



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA – CCN II
CURSO DE ARQUEOLOGIA

KÁLITA SAYNARA FERREIRA DA CRUZ

**LOUÇAS EM CONTEXTOS PERIFÉRICOS: UM ESTUDO DE ARQUEOLOGIA DA
ALIMENTAÇÃO NO SERTÃO DO PIAUÍ**

TERESINA

2024

KÁLITA SAYNARA FERREIRA DA CRUZ

**LOUÇAS EM CONTEXTOS PERIFÉRICOS: UM ESTUDO DE ARQUEOLOGIA DA
ALIMENTAÇÃO NO SERTÃO DO PIAUÍ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Arqueologia da Universidade Federal do Piauí, como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Arqueologia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Fernanda Codevilla Soares

TERESINA

2024

FICHA CATALOGRÁFICA

Universidade Federal do Piauí
Biblioteca Setorial do Centro de Ciências da Natureza Serviço de
Processos Técnicos

C957L Cruz, Kálita Saynara Ferreira da.

Louças em contextos periféricos : um estudo de arqueologia da
alimentação no sertão do Piauí / Kálita Saynara Ferreira da Cruz. –
2024.

101 f. : il. color.

Monografia (Graduação) – Universidade Federal do Piauí,
Centro de Ciências da Natureza, Bacharelado em Arqueologia,
Teresina, 2024.

CDD 930.1

Bibliotecário: Gésio dos Santos Barros - CRB3/1469

KÁLITA SAYNARA FERREIRA DA CRUZ

LOUÇAS EM CONTEXTOS PERIFÉRICOS: UM ESTUDO DE ARQUEOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO SERTÃO DO PIAUÍ

Monografia apresentada ao Curso de Graduação em Arqueologia da Universidade Federal do Piauí como requisito obrigatório para obtenção do Grau de Bacharel em Arqueologia.

Aprovado em 17 de Janeiro de 2025

BANCA EXAMINADORA



Documento assinado digitalmente

FERNANDA CODEVILLA SOARES

Data: 24/04/2025 13:22:12-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Fernanda Codevilla Soares
Universidade Federal do Piauí
Orientadora



Documento assinado digitalmente

LUIS CLAUDIO PEREIRA SYMANSKI

Data: 15/04/2025 12:58:35-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Luís Cláudio Pereira Symanski
Universidade Federal de Minas Gerais



Documento assinado digitalmente

SONIA MARIA CAMPELO MAGALHAES

Data: 12/04/2025 09:45:21-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof^a. Dr^a. Sônia Maria Campelo Magalhães
Universidade Federal do Piauí



Documento assinado digitalmente

NEIVA MARIA DO NASCIMENTO OLIVEIRA

Data: 17/04/2025 08:40:48-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Mestre Neiva Maria do Nascimento Oliveira
Universidade Federal do Piauí

A fome e o amor governam o mundo... o sexo pode ser adiado, transferido, sublimado noutras atividades absorventes e compensadoras. O estômago não. É dominador, imperioso, inadiável. A fome faz cessar o amor, diziam os gregos.
(Luís da Câmara Cascudo, 1967, p.7)

RESUMO

Este trabalho de TCC tem como objetivo analisar as práticas alimentares do grupo doméstico que habitou o Sítio Arqueológico Curtume, em São João do Piauí, no início do século XIX. A pesquisa investigou como estes objetos - “impregnados de valores, hábitos e comportamentos” (Lima, 2002, p.17) - ajudaram a moldar protocolos alimentares nesta unidade doméstica sertaneja piauiense. A metodologia incluiu estudo do acervo, criação de fichas de análise, uso de software para visualização de dados e aplicação da fórmula de South (1977), gráfico de barras e escala de valores de Miller (1980) para datação média e estimativa de valores econômicos. Além disso, também foi realizada uma visita de campo ao município de São João do Piauí, para conhecer o sítio Curtume e realizar entrevistas com a comunidade local e estudo histórico do sítio, levantamento de dados sobre o mesmo no Arquivo Histórico de Teresina, arquivos online (INTERPI), mapas antigos do Estado e outros. A amostra, composta por 316 fragmentos, os quais dão forma a 59 peças (8 selos) associadas à lixeira do sítio, revelou louças de baixo custo e funcionais, indicando preferência por itens práticos em vez de rituais. Na amostra há uma predominância de recipientes de forma côncava, evidenciando a preferência nesta habitação por comidas caudalosas e ensopadas. No geral, a análise das louças revelou que nesta unidade doméstica os hábitos alimentares eram mais informais e práticos, contrastando as regras burguesas de etiqueta da época, porém, estas pessoas não estavam alheias à modernidade, como demonstra o uso de itens internacionais. O estudo reafirma a importância de investigar as práticas alimentares para compreender a identidade e as relações sociais em contextos marginais, destacando que a alimentação vai além da nutrição, sendo fundamental na construção de identidades sociais.

Palavras-chave: Arqueologia da Alimentação. Louças. Sertão Piauiense.

ABSTRACT

This undergraduate thesis aims to analyze the dietary practices of the household that inhabited the Curtume Archaeological Site, in São João do Piauí, at the beginning of the 19th century. The research investigated how these objects—“imbued with values, habits, and behaviors” (Lima, 2002, p.17)—helped shape dietary protocols within this rural household in the Piauí backlands. The methodology included studying the collection, creating analysis sheets, using software for data visualization, and applying South’s (1977) formula, bar graphs, and Miller’s (1980) value scale for average dating and economic value estimation. Additionally, a field visit was conducted to São João do Piauí to examine the Curtume site, interview the local community, and carry out a historical study of the site. Data was gathered from the Historical Archive of Teresina, online archives (INTERPI), old state maps, and other sources. The sample, composed of 316 fragments forming 59 artifacts (8 seals) associated with the site’s waste dump, revealed low-cost, functional pottery, indicating a preference for practical items over ritual ones. The sample predominantly featured concave-shaped containers, demonstrating a preference for liquid and stew-based meals in this household. Overall, the analysis of the pottery revealed that dietary practices in this household were more informal and practical, contrasting with the bourgeois etiquette norms of the time. However, these individuals were not disconnected from modernity, as evidenced by the use of international items. The study reaffirms the importance of investigating dietary practices to understand identity and social relationships in marginal contexts, highlighting that food goes beyond nutrition, playing a fundamental role in the construction of social identities.

Keywords: Foodways. Pottery. Piauí Hinterlands.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 ARQUEOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO MUNDO MODERNO E ANÁLISE DE LOUÇAS EM CONTEXTOS SERTANEJOS	15
2.1 Arqueologia da Alimentação: o estudo de uma prática social.....	15
2.2 Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno	17
2.3 Louças como fonte de estudo sobre Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno.....	25
2.4 Louças em contextos sertanejos	29
3 METODOLOGIA: Chave classificatória, ficha de análise e técnicas utilizadas	33
3.1 Materialidade	34
3.2 NMP - Número Mínimo de Peças	34
3.3 Chave Classificatória	35
3.4 Ficha de Análise	37
3.4.1 Pastas.....	38
3.4.1.1 Faiança	38
3.4.1.2 Faianças finas	39
3.4.1.3 Porcelanas.....	40
3.4.1.4 Ironstone	40
3.4.2 Esmalte.....	41
3.4.3 Técnica Decorativa	42
3.4.3.1 Transfer Printed	43
3.4.3.2 Decalque.....	43
3.4.3.3 Pintado à mão	44
3.4.3.3.1. Pintada à mão	44
3.4.3.3.2. Pintada à mão livre	44
3.4.3.3.3. Dipped (Banhadas)	45
3.4.3.3.4. Carimbado (Cut sponge)	45
3.4.3.3.5. Spatter	46
3.4.3.3.6. Esponjado	46
3.4.3.3.7. Estencil	46
3.5 Decoração	46
3.5.1 Decoração de louças Transfer Printed	47
3.5.2 Decoração Peasant e Sprig	49

3.5.3 Decoração Faixas e Frisos	50
3.5.4 Decoração Azul Borrão	50
3.5.5 Decoração Shell Edged	51
3.5.6 Decoração Variegated Surfaces, Dipped Ware, Mocha, Multi-Chambered Slip e outros.....	52
3.5.7 Padrão Willow	56
3.5.8 Padrão Broseley	56
3.6 Cor.....	56
3.7 Forma da peça	57
3.8 Tipo de peça.....	57
3.9 Tipo de fragmento.....	58
3.10 Técnicas de análise.....	58
3.10.1 Fórmula de South (1977)	58
3.10.2 Gráfico de Barras.....	60
3.10.3 Escala de valores de Miller (1980).....	61
3.10.4 SYSTAT - Distribuição espacial das louças no sítio	62
3.11 Fontes escritas, imagéticas e orais	63
4 COTIDIANO ALIMENTAR NO SÍTIO CURTUME NO FIM DO SÉCULO XVIII E INÍCIO DO XIX.....	64
4.1 A história da Fazenda Grande - Sítio Arqueológico Curtume	64
4.2 A área de proveniência das louças da Fazenda Grande.....	71
4.3 Croqui e Systat	72
4.4 Apresentando a amostra	76
4.5 Dados Quantitativos	78
4.5.1 Tipo de pasta	78
4.5.2 Tipo de esmalte.....	79
4.5.3 Tratamento de Superfície.....	80
4.5.4 Técnica Decorativa	81
4.5.5 Decoração, Padrão, Modelo	82
4.5.6 Motivo Centro - TP.....	83
4.5.7 Motivo Borda – TP	84
4.5.8 Cor.....	85
4.5.9 Forma da Peça.....	86
4.5.10 Tipo de Peça	87
4.5.11 Tipo de Fragmento.....	87
4.6 Conjuntos Improvisados	88

4.7 Selos.....	92
4.8 Datação	93
4.8.1 Fórmula de South (1977)	93
4.8.2 Gráfico de Barras.....	95
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	96
REFERENCIAS	99

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como tema o estudo das práticas alimentares do grupo doméstico do sítio Curtume, localizado no município de São João do Piauí, sertão do Estado do Piauí, séculos XVIII e XIX¹, através do confronto entre fontes materiais, documentais e orais, tendo as louças como a principal referência de informação.

O sítio foi localizado através do trabalho de avaliação de impacto ao patrimônio arqueológico da Linha de Transmissão 500 kV Nova Olinda - São João do Piauí, realizado pela empresa Zanettini Arqueologia, em 2015. Distante 51 metros do traçado projetado para a linha de transmissão, se encontra o sítio Curtume, inserido em área plana no vale do rio Piauí e em meio a uma densa cascalheira de aluvião (Zanettini Arqueologia, 2016, p.99). Na face Centro-Norte do sítio, constatou-se a presença de artefatos líticos dispersos em superfície², já na porção Sul, identificou-se uma quantidade expressiva de material histórico, composto por “fragmentos de faiança fina (...), cerâmica de produção local/regional, material vítreo e fragmentos de faiança portuguesa” (Zanettini Arqueologia, 2016, p.99). Todos os artefatos recuperados foram incorporados ao acervo do Museu de Arqueologia e Paleontologia da Universidade Federal do Piauí (MAP-UFPI), que forneceu endosso institucional ao projeto.

O conjunto de leis - Constituição Federal de 1988; Lei Federal nº 3.924/61; Portaria SPHAN 007/88; Portaria 230/02; Instrução Normativa 001/15; Portaria 196/16; - que trata sobre legislação arqueológica e licenciamento ambiental (Cerqueira, 2018 p.18), fomenta o trabalho desenvolvido pelos museus na salvaguarda desses bens arqueológicos. Esta legislação nos ajuda a compreender como e por que, nos últimos anos, museus têm se tornado depósitos de materiais arqueológicos, provenientes principalmente de trabalhos de Arqueologia Preventiva. Em face disso, essa pesquisa busca dar um retorno científico aos materiais salvaguardados no Museu Universitário da UFPI, os transformando em fonte de conhecimento sobre a história do Piauí.

A escolha do sítio Curtume se deu após o levantamento do acervo histórico resguardado no MAP-UFPI, realizado por mim, em 2022, sob a supervisão da prof^a. Dr^a. Fernanda Codevilla Soares. Na ocasião, 12 sítios arqueológicos históricos foram apontados como potenciais para

¹ Segundo pesquisas de fontes documentais, o sítio Curtume já existia em 1697, no entanto, o recorte cronológico desta pesquisa de TCC deu-se em função do material, especialmente as louças, que correspondem a vestígios do século XVIII e XIX.

² Conforme relatório da empresa, os artefatos líticos são caracterizados por instrumentos lascados e lascas unipolares em arenito silicificado, quartzito, quartzito leitoso e silexito.

pesquisas futuras, porém, o sítio Curtume se destacou devido a diversidade de vestígios e, principalmente, por sua quantidade e expressividade de materiais cerâmicos do tipo louças, um dos objetos de estudo em que se apoia o projeto de pesquisa “Arqueologia da Alimentação no Piauí: Comida, Cultura e Sociedade”.

Esse projeto de pesquisa, iniciado em 2022 e coordenado pela prof. Dr^a. Fernanda Codevilla Soares, tem como objetivo examinar a experiência alimentar regional, debatendo como o “ser piauiense” perpassa a existência de uma culinária típica, arqueologicamente traçada. Vinculado a ele, participei do PIBIC (2023-2024), de título “A comida está na mesa! Análise arqueológica das louças recuperadas no sítio arqueológico Curtume, São João do Piauí - PI”, que tinha por objetivo examinar as práticas alimentares do grupo doméstico que habitou o sítio Curtume durante o século XIX, a partir da análise material das louças e seu confronto com outras fontes. Também venho participando do PIBIC (2024 - 2025), de título “Análise arqueométrica sobre a produção e usos dos recipientes de louças do sítio arqueológico Curtume, São João do Piauí (PI)”, que tem por objetivo a aplicação de técnicas como Fluorescência de Raios X (XRF), Difractometria de Raios X (DRX), Raman e Cromatografia Gasosa acoplada a espectrometria de massas (CG-MS) para investigar a composição química e mineralógica das pastas das louças, identificar elementos químicos do esmalte, caracterizar os pigmentos da decoração e, se possível, identificar vestígios que possam estar associado ao consumo de alimentos pelos grupos domésticos do sítio arqueológico Curtume.

Vinculado ao projeto macro também foram realizados os ICV's (2023-2024): “Escavando Arquivos: levantamento de dados históricos sobre práticas alimentares piauienses oitocentistas”, realizado pelo graduando em arqueologia da UFPI, Kaio Hellanno da Costa Santana Araújo, bem como os ICV's (2024-2025) “Sítio arqueológico Curtume (São João do Piauí, PI) e o estudo de grupos sertanejos subalternos piauienses”, que está sendo desenvolvido pela graduanda em arqueologia da UFPI, Letícia Castelo Branco; e o projeto ICV “Mensagem nas garrafas: análise arqueológica dos fragmentos vítreos do sítio arqueológico Curtume, São João do Piauí, PI”, que vem sendo desenvolvido pela graduanda em arqueologia da UFPI, Renata Freire de Oliveira.

Realizado as interseções com os projetos aos quais este TCC se associa, informo que a primeira etapa do meu trabalho caracterizou-se pela análise bibliográfica, especialmente, o estudo dos relatórios de avaliação de impacto ao patrimônio arqueológico do empreendimento, que nos foi fornecido pelo MAP-UFPI e que continham a descrição do trabalho de levantamento

realizado pela empresa Zanettini, com a descrição de todos os sítios por eles identificados³. O relatório apresenta apenas 2 páginas sobre o sítio Curtume, com imagens, e a seguinte descrição:

“Apesar da exaustiva ação de varredura pela área do sítio, em busca de remanescentes construtivos de uma possível unidade doméstica no local, nenhum vestígio foi detectado. Entretanto, moradores próximos ao terreno relataram que em algum lugar daquela propriedade existia uma antiga casa associada à Fazenda Grande, um dos grandes latifúndios existentes naquela região desde o final do século XIX” (Zanettini Arqueologia, 2016, p.99).

A pesquisa iniciou-se com diversos questionamentos: o sítio caracterizava-se, mesmo, por uma fazenda, tendo em vista que nenhuma estrutura construída foi identificada? Seria uma fazenda sem remanescentes construídos em alvenaria? Se for uma fazenda, onde localiza-se a sua sede? O material em análise relaciona-se ao grupo doméstico da casa principal (sede) ou da casa de agregados e trabalhadores? Qual era o tamanho desta fazenda? Quando ela foi construída? Quem são seus proprietários? Qual sua relevância para a história da cidade de São João do Piauí e do Estado Piauí? Ela ainda se encontra em funcionamento? Ela foi desativada? Quando foi desativada? Qual sua atividade produtiva (gado, agricultura, outro tipo)? Com quais pessoas da comunidade os funcionários da Empresa Zanettini conversaram? Se não fosse uma fazenda, que tipo de sítio seria?

A partir da análise das louças, juntamente com informações coletadas no Arquivo Público de Teresina, website INTERPI⁴, bibliografia da história local, relatos de viajantes, mapas históricos da província do século XVIII e XIX e memórias de moradores da região, algumas dessas questões puderam ser debatidas ao longo deste TCC e outras novas foram levantadas.

Para além disso, conforme informado anteriormente, o enfoque desta pesquisa caracteriza-se pelo estudo das práticas alimentares do grupo doméstico que habitou este local no século XIX. Nesse sentido, é importante introduzir definições que auxiliam a entender o quadro teórico geral em que se insere a pesquisa, ou seja, é preciso explicar o que eu entendo por Arqueologia da Alimentação. Soares (2016, p.11) define Arqueologia da Alimentação como “o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas; herdadas e aprendidas; materializadas através dos vestígios arqueológicos”. De acordo com esta definição, a materialidade é uma importante fonte de informação para evidenciar as práticas

³ Com o desenvolvimento do TCC, além de analisar o relatório fornecido pelo MAP-UFPI, também acessei o sistema online do IPHAN (<http://portal.iphan.gov.br>) para obter os demais relatórios do projeto, especialmente o relatório final xxxx.

⁴ <https://www.interpi.pi.gov.br/>. Acessado em 05/06/2024

socioculturais contidas no ato do “comer”. Apesar de, usualmente, a alimentação estar ligada à nutrição e dieta, numa perspectiva biomédica, nesta pesquisa evidencia-se o seu papel social e cultural (Contreras e Garcia, 2011), e busca-se discutir os significados da comensalidade e suas relações com a identidade piauiense.

Tendo a louça como principal fonte de informações, para além de sua funcionalidade e tipologia, a problemática perpassa discutir como estes objetos - “impregnados de valores, hábitos e comportamentos” (Lima, 2002, p.17) - ajudaram a moldar protocolos alimentares. A análise das louças esteve alicerçada nos seguintes questionamentos: como as comidas eram compartilhadas? Quais recipientes eram utilizados para servir e consumir alimentos no sertão piauiense? Que gestos essas peças imprimiam às pessoas? Quais móveis e cômodos das casas eram utilizados para consumo de alimentos? Como o compartilhamento de comida, através das louças, moldou a identidade do grupo? Como a alimentação deu forma ao cotidiano dessa família e marcou suas rotinas? Como as louças participavam de festejos típicos (casamentos, batizados, comemorações religiosas, aniversários etc), possivelmente como protagonistas? E de que forma as louças nos permitem debater a inserção desse grupo nas modernidades, levando em conta, contudo, suas particularidades e resistências a estes processos? Mais do que buscar respostas, neste trabalho pretendo levantar questionamentos e iniciar uma nova linha de estudo na arqueologia regional, com ênfase nas práticas alimentares e estudo da materialidade do Sertão.

Em vista disso, esse TCC encontra-se dividido em 4 seções: a 1ª seção, intitulada “Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno e análise de louças em contextos sertanejos”, aborda a base teórica que direcionou o estudo da materialidade. Nela foram debatidos conceitos sobre arqueologia da alimentação enquanto uma prática social, destacando seus aspectos culturais para além dos biomédicos; foi realizado um estudo de bibliografias relacionadas a arqueologia da alimentação no Mundo Moderno, pensando seu enredamento com Arqueologia Histórica de forma mais específica, e por fim, foi realizada uma revisão de pesquisas que verticalizam na análise de louças no sertão nordestino.

A 2ª seção, Metodologia: Chave classificatória, ficha de análise e técnicas utilizadas, consta de forma detalhada a metodologia utilizada para obtenção dos dados, nela consta a chave classificatória, as fichas de análises utilizadas para o estudo das peças, dos selos e dos conjuntos, uma revisão de cada atributo escolhido para compor essas ferramentas analíticas, bem como uma explicação das técnicas utilizadas, quais sejam: fórmula de South (1977), gráfico de barras e escala de valores de Miller (1980). Também é realizada uma explicação sobre o uso do SYSTAT e sua importância para entender a dispersão das louças na lixeira do sítio. A 3ª seção,

Cotidiano Alimentar no Sítio Curtume no fim do Século XVIII e início do XIX, apresenta os dados alcançados e a discussão dos mesmos, atrelando informações quantitativas da amostra com a bibliografia estudada, destacando como esses vestígios apresentam informações sugestivas sobre o cotidiano alimentar desse grupo doméstico e a identidade regional.

A 4ª e última seção, Conclusão, reafirma a importância do estudo das práticas alimentares para compreender como estas peças estrangeiras foram localmente utilizadas e significadas. A conclusão aponta, também, direcionamentos futuros para a continuação da pesquisa voltados à análise de louças e da Arqueologia da Alimentação, enfatizando a relevância de estudar contextos periféricos a partir da materialidade.

2 ARQUEOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NO MUNDO MODERNO E ANÁLISE DE LOUÇAS EM CONTEXTOS SERTANEJOS

2.1 Arqueologia da Alimentação: o estudo de uma prática social

A alimentação abrange aspectos diversos da cultura humana: necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais (Carneiro, 2005).

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro (Santos, 2005, p.12).

De acordo com Contreras e Garcia (2011), a alimentação é um fato “biopsicossocial” complexo, posto que seu significado vai além da função biológica de nutrir o corpo e abrange motivações psicológicas e sociais, de origens infinitas, que variam de pessoa para pessoa e de grupo para grupo.

Nesse sentido, comer não é, apenas, um ato biológico, mas sim, um processo cultural, historicamente traçado. A alimentação faz parte da socialização humana e a comensalidade - prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida -, é tão antiga quanto a origem da espécie humana (Carneiro, 2005).

Carneiro (2005) complementa que a comensalidade auxilia na estruturação de hierarquias sociais, bem como na construção de identidades. Assim, ao passo que a alimentação forma uma rede de relações, ela também impõe limites e fronteiras, que podem ser de ordem

social, política, religiosa ou de outros tipos.

Do ponto de vista sociocultural, abordar a alimentação como objeto de estudo significa analisar uma prática social - ação que implica conhecimentos que são herdados e aprendidos dos nossos antepassados e que ensinamos aos nossos descendentes. Nas palavras de Bourdieu (*apud* Cruz, 2011), às práticas sociais são estruturas, estruturadas e estruturantes, ou seja, hábitos cotidianos que refletem uma estrutura social, mas que também a conformam.

O objetivo (...) é estudar os aspectos simbólicos, cognitivos e sociais da alimentação em contextos particulares. Tendo em vista que a alimentação é percebida enquanto uma prática social, parte-se do princípio que ela materializa discursos por meio de ações concretas (MARSCHOFF, 2007 e CRUZ, 2011). Segundo Bourdieu (1977), é através da prática social que o *habitus* de uma sociedade é incorporado no seu cotidiano. As práticas alimentares, dessa forma, não seriam simplesmente atividades de preparação ou consumo de comidas, mas ações que trazem em si representações do meio social no qual estão incluídas e, ao mesmo tempo, são responsáveis por estruturar (Soares, 2016, p.16)

A interconexão entre alimentação, sociedade e cultura; também se associa a identidade cultural de um grupo ou sociedade, já que, através da prática de comer, um grupo de pessoas estabelece vínculos de pertencimento entre si, com lugares, coisas e animais.

