pouco sobre seu quintal. Quando questionada, logo disse que não tinha quintal; "não tem espaço para isso; só tenho uma hortinha." (Mestra dos Almoços, 2017). Os filhos a auxiliam no preparo dos

[2] PANC's é um termo criado para se referir às plantas chamadas "daninhas" pois crescem entre as plantas cultivadas nos canteiros. Não temos o hábito de comer estas plantas hoje porque não sabemos que podem ser consumidas. Elas não são comumente disponibilizadas pelo comércio tradicional.

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

alimentos, no atendimento às pessoas na pequena sala com algumas mesas e incentivam seu trabalho. (Fig. 03).

Figura 03 - Almoço da Mestra dos Almoços

Fonte: Acervo Pessoal.

Observando o movimento do almoço em sua casa, pude perceber que a Mestra dos Almoços possui uma clientela fiel, da qual são amigos, vizinhos, parentes e trabalhadores próximos à casa. Ela se diz satisfeita assim, não tem vontade de ampliar e comenta que o preparo do almoço e o encontro com as pessoas neste momento existe para se distrair e exercer o que mais gosta de fazer, cozinhar.

Mestra dos Licores

A Mestra dos Licores está inserida em sua chácara; produz doces, molhos, bombons, biscoitos e o mais marcante: os licores. Mestra dos Licores produz de tudo um pouco, pomares de frutas conhecidas como laranja, manga, limão; outras nem tão conhecidas, como o figo e muitas especiarias estão distribuídos em seu quintal. É possível ver plantações de açafrão, erva-doce, pimenta do reino, hortelã, manjericão, entre outros. (Fig. 04).

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

Figura 04 - Açafrão colhido no quintal da Mestra dos Licores

Fonte: Acervo Pessoal.

Mestra dos Licores conta que se aposentou e foi cuidar do sítio, pelo qual tem muito carinho e que a faz aprender diariamente. Sempre muito alegre e sorridente, gosta de conversar e trocar saberes, enquanto passeia pelo quintal apresentando suas plantações, em meio às suas produções ou à beira do fogão a lenha.

O produto mais marcante da Mestra dos Licores é produzido a partir de um longo processo e passa por várias etapas, como pode ser visto na Figura 05, um dos estágios para sua criação. A fruta é colocada de molho na cachaça em um processo que dura alguns meses, e, no meio dessa fase, a mistura é coada e colocada novamente para curtir. Assim, a fruta absorve o álcool e o seu sabor fica mais acentuado. As etiquetas nos galões são colocadas para que a Mestra dos Licores não deixe passar do momento de coar e seguir para as próximas etapas.

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

Figura 05 - Etapa da produção de licor da Mestra dos Licores

Fonte: Acervo Pessoal.

Sua chácara possui 2 bangalôs construídos para receber turistas que queiram passar um final de semana tranquilo. A mestra afirma que não há procura como gostaria, e quem chega até lá, é através de conhecidos ou por indicação. Além de cuidadosa, Mestra dos Licores é talentosa, produzindo quitutes, doces e licores deliciosos.

Com muita paciência, mostrou e explicou todos os seus produtos, em especial o licor, que é trabalhoso e passa por várias etapas. Vende suas produções em determinados dias na cidade e também vende para comerciantes e para o consumidor final que a procure.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Festival Igarapé Bem Temperado, festival de caráter gastronômico, e os quintais que originaram a festividade. Tem o caráter gastronômico, mas a cultura local está permanentemente ligada às comidas servidas, como o modo de preparo, as plantações nos quintais, inclusive o clima e solo. O foco está em como a culinária influencia o turismo em Igarapé, e como dito anteriormente, a comida como protagonista da atividade turística.

O Festival Igarapé Bem Temperado acontece anualmente no município desde 2005, possui a duração de três dias, e conta com a presença das senhoras cozinheiras, com idade superior a 60 anos, conhecidas como “mestras da culinária”. Os pratos apresentados fazem parte da cultura regional e contam com ingredientes retirados dos próprios quintais, como hortaliças não convencionais utilizadas no preparo de guisadinhos, receita tradicional familiar.

ISBN: 978-85-7822-614-5
DE 08 A 10 DE MAIO DE 2018
Universidade Federal de Sergipe

O Festival comprova que a memória e a identidade local podem ser um atrativo turístico. O foco do evento é na culinária, não deixando margem para outros atrativos. O festival também apresenta os quintais das mestras, local germinador das memórias, gerando interesse dos turistas para conhecerem os mesmos. Nem sempre o evento traz um interesse maior nos quintais para o período pós festival, diferentemente do interesse das mestras. Elas se mostram sempre abertas aos turistas, e o maior ganho para elas é a troca de saberes com os forasteiros.

Realizar este trabalho em Igarapé, em especial com as mestras, foi extremamente gratificante e incentivador. A história das mestras, a cultura de Igarapé, a culinária e os quintais são conhecimentos e ensinamentos que levarei para a vida. As mestras são como se fosse uma grande família, são todas irmãs que estão sempre conversando, se divertindo, distraindo, tomando café da tarde umas nas casas das outras, e brincando, mostrando a leveza que carregam a vida, mesmo com o peso da idade.

REFERENCIAS

ARAÚJO, Vanessa; PALHARES, Virgínia de Lima. Organização espacial dos quintais: identidade e memória da Comunidade Rural do André do Mato Dentro-MG. **Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC)**: Relatório técnico-científico, 2015.

BELEI, Renata Aparecida. O uso de entrevistas, observação e gravação em pesquisa qualitativa. Caderno de Educação. FaE/PPGE/UFPel, Pelotas 2008. **Unesp, Marília**. Apoio: CNPq. Disponível em: < http://www.sepq.org.br/IIsipeq/anais/pdf/gt3/04.pdf >. Acesso em: 20 de Agosto de 2016.

BONDIÁ, Jorge Larrosa. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. Universidade de Barcelona, Espanha. Tradução de João Wanderley Geraldi. Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Linguística. **Revista Brasileira de Educação**. Jan/Fev/Mar/Abr, nº 19, 2002.

CORÇÃO, Mariana. Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930 – 2006). **Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná**, Curitiba, 2007.

GÂNDARA; GIMENEZ; MASCARENHAS. **Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Reflexões sobre o turismo gastronômico**. Capítulo 10. Publicada em 2009.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. In: **III Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, IV Seminário Anual da Associação Nacional de Pesquisa e Pós graduação em Turismo- ANPTUR**, 3 / 4, 2006, Caxias do Sul Anais... Caxias do Sul: SEMINTUR/ANPTUR, 2006.

ISBN: 978-85-7822-614-5

MANZINI, E. J. Entrevista semi-estruturada: análise de objetivos e de roteiros - **Departamento de Educação Especial, Programa de Pós Graduação em Educação,**

MOURA, Anna Karla Cavalcante; GONDIM, Cibele Batista; PINHEIRO, Lívia Lima; SIMÕES, Vera Lúcia Almeida. Metodologia da Pesquisa de Campo no Projeto Inventário da Oferta Turística do Município de João Pessoa – PB: Caminhos e Descaminhos. **VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo** - 10 e 11 de setembro de 2009 – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP.

TORRINHA, Francisco. **Dicionário português-latino**. 2ª ed. Porto-PT:Editorial Domingos Barreira, s/d.