A complexidade e o caráter multifacetado da alimentação despertam interesse de diversas disciplinas, como Nutrição, Psicologia, Economia e Ecologia (Contreras e Garcia, 2011). Diante dessa diversidade de perspectivas, a Arqueologia também a incorporou como objeto de estudo. No capítulo introdutório do livro “Comida, Cultura e Sociedade: Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno”, Soares (2016) faz uma revisão de trabalhos relacionados à Arqueologia da Alimentação, os classificando em 4 principais categorias, são elas: dieta⁵, sobrevivência⁶, significados da comida e experiência alimentar⁷.

Este TCC alinha-se às perspectivas discutidas na categoria “significados da comida”,

⁵ A dieta refere-se aos “padrões estáveis de ingestão de alimentos, ou seja, o estudo do que se come, como se distribui esse consumo ao longo do ano (estacionalidade), em que quantidade se ingere cada produto, qual é o valor energético dos produtos e a variação de sua ingestão em termos de idade, sexo e status” (Marschoff, s/d: 4). Com objetivo descrever e caracterizar a alimentação das sociedades estudadas (Soares, 2016).

⁶ A subsistência refere-se à análise dos “materiais necessários para a sobrevivência e bem-estar de uma sociedade e habitualmente, tem sido entendido, em arqueologia, como obtenção de alimentos” (Marschoff, s/d: 5) e aproveitamento ótimo dos recursos alimentares (Renfrew e Bahn, 1993; Cruz, 2014). Tem por objetivo explicar e criar leis gerais de comportamento a partir de regras de subsistência (Binford, 2004; Trigger, 2004; Marschoff, s/d e Cruz, 2014) (Soares, 2016).

⁷ A experiência alimentar caracteriza-se pelo estudo da alimentação enquanto uma série de conhecimentos, fases, ações e *habitus* que têm relação com o corpo (Marschoff, 2007; Cruz, 2014; Hamilakis, 1999). O objetivo dessa perspectiva é abordar questões socioculturais amplas, as quais vão além do ato de comer em si (Marschoff, 2007 e Cruz, 2014) (Soares, 2016).

onde a alimentação é entendida como uma prática social, carregada de significados simbólicos, que perpassam diversas etapas do sistema social alimentar, o qual vai desde a produção até o descarte de comidas. Nessa perspectiva, cada uma das fases do sistema social alimentar produz e é produzida por vestígios materiais e envolve a atuação de agentes concretos, em momentos e espaços particulares, os quais podem ser humanos e não humanos. De modo geral, a arqueologia da alimentação, nessa perspectiva, está voltada ao estudo dos significados do comer e traz à tona questões como: Qual o significado social da produção, processamento, consumo e descarte das comidas? Qual o significado da comida em si? Quais as representações coletivas das práticas alimentares? (Soares, 2016, p.16).

Diferentes tipos de vestígios materiais que podem ser utilizados como fontes para o estudo da arqueologia da alimentação:

ossos e dentes humanos (associados a análises isotópicas) (Wesoloski, 2007, Bastos, 2014), estudos de coprólitos, análises paleoetnobotânica ou arqueobotânica (incluindo fitólitos, grãos de amido, pólen, esporos e outros) (Cascon, 2010 e Gardiman, 2014), utensílios de cozinha e de mesa (cerâmicas, louças, garrafas, copos, talheres e outros) (Lima, 1995, 1996; Symanski, 1996, 1997, 2012; Tocchetto, 2010; Graça, 2005, Nunes, 2014), vestígios de fogão (Gonçalves, 2015), móveis domésticos e estruturas diversas, como a cozinha em si (Stewart-Abernathy, 2004), a sala de jantar, uma taverna (Graça, 2005), um restaurante, um café (Nunes, 2014), uma lixeira (Tocchetto, 2010; Soares, 2011) e vários outros (Soares, 2016, p.12).

Pelo exposto, é possível afirmar que os estudos de arqueologia da alimentação não se concentram apenas na análise de ossos ou dentes (humanos ou de animais) e nem de vestígios botânicos (micro ou macro). Neste TCC, as louças são a principal fonte de informação para estudar práticas alimentares. Além disso, esse subcampo da disciplina compreende diferentes temporalidades, desde as primeiras ocupações humanas arqueologicamente datadas, até o presente, a seguir irei limitar as particularidades de estudar arqueologia da alimentação associada a formação do(s) Mundo(s) Moderno(s).

2.2 Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno

Os trabalhos de arqueologia da alimentação podem ser desenvolvidos em estudo de arqueologia pré-colonial e arqueologia histórica. Nesta pesquisa o recorte trabalhado é o da arqueologia histórica. Para melhor compreensão sobre a arqueologia da alimentação associado a este subcampo, entendo como necessário realizar, previamente, uma breve discussão acerca

de como entendo a Arqueologia Histórica⁸, apresentando suas (in) definições e, sequencialmente, discutindo os estudos desse tipo realizados no continente sulamericano, no nordeste brasileiro e, especificamente, no Estado do Piauí.

A arqueologia histórica como subdisciplina da arqueologia é entendida e praticada de diferentes formas no Brasil (Symanski, 2009; Lima, 1993) e no Mundo (Orser, 1996, Johnson, 1996). Na América do Sul, a história da arqueologia histórica se encontra estreitamente relacionada com a arqueologia histórica anglo-saxônica e norte americana (Zarankin e Salerno, 2007), visto a utilização de conceitos teóricos originários desses países.

Zarankin e Salerno (2007) destacam que nos países anglófonos, os estudos iniciais de arqueologia, realizados nas décadas de 1960 e 1970, consistiam em escavações conduzidas por não arqueólogos em busca de objetos de valor histórico, a título de curiosidade ou hobby, e somente em 1980 o campo começou a adquirir status e programa de pesquisa próprio. Desse período em diante, se assume como um campo voltado para o estudo da cultura material, via alternativa para investigação do passado e do presente.

Segundo Zarankin e Salerno (2007), as principais transformações que a arqueologia histórica latino-americana passou em seu campo teórico compreendeu a incorporação de perspectivas alinhadas com o Difusionismo, o Processualismo e o Pós Processualismo. O Difusionismo tinha como objetivo estabelecer ordenamento espacial, temporal e tecnológico de diferentes grupos culturais. Nesta corrente teórica, a difusão cultural deu-se a partir de um ou poucos centros produtores que levavam seus bens ao restante do mundo, muitas vezes usando critérios biológicos e preconceituosos para justificar a conquista europeia. Nos trabalhos alinhados a este viés, foi comum o uso do conceito de aculturação, que subentendia que através da incorporação de artefatos europeus, por exemplo, populações indígenas americanas perdiam a sua cultura e assumia a do colonizador (Zarankin e Salerno, 2007). Em 1980, um grupo de pesquisadores começou a aplicar conceitos processualistas como “pattern recognition” de South (1977), “city-site” de Cressey e Stephens (1982) e “consumer choice” de Spencer Wood (1987) a fim de descobrir padrões de comportamentos humano a partir dos vestígios arqueológicos. Acreditava que os padrões nos vestígios e no comportamento humanos regulavam o funcionamento do sistema cultural, logo, identificando um dos aspectos do sistema cultural, como o subsistema tecnológico, outros subsistemas poderiam ser inferidos, como os

⁸ O termo arqueologia histórica empregada neste trabalho é usado visto que foi assim que ficou conhecida, porém, não concordo com as limitações que a denominação implica, como a divisão entre história e pré-história, primitivo e civilizado, letrado e iletrado, etc.

sociais e ideológicos, sendo o último dificilmente mapeado arqueologicamente (Trigger, 1990 *apud* Zarankin e Salerno, 2007, p.22). E, no final da década de 1990, a disciplina incorporou ideias pós-processualistas, as quais tinham como foco o estudo da ação individual e da diversidade sociocultural em contextos específicos. Centrada na análise das diferenças, desigualdades e conflitos, a arqueologia histórica abarcou versões subjetivas do passado e do presente, passando a discutir aspectos identitários de grupos sociais. O estudo do material centrou-se na análise de seus significados, para tanto, os contextos históricos específicos tornaram-se fundamentais (Zarankin e Salerno, 2007).

Apesar da importação dos marcos teóricos anglosaxões, há arqueólogos e arqueólogas latino-americanas que desenvolvem seus próprios modelos conceituais e criticam o uso acrítico dessas referências importadas. Para eles, a aplicação direta de conceitos dos centros econômicos imperialistas para analisar as particularidades sociais latino-americanas, limita o conhecimento das diversas trajetórias de conformação histórica na América do Sul, além de não responderem, necessariamente, aos interesses dos pesquisadores, pesquisadoras e comunidades locais (Zarankin e Salerno, 2007, p.22).

Com o passar do tempo, os temas estudados na arqueologia histórica aumentaram e se diversificaram, atualmente, a disciplina abarca trabalhos desde o estudo dos restos de cidades do século XVI, até as análises de lixeiras domésticas de cidades contemporâneas. Os temas frequentemente mais investigados são: Arqueologia colonial, urbana, assentamentos militares, contato, plantações, naufrágios, indústrias etc. Os autores salientam que os marcos pós-processuais aumentaram o número de trabalhos voltados aos estudos das minorias “invisíveis na história oficial” na América do Sul (Wolf, 1982 *apud* Zarankin e Salerno, 2007).

Atualmente, é correto afirmar que a arqueologia histórica sulamericana é um campo comprometido com a investigação da sua região e ainda continua em busca de sua própria identidade. Sua tendência atual, contudo, centra-se no estudo de grupos subalternos.

Diante disso, relembro Spivak (2010) tendo em vista essa condição marginalizada e o fato de que a maioria das pessoas não encontram-se contempladas em documentos históricos escritos, mas produz “lixo”, um dos principais objetos de estudo da Arqueologia - a disciplina caracteriza-se por um campo potencial para acessar esses grupos sociais. Nesse sentido, pessoas escravizadas, operários e operárias exploradas, mineiros, comerciantes, artesãos e artesãs, pescadores, ceramistas, crianças, mulheres e várias outras minorias tornam-se o foco de estudo da Arqueologia Histórica.

Dito isto, é pertinente discutir que tipo de arqueologia histórica é praticada no Nordeste, suas contribuições, temas e aportes teóricos. Barbosa e Allen (2022), no texto “Arqueologia

Histórica no Nordeste - Um Panorama”, trazem, como o título sugere, um panorama das pesquisas arqueológicas nesta região, destacando suas contribuições na compreensão dos aspectos sociais, econômicos e culturais do nordeste brasileiro, especialmente em áreas urbanas.

Segundo o autor e autora, as pesquisas nordestinas caracterizam-se pela análise de grupos étnicos e culturais, incluindo estudos sobre o contato interétnico, a produção e comércio, engenhos de açúcar, arqueologia urbana, arqueologia biológica e funerária, e estudos relacionados à diáspora africana. Além disso, alguns trabalhos lançam luz sobre o impacto da ocupação holandesa no século XVII, evidenciado pelos vestígios materiais (faianças, utensílios diversos, recipientes de grés e cachimbos, entre outros artefatos) e formações sociais, incluindo estruturas arquitetônicas e artefatos.

Entre os Estados nordestinos que desenvolvem estudos específicos de arqueologia histórica, mencionados por Barbosa e Allen (2022), encontram-se: Pernambuco, Bahia, Sergipe e Alagoas. Com relação ao Piauí, eles destacam pesquisas que abordam a dinâmica de grupos indígenas nos séculos iniciais de colonização. Nesse sentido, lembram do trabalho de Negreiros (2012 *apud* Barbosa e Allen, 2022), que estudou a região do "sertão dos pimenteiros", localizado no sudoeste do Piauí, entre os períodos de 1769 a 1815, destacando as relações de resistência destes grupos indígenas. A partir das técnicas do georreferenciamento e com base na cartografia colonial, o autor buscou interpretar como os grupos indígenas foram assimilados ao sistema econômico vigente na época, a luz da Teoria Geral dos Sistemas. Ainda na região sudoeste do Piauí, o trabalho desenvolvido por Oliveira *et al.*, (2009 *apud* Barbosa e Allen, 2022), buscou discutir como se deu o processo de apropriação de espaços outrora utilizados na pré-história à vida do sertanejo nos séculos XIX e XX. Alguns estudos relacionados à arquitetura regional do início do século XX também foram desenvolvidos na Trilha da Jurubeba, em Coronel José Dias, buscando entender como os espaços foram ocupados durante este período (Ribeiro *et al.*, 2014 *apud* Barbosa e Allen, 2022).

À parte os interessantes temas anteriormente levantados, Barbosa e Allen (2022) afirmam que, de modo geral, a Arqueologia Histórica do Nordeste caracterizou-se, ao menos nos seus anos iniciais, por um foco quase exclusivo em aspectos arquitetônicos, como a monumentalidade e a preservação de estruturas históricas. Posteriormente, afirmam que houve um forte enfoque na análise de materiais importados, principalmente da Europa, com ênfase na identificação, classificação e tipologia de itens cerâmicos como louças. Além disso, estes estudos se concentraram em processos de aculturação e sistemas coloniais, e mais recentemente, apresentam raras tentativas de abordagens interpretativas.

Cabe destacar, contudo, que essa ênfase no estudo da monumentalidade de sítios históricos, especialmente aqueles vinculados à colonização portuguesa e associado ao poder da metrópole, comum nos anos iniciais da Arqueologia Histórica desenvolvida no Nordeste, conforme informado anteriormente por Barbosa e Allen (2022), não foi uma exclusividade da arqueologia regional. Symanski (2009) e Lima (1993) traçam um perfil semelhante quando historicizam a Arqueologia Histórica no Brasil, afirmando que ela também deu ênfase, nos seus anos iniciais, ao estudo de igrejas, conventos, missões, fortificações, solares, etc. Com o tempo, contudo, incorporou novas temáticas de pesquisa e assumiu, progressivamente, um viés mais interpretativo, deixando de ser, apenas, um subsídio para Restaurações Arquitetônicas.

Apesar de ter realizado, até aqui, um histórico da Arqueologia Histórica na América Latina e no Nordeste, entendo que uma definição desse subcampo ainda seja necessária. Todavia, é consenso entre os pesquisadores e pesquisadoras da área que uma definição exata da arqueologia histórica é uma questão controversa:

Não há uma única definição para a Arqueologia Histórica que inclua todas as possibilidades de investigação e que seja aceita unanimemente entre todos os arqueólogos. A própria delimitação do campo de estudo e a abrangência da Arqueologia Histórica Brasileira estão em conceituação e discussão, como todo campo de pesquisa em construção (Herberts, 2009, p. 39)

No texto “Introdução: Arqueologia do Mundo Moderno”, Silliman e Hall (2006) apontam que a problemática da indefinição do campo da arqueologia histórica reside na complexidade e na falta de consenso em torno de suas definições, abordagens e objetivos, dificultando a integração e a harmonia teórica dentro da disciplina. Enquanto alguns arqueólogos são influenciados pela Antropologia, outros são pela História, História da Arte e Arquitetura. Essa variedade de perspectivas pode levar a interpretações divergentes e a falta de um consenso sobre o que constitui a Arqueologia Histórica.

A definição utilizada neste TCC se assemelha ao proposto por Silliman e Hall (2006), nela os autores a denominam como a Arqueologia do Mundo Moderno, definida como o estudo de um processo histórico de longa duração e não como uma metodologia que coaduna vestígios materiais e documentais, todavia, assim como os autores, entendo que esse mundo moderno deve ser percebido de forma complexa e multifacetada, e não com um formato único e rígido de origem europeia. A fim de apresentar uma definição, podemos caracterizar a arqueologia do mundo moderno como:

o estudo das sociedades e dos grupos sociais que foram transformados pelo processo de expansão capitalista, iniciado com as expansões marinhas europeias e que ainda estão atuantes até os dias de hoje (Orser, 2000), sem deixar de levar em conta as singularidades e as peculiaridades de cada grupo social na inserção, negociação ou resistência a esses processos (Funari, 2004), lembrando ainda que não existe um único “mundo moderno” e nem um único caminho para atingi-lo (Zarankin, 2004) (Soares, 2016, p.20-21).

Tal definição está voltada a explorar diferentes perspectivas sobre os processos que moldaram a modernidade a partir da análise crítica de aspectos como classe, trabalho, ideologia, instituições, gênero, ambiente, espaço, identidade e nação. Essa perspectiva estuda e considera os impactos do capitalismo - fenômeno global associado à construção do mundo moderno, iniciado em meados do século XV e atuantes até os dias atuais - em regiões colonizadas ou periféricas como a América Latina, problematizando uma visão eurocêntrica da história e da cultura material.

Conforme lembra Lima (2002a), no momento em que o mundo vive o forte impacto da fase atual e mais intensa do capitalismo, a Arqueologia enquanto ciência social, não pode ficar alheia e deve dar sua contribuição ao estudo desse processo. De acordo com a pesquisadora, a Arqueologia Histórica compreende a investigação da cultura material, a emergência, a manutenção e as transformações dos sistemas socioculturais através do tempo. Cabe a ela investigar, na longa duração, de que forma a cultura material manipulou e foi manipulada, moldou e foi moldada, direcionou e foi direcionada pelas forças envolvidas na sua construção, até a sua culminância com a revolução tecnológica remodelando uma parte significativa da base material da sociedade (Lima, 2002a, p. 118).

No Brasil, o trabalho de investigação da etapa inicial deste processo debate a introdução maciça de bens de consumo importados pelos centros produtores sobre as nações periféricas colonizadas e como estes materiais influenciaram práticas sociais regionais (Lima, 2002a).

Um exemplo citado por Lima (2002a) é geralmente utilizado para ilustrar a complexidade desse processo, a autora relata uma passagem registrada no diário íntimo de Helena Morley, uma menina de Diamantina, Minas Gerais do século XI, que relata a visita dela e de sua mãe a uma de suas amigas do interior, onde foram servidas uma deliciosa canjica com amendoim em um reluzente urinol, retirado da cristaleira da sala, supondo a senhora anfitriã que se tratasse de uma sopeira e que certamente, nunca tivesse sido utilizada por ela como urinol.

Zarankin (2004) também critica o fato da maioria dos estudos de arqueologia histórica sulamericana serem quase que exclusivamente feitas seguindo os modelos das arqueologias do “primeiro mundo”. O autor propõe que uma Arqueologia Histórica sul-americana deve discutir

aspectos como dominação, exploração e marginalização partindo de uma perspectiva interna, levando em conta que somos pessoas periféricas e colonizadas e que sofremos cotidianamente com esses problemas.

Zarankin (2004) nos convida a entender e observar nosso presente, buscar as raízes históricas das desigualdades e injustiças que nos conformam como sociedade e realizar uma autoavaliação crítica de alguns dos princípios sobre os quais a disciplina vem se estruturando. Ele inicia a reflexão citando os efeitos negativos do modelo sócio econômico perverso pelo qual experimentou a América Latina no início do século XXI, no qual os lucros se concentram nas mãos da elite, enquanto o restante da população foi marginalizado ou excluído do sistema. Como exemplo, o autor cita a Argentina, onde as consequências dessa ideologia são expressas numa taxa de pobreza de aproximadamente 15% em 1980 e, quando ele escreveu o texto, quase 53% de sua população é pobre e 30% desempregada. Desde a publicação deste texto e a atualidade, ano de 2024, os dados sobre a população pobre na Argentina continuam os mesmos, quase 53%, porém o número de desempregados caiu para 7,6 %.

Para Zarankin (2004), as bases ideológicas das correntes de maior impacto na arqueologia reforçam o processo de expansão da ordem capitalista mundial, em que os modelos legitimam a ordem existente de maneiras diferentes.

Por exemplo, os modelos evolucionistas e difusionistas coincidem com o processo de consolidação de um modelo industrial de centro-periferia; o processualismo, com a globalização mundial e expansão transnacional de empresas, e o pós processualismo com o desenvolvimento de uma sociedade pós-industrial (Deleuze, 1990) na qual a concentração de riqueza e um individualismo extremo, são dois de seus elementos distintivos (Zarankin, 2004, p.133).

Mas como e porque a arqueologia vem criando narrativas que validam um sistema de poder que causa injustiças sociais? Por que mapeamos historicamente e de forma passiva como este sistema se difundiu no mundo todo? O autor afirma que quando realizamos estudos partindo de uma perspectiva eurocêntrica e linear, assumimos uma visão limitada do mundo e acabamos colocando nossas sociedades, e nós mesmos, em uma escala inferior, legitimando a ordem desigual existente. Enquanto cientistas, acabamos naturalizando esse sistema e o aceitando como inexorável (Zarankin, 2004, p. 133-134).

Dentro deste contexto, Zarankin (2004) aponta que nem tudo está perdido, e mostra que existem possibilidades de escapar do poder/saber (em termos foucaultianos) que rege a Arqueologia, se fizermos usos de outras perspectivas centradas nas nossas particularidades. Para ele, a Arqueologia Histórica latino-americana deveria funcionar como uma ferramenta que

questiona nossa realidade desigual e como um mecanismo de mudança social, em que os arqueólogos e arqueólogas tenham compromisso político de assumir sua responsabilidade na construção de um passado e um presente mais plural. Para tanto, é necessário trabalhar em escalas locais, compreendendo as dinâmicas que caracterizam e identificam a sociedade ou grupo cultural estudado (Zarankin, 2004).

Quanto às temáticas, Zarankin (2004) afirma que todas são importantes, dependendo de como o arqueólogo ou arqueóloga usa do conhecimento gerado, pois podem se tornar parte de um discurso mais amplo de reivindicação da pluralidade, de denúncia da desigualdade e da opressão, contribuindo assim para mudar o presente.

Em síntese, Zarankin (2004) propõe uma forma de reapropriação da arqueologia histórica como ferramenta para entender a história do surgimento das sociedades latino-americanas, denunciando desigualdades a que estamos sendo submetidos há séculos. Concordando com a ideia de Orser (1996), o autor acredita que a Arqueologia História é o estudo do processo de conformação da sociedade moderna, porém, esse processo tem que ser entendido em uma escala local, sem mascarar as particularidades que assumem regionalmente e nem as múltiplas trajetórias que geram diferentes “sociedades modernas”.

Diante do exposto, a arqueologia histórica visa não apenas reconstruir narrativas históricas, mas também questionar e desafiar conceitos estabelecidos, ampliando nosso entendimento do mundo e de nós mesmos. Usando a arqueologia do mundo moderno como ferramenta analítica, é possível explorar as complexidades sociais contemporâneas e pós-modernas, contribuindo para uma visão mais abrangente e crítica do passado e do presente.

Dentro desse campo, a conexão entre a arqueologia da alimentação e o mundo moderno é traduzida na investigação de como as práticas alimentares refletem e moldam as dinâmicas sociais, culturais e econômicas contemporâneas influenciadas pela expansão do capitalismo. Essa comensalidade possui características padronizadas, típicas da modernidade, mas, ao mesmo tempo, exhibe protocolos originais e paladares independentes que valorizam apropriações particulares de hábitos estrangeiros e também resistências à eles (Soares, 2016).

Neste contexto, os protocolos alimentares estrangeiros são incorporados, negados ou parcialmente aceitos pelos grupos sociais em diferentes contextos. Ao se depararem com novos alimentos, bens de consumo importados e práticas alimentares estrangeiras, os colonos e outros grupos sociais periféricos reagiram de maneiras variadas, dependendo de suas tradições alimentares e das memórias gustativas que possuíam. Em alguns casos, estes itens foram amplamente aceitos e integrados à dieta desses grupos, indicando uma incorporação das novas práticas alimentares, no entanto, em outros casos, houve resistência, com a negação de certos

alimentos, bens de consumo ou práticas que não se alinhavam com as tradições alimentares já estabelecidas. Além disso, há situações em que os protocolos alimentares estrangeiros foram apenas parcialmente aceitos, resultando em uma adaptação ou modificação das práticas alimentares originais para incluir elementos novos de maneira contextualizada (Soares, 2016). Assim, cada contexto deve ser estudado levando em conta suas particularidades, assim como, o contexto global não pode ser totalmente esquecido.

2.3 Louças como fonte de estudo sobre Arqueologia da Alimentação no Mundo Moderno

No Brasil, os primeiros pesquisadores a se debruçar sobre a análise das louças foram Lima (*et al.*, 1989) e Zanettini (1986). Seus trabalhos visavam sistematizar informações sobre as faianças finas, faianças e porcelanas encontradas em sítios domésticos brasileiros, destacando-se pela preocupação em atribuir significado social à variabilidade dos artefatos em louças (Soares e Corção, 2012).

Para o cenário da arqueologia da alimentação, poucos trabalhos abordam diretamente a relação das louças com as práticas alimentares. Um dos principais motivos é a ênfase dada aos estudos da alimentação que geralmente partem de uma análise focada em perspectivas biomédicas, as quais acabam sendo realizadas a partir do estudo de ossos, sejam pesquisas zooarqueológicas ou bioarqueológicas. Comumente, estes estudos são mais descritivos e quantitativos, voltados para a investigação da dieta e nutrição (Soares, 2016, p.11). O mesmo ocorre com estudos botânicos, micro e macro, que, no geral, descrevem alimentos consumidos e disponibilidade de recursos existentes no ambiente para garantir a subsistência de um grupo (Soares, 2016, p.15).

Diferentemente dessas perspectivas, cito os trabalhos de Oliveira (2018) e Soares e Corção (2012) como exemplos de estudos que relacionam diretamente a análise das louças com a investigação das práticas alimentares.

Oliveira (2018) analisou louças provenientes das escavações da Fazenda Prazeres, sítio histórico localizado no município piauiense de Bertolândia, cuja ocupação inicial remete ao final do século XVIII. A pesquisa explorou questões como: qual a origem desses objetos em louça? Qual era o seu valor de mercado? Qual foi o seu período de fabricação? Como os alimentos eram servidos, consumidos e compartilhados em Prazeres? Qual a agência das louças na estruturação da alimentação dessas pessoas? Quais eram suas regras de comensalidade? Quais os significados que a louça possuía localmente? A autora discute o papel desempenhado pelas louças na comensalidade desse grupo social, bem como, como estes bens de consumo

doméstico associam-se às particularidades da alimentação no interior rural do Piauí junto a um grupo de elite do município de Bertolândia.

O trabalho de Oliveira (2018) compreendeu, inicialmente, uma pesquisa de Arqueologia Preventiva e, depois, diante do potencial percebido no local, desenvolveu um sítio-escola. As escavações recuperaram um acervo composto por 8007 artefatos, constituído por materiais do tipo: louça, vidro, metal, cerâmica e ossos de fauna. As louças, material de interesse para a pesquisa, totalizaram 4067 fragmentos, cerca de 60% do acervo. Os fragmentos de louças, analisados por NMP, totalizam 580 peças. Esse conjunto foi classificado em fichas tipológicas, quantificados e posteriormente, interpretados (Oliveira, 2018). Para além das louças, a autora também utilizou fontes documentais, relatos de viajantes, inventários post mortem e demais pesquisas históricas.

A ficha de análise elaborada por Oliveira (2018) continha os seguintes atributos: Tipo de pasta, Tratamento de Superfície, Esmalte, Técnica Decorativa, Cor, Tipo de Decoração (motivo, padrão e estilo) e Tipo de Peça. Através da análise desses atributos, o trabalho buscou entender qual a origem desses artefatos, seu valor de mercado, seu período de fabricação, de que maneira os alimentos estavam sendo servidos, consumidos e compartilhados à mesa, quais as regras de comensalidade e quais os significados que a louça possuía socialmente nesse contexto específico.

A interpretação dos dados realizados por Oliveira (2018) inferiu que a maioria das louças recuperadas em Prazeres eram de origem estrangeira e baratas, formavam poucos conjuntos (comparando com amostras encontradas em sítios arqueológicos de grupos de elite no Brasil) e eram peças “genéricas”, ou seja, sem funcionalidades específicas. Em síntese, a conclusão da autora é que, apesar das limitações econômicas, comerciais e geográficas, a sociedade piauiense estava inserida aos ideais modernos, visto a utilização de itens importados, mas o fizeram adaptando às suas próprias tradições e realidades locais. As escolhas de consumo de itens como louças refletem um equilíbrio entre a adoção de práticas associadas à modernidade, como as influências da Nova Cozinha, e a manutenção de elementos alimentares tradicionais, posto o levantamento realizado pela autora sobre festejos locais. Essas escolhas mostram que o acesso aos produtos modernos, como louças inglesas, não se dava exclusivamente por status ou riqueza, como foi comum em alguns centros urbanos do país, mas por uma preocupação mais funcional para o cotidiano e para ocasiões que exigiam mais formalidade, como as festas de casamento ou outras festividades. Este TCC tem algumas semelhanças com o trabalho de Oliveira (2018): ambos estudam unidades domésticas e produtivas rurais piauienses oitocentistas. Nas duas pesquisas, autores como Lima (1995,1997,

2022), Silliman e Hall, (2006), Soares (2011, 2016, 2019), Symanski (1996, 2002, 2012), Majewski e O'Brien (1987), Marschoff (2007), Miller (1980), Zanettini (1986), Tocchetto *et al.* (2001) e Samford (1997) são usados como referências. Além disso, em ambos, a análise das louças foi realizada a partir do NMP, da aplicação da fórmula de South (1977) e do Gráfico de barras para datação, além de ter sido utilizada a escala de valores de Miller (1980) para estimar os preços das peças. Metodologicamente, ambos recorrem a uma ficha tipológica para classificação das louças e, nos dois casos, é realizado o confronto entre as fontes documentais, orais e materiais. As duas pesquisas atribuem ênfase a interpretação dos dados materiais e utilizam dados quantitativos para serem discutidos a partir de problemáticas teóricas previamente delimitadas. Todavia, diferente da pesquisa de Oliveira (2018), este TCC caracteriza-se pelo estudo de um sítio do Sertão Nordestino, localizado na região sudeste do Estado, o qual apresenta algumas particularidades históricas por estar em uma condição social periférica, que será melhor delimitada ao longo do trabalho.

O artigo produzido por Soares e Corção (2012) também pode ser citado como um outro exemplo no qual louças e alimentação são diretamente relacionados. O trabalho compreende o estudo das louças recuperadas na área do quintal / lixeira do sítio arqueológico Palácio Cruz e Sousa (MHSC). O estudo relacionou o estudo da materialidade com os hábitos alimentares praticados pelos ocupantes dessa unidade doméstica, a partir do contexto de inserção de práticas europeias/francesas no cenário nacional/regional. A análise das louças revelou que, apesar do palácio ser moradia do governador e sua família de 1750 até 1954, nas últimas duas décadas do século XIX, ou seja, desde 1880, o lixo não era mais descartado no quintal, provavelmente por questões sanitárias essa prática foi interrompida, assim, a análise dos hábitos alimentares desse grupo doméstico de elite concentra-se no período oitocentista.

Conforme bibliografia e documentos históricos, desde sua construção, o palácio do governo de Santa Catarina realizava intensas celebrações e, nestes momentos, as louças eram as principais personagens. A análise dos fragmentos de faiança, faiança fina, porcelana e ironstone recuperadas na lixeira do sítio, identificaram 4 conjuntos de louças, sendo 1 de jantar e 3 de chá, além de fragmentos que formavam pratos, travessas, xícaras, malgas, tigelas, jarras, pires, bules, penicos e bacias associados aos tipos decorativos mais caros existentes no mercado nacional e internacional. No acervo foram identificados 13 fragmentos de *black basalt*, louças de elevado custo e associadas à exibição de status, bem como de masculinidade, segundo Lima (1997). Como conclusão, Soares e Corção (2012) constataram o investimento dos moradores do palácio na aquisição desse tipo de artigo doméstico, louças que desempenhavam finalidades específicas nas refeições, baixelas completas que eram inteiramente descartadas quando

algumas peças quebravam e a escolha por utilizar itens da moda internacional. Outra observação foi que este grupo conhecia, seguia e exibia para a sociedade catarinense regras de etiquetas comuns a elites estrangeiras. Especialmente quando realizavam jantares e chás nesta unidade doméstica, as louças eram usadas como elemento de afirmação social e política. Ao adotarem práticas alimentares europeias, esse grupo doméstico deixava claro a inspiração do padrão do “bom gosto” existente no período.

Para além dos textos acima mencionados, há pesquisas que também fazem uso das louças para falar sobre hábitos alimentares, porém, sem usar o conceito, em si, da Arqueologia da Alimentação. Como exemplo, cito o trabalho de Tânia Andrade Lima (1997), que investiga peças destinadas ao serviço de chá (xícaras, pires, malgas, bules, leiteiras e açucareiros, entre outros) da elite carioca e discute como esse aparato foi utilizado pelas mulheres para exercerem maior influência e poder na esfera doméstica, sendo um elemento importante no processo de libertação feminina.

O estudo de Worthy (1982 *apud* Symanski, 1996) é outro exemplo interessante, posto que o autor estudou o Sítio Edgewood, em Atlanta, em que o número de tigelas se sobressai frente às demais peças da amostra. Combinando informações sobre formas das louças, com os dados zooarqueológicos e de garrafas de vidro, o autor caracteriza um padrão de “férias” nesta unidade, posto que as tigelas estavam associadas às “soap bones”, consumo de sopas e caldos e eram a maioria no sítio. Possivelmente, nesse sítio eram realizadas atividades de outono e inverno, como ação de graça e natal, ocasiões de alimentação especial e sazonal, com preferência a comidas quentes e pastosas, o que justifica a predominância destas formas.

Em suma, as louças são artefatos cuja tradição de análise na Arqueologia Histórica é bastante antiga, no entanto, elas nem sempre foram claramente associadas à Arqueologia da Alimentação, ainda que indiretamente discutissem estas práticas. As peças de louças desempenham importantes papéis nas refeições e, em alguns contextos, são os principais personagens na comensalidade. Esses itens exercem protagonismo nas práticas alimentares, na vida cotidiana e nas relações sociais dos grupos estudados pela arqueologia⁹.

⁹ É importante destacar que a ênfase deste TCC é para as formas de louça associadas à alimentação, o que não significa dizer que todas as peças em louças recuperadas em sítios arqueológicos são recipientes de mesa ou cozinha. Lima (ano) destaca peças em louças que eram usadas como itens de higiene. Tochetto (ano) levanta itens de louça encontrados em hospitais, associado ao contexto da cura. Assim, o estudo focado na alimentação precisa envolver um estudo prévio da amostra pensando nas formas das peças e possíveis funcionalidade.

2.4 Louças em contextos sertanejos

Apesar de muitos estudos de louça estarem associados a grupos de elites ou cidades litorâneas, bem como centros políticos, estas peças podem ser encontradas em diferentes lugares do mundo, como senzalas, quilombos, vilas operárias, “favelas” e, também, em contextos sertanejos. Oposto ao litoral, essa região conhecida como Sertão Nordestino, carrega o estereótipo de ser apenas um lugar de seca, pobreza, violência e atraso, formado por um povo mestiço e sofrido, fruto de um ambiente hostil e pouco diverso (ou, mesmo, adverso) (Ribeiro, 1979 *apud* Souza, 2017). Estudos arqueológicos que envolvem a análise de louça nesse contexto, apresentam perspectivas diferentes, como os desenvolvidos por Souza (2017) e Symanski (2008).

A fim de compreender o diálogo entre este ambiente, organização do espaço doméstico e as práticas de consumo, Souza (2017) investiga as mudanças e permanências nos vestígios materiais das moradias sertanejas, especialmente em áreas semiáridas do nordeste brasileiro, referentes ao século XX. Analisando o modo de viver nas caatingas semi áridas das populações camponesas, o autor parte do seguinte questionamento: como as populações camponesas lidaram com novos bens, carregados de outras lógicas, em seus cotidianos?

Os sítios arqueológicos estudados por Souza (2017) estão localizados em áreas rurais dos estados de Pernambuco (municípios de Trindade a Serra Talhada), Piauí (municípios de Eliseu Martins a Trindade) e Ceará (municípios de Lavras da Mangabeira a Quixadá). O trabalho relaciona a casa dos camponeses do sertão e a materialidade recuperada no solo e subsolo do quintal. A investigação parte de três eixos: Consumo, Mobilidade e Paisagem.

No eixo Consumo, Souza (2017) parte dos objetos que existem no âmbito doméstico dos acampamentos e das chamadas casas de roça. Os resultados mostram que, no caso das louças, embora as faianças finas fossem predominantes entre os camponeses no século XIX, o aumento da produção nacional de louças a partir de 1910, fez com as louças importadas identificadas no sertão fossem gradativamente substituídas por louças brasileiras, mais acessíveis, e que atendiam as necessidades funcionais, mas que também refletiam identidades sociais e culturais.

A pesquisa indica que as faianças finas inglesas dominaram a produção de louças no Ocidente, ao longo do século XIX e também são encontradas no contexto sertanejo, no entanto, sua frequência e representação nas unidades domésticas locais começaram a decrescer ao longo do século XX visto a maior popularidade das louças brasileiras. As louças importadas não desapareceram completamente, mas foram gradualmente substituídas por pratos de porcelana

brasileira, especialmente entre os anos de 1940 e 1970, refletindo influências estéticas locais e a busca por status social que acompanha o nome “porcelana”. No seu estudo, o autor atesta a predominância de designs e formas côncavas (holloware), como tigelas e xícaras na coleção, as quais se sobressaem em comparação às peças planas, como pratos e travessas, que são comuns em outros contextos do país ao longo do século XX.

Souza (2017) afirma que as louças utilizadas nas unidades domésticas não eram apenas objetos funcionais, mas também símbolos de identidade social e de sociabilidade. A escolha entre diferentes tipos de louças, como xícaras de porcelana ou tigelas de faianças finas, associam-se diretamente às práticas de socialização caras ao mundo camponês sertanejo, que compreende o receber em casa e estabelecer laços com vizinhos e visitantes.

Tendo em vista que o foco do autor é o século XX, ele conclui que a produção de louças nacionais teve um impacto significativo no consumo e nas práticas sociais dos camponeses do Sertão, promovendo uma democratização do acesso a esses itens e contribuindo para o fortalecimento da identidade cultural local. A transição das louças importadas para as nacionais não apenas alterou o mercado, mas também influenciou as dinâmicas sociais e culturais no sertão. Essa mudança facilitou a incorporação de novas práticas de socialização e hospitalidade, adaptando-se às tradições locais e contribuindo para a construção de uma cultura material que dialogasse com as realidades do cotidiano sertanejo.

Ainda sobre o contexto sertanejo, Symanski (2008) investigou as práticas econômicas e sociais da população cearense no século XIX. O objetivo do seu trabalho era entender a variabilidade da cultura material e quais suas implicações nas relações sociais e econômicas dessas comunidades. O estudo partiu da noção proposta por Orser Jr (1992) de artefatos arqueológicos históricos como *Commodities*¹⁰, os quais têm uma existência não apenas econômica, mas também social, bem como uma série de conceitos da antropologia econômica. Os sítios estudados foram: Queimadas I e Baixa Dantas, localizados no trecho da ferrovia entre os municípios de Abaiara e Brejo Santo, no Ceará. A materialidade recuperada compreende as seguintes categorias de artefatos: Louças, Cerâmicas, Vidros e Metais.

Baseado em Majewski e O'Brien (1987), Symanski (2008) analisou as amostras a fim de identificar a variabilidade e frequência das formas, técnicas de fabricação, decoração e função, com a intenção de definir padrões de consumo. As amostras de louças foram

¹⁰ No sistema capitalista, os *commodities* são transformados em medidores da dignidade das pessoas, sendo, assim, elementos centrais para a manutenção da ideologia de classes, a qual sustenta e reproduz as desigualdades sociais (Plattner, 1989:387). De acordo com Appadurai (1986:56-57), o valor dos *commodities* é criado através do comércio, de modo que o foco da análise deve ser direcionado para as coisas que são comercializadas, antes do que para o processo de comercialização (Symanski, 2008, p. 83)

quantificadas por fragmentos e pelo número mínimo de peças (NMP) e classificadas considerando os atributos: pasta, esmalte, técnica de decoração, cor e padrão decorativo. Para estabelecer o intervalo de ocupação mais intenso do sítio, foi empregado o método do gráfico de barras.

A amostra do sítio arqueológico Queimada I é composta por 143 fragmentos de faiança fina e 32 peças. Symanski (2008) afirma que as peças em louça representavam os artefatos com mais elevado valor de troca nos contextos analisados. Pelo fato de serem artigos europeus, custavam mais caro que as cerâmicas localmente produzidas e do que os vidros. Os itens de vidro, embora também importados, tinham valor de troca abaixo das faianças finas e as cerâmicas de produção local-regional, quantitativamente predominantes, era o item com o mais baixo valor de troca, mas com o valor de uso mais elevado. Essa maior predominância de cerâmicas locais-regionais como o item de maior significado social deve-se por se tratar de um produto intensamente utilizado nas trocas comerciais, especialmente nas feiras. Ainda que seu preço fosse menor do que das outras categorias materiais, eram as cerâmicas que garantiram que laços de troca e reciprocidade fossem mantidos entre os sertanejos.

Diante das quantidades das categorias de materiais identificadas - maioria de peças do tipo cerâmicas, seguidas das louças e por último os vidros - e da importância que as feiras assumiram localmente, Symanski (2008) aponta um elevado grau de autonomia econômica desses grupos sertanejos em relação ao consumo de artefatos nacionais e internacionais. De acordo com o autor, essa autonomia material relaciona-se à chamada subcapitalização, caracterizada pela economia centralizada nas mãos de um pequeno grupo, onde a grande massa da população desenvolve mecanismos para produção de itens que pudessem ser trocados nas feiras e garantisse sua sobrevivência. A lógica econômica dessas populações compreende a inserção de commodities por eles produzidos no mercado, com o propósito de obter outros commodities antes do que lucro, ou seja, uma lógica não-capitalista (intrínseca), muito presente nas relações sociais dos sertanejos.

As faianças finas do sítio Queimada I, mesmo as mais simples, eram consideradas como bens de prestígio pela população local, por se tratarem de itens exógenos, similares, ao menos em composição, àqueles usados pela classe dos grandes proprietários da região. Além de identificar esse significado para as louças, o autor percebe uma desproporção entre pires e xícaras, visto a maioria dos primeiros em relação aos segundos. Nesse sentido, acredita que essa desproporção indica o uso mais intenso dos pires em funções múltiplas para além de suporte das xícaras. Symanski (2008, p. 88) afirma que é bastante provável que a maior parte da amostra de louças tenha tido múltiplas funções nesta unidade doméstica.

Essa informação evidencia que o grupo doméstico do sítio Queimadas I atribuiu funções a essas peças que não eram condizentes com os modos de uso da elite, propondo apropriações regionais cotidianas a itens importados.

Além dessa particularidade, o autor concluiu que, as louças do sítio Queimadas I, embora representando a inserção desse grupo em uma esfera de interação que ultrapassava o limite regional e assim podendo atuar como bens de prestígio no contexto local, eram usadas de forma menos especializada, àquelas atribuídas pelos segmentos altos rurais e até mesmo pelos núcleos médios urbanos. A ausência de peças de servir na amostra indica, segundo o autor, que esse grupo servia-se diretamente das panelas. Para o consumo de caldos, as malgas de louças e as tigelas de cerâmica seriam destinadas aos indivíduos de maior status no interior do grupo doméstico e aos possíveis visitantes.

Antes de atuarem na esfera da competição sociais urbanos médios e altos, influenciados pelo capitalismo industrial do ideal de domesticidade (ver Lima 1999; Symanski e Gomes, 2002), tais louças foram reapropriadas ao sistema de valores dos sertanejos da região, valores, de uma sociedade intrínseca, não-capitalista. Dessa forma, as louças foram possivelmente empregadas em formas de sociabilidade que destacavam ideais tais como solidariedade, reciprocidade e respeito, valores cuja manutenção era essencial para a família garantir sua posição social, seus laços dentro da comunidade, e mesmo sua sobrevivência, em uma sociedade em que o status do indivíduo era marcado muito mais pelas relações sociais do que pela posse de bens materiais.

Já para o sítio Baixa Dantas, a amostra de material histórico é bastante reduzida, composta por 390 fragmentos, dos quais 338 são referentes à cerâmica de produção local-regional e encontram-se bastante fragmentadas. Foram recuperados 29 fragmentos de faiança fina, que formam 8 peças. Apesar das limitações quantitativas, o autor também sugere que o grupo estudado possuía uma enorme dependência dos recursos locais e uma maior independência dos bens de consumo externos.

A similaridade na frequência material dos dois grupos domésticos, reflete a estabilidade da vida econômica dessa população sertaneja oitocentista, que importa menos e produz mais. Essa continuidade também reflete uma estrutura social onde os sertanejos mantêm práticas que garantem sua autonomia em relação ao mercado capitalista, mas também reforçam sua posição inferior na posição social dominada por grandes proprietários (Symanski, 2008, p. 92).

Em síntese, a análise material dos sítios históricos Queimadas I e Baixa Dantas revelou

aspectos significativos do comportamento material e das práticas cotidianas da população sertaneja oitocentista do Cariri. A primeira delas é a dependência do grupo que ocupou este sítio nos recursos locais. A similaridade na frequência dos materiais entre os dois sítios estudados é marcante, visto que os padrões de vida material dos dois grupos domésticos dos períodos inicial e final do século XIX, demonstram estabilidade na vida econômica dessa população sertaneja oitocentista. Os dois grupos, de acordo com o autor, tinham as mesmas limitações materiais, a mesma autonomia, e baixo grau de dependência dos produtos externos e provavelmente as mesmas formas de relações sociais. O trabalho revelou ainda, a manutenção de uma lógica econômica camponesa, que não visava o acúmulo de capital e bens materiais, mas a sobrevivência. Mesmo tendo valor econômico inferior ao das faianças importadas, a cerâmica de produção local-regional expressava a identidade sertaneja e os laços sociais ligados a essa identidade. Apesar de constituírem itens de pouca expressividade numérica diante das quantidades de outras categorias materiais, as louças apresentaram informações importantes sobre a identidades desses grupos sertanejos, mesmo sendo itens importados.

Como pôde-se observar, a base teórica na qual a arqueologia da alimentação está centrada destaca a importância das práticas alimentares para discutir a forma como se deu o uso das louças estrangeiras e nacionais no contexto sertanejo, destacando como estas peças foram agentes importantes na construção de identidades. A análise das louças, partindo da perspectiva da arqueologia da alimentação, expõe escolhas de consumo e interações sociais que ultrapassam como a mera ingestão de nutrientes. Diante do exposto, apresento a seguir as escolhas metodológicas que me permitem pensar o contexto específico do sítio Curtume associado ao consumo de louças e a Arqueologia da Alimentação.

3 METODOLOGIA: Chave classificatória, ficha de análise e técnicas utilizadas

A fim de compreender as práticas alimentares do grupo doméstico que morou no sítio arqueológico Curtume em fins do século XVIII e no século XIX, desenvolvi uma metodologia utilizando de diferentes fontes de informações: materiais, escritas, orais e imagéticas.

Lima (2002, p. 12) ressalta a importância de promover um confronto entre essa diversidade de dados. Segundo a autora, é através do confronto e do equilíbrio no tratamento dessas fontes que se situa a pesquisa arqueológica. Considerando-as testemunhos independentes a serem analisados criticamente, estas fontes podem trazer informações que se complementam, confirmam ou contradizem. Independente disso, conforme Lima (2002), é justamente o confronto entre os dados que gera um terceiro nível de informação, não estritamente

arqueológico nem estritamente histórico, mas altamente produtivo sobre os grupos históricos estudados. Em função do exposto, dividi a minha metodologia em duas partes: a primeira dedicada à análise da materialidade e a segunda dedicada aos estudos das fontes documentais escritas e imagéticas.

3.1 Materialidade

Conforme mencionado na introdução, as louças analisadas estavam salvaguardadas na Reserva Técnica do MAP. O material foi levado para o LATEC - Laboratório de Tecnologia, coordenado pelo profº. Drº. Ângelo Alves Correa, onde foram dispostas em mesas para análise.

Foto 1 - Aplicação da ficha de análise



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2023

Foto 2 - Disposição das peças na mesa



3.2 NMP - Número Mínimo de Peças

As louças foram analisadas por NMP - Números Mínimo de Peças, caracterizado por quantificar uma coleção por peças e não por fragmentos. Essa escolha se deu porque análises baseadas em fragmentos podem distorcer os resultados finais do estudo, visto que 1 peça pode se fragmentar em 10 partes ou 2 partes e ainda assim compor uma única peça. Além disso, é importante lembrar que fragmentos não decorados podem fazer parte de peças com bordas decoradas e numa análise por fragmentos, a quantidade de não decorados seria maior do que as de decoradas e tal informação não corresponderia ao universo total da amostra, gerando incorreções nas quantificações e, por consequência, problemas na interpretação do sítio.

Portanto, o uso deste método minimiza as distorções na quantificação de dados das amostras (Soares, 2011, p. 178). O passo inicial para desenvolver um estudo por NMP compreende remontar peças, tentando unir e colar fragmentos. Portanto, é indispensável que a amostra esteja catalogada de modo a não perder informações de proveniência dos fragmentos quando os misturar. Para além disso, é importante destacar que identificar o NMP não pressupõe, necessariamente, remontar peças, ou seja, o NMP não é estimado, exclusivamente, a partir das peças que remontam. O NMP deve ser identificado levando em conta atributos analíticos dos fragmentos que permitam os associar entre si, sem que, necessariamente, estes fragmentos se unam. A fim de realizar a associação entre fragmentos que não se unem, é preciso levar em conta atributos de produção (como por exemplo, tipo de pasta, tipo de esmalte, tratamento de superfície, técnica decorativa, decoração, coloração da decoração, forma da peça, tipo de peça, tipo de fragmento), assim como a espessura da pasta, o tom da coloração (se a peça for decorada), a repetição dos motivos decorativos, entre outros. Lima (1989), Symanski (1998) e Tocchetto (2010), entre outros, ressaltam que NMP é fundamental para evitar distorções na quantificação dos dados.

Assim que o NMP foi estimado, foi realizado o registro fotográfico deste acervo, no qual foram realizadas fotografias (frente e verso) de cada peça identificada, assim como dos selos e dos “conjuntos improvisados”, que serão explicados no capítulo 4.

Os dados e as imagens referentes a chave classificatória, organograma da chave classificatória, ficha de análise de louças e selos, tabela com as variáveis do Systat foram retiradas do meu relatório PIBIC de título: A comida está na mesa! Análise arqueológica das louças recuperadas no sítio arqueológico Curtume, São João do Piauí - PI, que entreguei no dia 06 de Setembro de 2024.

3.3 Chave Classificatória

Feita a separação por NMP e o registro fotográfico, deu-se a classificação das peças em uma ficha de análise (figura 2) produzida especificamente para esse fim. Antecedendo a montagem da ficha de análise, foi produzida uma chave classificatória que orientou o estudo (figura 1). A chave classificatória compreende os seguintes atributos: Tipos de Pasta (Porcelana, Faiança, Faiança Fina, Ironstone, outro, não identificado e não se aplica); Esmalte (Creamware, Pearlware, Whiteware, outro, não identificado e não se aplica); Tratamento de Superfície (Superfície Modificada, Superfície Não Modificada, não identificado e não se aplica); Técnica Decorativa (Transfer Printed, Decalque, Pintado à Mão, Pintado Mão Livre, Esponjado, Spatter,

Dipped, Estêncil. Carimbado, outro, não identificado e não se aplica); Decoração (Estilo Peasant, Estilo Sprig, Faixas/Frisos, Padrão Azul Borão, Shell Edged, Willow, Broseley, Padrão Wave, Multi-Chambered Slip, Variegated Surfaces, CatEye, Rouletted Bands, Padrão Banded, outro, não identificado e não se aplica); Motivo Centro - TP (exclusivo para peças decoradas em transfer printed, compreende Floral, Geométrico, Chinês, Chinoiserie, Cena Americana/ Britânica, Cena Exótica, Cena Pastoral, Cena Clássica, Cena Romântica, outro, não identificado e não se aplica); Motivo Borda - TP (exclusivo para peças decoradas em transfer printed, compreende Continuação Cena Principal, Geométrico, Floral, Linear, Cartuchos, outro, não identificado e não se aplica); Cor (Branco, Vermelho, Azul, Verde, Marrom, Preto, Amarelo, Laranja, Policrômico, Lavanda, Cinza, outro, não identificado e não se aplica); Forma da Peça (Plana, Côncava, não identificado e não se aplica); Tipo de Peça (Xícara, Pires, Prato, Malga, Sopleira, Caneca, Travessa, Tigela, Jarra, Bule, Açucareiro, outro, não identificado e não se aplica) e Tipo de Fragmento (Alça, Fundo, Corpo, Borda, Fundo e Borda, Corpo e Borda, Fundo Corpo e Borda, outro, não identificado e não se aplica).

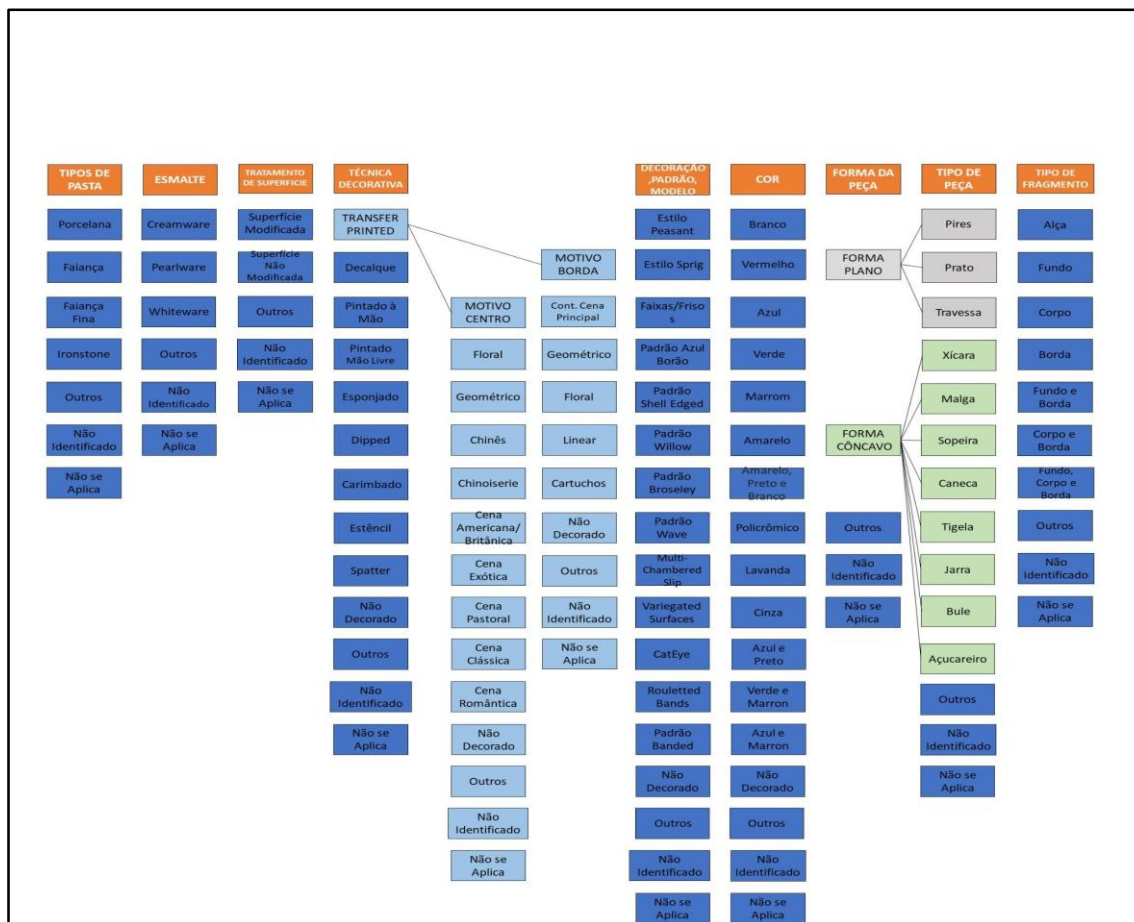
A chave classificatória foi elaborada a partir da bibliografia: Majewski e O'Brien (1987); Zanettini (1986); Tocchetto *et al.* (2001); Soares (2011); Carpentier e Rickard (2001), Oliveira (2018); Symanski (1996, 2002, 2008); Lima (1995,1997); Samford (1997) e websites: Laboratório de Conservação Arqueológica de Maryland (MLA) - Parque e Museu Jefferson Patterson¹¹.

Quadro 1 - Chave Classificatória

CHAVE CLASSIFICATÓRIA - ANÁLISE DE LOUÇAS				
A. Tipos de pasta	D. Técnica Decorativa	F. Motivo Centro - TP	H. Cor	J. Tipo de Peça
1. Porcelana	1. Transfer Printed	1. Floral	1. Branco	1. Xícara
2. Falaça	2. Decalque	2. Geométrico	2. Vermelho	2. Pires
3. Falaça Fina	3. Pintado à Mão	3. Chinês	3. Azul	3. Prato
4. Ironstone	4. Pintado Mão Livre	4. Chinoiserie	4. Verde	4. Malga
99. Outros	5. Esponjado	5. Cena Americana/ Britânica	5. Marrom	5. Sopleira
0. Não Identificado	6. Spatter	6. Cena Exótica	6. Preto	6. Caneca
77. Não se Aplica	7. Dipped	7. Cena Pastoral	7. Amarelo	7. Travessa
	8. Estêncil	8. Cena Clássica	8. Laranja	8. Tigela
B. Esmalte	9. Carimbado	9. Cena Romântica	9. Policrômico	9. Jarra
1. Creamware	88. Não Decorado	88. Não Decorado	10. Lavanda	10. Bule
2. Pearlware	99. Outros	99. Outros	11. Amarelo, Preto e Branco	11. Açucareiro
3. Whiteware	0. Não Identificado	0. Não Identificado	12. Cinza	99. Outros
99. Outros	77. Não se Aplica	77. Não se Aplica	13. Azul, Lavanda	0. Não Identificado
0. Não Identificado			14. Azul e Preto	77. Não se Aplica
77. Não se Aplica			15. Verde e Marrom	
	E. Decoração: Padrão, Modelo	G. Motivo Borda - TP	16. Azul e Marrom	
	1. Estilo Peasant	1. Cont. Cena Principal	88. Não Decorado	
C. Tratamento Superfície	2. Estilo Sprig	2. Geométrico	99. Outros	
1. Superfície Modificada	3. Faixas/Frisos	3. Floral	0. Não Identificado	
2. Superfície Não Modificada	4. Padrão Azul Borão	4. Linear	77. Não se Aplica	
99. Outros	5. Padrão Shell Edged	5. Cartuchos	I. Forma da peça	K. Tipo de Fragmento
0. Não Identificado	6. Padrão Willow	88. Não Decorado	1. Forma Côncava (Pintura Interna)	1. Alça
77. Não se Aplica	7. Padrão Broseley	99. Outros	2. Forma Convexa (Pintura Externa)	2. Fundo
	8. Padrão Wave	0. Não Identificado	99. Outros	3. Corpo
	9. Multi-Chambered Slip	77. Não se Aplica	0. Não Identificado	4. Borda
	10. Variegated Surfaces		77. Não se Aplica	6. Fundo e Borda
	11. CatEye			7. Corpo e Borda
	12. Rouletted Bands			9. Fundo, Corpo e Borda
	13. Padrão Banded			99. Outros
	88. Não Decorado			0. Não Identificado
	99. Outros			77. Não se Aplica
	0. Não Identificado			
	77. Não se Aplica			

¹¹ <https://apps.jefpat.maryland.gov/diagnostic/>. Acessado em 22/11/2022

Fonte: Cruz, 2024, p.6
Organograma 1 - Chave classificatória



Fonte: Elaboração própria.

3.4 Ficha de Análise

A ficha de análise (figura 2) é preenchida conforme a chave classificatória, de acordo com o atributo identificado no fragmento/peça, o número correspondente a este atributo na chave classificatória é adicionado na ficha de análise. Exemplo: o item A - Tipos de Pastas - contém os tipos de pasta: 1.Porcelana, 2.Faiança, 3.Faiança Fina, 4.Ironstone, 5.Outro, 6.Não identificado e 7.Não se aplica; se a louça for de pasta Faiança Fina, a coluna deve ser preenchida com número 3, definido para este atributo na chave classificatória.

Assim, a partir dessa ficha de análise, espera-se debater questões referentes às práticas alimentares deste grupo doméstico, para tanto, sua elaboração levou em conta um aprofundamento no estudo da história produtiva destes bens de consumo, bem como em itens que sugerissem o uso dessas peças. A seguir, apresentarei uma síntese do apanhado bibliográfico que fundamentou a análise.

Quadro 2 - Ficha de análise preenchida

Ficha de Análise de Louças - Arqueologia da alimentação no Piauí: Comida, Cultura e Sociedade												
Sítio Arqueológico: Curtume												
Observações	K. Tipos de Fragmentos		J. Tipos de Peças		I. Forma da Peça		H. Cor		G. Motivo Borda T.P		F. Motivo Centro T.P	
	D. Técnica Decorativa		C. Tratamento de Superfície		B. Esmalte		A. Tipo de Pasta		Nº da Peça		Nível	
	Procedência		Nome da Peça		A		B		C		D	
	E		F		A		B		C		D	
	E		F		A		B		C		D	
	E		F		A		B		C		D	

Fonte: Cruz, 2024, p.7

3.4.1 Pastas

Conforme Tocchetto (2001), as louças pertencem a categoria dos produtos porosos e não porosos, tratando-se de uma definição genérica dentro da denominação do termo cerâmica, que abrange todos os produtos derivados de composição de argila e outros minerais cozidos para obter solidez e inalterabilidade (Tocchetto *et al.*, 2001, p 21). A pasta, contudo, compreende uma série de elementos que são misturados e formam a argila que será queimada para dar corpo a uma peça. Nesta pesquisa, diante do acervo estudado, classificamos as louças nos seguintes tipos de pastas: Faiança; Faiança Fina; Porcelana e Ironstone.

3.4.1.1 Faiança

Inserida no continente Europeu por influência Árabe a partir do século XIV, o objetivo final da confecção da faiança, assim como das demais louças, era atingir a porcelana chinesa. As Faianças caracterizam-se por ser um tipo de pasta “feita com argila de grande plasticidade¹² e cozidas à temperatura reduzida, são porosas e resistentes. São recobertas de esmalte opaco à base de compostos de chumbo e estanho tornando-se mais duras e sonoras” (Pileggi, 1958 *apud*

¹² A plasticidade é a propriedade que um sistema rígido possui de deformar-se, sem romper-se, pela aplicação de uma força (tensão) e de reter essa deformação quando a força aplicada é retirada (Campos, L. F. A. *et al.*, 1999).

Zanettini, 1986, p.120). Sua temperatura de cocção gira em torno de 800° a 1000° graus (Soares, 2011, p. 192). Sua matéria-prima é formada por sílex calcinado, caulim, argila, cal, ossos calcinados, feldspato e giz, de acordo com Brancante (1981 *apud* Soares, 2011, p.198), desde 1600 Portugal já exportava faiança para o Brasil. Etchevarne (2007 *apud* Soares, 2011, p.198) acredita que as primeiras faianças portuguesas chegaram ao Brasil junto com a Companhia Geral de Comércio do Brasil, criada em 1649, que transportava açúcar, tabaco e o pau-brasil para Portugal e trazia azeite, vinho, sal e produtos manufaturados para o Brasil, entre os quais, se incluem as faianças.

3.4.1.2 Faianças finas

Já as Faianças Fina, segundo Miller (1980), são produzidas desde o século XIV, porém, é em fins do século XVIII e, especialmente, no século XIX, que essa produção ganha o mercado mundial. Faianças Finas são um tipo de pasta intermediária entre a faiança e a porcelana (Tocchetto *et al.*, 2001). Sua temperatura de queima oscila entre 600° a 1150° graus.

Apresentam pasta dura e opaca, branca, infusível ao fogo de porcelana e com um vidrado de chumbo. Sua pasta é produto de vários ingredientes,... é compacta e de forma geral esbranquiçada dispensando o engobo (Soares, 2011, p.182).

De acordo com Lima (1995b *apud* Soares, 2011), em 1750 a região de Staffordshire na Inglaterra possuía várias manufaturas de faiança fina, porém, com produção voltada para o mercado interno. Então, nos séculos XVIII e XIX, Josiah Wedgwood apostou na qualidade da louça e fez delas as preferidas da rainha, inserindo assim a Inglaterra e a região de Staffordshire na liderança da produção mundial de louça. As louças da rainha, despertaram o “desejo de consumo” das classes médias e da aristocracia por faiança fina aumentando, vertiginosamente, suas vendas para o exterior. Essas louças puderam ser compradas por diversos grupos sociais, levando a uma grande expansão da faiança fina no mercado mundial (Europa, América e Índia).

Vale destacar que a conjuntura histórica da produção e do comércio mundial tornou-se facilitadora da expansão inglesa, já que, nesse período, houve melhorias nas estradas e na expansão das exportações para as colônias, principalmente com a abertura dos portos e o fim dos pactos coloniais (Soares, 2011, p. 202).

3.4.1.3 Porcelanas

Produzida na China desde o século X, a Porcelana apresenta pasta composta de argila branca (caulim), quartzo e feldspato, ou minerais de composição análoga (Brancante 1981, p.155, *apud* Soares, 2011, p.183), cozidos a temperaturas em torno de 1400°. Apresentam uma composição sólida, branca, vitrificada, translúcida e sonora (Zanettini 1986, p.124 *apud* Soares, 2011, p.182).

As porcelanas, geralmente, eram adquiridas por grupos sociais de alto poder aquisitivo, pois eram feitas de um material diferenciado chamado Feldspato, misturado com caulim e quartzo, além disso, todas as etapas de produção eram cuidadosamente feitas por artesãos, seguindo um rígido padrão imposto pelos imperadores Chineses, patrocinadores da fabricação de porcelanas.

Na China, as porcelanas possuíam decorações simbólicas e significados variados, as primeiras eram utilizadas em rituais fúnebres e não possuíam muita variação de formas. Posteriormente, essas decorações foram copiadas e misturadas pelos Europeus que estabeleceram entrepostos comerciais em portos chineses, sua presença na região influenciou a produção de porcelanas com decorações e formas de origem europeia (Soares, 2011, p. 191).

Existem as porcelanas dura e mole, o que as diferenciam é a temperatura elevada em que a porcelana dura é cozida (1400°), e a baixa presença de hidróxido de alumínio na porcelana mole, além de ser mais barata, sua temperatura de cocção gira em torno de 1200° (Brancante, 1981 *apud* Soares, 2011). No geral, este tipo de louça expressava “bom gosto” e “status” para quem as possuíam (Soares, 2011, p.184 e 185).

3.4.1.4 Ironstone

As louças Ironstone possuem um tipo de pasta com dureza intermediária entre faianças finas e porcelanas (Soares, 2011), essa designação é atribuída devido a aplicação de um tipo de material denominado pó de pedra¹³, patenteada em 1813 no Reino Unido (Domingos 2006).

O Ironstone é classificado por alguns pesquisadores como um tipo de faiança fina com esmalte whiteware e por outros como uma pasta diferenciada (Majewski e O’Brien, 1987 *apud*

¹³ O pó de pedra se caracteriza por pó de granito (Quartzo, Feldspato e Mica), utilizado com argila branca na fabricação de cerâmicas (meia porcelana) doméstica e decorativa, que começou a ser utilizada no Reino Unido no séc. XVIII (Domingos 2006, p.153).

Soares, 2011, p.205). Diferente das porcelanas, os ironstone não são translúcidos, também costuma ser mais espesso e mais absorvente.

Segundo Majewski & O'Brien (1987), as primeiras Ironstone datam do início do século XIX (entre as décadas de 1840 e 1850). Apesar de ter sido encontrado somente 1 peça ou fragmento de Ironstone na amostra analisada, esta foi acrescentada na ficha de análise como sendo uma das possíveis opções tipológicas de pasta que poderíamos encontrar na amostra.

3.4.2 Esmalte

O item “Esmalte” contém os atributos: Creamware, Pearlware e Whiteware. Com finalidade de fornecer permeabilidade de líquidos às louças, o processo de produção do esmalte foi aperfeiçoado em 1759 por Wedgwood, resultando em uma louça de corpo creme com esmalte de coloração esverdeada (causado pelo óxido de chumbo) e preço acessível, conhecida como Creamware ou Queen's ware (Tocchetto *et al.*, 2001, p 23).

Um fato interessante sobre essa louça foi a jogada de marketing feita pelo comerciante Wedgwood. Ele, confiante na qualidade de seus produtos, doou à rainha da Inglaterra um aparelho de faiança fina de esmalte creamware, produtos melhores que as faianças, em termos de qualidade, e mais acessíveis que as porcelanas, em termos de preços, tornando essas, as preferidas da rainha. Consequência disso, foi que ela se tornou o “desejo de consumo” das classes médias e aristocratas, causando um aumento nas vendas locais e para o exterior (Soares, 2011, p.201).

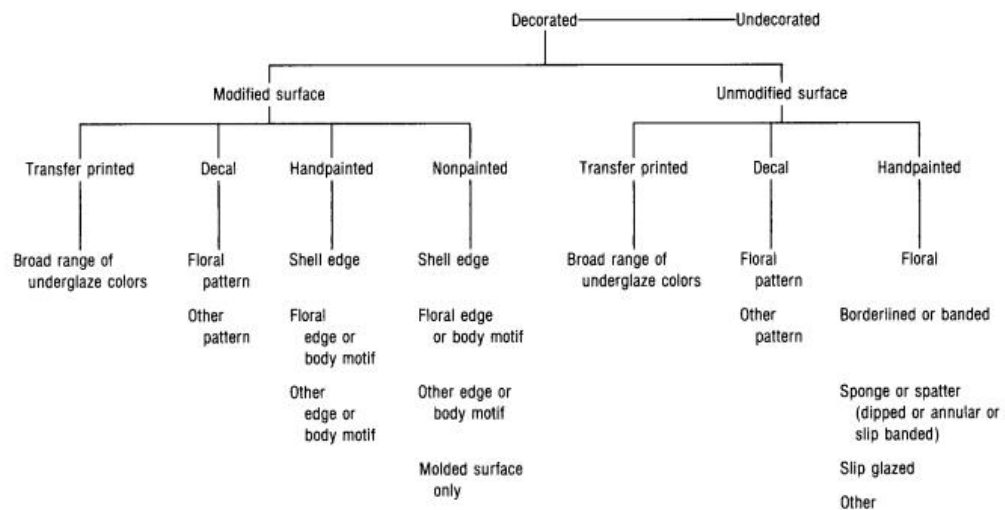
Também produzida por Wedgwood, no começo do século XIX, a louça creamware começou a ter uma forte concorrência do esmalte do tipo Pearlware ou Louça Pérola. A louça Pearlware apresenta uma coloração levemente azulada, devido a aplicação do óxido de cobalto no esmalte, perceptíveis nos pontos de acúmulo como bordas e bases. Apesar de mais popular que o tipo Creamware, sua produção começou a concorrer com o esmalte whiteware, produzido entre 1830 e 1840 (Tocchetto *et al.*, 2001, p.23).

A produção da louça de esmalte e pasta extremamente branca - whiteware - e uma dureza maior que a creamware e a pearlware, começou a ser produzida por volta de 1820, mantendo sua popularidade até os dias atuais devido a seu baixo custo (Tocchetto *et al.*, 2001, p.24 *apud* Garcia, 1990.). Soares (2011, p.204) afirma que a louça whiteware foi produzida com o objetivo de extrair os tons azulados e esverdeados das faianças e atingir a coloração branca das porcelanas.

3.4.3 Técnica Decorativa

Majewski e O'Brien (1987, p.136) classificam as louças de acordo com a decoração e técnica decorativa a partir de um sistema chamado "taxonomic system" (Figura 4).

Organograma 2 - Taxonomic System



Fonte: Majewski e O'Brien (1987, p.136)

Neste sistema, as peças, primeiramente, são classificadas em decoradas e não decoradas. As decoradas subdividem-se em: superfície modificada e não-modificada. Louças com superfície modificada compreendem aqueles que apresentam na sua superfície pressão de molde (moldagem impressa) (Tocchetto *et al.*, 2001, p.37), caracterizadas por possuir algum tipo de ranhura (depressão) ou relevo. Louças com superfície "não-modificada" são aquelas que não apresentam ranhura ou relevo, caracterizada por sua superfície lisa. Depois disso, as louças são então classificadas quanto às técnicas utilizadas para aplicar a decoração e, por fim, quanto aos tipos decorativos.

Na ficha de análise elaborada para esta pesquisa, a categoria "Técnica Decorativa" é composta pelos tipos: Transfer Printed ou impressão por transferência; Decalque; Pintado à Mão: Pintado à Mão Livre, Dipped (Banhada), Carimbado (Cut sponge), Spatter, Esponjado; Estêncil. Conforme explicado anteriormente, estas podem ser aplicadas sobre superfície modificada ou lisa (não-modificada).

3.4.3.1 Transfer Printed

A técnica Transfer Printed desenvolvida a partir de 1750 na Inglaterra se dava através do processo de gravação do desenho em uma placa metálica aquecida, geralmente cobre, com incisões profundas, em que se espalhava a tinta, removendo o excesso com uma espátula e limpando a superfície com uma espécie de almofada. Em seguida a placa era coberta por papel de seda umedecido, que prensado, transferia o desenho para a peça cerâmica. Após a aderência do desenho à superfície, era esfregada com uma flanela e sabão, então, era feita a remoção do papel de seda mergulhando a peça em água, e por fim, mergulhado em solução para obtenção do esmalte para uma nova queima (Tocchetto *et al.*, 2001). Com o passar dos anos, essa técnica tornou-se mais simplificada em relação a transposição do desenho da chapa de cobre para a peça decorada. Esse avanço só pôde ser desenvolvido a partir das inovações tecnológicas que atravessavam, também, o ramo oleiro inglês (Tocchetto *et al.*, 2001, p.30).

A aplicação da técnica transfer printed na fabricação de louça, especialmente da faiança fina, permitiu a reprodução de uma única estampa em diferentes tipos de recipientes, viabilizando que as baixelas, conjuntos de louças, possuísem peças iguais em termos de decoração (Soares, 2011, p.217). Segundo Tocchetto (2001), esta técnica substitui a técnica do pintado à mão que era muito onerosa. Com o avanço tecnológico promovido pela industrialização, esta técnica diminuiu os custos de produção, e as peças passaram a ser feitas de forma mais rápida e com menor intervenção do trabalhador, raramente, era utilizado o torno e a pintura à mão.

3.4.3.2 Decalque

Concorrendo com o transfer printed em fins do século XIX (Majewski & O'Brien, 1987; Symanski, 1997a) até os dias atuais, o Decalque são desenhos impressos em filme ou papel aplicados em superfícies cerâmicas, podendo haver, ou não, uma nova queima para maior permanência do desenho (Majewski & O'Brien, 1987). Newcomb (1947 *apud* Majewski & O'Brien, 1987, p.146) aponta variâncias no processo de peças monocromáticas e multicolor. O decalque pode apresentar suaves relevos na superfície da peça, o que a diferencia do transfer printed, e decoração com motivos florais ou geométricos ao redor da borda ou em toda a superfície do recipiente, usualmente em pequenas escalas (Majewski & O'Brien 1987, p.146).

3.4.3.3 Pintado à mão

A técnica decorativa “Pintado à Mão” caracteriza-se pela aplicação manual da decoração nas louças (faiança fina, faiança e porcelana), mesmo que com diferentes técnicas. Em síntese, ele se trata de uma oposição ao transfer printed, mais automatizado. Dentro desta categoria, que genericamente chamamos de “pintado à mão”, inclui-se as técnicas decorativas: pintado à mão, pintado à mão livre; banhada (dipped); carimbada (cut sponge) spatter e sponge (Tocchetto *et al.*, 2001, p.25).

3.4.3.3.1. Pintada à mão

A técnica “pintado à mão” diz respeito à aplicação da decoração manual, usualmente auxiliada por pincéis. A aplicação pode ocorrer à mão livre, associada aos motivos florais, ou com auxílio de um torno manual que permite que as peças girem enquanto a decoração é aplicada. Este auxílio está, normalmente, associado ao padrão “faixas e frisos” (Souza, 2010 *apud* Barbosa *et al.*, 2022). A aplicação da decoração do tipo “faixas e frisos” é feita de forma manual com auxílio de um torno que permite a peça girar enquanto o pincel desliza por ela, conformando o filete. Nas fábricas de Campo Largo, a aplicação das faixas podia ocorrer, também, com o auxílio de uma pistola, conferindo um efeito gradiente na cor (Barbosa *et al.*, 2022).

3.4.3.3.2. Pintada à mão livre

A técnica Pintada à Mão Livre caracteriza-se pela reprodução de motivos florais ao longo dos recipientes. Ela resulta em dois estilos: Peasant style e Sprig style. Ambos são opostos, enquanto o estilo peasant é feito com largas pinceladas que recobrem toda a superfície da peça, o estilo Sprig é feito com finas pinceladas, deixando grande parte da peça sem decoração (Tocchetto *et al.*, 2001, p.25 e 26). Nota-se neste processo a necessidade de um conhecimento especializado de como realizar o trabalho, ou seja, o artesão deveria saber desenhar e pintar para aplicar a decoração, diferindo do anterior, pintado à mão, que tal conhecimento não era necessário.

3.4.3.3. Dipped (Banhadas)

Com período de produção com intervalos entre 1790 e começo do século XX, a técnica decorativa banhada (Dipped) é produzida com a aplicação uma camada fina de argila colorida na forma de faixas e listras, criando um leve relevo também denominado annular, banding ou slip banding (Majewski e O'Brien *apud* Tocchetto *et al.*, 2001, p.26).

Como esses produtos quase nunca possuem marcas do fabricante, são difíceis de datar com precisão. As datas de início da produção de certos tipos de decorações geralmente foram determinadas a partir de patentes de ferramentas usadas na produção dos desenhos ou descrições em registros datados de oleiros. Eles também podem ser datados, até certo ponto, pelo formato do vaso, como o Londres/Grécia e os formatos de curva dupla (Diagnostic Artifacts in Maryland, 2015).

Imagem 1 - Variedades peças Dipped



Variegated Surfaces



Multi-Chambered Slip



Rouletted Bands



Mocha Decoration

Fonte: Jefferson Patterson Park & Museum (2015). Link: <https://encurtador.com.br/Bftnt>

As formas mais usadas nas cerâmicas Dipped (banhadas) eram recipientes utilitários ocios - canecas, jarras/jarras, tigelas e penicos. Outras formas de recipientes incluem potes de pimenta (rodízios), sais mestres, potes de mostarda, bules, cafeteiras, conjuntos de xícaras e pires, vasos de flores e copos.

3.4.3.3.4. Carimbado (Cut sponge)

Tendo o ano de 1845 como data inicial da utilização de carimbo na aplicação deste tipo de decoração, a técnica decorativa carimbado (Cut Sponge) consiste na aplicação da decoração com o auxílio dessa ferramenta. Os motivos decorativos mais comuns verificados são flores e figuras geométricas (Tocchetto *et al.*, 2001, p.27). Geralmente, o mesmo motivo é aplicado em

sequência sobre a peça, entre frisos coloridos” (Symanski, 1997, p.169). Schávelzon (1991 *apud* Symanski, 1997) observa a presença dessas peças em contextos posteriores a 1870, chegando a 1900.

3.4.3.3.5. Spatter

Louça de longa tradição em faiança desde o Século XVII (Miller, 1991), a técnica Spatter resulta de um salpicado produzido por leves pancadas de pincel, aplicada na borda, no centro ou em toda a superfície. Algumas vezes são criados desenhos com estêncil e spatter juntos. A datação para este tipo de técnica decorativa dá-se entre 1820 – 1860 (Majewski & O’Brien, 1987).

3.4.3.3.6. Esponjado

A técnica conhecida como Esponjado é definida pela utilização de esponjas cheias de tintas, pressionadas contra a superfície do recipiente, gerando formas indefinidas ou desenhos idênticos aos da esponja, como estrelas, flores e águias, entre outros. A datação para este tipo de técnica ocorreu entre fins de 1840 - 1935 (Majewski & O’Brien, 1987 *apud* Soares, 2011, p. 222).

3.4.3.3.7. Estêncil

A técnica do Estêncil define-se pela aplicação de uma espécie de “molde vazado” (ou máscara) sobre a superfície do suporte, sobre o qual são aplicadas tintas através de pincéis, carretilhas ou sprays. As áreas vazadas, do molde, são, na realidade, contornos de motivos decorativos que, após aplicação dos pigmentos, ficam marcados no suporte” (Souza, 2010, p.77). Segundo Majewski e O’Brien (1987, p.160) a técnica do estêncil é posterior à 1900.

3.5 Decoração

É importante mencionar que as classificações decorativas de Padrão, Modelo, Motivo e Cenas possuem significados diferentes. Quanto às essas definições, Soares (2011) esclarece:

Araújo e Carvalho (1993, p.82) informam que padrão decorativo caracteriza-se por “um determinado motivo decorativo que por alguma contingência passou a ser adotado por um grande número de fabricantes” e o termo modelo decorativo caracteriza-se por “uma denominação dada pelo fabricante para uma decoração específica, de sua fabricação”. Como exemplo, os autores citam o Padrão Azul Borrão, que engloba centenas de modelos decorativos, como Honc, Toquim e outros. Araújo e Carvalho (2003) afirmam que uma exceção à este tipo de nomenclatura ocorreu com o Padrão Willow, o qual originalmente, era um modelo, porém, devido ao elevado consumo, passou a ser produzido por várias fábricas e se constituiu num padrão, o mesmo não possui variações específicas das fábricas, logo, não possui modelos. Segundo Majewski e O’Brien (1987, p.157), o estilo decorativo varia de acordo com o motivo da decoração. O motivo decorativo é o mesmo que cena ou desenho da decoração. Samford (1997) apresentou modelos decorativos em louças do tipo transfer printed recorrentes no centro ou na borda dos recipientes cerâmicos, a partir deles propôs datação aos fragmentos (Soares, 2011, p.178)

Conforme Albuquerque e Veloso (*apud* Tocchetto *et al.*, 2001), somente as grandes fábricas poderiam ter seus próprios gravadores de placas e era comum os fabricantes mandarem fazerem suas gravuras com desenhistas especializados que trabalhavam para diversas fábricas. Por esta razão, frequentemente encontram-se desenhos similares ou até mesmo iguais feitos por diversas firmas. Somente na década de 1860 os desenhos foram patenteados (Tocchetto *et al.*, 2001 p.30).

3.5.1 Decoração de louças Transfer Printed

De acordo com Samford (1997), foram criados centenas de desenhos impressos, formando distintos estilos decorativos baseados em motivos centrais e de bordas. Samford (1997) estabeleceu uma cronologia, classificando-os quanto à cena central dos desenhos, cenas das bordas e às cores. As classificações podem ser observadas nos quadros abaixo:

Quadro 3 - Motivos Centrais (Cenas) dos Transfer Printed

Desenho	Motivo	Período de produção
Chinoiserie	Paisagens e bordas geométricas presentes nas porcelanas chinesas copiadas nas faianças finas, especialmente nas pearlware. Alguns desenhos são cópias e outras interpretações. Incluem: pagodes, templos, salgueiros, flor de cerejeira, laranjeiras, embarcações de juncos, figuras com vestimentas orientais. Destaque para os padrões Willow e Broseley, entre outros.	1783 – 1873
Cenas Britânicas	Desenhos que visam demonstrar a “grandiosidade” do Império Britânico e suas construções, incentivando o patriotismo como uma forma de afrontar o avanço Napoleônico na Europa. Os desenhos se caracterizam por cenas de cidades, colégios, estados e países britânicos, a maioria são cópias de livros.	1815 - 1840
Cenas Americanas	Muitas fábricas de Staffordshire apelam para o marketing americano e criam séries de cerâmicas com cenas que descrevem paisagens americanas, com destaques para hotéis, resorts, construções governamentais e cidades	1815 - 1850
Cenas Exóticas	Devido a expansão e colonização britânica para a Índia e outros países no século XIX, ocorre um despertar sobre “lugares exóticos”. Nesse sentido, destacam-se os desenhos de animais que não americanos ou ingleses (camelos, tigres, elefantes), “arquitetura exótica” (mesquitas e minaretes) e pessoas com trajes estrangeiros.	1793 – 1868
Cenas Clássicas	Como uma resposta ao excessos do Rococó e do Barroco, ocorre uma valorização do clássico,	1793 – 1868

	como desenhos de templos com colunas, urnas, figuras em trajes clássicos, folhas de acanto, elementos gregos, ruínas da Grécia e de Roma.	
Cenas Românticas	Como um reflexo do movimento romântico na Inglaterra e na Europa, as louças apresentam desenhos inspirados nessa corrente. Destacam-se as cenas de paisagens naturais e bucólicas, normalmente, em primeiro plano, são feitas figuras de pessoas passeando ou pescando, e, em segundo plano, construções não atuais, cercadas por água (rios ou lagoas).	1793 - 1870
Cenas Pastorais	Caracterizado sobretudo por cenas rurais contendo detalhes de paisagens, animais em fazendas, tais como cavalos ou vacas, ou pessoas trabalhando no campo, praticando tarefas como tirar leite de vaca, capinar, tirar água de poço e outros.	1781 – 1859
Gótico	O movimento gótico surge como uma resposta ao movimento romântico, apresenta desenhos inspirados no período medieval, com destaque para igrejas e ruínas de edifícios com detalhes arquitetônicos como arcos, torres, fortalezas e bastiões e muralhas.	1820 - 1870
Floral	<u>Sheet Floral</u> : caracteriza-se pela presença de flores que se repetem por todo o recipiente.	1795 – 1867
	<u>Floral Central</u> : apresenta um conjunto de flores localizadas na área central do recipiente rodeado por uma área sem impressão.	1784 – 1869
Cenas japonesas	Fruto da popularidade japonesa na Inglaterra no século XIX, destaque para desenhos com semicírculos preenchidos com padrões decorativos, flores típicas, bambu, pássaros e borboletas.	1870 - 1880

Fonte: Samford (1997 *apud* Soares, 2011, p.214 e 215)

Quadro 4 - Motivos das bordas (Cenas) dos Transfer Printed

Desenho	Motivo (cena)	Período de produção
Continuação da cena principal	As cenas das bordas continuam as cenas centrais dos recipientes. Mais comum nos motivos britânicos, americanos e exóticos.	1784 - 1903
Geométrico	Apresentam desenhos geométricos nas bordas, como losangos, favos de mel, borboletas, chaves e outros. Mais comum nos motivos chinoiserie.	1784 – 1864
Floral	<u>Repetição contínua</u> As flores se repetem de forma contínua pela borda dos recipientes.	1784 – 1856
	<u>Repetição não contínua</u> Os motivos florais são “quebrados” por áreas sem decorações.	1799 – 1894
Linear	Caracteriza-se pela repetição contínua de elementos lineares, tais como linhas concêntricas próximas e ao redor da borda, servindo de fundo para motivos florais ou motivos em espirais.	1820 – 1891
Cartuchos	<u>Cartuchos com desenhos florais</u> Cartuchos ovais ou oblongo preenchidos com desenhos florais.	1802 – 1889
	<u>Cartuchos com instrumentos musicais</u> Cartuchos ovais ou oblongo preenchidos com desenhos de instrumentos musicais ou estátuas.	1809 – 1889
	<u>Cartuchos com cenas e paisagens</u> Cartuchos ovais ou oblongos preenchidos com cenas e paisagens	1790 – 1889

Fonte: Samford (1997 *apud* Soares, 2011, p. 216).

3.5.2 Decoração Peasant e Sprig

A decoração das louças Pintadas a Mão Livre é caracterizada por motivos florais e podem ser classificadas em dois padrões: Peasant e Sprig, conforme informei antes. No estilo Peasant estão presentes os motivos florais feitos com pinceladas mais largas, cobrindo quase toda a superfície da peça, sendo mais comum em louças pearlware de cores azul cobalto monocromático e tons terrosos policrômicos como verde acastanhado, pardo, laranja e amarelo. Quando monocromáticos, especialmente em azul cobalto, datam de 1810 à 1860, quando policromados (preto, verde, vermelho, azul e rosa) datam de 1830 a 1860 (Majewski & O’Brien, 1987; Tocchetto *et al.*, 2001 *apud* Soares, 2011, p. 219).

De período de produção 1830 a 1860, o Sprig Style consiste na pintura com elementos florais a partir de finas pinceladas, deixando grande parte da superfície da peça sem decoração, sendo mais comum em whiteware. O motivo típico é uma haste fina na cor preta com folhas verdes pequenas e grãos vermelhos e azuis (Tocchetto *et al.* 2001, p.26). O Sprig e o Peasant podem aparecer associados com uma listra fina (friso) na borda (Tocchetto *et al.*, 2001, p.26).

3.5.3 Decoração Faixas e Frisos

A produção desta decoração, de maneira geral, ocorreu do final do século XVIII ao início do XX, porém a bibliografia não esclarece aspectos fundamentais para a definição desta decoração (Tocchetto *et al.*, 2001, p.28). Schávelzon (1991 *apud* Tocchetto *et al.*, 2001, p.28) utiliza a classificação denominada decoração anular, porém, não apresenta datas de produção, já Garcia (1990) o denomina bandeado, com produção entre 1820 a 1900.

De acordo com Tocchetto *et al.*, (2001) suas variações podem ser encontradas das seguintes formas: Faixa estreita azul sob esmalte, Frisos Dourados e Frisos.

O tipo faixa estreita azul sob esmalte, segundo Sussman (1977) é de decoração paralela à borda, comum nas primeiras "pearlware" do final do séc. XVIII início do século XIX. Nas creamware elas podem ser nas cores marrom e vermelho, comuns durante o final do século XVIII início do XIX (Tocchetto *et al.*, 2001 p.29).

De acordo com Miller (1991), o tipo Frisos Dourados foi introduzido nas fábricas de Staffordshire em 1870. Estas caracterizam-se por frisos dourados individuais ou múltiplos ao redor da borda da louça branca aplicado em diferentes formas (Tocchetto *et al.*, 2001, p.29 *apud* Majewski & O'Brien, 1987). Os autores não informam o período do fim de produção dessa decoração.

A variação Frisos apresenta duas linhas pintadas próximas uma da outra na borda da peça, decoração comum no final do século XIX (Miller, 1991 *apud* Tocchetto *et al.*, 2001, p.29). Os autores não informam o período do fim de produção dessa decoração.

3.5.4 Decoração Azul Borrão

Este padrão decorativo caracteriza-se por um estampado azul na superfície do recipiente cerâmico, que produz um efeito borrado na peça, fruto do deslizamento da tinta azul no esmalte. A produção dessa decoração conta com a utilização de produtos químicos como óxido de cálcio e cloreto de amônia. Foi introduzido na Inglaterra, entre 1835 e 1845, tornou-se extremamente popular na metade do século XIX. Apresenta cenas com influências chinesas e florais (Lima *et al.*, 1989 *apud* Soares, 2011, p.313).

3.5.5 Decoração Shell Edged

O padrão shell edged também denominado blue edged (ou green edged, conforme a cor) é definido pela aplicação de uma faixa colorida - azul, verde, vermelha, púrpura e rosa - sobre a borda da peça, sendo esta borda de superfície modificada ou não, além de sem pintura, apenas com as incisões. Sua produção iniciou em torno de 1775, sendo popular nas louças creamware e possivelmente sendo o primeiro padrão decorativo utilizado nas louças pearlware. Apesar dos rumores de que haveria tido uma “decadência” do padrão ao longo do século XVIII, alguns autores sugerem seu período final de produção entre as décadas de 1850 e 1860 (Majewski & O’Brien, 1987; Schávelzon, 1991), e outros mencionam a continuidade do padrão até o final do século XIX (Miller, 1991) ou início do século XX (Albuquerque e Veloso, 1993), (Tocchetto *et al.*, 2001, p.38 - 40).

Os tipos decorativos mais comuns dentro desta categoria são: shell edged, feather edged, fish-scale edged, dot and plume edged, chickenfoot e outros (Majewski & O’Brien, 1987 *apud* Soares, 2011, p.218).

Imagem 2 - Variações decorativas do padrão Shell Edged



Shell Edged



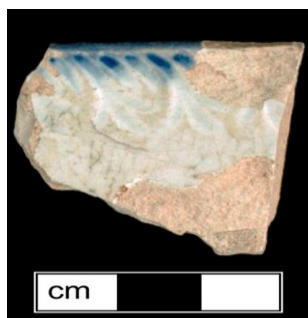
Feather Edged



Dot and Plume Edged



Fish Scale



Chickenfoot



Dot and Grass

Fonte: Jefferson Patterson Park & Museum (2015). Link: <https://encurtador.com.br/hx1Pp>

3.5.6 Decoração Variegated Surfaces, Dipped Ware, Mocha, Multi-Chambered Slip e outros

Donald Carpentier e Jonathan Rickard (2001) em “Slip Decoration in the Age of Industrialization”, trazem um panorama dos métodos de decorações *Slip* que foram incorporadas às técnicas mecanizadas dos ceramistas britânicos a partir da segunda metade do século XVIII. Josiah Wedgwood embelezou seus caros produtos em Slips (argila líquida), porém, este tipo de decoração também foi usado em uma série de louças utilitárias baratas, chamadas atualmente de “Mocha”, conhecidas como louças “Dipt” ou “Dipped”.

Na década de 1790, comerciantes londrinos do final do século XVIII, importaram uma pedra semipreciosa da Árabia para usar em jóias, essa pedra, uma ágata musgosa, quando quebrada, revela um padrão semelhante a uma árvore ou musgos. Essas pedras foram enviadas do porto de Mocha (el Mukha) no Iêmen, daí o nome pedra de Mocha. O padrão pedra de mocha foi adotado como um componente das técnicas de decoração Slip, em que a partir de uma solução ácida chamado “chá de mocha”, aplicada por um pincel de pêlo de camelo sobre a superfície ainda úmida da peça, com o auxílio de reações e substâncias químicas, forma quase instantaneamente o desenho dendrítico. O chá de mocha era composto por diferentes ingredientes dependendo do ceramista que a produz, segundo os livros de receita da época, a maioria dos ceramistas desenvolveu suas próprias receitas para a solução mocha. Este padrão de decoração permaneceu em produção até 1939, por quase 150 anos.

As peças Dipped (banhada) são definidas por sua decoração de superfície de cores vivas e muitas vezes exuberantes. Essas decorações foram criadas a partir de argilas que apresentavam cores diferentes quando queimadas ou que eram tingidas pela adição de óxidos minerais suspensos em uma solução líquida conhecida como barbotina. As peças Dipped (banhada) eram as peças mais baratas com decoração colorida disponíveis aos consumidores desde a década de 1780 até o século XIX (Miller 1991).

As louças Dipped possuem uma quantidade razoável de variações em sua decoração. Sobre estas variedades, Donald Carpentier e Jonathan Rickard (2001) afirmam:

Hoje, quando olhamos para a ampla gama de decoração em vasos utilitários feitos para o uso diário, fazemos isso com o conhecimento dos princípios da forma da Bauhaus, das teorias sobre a interação da cor de Josef Albers e da liberdade artística introduzido pelos expressionistas abstratos. Vemos coisas que provavelmente não foram vistas pelas pessoas que criaram esses potes, assim como podemos relembrar a poesia de Robert Frost e encontrar um simbolismo que pode ou não ter sido intencional. Na maioria das vezes, as canecas, jarras e tigelas ilustradas aqui foram feitas para funcionar e funcionar bem. Nos anos posteriores, o governo britânico chegou ao ponto de estabelecer o formato ideal do jarro para servir com mais

eficiência. Contrastando com essa função, estava o elemento do acaso que entrava na decoração da maioria das mercadorias Dipped Wares (Carpentier e Rickard, 2001).

Autores como Jonathan Rickard (2006), Miller (1991), Majewski & O'Brien (1987), Donald Carpentier (2001) apresentam e descrevem alguns tipos dessas variações decorativas: Variegated Surfaces, Engine-Turned Dipped Ware, Mocha Decoration, Multi-Chambered Slip, Solid Color Slip Fields and Banded Wares, Trailed Slip and Offset Decoration, Stamped/Offset, Cats Eyes, Dipped Fan Decoration, Wave, Banded, Blue Banded, além de possíveis combinações destas. Tendo em vista que peças decoradas com estas variações foram encontradas na amostra, decidi me aprofundar em algumas delas.

Imagem 3 - Variações decorativas louças Dipped



Variegated Surfaces



Engine-Turned Dipped Ware



Mocha Decoration



Multi-Chambered Slip



Solid Color Slip Fields and Banded Wares



Trailed Slip and Offset Decoration



Stamped/Offset



Cats Eyes



Dipped Fan Decoration



Wave

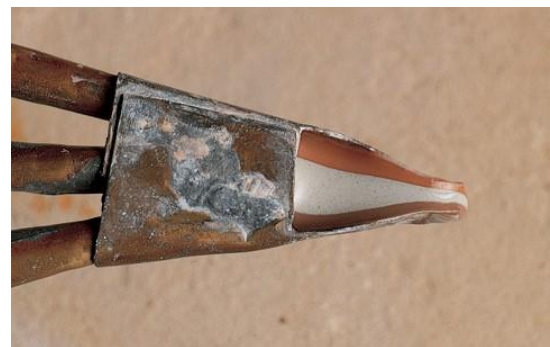


Blue Banded

Fonte: Jefferson Patterson Park & Museum (2015). Link: <https://encurtador.com.br/Bftnt>

A decoração Wave (Ondas), apresenta frisos ondulados e faixas, produzidos até a década de 1840 (Tocchetto *et al.*, 2001, p.27). Já a categoria de designs Multi-Chambered Slip, conhecidos como "olhos de gato", "trançado" e "ramificação", era produzida usando uma caneca de argila de várias câmaras (denominação atribuída a ferramenta utilizada para a decoração, conforme imagem 4) que permitia a aplicação simultânea de três ou quatro cores diferentes de argila líquida na peça. A primeira referência a potes de argila de várias câmaras, remonta a uma patente de 1811 (Carpentier e Rickard, 2001, p.126). Devido à ausência desses tipos de desenhos no livro de padrões de 1792 da Hartley Green & Co., acredita-se que não tenham sido produzidos até o século XIX (Rickard, 2006, p.13).

Imagem 4 - Caneta com 3 câmaras



Fonte: Carpentier and Rickard, 2001

As primeiras louças Dipped eram de decoração Variegated Surfaces (superfícies variadas) imitando pedras, usando diferentes argilas líquidas misturadas e, às vezes, penteando-

as. As cores iniciais incluíam marrom, caramelo, ferrugem e ocasionalmente azul, contrastando com um corpo de cor creme. Essas superfícies marmorizadas eram comuns no final do século XVIII, combinadas com moldagem em raminho. No início do século XIX, padrões mais abstratos, incluindo laranja e azul, foram aplicados. Uma variante usava pequenos pedaços secos de argila em várias cores, resultando em peças incrustadas. Rickard (2006, p.24), observa uma queda na demanda por essas louças na primeira década do século XIX.

A decoração "Cat's-eyes" é caracterizada por gotas únicas de uma caneca de argila, enquanto gotas sobrepostas criam um padrão conhecido como "cabling" (cabo), "common cable" (cabo comum) ou "earthworm" (minhoca). "Twigging" é produzido arrastando a ponta da caneca pela superfície em movimentos conectados e opostos, sendo uma técnica decorativa usada ao longo do século XIX (Carpentier and Rickard, 2001, p.128).

Decoração frequentemente presente na borda dos vasos, os tipos Rouletted Bands eram criados com uma roda de corte em relevo, em que o recipiente girava em um torno, enquanto a roda era pressionada na área desejada para criar uma faixa de decoração repetida. A área roletada podia ser destacada com esmalte colorido. Segundo Miller (1991) essa técnica foi amplamente utilizada entre 1810 e 1860. As terminologias usadas ao longo dos anos e as datas associadas às louças Dipped Ware podem ser observadas nos quadros 5 e 6.

Quadro 5 - Termos comuns de ceramistas e colecionadores para louças Dipped Ware

Termos Ceramistas	Termos de Colecionadores	Nomes Impróprios
Dipt, Dipped		
Variagated	Surface Agate	
Mocha, Moco, Mocoe, Mocoa	Tree, Fern, Seaweed	
Common Cable	Eartworm, Worm, Wave	Finger Painted, Finger Traillet
Termo Desconhecido	Cat's Eye	
Termo Desconhecido	Tree, Twig	
Chainband		
Checkered, Chequered		
Fancy Colored		
Bastile		
French Grey		
Brink		
Banded, Blue Bandes	Anular	

Fonte: Jefferson Patterson Park & Museum (2015). Link: <https://encurtador.com.br/Bftnt>

Quadro 6 - Datadas associadas a faianças Dipped

Tipo de louça Dipped Ware	Data Início de Produção	Data Final de Produção
Solid Color Slip Fields and Banded Wares	Década de 1770	Início século XX
Variagated Surfaces	Final século XVIII	Em declínio na primeira década do século XIX
Engine Turned	Década de 1770	Final século XIX
Mocha	Década de 1790	1939
Multi Cambered Slip (Cat's eye, Cabling, Twigging)	Década de 1811	Ao longo do século XIX
Fan Decoration	1805	1840

Fonte: Jefferson Patterson Park & Museum (2015). Link: <https://encurtador.com.br/Bftnt>

3.5.7 Padrão Willow

Originalmente o padrão Willow era um modelo, no entanto, foi produzido por tantas fábricas e tão consumido que acabou resultando em um padrão, sem variações específicas das fábricas (Araújo e Carvalho, 1993, p.83). Este padrão foi criado pelos chineses e posteriormente copiado pelos ingleses, tornou-se mais popular nas primeiras décadas do século XIX (Soares, 2011, p.319).

Aplicadas nas louças inglesas entre 1760 e 1785, ficou conhecida como a “louça dos pombinhos”, porque ilustra a lenda de um casal apaixonado que se transforma em pombos em razão de um amor proibido. Assim como a lenda, as principais cenas são de inspiração chinesa (Soares, 2011, p.319).

3.5.8 Padrão Broseley

O padrão decorativo Broseley exibe semelhanças com o padrão Willow, porém, é designado unicamente às louças do serviço de chá. Produzidas por estabelecimentos ingleses, também apresentam cenas com influências chinesas (Lima, 1999 *apud* Soares, 2011, p.313).

3.6 Cor

Tocchetto (2001), destaca que as cores são indicativos cronológicos de extremo valor, da mesma forma que vários outros elementos, fornecendo informações de procedência da peça, período de fabricação, denominação de modelo, entre outras, além de indicarem tendências de gosto e consumo.

O uso das cores estava sujeito aos avanços tecnológicos ocorridos durante o século XIX, e as técnicas decorativas utilizadas (Tocchetto *et al.*, 2001, p.25). Majewski e O'Brien (1987) afirmam que a variação de cores na decoração das louças, especialmente sob o esmalte, ocorreu a partir de 1828. Antes a predominância era de decorações na cor azul, pois era a única cor que não borrava durante a segunda queima da peça. Samford (1997) afirma que existiam peças coloridas em louças transfer printed sob o esmalte a partir de 1784 (rosa), 1814 (púrpura) e 1818 (marrom, verde, vermelho, lavanda) (Soares, 2011, p.100).

3.7 Forma da peça

Em diálogo com os objetivos do projeto, durante a análise, foi dada ênfase à identificação das formas côncavas ou convexas dos fragmentos/peças. A intenção é, a partir dessas formas, realizar associações com as preferências alimentares desse grupo, pois segundo Symanski (2012), as peças côncavas sugerem uma alimentação mais líquida ou pastosa, estando associadas ao consumo de ensopados, caldos, bebidas quentes, em geral. Já as formas planas, vinculam-se a recipientes usados no consumo de alimentos sólidos, como assados e tostados.

Na literatura estrangeira, as louças côncavas são denominadas de holloware ou louça oca, essas possuem profundidade e volume significativos, já as peças planas/abertas são chamadas de flatware (Toledo, 2011).

Mesmo não sendo possível precisar o tipo de peça, a sua forma é possível de ser estimada porque leva em conta a curvatura do fragmento e a localização da decoração. O ábaco pode ser um instrumento interessante para ajudar a precisar a inclinação da uma borda e saber se trata-se de uma peça côncava ou plana.

3.8 Tipo de peça

O tipo de peça ou variedade morfológica, como denomina Symanski (2012), é um demonstrativo das diferenças nas condições materiais de vida dos ocupantes de um sítio e podem estar relacionadas a variáveis socioeconômicas, práticas culturais e gênero, como também diferenças nos padrões de uso das louças.

Portanto, a identificação dos tipos de peças e a especialização de suas funcionalidades permite estimar as regras de comensalidade do grupo, ou seja, como as comidas eram servidas e compartilhadas. Em outras palavras, a identificação do uso de itens específicos para comidas

específicas, ou ainda, o mesmo item para diferentes funcionalidades, viabiliza a caracterização das regras de comensalidade - formal ou informal - do grupo analisado.

3.9 Tipo de fragmento

O fragmento é uma parte quebrada da peça, classificada como borda, corpo ou fundo, mas também podem ser alças, apêndices e outros. A soma de diferentes fragmentos sugere os tipos de recipientes e funcionalidades das peças que compõem a amostra. Apesar de o estudo ter sido realizado por NMP, entendi que seria importante precisar que tipos de fragmentos estavam sendo contemplados e que tipos acabaram ficando desconsiderados, posto que a quantidade de cada um deles pode gerar distorções nos resultados. Por exemplo, se as peças são estimadas substancialmente por elementos da borda e os fundos acabam ficando de fora, os tipos de recipientes podem conter distorções em vista da ausência dos fundos.

3.10 Técnicas de análise

Além de levantar a história de produção das louças, também busquei compreender quais são as principais técnicas de análise existentes aplicadas no estudo desse material conforme bibliografia pesquisada.

3.10.1 Fórmula de South (1977)

Para a datação das peças costuma ser utilizada a Fórmula de South (1977), que consiste em determinar a datação relativa média para o sítio, lixeira e/ou amostra, baseado no período inicial e final de produção dos tipos de louças identificadas e a quantidade de peças (ou fragmentos, dependendo da abordagem escolhida pelo pesquisador ou pesquisadora).

É uma ferramenta analítica que pode ser aplicada em artefatos cujo período de manufatura é conhecido - cerâmica, garrafas de vidro, etc (South, 2007, p. 138) - juntamente com a frequência desses artefatos no registro arqueológico, ou seja, não é exclusivo para análise de louças e, enquanto um método estatístico, também leva em conta a quantidade de itens existentes na amostra e não apenas sua presença ou ausência.

Neste trabalho, a fórmula foi aplicada baseado no NMP, seguindo a metodologia já explicada anteriormente por Lima *et al.* (1989), primeira arqueóloga a utilizar essa fórmula em

território brasileiro e que também o fez a partir do NMP. Alguns pesquisadores utilizaram a fórmula a partir de fragmentos e peso das louças.

Conforme já explicado anteriormente, justificamos essa escolha porque determinados tipos decorativos possuem o centro de uma cor diferente da borda, (por exemplo, o corpo da peça é branco e a borda é shell edged), logo, o fragmento quebrado do corpo (branco) não será incluído no padrão decorativo que faz parte (shell edged) numa análise por fragmentos, isso geraria distorções nos cálculos da data média do sítio (Soares, 2011, p. 247-248), daí a importância de realizar a aplicação da fórmula por NMP e não por fragmentos.

Ressalvas quanto ao uso desta fórmula são necessárias, Symanski (1997a, 2002, 2008) salienta que a fórmula indica o período mais intenso de ocupação do sítio e não sua data média de ocupação, posto que leva em conta a frequência ou quantidade dos tipos existentes numa coleção. Isso significa, que a datação informada não é a média de toda ocupação do sítio, mas sim quando o lixo foi mais intensamente produzido e descartado, seja por ter mais pessoas morando no local, seja pelas louças estarem sendo mais utilizadas naquele momento.

Além disso, cabe destacar que a fórmula dá um embasamento para novas discussões a partir da integração dos dados com outras fontes (documentais, imagéticas, orais etc.), ou seja, seus dados não são absolutos e ela não pode ser aplicada se não for relacionada com aspectos contextuais acerca do sítio ou da lixeira. A fórmula é uma ferramenta analítica que apresenta dados para interpretação e não tem por fim, exclusivamente, ser aplicada sem reflexão.

Figura 1 - Fórmula de South (1977)

$$Y = \frac{\sum_{i=1}^n X_i \cdot f_i}{\sum_{i=1}^n f_i} - 1.1$$

Onde X_i = data média de manufatura para cada tipo de cerâmica
 f_i = frequência de cada tipo de cerâmica (fragmentos)
 n = número de tipos de cerâmica da coleção

Fonte: Fórmula baseada em South (1977, p.217)

Pesquisadores brasileiros - Lima *et al.*, (1989), Araújo e Carvalho (1993), Symanski (1997a, 2002, 2008) - adaptaram a fórmula de South (1977) para datar sítios arqueológicos do Brasil no século XIX. Lima *et al.*, (1989) propõe a substituição da fi = frequência de cada tipo de louça por NMP; Araújo e Carvalho (1993) substituem o fi = frequência de cada tipo de louça pelo peso total de cada tipo de louça e, conforme informado antes, Symanski (1997a, 2002, 2008) ressalta que a fórmula indica o período mais intenso de ocupação do sítio e não sua data média de ocupação, já que leva em conta a quantidade de louças no sítio (Soares, 2011, p.247-248).

3.10.2 Gráfico de Barras

Também criado por South (1977) na década de 1970, essa ferramenta fornece um período de ocupação para o sítio, ao contrário da fórmula que fornece apenas uma data.

O gráfico de barras consiste em representar cada tipo de louça em barras horizontais, organizadas de forma cronológica. As barras horizontais são cortadas por duas outras linhas verticais, a primeira linha deve passar pela quantidade máxima de barras horizontais possíveis, representando a data de início de ocupação intensa do sítio, já a segunda linha deve tocar a barra horizontal com o início de produção da peça mais recente, representando a data do término da ocupação intensa do sítio (Tocchetto, 2010). O intervalo resultante entre essas duas linhas representa a datação média do sítio. Apesar de possuir a vantagem em relação à fórmula de indicar um período e não uma data precisa, o gráfico não leva em conta a frequência ou quantidades de peças de cada tipo na coleção.

Tocchetto (2010) tem realizado algumas adaptações em relação à fórmula e ao gráfico no sentido de, ao invés de utilizar a data de produção das peças, utiliza a data na qual estes tipos foram mais populares nos lugares onde são encontrados. De fato, é uma preocupação importante posto que existe uma distância temporal entre a produção das peças na Europa e seu uso nas colônias, no entanto, no caso do Piauí, devido a exiguidade de estudos associadas a análise de louças, neste momento ainda não é possível perceber quando e quais os tipos foram os mais populares, assim, por hora, optamos por utilizar as informações conhecidas sobre a produção nas fábricas de origem e não a popularidade. Lembrando que, até o momento, não existem registros de fábricas de produção de louças no Brasil no século XIX, elas só surgem no início do século XX, então essas informações de produção de louças oitocentistas referem-se a produtos importados da Europa, substancialmente.

3.10.3 Escala de valores de Miller (1980)

Segundo Miller (1980), as técnicas decorativas das louças desempenham um papel fundamental na determinação do valor econômico, refletindo as preferências estéticas, a demanda do mercado, as classes econômicas dos seus consumidores e a compreensão das mudanças nos padrões de consumo de uma sociedade ou grupo social.

Além disso, a disponibilidade e a faixa de valor dos diferentes tipos decorativos influenciam diretamente a atribuição de valor às louças. Antes, as análises das louças eram feitas unicamente a partir da natureza da pasta ou do esmalte (Soares, 2011, p.210) e poucos aspectos interpretativos poderiam ser inferidos a partir daí. Após identificar técnicas decorativas como um elemento determinante na classificação de louças, conforme sugeriram Majewski e O'Brien (1987) e seu contraponto ao CC Index de Miller (1980), produzido a partir de listas de preços dos fabricantes de Staffordshire (Inglaterra), tornou-se possível atribuir valores às louças existentes em uma coleção e pensar aspectos econômicos do sítio e seus moradores (Soares, 2011, p.87).

O CC Index de Miller (1980) refere-se aos anos de 1796, 1814, 1833 e 1846, e estabelece uma escala econômica de acordo com a técnica decorativa; quanto mais complexa a técnica, mais cara a louça (Soares, 2011, p.87). Estas são divididas e classificadas em 4 níveis:

Quadro 7 - CC Index de Miller (1980)

Nível	Descrição
1º nível (mais baratas)	Louças brancas sem decoração, eram as mais baratas, quase sempre referidas como CC (color cream, ou creamware), as expressões "louça comum" e "grés branco" ou "barro branco" (earthenware) também são utilizadas. Caracterizam-se por louças com pouca variedade de formas como, por exemplo, penicos, pratos, tigelas, e outros recipientes de uso na cozinha. A <i>ironstone</i> branca e a porcelana branca tornaram-se mais populares na década de 1850 e são consideradas uma exceção, já que, apesar de não terem decoração, eram peças caras.
2º nível (segundas mais baratas)	Louças decoradas de forma simples, que exigia poucos conhecimentos técnicos do artesão para a decoração, exemplos: Shell edged, spongeware, banded ware, spatter, dipped, lined e mocha. Eram quase tão baratas quanto às louças brancas e era possível observar diferenças nas decorações entre recipientes do mesmo tamanho e forma. Na segunda metade do século XIX, algumas louças dessa categoria chegaram a custar o mesmo que as não decoradas.
3º nível (terceiras mais baratas)	Este nível é composto de produtos pintados à mão nos quais os artistas precisavam ter habilidade suficiente para duplicar os padrões decorativos de modo que pudessem ser montados conjuntos com as peças. Embora a decoração pintada nos aparelhos de chá, nas peças de mesa, e em produtos de banheiro, fosse, relativamente, barata, há outro grupo de produtos de pintura à mão de qualidade superior, o qual era feito por artistas e artesãos qualificados, estes estão entre as mercadorias mais caras disponíveis pela Inglaterra na primeira metade do século XIX. No entanto, a maioria das mercadorias pintadas, que apresentam motivos estilizados, que exigiam habilidades artísticas mínimas, eram quase sempre mais baratos que os transfer-printed, exemplos: peasant e sprig.
4º nível	Louças decoradas pela técnica transfer-printed, eram as mais caras existentes no comércio

(mais caras)	inglês. <i>Transfer printed</i> representa uma das grandes inovações inglesas do século XVIII. Por volta de 1790, a <i>transfer printed</i> sob o vidro estava se tornando a forma mais comum de decoração da Staffordshire. Em 1790, os recipientes <i>transfer printed</i> foram de três a cinco vezes mais caras que os recipientes sem decoração CC, mas a diferença de preço reduziu-se entre uma a duas vezes até meados do século XIX. Destacam-se, nessa categoria, o padrão willow e o “azul borrão”.
--------------	--

Fonte: Baseada em Miller (1980 apud Soares, 2011, p. 87 e 88).

Entretanto, ressalvas são importantes em se tratando da limitação de acesso aos mercados locais-regionais pelos consumidores, principalmente quando tratamos de regiões afastadas dos grandes centros brasileiros, como é o caso deste trabalho, pois essa característica pode gerar distorções nos preços atribuídos às louças, como, por exemplo, supervalorização de produtos baratos na Europa (Soares, 2011, p.88). Assim, mais uma vez, é uma ferramenta analítica que precisa ser confrontada ao contexto histórico e outras fontes documentais.

3.10.4 SYSTAT - Distribuição espacial das louças no sítio

O SYSTAT é um pacote de software estatísticos desenvolvido no final dos anos 1970 pelo professor Leland Wilkinson. Ao longo dos anos, o software foi aprimorado para incluir uma vasta gama de técnicas e funcionalidades. Atualmente, disponível na versão 3.1, o software oferece uma série de ferramentas de análise e visualização de dados, além da criação de gráficos, sendo, portanto, uma ótima ferramenta analítica para profissionais e pesquisadores. Uma das funcionalidades disponíveis no software é a análise de dispersão de dados, que consiste em examinar a relação entre duas ou mais variáveis.

Na Arqueologia brasileira, os primeiros a utilizarem esse software foram Luís Claudio Symanski e Marcos André Torres de Souza (Souza e Symanski, 1995). Neste tipo de trabalho, o software permite analisar a dispersão de fragmentos em um sítio arqueológico, criando mapas de contornos que indicam locais de concentração dos vestígios. Eles aplicaram a ferramenta em três sítios: uma unidade doméstica semi-rural de Porto Alegre, ocupada entre a segunda metade do século XIX e início do século XX; uma casa de pedágio com unidade doméstica situada no ambiente rural, em Goiás, ocupada entre 1909 e 1910; e também em um arraial de mineração de Goiás, fundado em cerca de 1726 e abandonado em cerca de 1960.

Segundo Souza e Symanski (1995), a análise distribucional intra-sítio permite uma compreensão dos padrões de ocupação e uso do espaço, indicando atividades específicas de produção, descarte e habitação. Isso nos permite inferir sobre aspectos comportamentais humanos e interações sociais, possibilitando a contextualização arqueológica e os processos de

formação do sítio, como a deposição de materiais e a transformação do espaço ao longo do tempo. Portanto, a criação de mapas de distribuição permite uma análise mais clara dos dados, permitindo a identificação de padrões de dispersão dos artefatos em sítios arqueológicos que não são evidentes em outros tipos de fontes.

3.11 Fontes escritas, imagéticas e orais

No que se refere às fontes documentais, foram realizados levantamentos bibliográficos e pesquisa documental no Arquivo Público de Teresina, no Instituto Histórico e Geográfico, no website do INTERPI, em relatos de viajantes, mapas da província do Piauí e outros. A pesquisa oral foi realizada a partir da visita à localidade do sítio, nos dias xxx e entrevistas semi-estruturadas com o Sr. Batista Carvalho e o Sr. Nilberto de Sousa Moura, sendo o primeiro um memorialista de São João e o segundo o descendente de um dos proprietários da Fazenda.

O objetivo desse levantamento era obter informações históricas sobre a fazenda, período de criação, dados dos proprietários, dos trabalhadores, viés produtivo (gado e agricultura), aspectos construtivos, estruturas existentes, tamanho e outros. Essas informações são essenciais para contextualizar o sítio estudado e o material, apesar disso, esse trabalho ainda se encontra em desenvolvimento e estão associados aos ICV's mencionados na introdução.

Os documentos textuais encontrados totalizam 9, dos quais 1 trata-se de um abaixo assinado que reclama a posse de terras das Fazendas Grande e Boqueirão após a sua dissolução pelo governador da província, Dr. Gabriel Luiz Ferreira, datado de 1894. O 2º documento refere-se ao inventário da vila de São João do Piauí que informa vários aspectos da região: plantação de culturas (termo utilizado no documento), o que cultivam, quantas fazendas há na região, o que produzem e em quais quantidades, se há animais e quais, se há indústrias, os tipos de estradas que há na vila, se há escravos ou não, se importam produtos, se pagam imposto ou não, se há alambiques e outros. Este documento está datado do ano de 1876. O 3º documento é um recibo que comprova que o presidente da província recebeu algo que foi pago/confirmado no dia 14 de julho do mesmo ano. Documento datado de 1836. O 4º, é um mapa da Capitania do Piauí, de 1760, elaborado pelo Engenheiro Antonio Henrique Galucio, no qual consta, nas margens do rio Piauí, a Fazenda Grande, localizada próxima a Fazenda Boqueirão e Rio Bom Jesus. O 5º também se trata de um mapa da Capitania do Piauí, de 1761, de autoria de João Antonio Galuci, no qual consta, nas margens do rio Piauí, a Fazenda Grande, localizada próximo à Fazenda Boqueirão e outras localidades, como: Poços, Espinhos e Bom Jesus.

O 6º também é um mapa da Capitania do Piauí, datado de 1816, destinado ao governador Balthazar de Souza Botelho e Vasconcelos, sem autoria, no qual consta, nas margens do rio Piauí, a Fazenda Grande.

Foram acrescentados na pesquisa documental, os relatos de viajantes e missionários que por ali passaram e escreveram sobre essas terras, como é o caso do 7º documento, relatório do Padre Miguel de Carvalho do ano de 1697, onde descreve as Fazendas localizadas nas margens do Rio Piauí, menciona a Fazenda Grande e informa que nela consta Antonio Gomes Pereira, um negro e uma índia, e que ela está distante cerca de 4 léguas da próxima fazenda.

O relatório do Instituto de terras do Piauí (INTERPI) do ano de 1898 é o 8º fonte, nele consta o relatório de terras do município de São João do Piauí do período de 1898 a 1907, no qual consta que a Fazenda Grande era de propriedade do senhor Jeremias de Carvalho Estrela, que a adquiriu em 08/03/1897, de forma herdada, sendo seu valor estimado em "dois mil e quinhentos" (2.500.000) réis. Por fim, o 9º documento é o registro de terras paroquiais, de 1854, em que fala que a vila de São João do Piauí está situada onde era o povoado Jatobá que pertencia à Fazenda Grande e Boqueirão, ambas caracterizadas como Fazendas Nacionais.

As fontes documentais escritas e imagéticas foram complementadas com os relatos orais de moradores locais da comunidade de São João do Piauí, pois há dados históricos que muitas vezes não estão disponíveis em outras fontes.

Toda metodologia utilizada nesta pesquisa, descrita de forma detalhada é fundamental para entendermos o contexto e a relevância dos fragmentos de louças analisadas. A abordagem metodológica rigorosa garante resultados confiáveis e representativos, de forma que reflitam os hábitos alimentares e a identidade cultural do grupo doméstico que habitou o Sítio Arqueológico Curtume no século XIX.

4 COTIDIANO ALIMENTAR NO SÍTIO CURTUME NO FIM DO SÉCULO XVIII E INÍCIO DO XIX

Neste capítulo será exposto e debatido os dados obtidos a partir da análise da materialidade e do estudo de fontes documentais e orais.

4.1 A história da Fazenda Grande - Sítio Arqueológico Curtume

O sítio arqueológico Curtume é caracterizado por uma unidade produtiva do tipo Fazenda, localizada na comunidade Curtume, interior da cidade de São João do Piauí. O

logradouro chamado de Fazenda Grande consta nos documentos desde 1697, descrita pelo Padre Miguel de Carvalho em um relatório endereçado ao Bispo de Pernambuco Dom Francisco de Lima. No relatório, o Padre Miguel de Carvalho relata que a Fazenda Grande se localiza nas margens do Rio Piauí e encontra-se distante 4 léguas da próxima fazenda. Na ocasião, viviam no local apenas 3 pessoas, sendo elas: Antônio Gomes Pereira, um negro e uma nativa, que não tiveram seus nomes revelados no relato do Padre Miguel de Carvalho. Ainda conforme D'Alencastre ([1857] 1973), as fazendas “plantadas” nas margens dos rios Canindé, Piauí e Gurguêia são as mais antigas do Estado.

Provavelmente, no ano de 1711, ela se tornou uma Fazenda Jesuítica, já que D'Alencastre (1857) a discrimina entre as “Fazendas que no Piauí administraram e possuíram os Regulares da Companhia de Jesus”. Segundo a bibliografia acerca da história do Piauí, após a morte de Domingos Afonso Mafrense, várias destas fazendas germinais foram doadas por ele aos jesuítas. No levantamento realizado por D'Alencastre (1857), a Fazenda Grande tem seu capital estimado em 2:121\$600 reis, os bens vendáveis do gado vacuum foram determinados em 1:969\$600 reis; o rendimento do gado vacuum deu-se em 220\$000 réis; o quarto para os criadores foi de 73\$333; e a informação para gado cavalari não foi registrada, possivelmente por estes não serem criados na propriedade com intuitos comerciais, apenas para uso na lida diária.

No ano de 1759, o governo português expulsou da Companhia de Jesus e as fazendas jesuítas passaram para a Real Administração, sendo então denominadas como Fazendas Nacionais. Segundo Alencastro (1857), na ocasião do sequestro dos bens dos jesuítas, as fazendas foram divididas em 3 inspeções (Canindé, Nazareth e Piauí) e em cada uma delas foram determinados administradores e um “convvincente” número de vaqueiros. A Fazenda Grande consta na inspeção Piauí.

D'Alencastre (1857) apresenta um inventário das Fazendas Nacionais piauienses, datado de 1811, realizado pelo ouvidor Luiz José e Oliveira. Em tal documento, a Fazenda Grande é caracterizada como uma propriedade de 3 léguas de norte a sul e 1 légua de leste a oeste, que possuía 27 escravos como cativos, 37 cavalos e 1200 cabeças de gado, sua avaliação foi 7:163\$320 réis.

Por ocasião do sequestro dos bens dos jesuítas, as Fazendas Nacionais passaram a ser administradas por particulares que tinham se empobrecido no serviço do Estado ou que tinha na corte poderosos padrinhos. Segundo o autor, os particulares que administraram as fazendas nacionais as levaram, ao longo do tempo, a um estado “deplorável”. Segundo ele, em 1825, atesta-se um grande decrescimento do gado vacuum nestas unidades, bem como um aumento da escravatura e do gado cavalari.

Conforme pesquisa arquivista, acredita-se que em 1842, por um ofício do governo, parte das terras da Fazenda Grande tenham sido doadas (ou ao menos prometidas) para a criação da Vila de São João do Piauí. No entanto, é possível que a doação não tenha se concretizado, conforme iremos explicar a seguir. O documento que sugere que as terras da Fazenda Grande foram doadas para a criação da vila de São João do Piauí foi levantado no website do INTERPI e trata-se de um registro eclesiástico datado de 1854, no qual, a sua primeira página contém a seguinte informação: “De acordo com o ofício de 23 de setembro de 1842, a vila de São João acha-se situada nas terras do Povoado Jatobá, que pertenciam ao sítio nacional denominado Fazenda Grande, e dá os limites da referida Vila”. O conteúdo do documento está em difíceis condições de leitura, suas páginas estão muito fragmentadas, com partes faltantes e folhas digitalizadas de forma sobrepostas; no entanto, apesar disso, a sua página inicial sugere que a Fazenda Grande foi dissolvida e suas terras foram doadas a vila de São João do Piauí, conforme ofício datado de 1842 (o qual ainda não conseguimos acessar).

Acerca da doação da Fazenda para formar a Vila de São João do Piauí, cabe destacar o conturbado processo de autonomia administrativa desta localidade, que certamente influenciou na história da propriedade. Segundo Rosado (1986), em 1851 São João do Piauí foi elevado à condição de Paróquia e Distrito; em 1853 à de Freguesia; em 1871 à de Vila e em 1874 à de Comarca. No entanto, em 1896 sua condição de Vila foi extinta, assumindo o status de Povoado. Cerca de 1 ano depois, em 1897, foi novamente elevada à condição de Vila e teve sua autonomia recuperada. As reivindicações quanto às terras da Fazenda Grande, registrada no documento imobiliário do Interpi, datam de 1854, quando a localidade era uma freguesia e reivindicava o status de vila, fato que só ocorreu quase 20 anos depois.

A não concretização da doação das terras da Fazenda para a formação da Vila endossa-se por um levantamento apresentado por D’Alencastre (1857), no qual ela a discrimina em um “Mapa Estatístico das Fazendas Nacionais de 1854”, afirmando que neste momento ela possuía 1 casa de telha, nenhuma casa de palha e 3 retiros. Contava com 8 escravizados de serviços, destes, 6 eram menores de 12 anos e 1 era oficial. Tinha 12 escravizadas de serviços, destas, 9 eram menores de 12 anos. Possuía a quantidade de 2000 unidades de gado vacum e não possuía cavalos ou jumentos para venda, apenas para atividade de trabalho (total de 23 animais).

No ano de 1878, a Fazenda Grande ainda consta na lista das Fazendas Nacionais, conforme descreveu Costa (1974). Porém, segundo este autor, neste ano, ela e todas as demais fazendas das inspeções de Piauí e de Nazaré foram arrendadas pelo ministério da fazenda ao major Políbio Rodrigues Fernandes, por espaço de 9 anos e quantia de 12:000\$00 réis anuais. O contrato foi bastante combatido e impugnado na câmara dos deputados pelos representantes

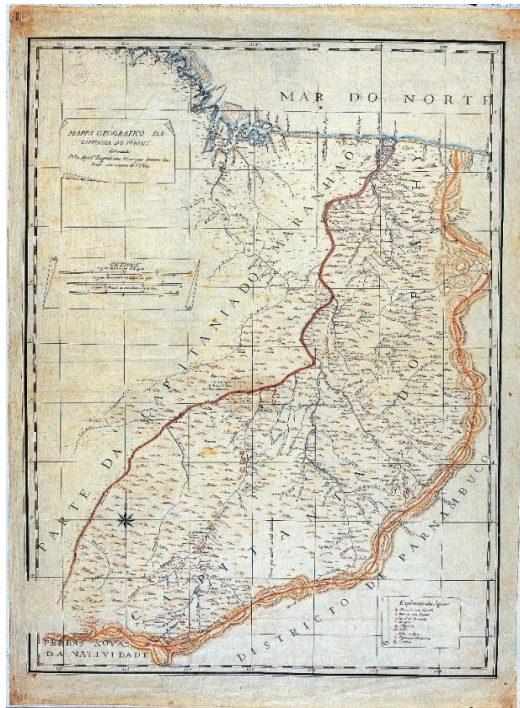
do Piauí, mas acabou sendo concretizado. O arrendatário, contudo, foi assassinado em 18 de junho de 1879, considerando que ele praticou atos de “desumanidade com moradores locais”. Em vista da morte do referido proprietário, em 25 de junho de 1879 todas as fazendas nacionais foram vendidas em hasta pública, incluindo a Fazenda Grande (Costa, 1974).

Na cronologia de Costa (1974, p.566-567), em 1889, as propriedades associadas às inspeções de Piauí e Nazaré “existiam unicamente as terras, por isso que o gado foi todo vendido”, logo não possuíam mais edificações construídas e, portanto, estavam em precárias condições.

Em pesquisas no Arquivo Público de Teresina, encontramos um documento data de 02 de janeiro de 1894 em que os moradores da Vila de São João do Piauí reclamam que as terras associadas à Fazenda Grande e Fazenda Boqueirão sejam, de fato, doadas à vila. Segundo o documento, que se trata de um abaixo-assinado, a dissolução das fazendas e demarcação das terras já havia sido realizada pelo ato do governador da província Dr. Gabriel Luiz Ferreira em 26 de novembro de 1892, no entanto, é provável que não tenha se concretizado. Cabe lembrar que em 1896 a condição de Vila de São João do Piauí foi extinta, assumindo o status de Povoado e em 1897, foi novamente elevada à condição de Vila e teve sua autonomia recuperada. O abaixo assinado, com data de 1894, contextualiza-se, justamente, nesse momento de imprecisões administrativas municipais. Segundo pesquisa documental realizada no website do interpi, no ano de 1897, o senhor Jeremias de Carvalho Estrela assume a propriedade da Fazenda, tendo a adquirido através de herança. O valor da propriedade é estimado em 2:500\$00 reis. Nesse momento, segundo Costa (1974), as condições das antigas fazendas nacionais eram “deploráveis”.

Já de acordo com relatos orais de pessoas da região e que conheceram ou conhecem a Fazenda Grande, dizem que, no início do século XX, o senhor Antônio Manuel de Sousa Moura juntamente com seu filho Manuel Antônio de Sousa Moura o “Manuca” e um primo de “Manuca”, teriam vindo “corrido” do Ceará, fugindo da seca e teriam ocupado as terras da Fazenda Grande que não mais possuía dono ou edificações. Manuca herdou a fazenda do pai, que deixou para os três filhos fora do casamento, Gilberto, Adalberto e Ana Rita. Atualmente, a fazenda foi desmembrada em outras 5 propriedades, todas associadas aos descendentes de “Manuca”. A Fazenda Grande tem como um dos atuais proprietários o senhor Nilberto de Sousa Moura, que é professor de geografia. Sua propriedade coincide, justamente, com o local onde se encontra a lixeira analisada neste trabalho e os alicerces da fazenda.

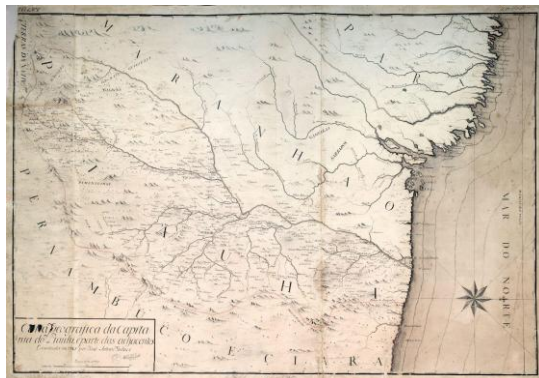
Mapa 1 - Capitania do Piauí de 1760



Fonte: Disponibilizado pela Profª Drª Fernanda Codevilla Soares



Mapa 2 - Capitania do Piauí de 1761, em detalhe a localização da Fazenda Grande



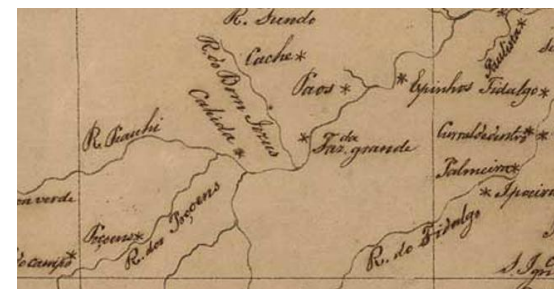
Fonte: Disponibilizado pela Profª Drª Fernanda Codevilla Soares



Mapa 3 - Capitania do Piauí, 1816, destinado ao governador Balthazar de Souza Botelho e Vasconcelos



Fonte: Disponibilizado pela Profª Drª Fernanda Codevilla Soares



No ano de 2015 foi descoberta e registrada como sítio arqueológico Curtume pela Zanettini Arqueologia.

Foto 3: Vista frontal da entrada da Fazenda Grande



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

Foto 4: Curral da Fazenda Grande



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

Foto 5: Vista lateral da sede da Fazenda Grande e Cercadinho das galinhas



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

Foto 6: Lixeira Sítio Curtume



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

Foto 7: Alicerces e piso da antiga sede da Fazenda Grande



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

Quadro 8 - Síntese dos dados históricos levantados sobre a Fazenda até o momento

Ano	Descrição	Fonte
1697	Fazenda Grande é pela primeira vez mencionada	Relatório Padre Miguel de Carvalho
1711	Torna-se uma Fazenda Jesuítica, doada por Domingos Afonso Mafrense	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1759	Torna-se uma Fazenda Nacional, tendo em vista decreto de expulsão dos jesuítas do Piauí	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1760	Registrada no mapa de Antônio Henrique Galucio (quando era uma Fazenda Nacional)	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1761	Registrada no mapa de João Antônio Galuci (quando era uma Fazenda Nacional)	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1811	Inventário da Fazenda Grande é realizado por solicitação do ouvidor Luiz José e Oliveira	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1816	Registrada no mapa endereçado ao Gov. Baltasar de Sousa Botelho e Vasconcelos (quando era uma Fazenda Nacional)	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1854	Registro eclesiástico afirma quem em 1842 a terras da Fazenda teriam sido doadas para a vila de São João do Piauí	INTERPI
1854	Registrada em Mapa Estatístico das Fazendas Nacionais	Revista do IHB, 1857, D'Alencastre, 1857
1878	Consta na lista das Fazendas Nacionais	Costa, 1974
1878	Foi arrenda pelo ministério da fazenda ao major Políbio Rodrigues Fernandes (Costa, 1974).	Costa, 1974
1879	Foi vendida em hasta pública (Costa, 1974).	Costa, 1974
1889	São apresentadas por Costa (1974) como estando em estado deplorável.	Costa, 1974
1894	Abaixo assinado comunitário reivindicado as terras da fazenda doadas a municipalidade	Relatos comunitários
1897	Jeremias de Carvalho Estrela é designado como proprietário e a adquire a partir de herança	INTERPI
Início século XX	Senhor Manuca ocupa a fazenda	Relatos orais
2015	É registrada como sítio arqueológico	Zanettini, 2016

Fonte: Adaptação Araújo, 2024, p.14

4.2 A área de proveniência das louças da Fazenda Grande

As louças analisadas neste trabalho, foram coletadas em área de refugio da Fazenda Grande. As áreas de refugio possuem um padrão de deposição, classificadas por Schiffer (1972) e South (1977) como:

Primário, quando o material é descartado em seu contexto original de uso; secundário, quando o local de descarte final não é o mesmo do local de uso; e de fato, quando o material alcança o contexto arqueológico sem o desempenho de atividades de descarte. South (1977) expandiu essa classificação, identificando para os sítios históricos duas modalidades de refugio secundário: periférico, quando o refugio é descartado afastado da unidade de habitação onde foi produzido; e adjacente, quando o descarte ocorre em um espaço imediato à unidade de habitação (Souza e Symanski, 1996, p.29).

De acordo com essas classificações, o material resgatado no sítio Curtume encontrava-se em uma área de deposição de refugio secundário periférico, já que o material era descartado nas imediações da sede da fazenda (quintal), onde ainda é possível constatar a presença desses materiais *in loco*. Assim, a lixeira da casa encontra-se distante aproximadamente 7,5 m dos alicerces em tijolo identificados como sede.

Conforme afirma Tocchetto (2010 *apud* Soares, 2011), a prática de descartar lixo no quintal ou no fundo das casas foi comum tanto no Brasil quanto na Europa até fins do século XIX. Os lixos, os problemas de água encanada, esgoto e de doenças, eram frequentes. O odor, os aspectos de sujeira e até as doenças faziam parte do cotidiano da população, o descarte de lixo nos quintais, nas ruas e nos terrenos baldios eram práticas realizadas dia após dia, de modo repetitivo. Portanto, o despejo de lixo doméstico no quintal (entre outras práticas de descarte de refugo) era uma experiência universal, existente nos mais escondidos recônditos do Brasil, nos centros urbanos e até internacionalmente (Tocchetto, 2010, p. 266).

(...) A atitude de depositar “ciscos e imundices”, águas servidas e os dejetos humanos nas ruas, nas praias, nos quintais; de conviver com águas estagnadas, corpos em putrefação, etc., ultrapassando fronteiras físicas, além-mar, indica uma experiência universalizante (...) Portanto, a relação do homem ocidental com o seu lixo e seus odores, pelo menos até as últimas décadas do século dezenove, caracteriza-se como uma experiência universalizante, partilhada, com uma amplitude temporal e espacial que revela sua força de difusão e absorção para além de diferenças sociais (Tocchetto, 2010, p.266 e 267).

Foto 8: Materiais presentes *in situ* (lixeira do sítio)



Autor: Fernanda Codevilla Soares, 17/05/2024

4.3 Croqui e Systat

Para este estudo, foi necessário um refinamento dos mapas e croquis presentes no relatório Zanettini (2016), a fim de trazer informações mais precisas sobre o sítio arqueológico Curtume e a localização do material antes da coleta. O relatório apresenta dados de vários sítios encontrados na LT 500 kV, a qual perpassou os municípios de Ribeira do Piauí e São João do Piauí, em função disso, fiz um recorte das informações direcionadas apenas ao sítio Curtume e adaptei alguns mapas visando um melhor entendimento da área de proveniência do material. Além de analisar o relatório, também foram realizadas a sistematização das etiquetas referente

à coleta de cada fragmento, juntamente com análise de dispersão desses fragmentos usando o software estatístico SYSTAT.

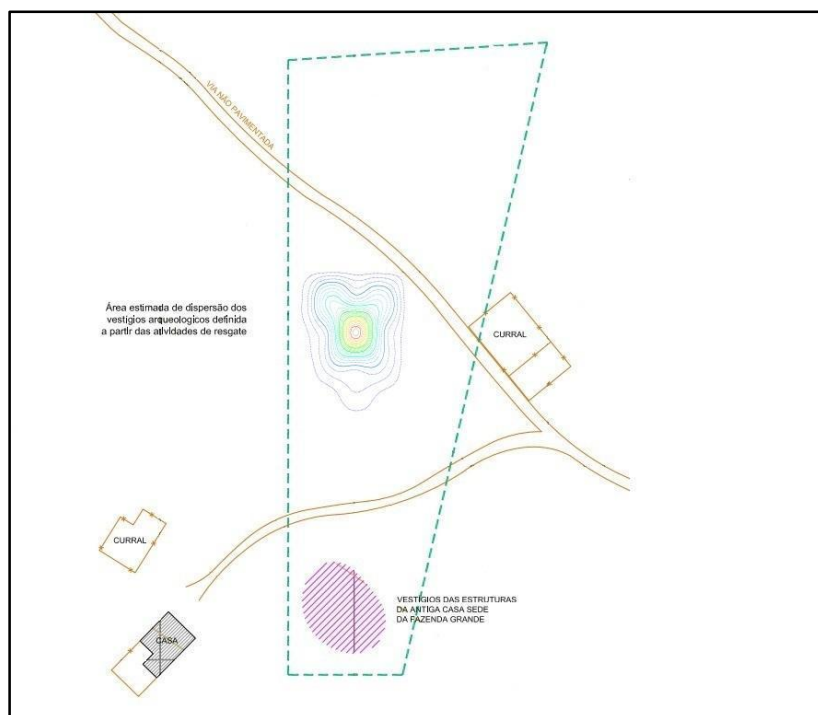
Para a análise da dispersão dos fragmentos de louça no sítio arqueológico Curtume no SYSTAT, os dados recuperados nas etiquetas e no relatório acerca da origem das peças foram organizados em colunas, cada coluna representando uma variável (Tabela 1). Estas colunas foram denominadas X, Y e Z, onde a coluna X corresponde a numeração das quadrículas no sítio e a coluna Y corresponde as letras dessas quadrículas (considerando que a escavação seguiu o padrão alfanumérico de sistematização), já a coluna Z refere-se à quantidade de fragmentos em cada quadrícula. Como o SYSTAT é um sistema numérico, a coluna Y, que seria denominada a partir de letras, foi também transformada em números a fim da informação ser lida pelo SYSTAT. É importante que a quantidade de números da coluna X seja idêntica da coluna Y, formando visualmente um quadrado. No caso de a escavação não ter esse formato quadrangular, essas quadrículas a mais serão acrescidas e a quantidade de fragmentos para ela será igual a zero, a fim de atender à exigência do programa. No caso do nosso trabalho, isso foi necessário.

Tabela 1 - Coluna de Variáveis para uso no SYSTAT

EIXO		
X	Y	Z
0	0	0
0	1	0
0	2	0
0	3	0
0	4	0
0	5	0
1	0	0
1	1	7
1	2	0
1	3	2
1	4	0
1	5	0
2	0	0
2	1	0
2	3	0
2	4	270
2	5	0
2	0	0
3	1	52
3	2	0
3	3	875
3	4	0
3	5	0
3	0	0
4	1	0
4	2	81
4	3	0
4	4	193
4	5	0
5	0	0
5	1	0
5	2	0
5	3	0
5	4	0
5	5	0

Fonte: Cruz, 2024, p.11

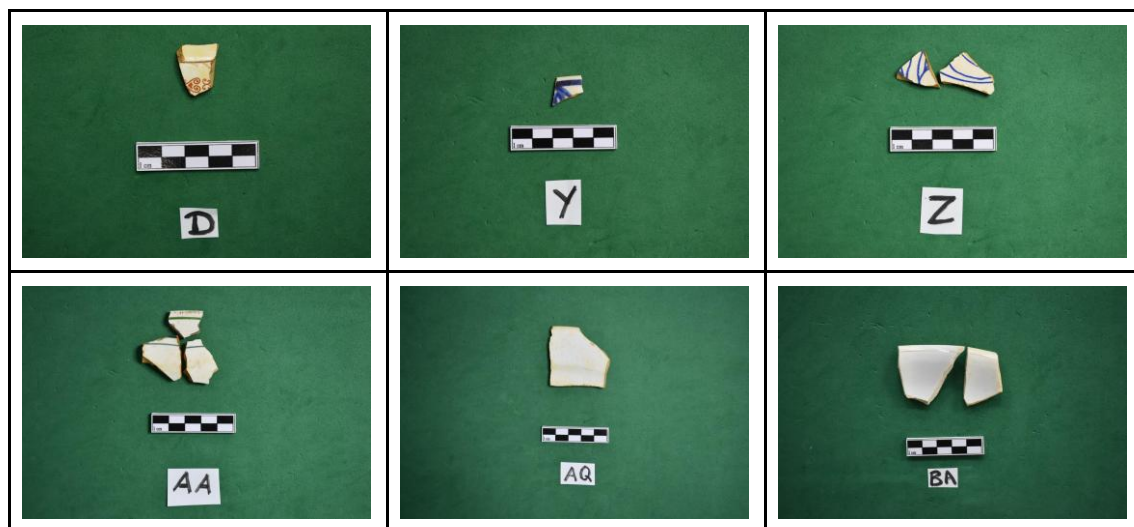
Figura 3 - Linhas de contorno de dispersão do material no sítio Fazenda Grande

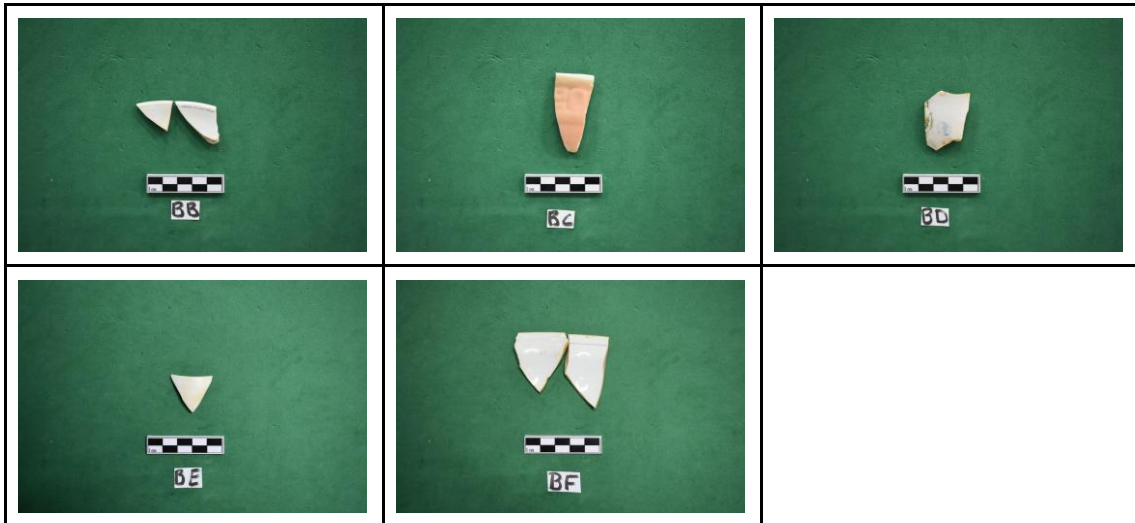


Fonte: Adaptado Relatório Zanettini Arqueologia, 2024

Além disso, foram identificados que 11 peças da amostra não estavam localizadas nessa lixeira e nem na área demarcada por eles como sendo desse sítio. As peças que não faziam parte dessa lixeira são: D, Y, Z, AA, AQ, BA, BB, BC, BD, BE e BF, identificadas nas imagens abaixo. Tais peças foram, portanto, excluídas da análise deste TCC, ainda que permaneçam como parte do acervo.

Foto 9: Peças do acervo que não se localizam na área do sítio



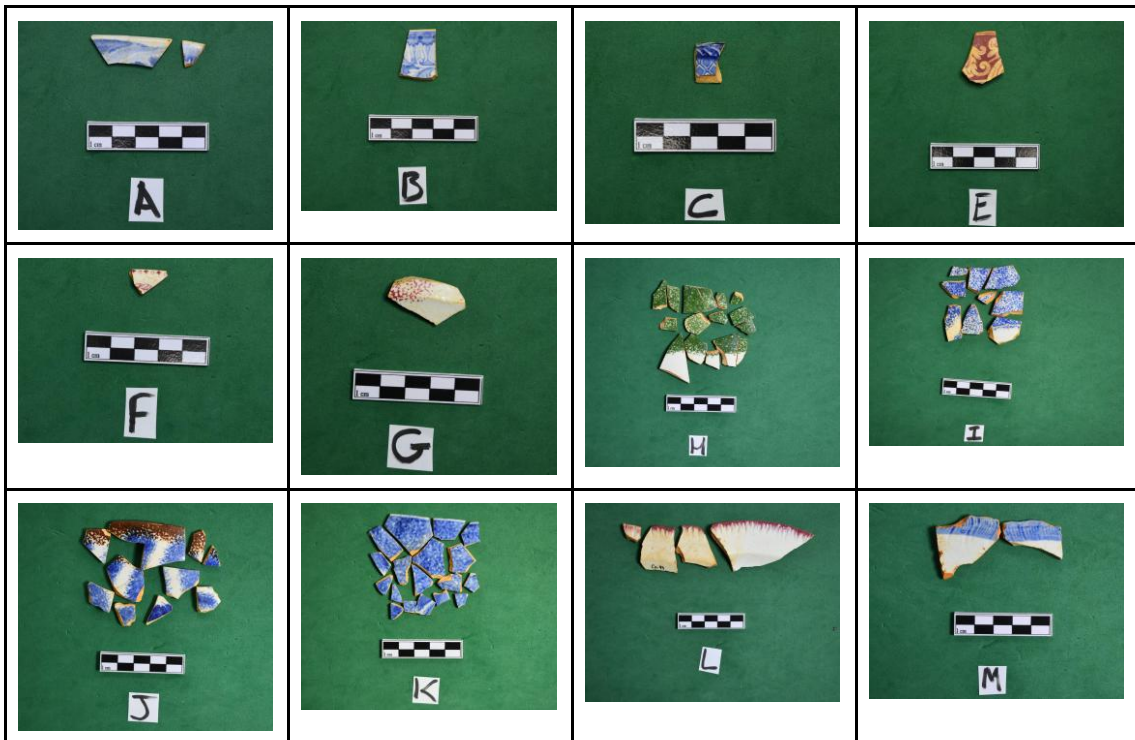


Autor: Kálita Saynara, 12/12/2023

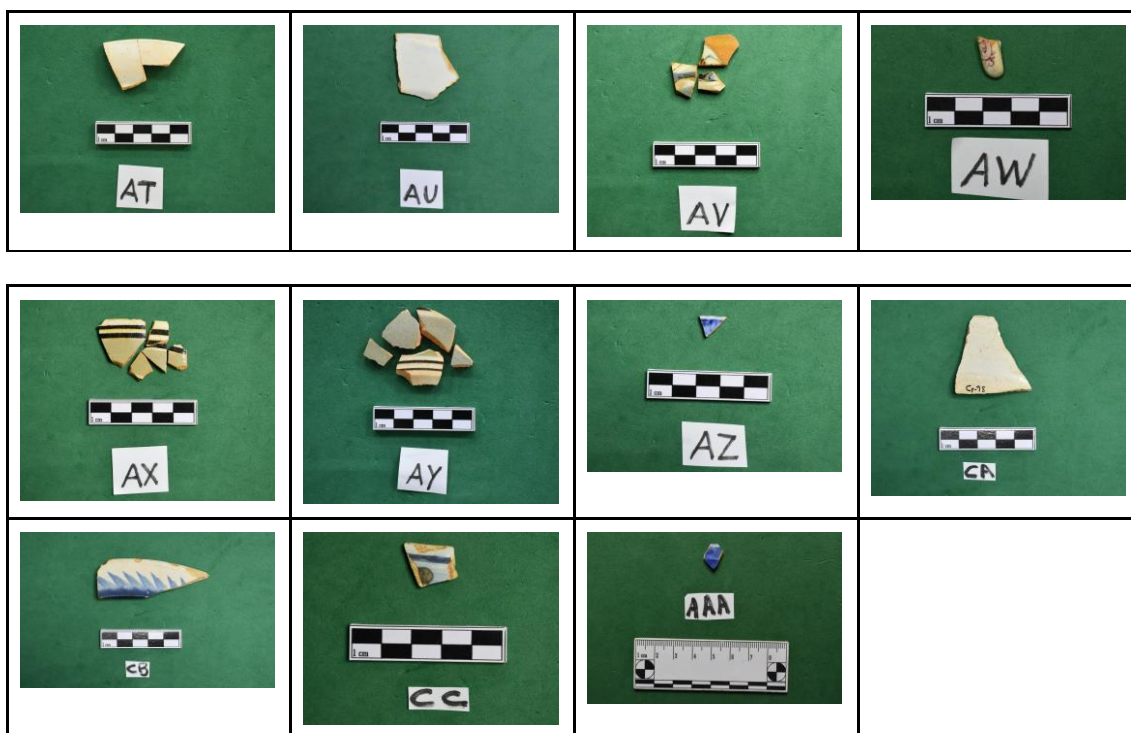
4.4 Apresentando a amostra

A amostra é composta por 316 fragmentos de louças e, a partir da aplicação do NMP, contabilizou-se um total de 59 peças, entre elas, 8 selos. A seguir imagens das peças analisadas, as quais foram denominadas com letras do alfabeto.

Foto 10: Amostra analisada Sítio Curtume







Autor: Kálita Saynara, 12/12/2023

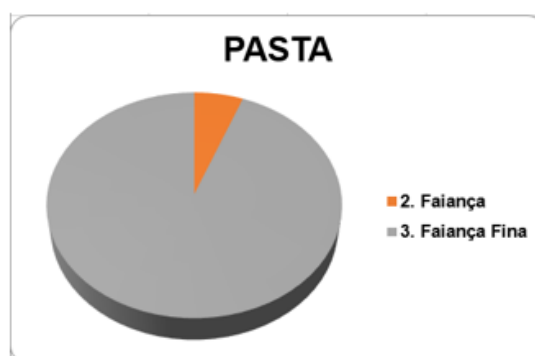
4.5 Dados Quantitativos

Os dados obtidos pela análise e aplicação da ficha são demonstrados abaixo através de tabelas e gráficos em formato de pizza e consistem na quantificação e na identificação dos tipos de pastas, esmalte, tratamento de superfície, técnicas decorativas, decorações, motivos bordas e corpo, cor, forma das peças, tipos de peças, fragmentos e de possíveis conjuntos improvisados presentes na amostra.

4.5.1 Tipo de pasta

Gráfico 1 - Tipos de pasta

A. Pasta		
	PEÇAS	%
1. Porcelana	0	0,00%
2. Faiança	3	5,88%
3. Faiança Fina	48	94,12%
4. Ironstone	0	0,00%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	0	0,00%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração do autor.

Os dados obtidos pela aplicação da ficha de análise mostram que 48 peças (94,12%) são compostas por louças com pasta do tipo Faiança Fina e apenas 3 peças de Faiança (5,88%). Ou seja, o sítio apresenta uma expressiva maioria de peças inglesas, posto que, no século XIX, as faianças finas eram confeccionadas, sobretudo, na Inglaterra (Tocchetto *et al.*, 2001).

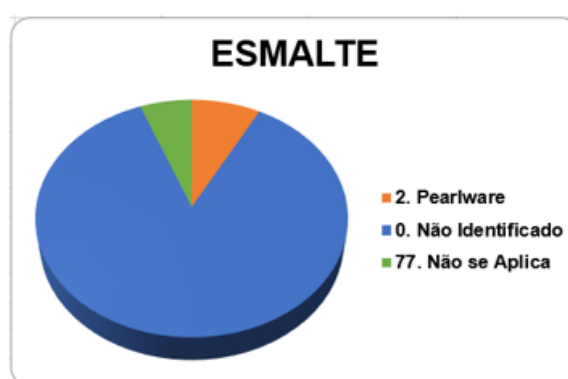
As faianças identificadas são, provavelmente, de origem portuguesa, como era comum no século XIX, e compreendem um número mínimo da amostra, é possível que essa baixa quantidade se associe a datação destas peças, que, no geral, possuem cronologia mais recuada do que as estimadas para esta lixeira, ou seja, as faianças portuguesas, na sua grande maioria, possuem data de fabricação anterior ao século XIX e a lixeira analisada, provavelmente, é da primeira metade do século XIX, conforme irei explicar a seguir.

A ausência de porcelana pode estar associada ao baixo poder aquisitivo dos ocupantes deste sítio ou a não incorporação deste item como identificador de status social, aspecto sugerido por Oliveira (2018) para caracterizar a elite colonial piauiense. Soares (2011) explica que as porcelanas, no geral, são as peças mais caras no mercado nacional e internacional, muitas vezes possuem origem chinesa e representam ancestralidade, tradição e status social. No Brasil, na maioria dos casos, foram adquiridas por grupos sociais de alto poder aquisitivo.

4.5.2 Tipo de esmalte

Gráfico 2 - Tipos de Esmalte

B. Esmalte		
	PEÇAS	%
1. Creamware	0	0,00%
2. Pearlware	4	7,84%
3. Whiteware	0	0,00%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	44	86,27%
77. Não se Aplica	3	5,88%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

Em 44 peças (86,27%) não foi possível a identificação do esmalte; em 3 peças (5,88%) esse atributo não se aplica pois são faianças e somente 4 peças (7,84%) foram identificadas com esmalte Pearlware. A alta taxa de peças cuja identificação do esmalte não foi possível deve-se ao fato que esse atributo só é reconhecível em algumas partes dos recipientes, especificamente

naquelas onde ele se acumulou antes e durante a queima, como nos fundos de algumas peças, nas junções de alças ou outras dobras. Como a maior parte das peças identificadas foram analisadas a partir de bordas, tal caracterização não pôde ser melhor definida, o que justifica a alta porcentagem de não identificados.

O esmalte pearlware tornou-se mais popular no século XIX, quando foi patenteado por Wedgwood (Tocchetto *et al.*, 2001), o que reforça a possível datação do sítio para esse período. Contudo, é importante destacar que, apesar da maior popularidade do pearlware nesse período, os creamware continuaram sendo produzidos concomitantemente a ele. E o whiteware data do fim do XIX torna-se mais popular no XX (Tocchetto *et al.*, 2001), a sua ausência pode estar associada, também, à datação estimada para a lixeira, contudo, os baixos números para essa categoria não permitem inferências mais seguras sobre isso.

4.5.3 Tratamento de Superfície

Gráfico 3 - Tratamento de superfície

C. Tratamento Superfície		
	PEÇAS	%
1. Superfície Modificada	20	39,22%
2. Superfície Não Modificada	31	60,78%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	0	0,00%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

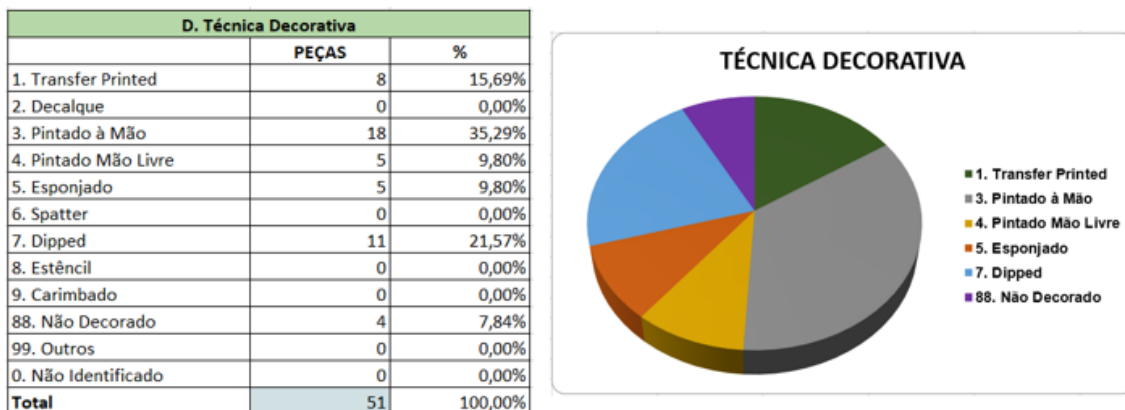
Esta categoria divide-se em 20 peças (39,22% da amostra) com superfície modificada e 31 peças (60,78%) com superfície não modificada. Ou seja, a maior parte do acervo é composto por peças com superfície lisa, sem depressões ou elevações. Não foram identificadas peças decoradas exclusivamente como superfície modificada, que dizer, todas as peças que possuíam superfície modificada, também eram pintadas, a maioria são shell edges, conforme será possível perceber a seguir.

As peças com decoração de superfície modificada sem pintura, como trigal, royal rim e outras, são mais populares no final do século XIX (Tocchetto *et al.*, 2001; Symanski, 1998), a sua ausência no sítio pode estar associada à datação estimada para esta lixeira. Além disso, Lima (1995) sugere que essas peças minimalistas refletem a tendência de higienização da época, com louças frequentemente apresentando apenas um filete dourado na borda ou modificações

na superfície sem pinturas. Além de uma questão cronológica, a ausência desse tipo de louça pode estar indicando a não incorporação de regras higienistas associadas ao comer e manutenção de hábitos alimentares tradicionais.

4.5.4 Técnica Decorativa

Gráfico 4 - Técnicas decorativas



Fonte: Elaboração própria.

As técnicas decorativas são representadas por: Transfer Printed 8 peças (15,69%); Pintado à Mão 18 peças (35,29%); Pintado Mão Livre 5 peças (9,80%); Esponjado 5 peças (9,80%) e Dipped 11 peças (21,57%). Uma pequena parcela não apresenta decoração, total de 4 peças (7,84%).

De acordo com Miller (1980) a técnica decorativa é uma informação importante capaz de sugerir o valor que estas peças possuíam no momento de sua fabricação. Segundo ele, a ferramenta denominada de CC Index foi criada visando atribuir valores aos tipos decorativos de louças existentes na Inglaterra para o início do século XIX (Miller, 1980), conforme descrito na metodologia. De acordo com escala de valores de Miller (1980) as louças transfer printed eram as mais caras entre as faianças finas, contrariamente, as louças brancas sem decoração, eram as mais baratas, quase sempre referidas como CC (color cream, ou creamware). Entre elas existiam as pintadas à mão, sendo as mais caras, as pintadas à mão livre e as mais baratas, as pintadas à mão que faziam uso de ferramentas como esponjas, carimbos, torno, moldes vazados e outros.

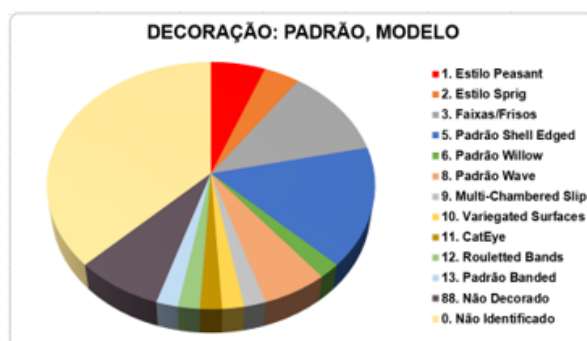
Baseado nisso, podemos constatar que, ainda que o sítio apresenta uma pequena quantidade de peças sem decoração (7,84%), as técnicas usadas para decoração as classificam entre a segunda mais baratas da escala de valores de Miller (1980), sendo elas pintada à mão,

dipped e esponjado, que em conjunto, totalizam 66,67% da coleção e pintada à mão livre como a segunda mais cara do mercado, ou seja, os recipientes em louça do sítio são de custo intermediário, ou seja, não apresentam nem as louças mais caras do CC Index e nem as louças mais baratas. A quantidade de transfer printed é baixa, assim como são as louças sem decoração. E nenhuma porcelana foi identificada na amostra.

4.5.5 Decoração, Padrão, Modelo

Gráfico 5 - Decoração, padrão e modelo

E. Decoração: Padrão, Modelo		
	PEÇAS	%
1. Estilo Peasant	3	5,88%
2. Estilo Sprig	2	3,92%
3. Faixas/Frisos	6	11,76%
4. Padrão Azul Borrão	0	0,00%
5. Padrão Shell Edged	8	15,69%
6. Padrão Willow	1	1,96%
7. Padrão Broseley	0	0,00%
8. Padrão Wave	3	5,88%
9. Multi-Chambered Slip	1	1,96%
10. Variegated Surfaces	1	1,96%
11. CatEye	1	1,96%
12. Rouletted Bands	1	1,96%
13. Padrão Banded	1	1,96%
88. Não Decorado	4	7,84%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	19	37,25%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

Esta categoria é constituída por: Estilo Peasant 3 peças (5,88%), Sprig 2 peças (3,92%), Faixas/Frisos 6 peças (11,76%), Padrão Shell Edged 8 peças (15,69%), Padrão Willow 1 peça (1,96%), Padrão Wave 3 peças (5,88%), Multi-Chambered Slip 1 peça (1,96%), Variegated Surfaces 1 peça (1,96%), CatEye 1 peça (1,96%), Rouletted Bands 1 peça (1,96%), Padrão Banded 1 peça (1,96%).

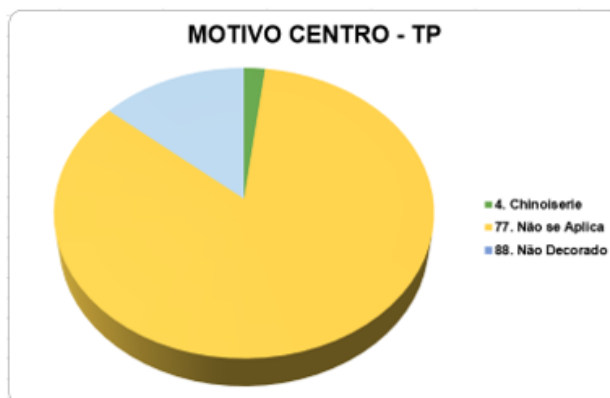
Acerca deste atributo analítico, é possível constatar, inicialmente, a diversidade de padrões e modelos decorativos na amostra, o que sugere a não existência de conjuntos ou baixelas de louças com o mesmo padrão de decoração. Lima (1997) e Soares (2011) afirmam que entre a elite carioca e catarinense, respectivamente, foi possível constatar conjuntos de louças usados em refeições formais, nas quais diferentes recipientes possuíam o mesmo padrão decorativo. Essa ausência no sítio pode estar indicando, por um lado, a não realização de refeições formais, associadas a regras de etiqueta burguesas, como as percebidas pelas autoras na elite catarinense e carioca, e por outro lado, o não investimento desse grupo doméstico na aquisição de louças que formam conjuntos de fábrica. Essa constatação sugere que a

comensalidade desse grupo doméstico, provavelmente, estava sendo realizada de modo mais informal e sem as estruturações vigentes da Nova Cozinha¹⁴.

4.5.6 Motivo Centro - TP

Gráfico 6 - Motivos centro de peças Transfer Printed

F. Motivo Centro - TP		
	PEÇAS	%
1. Floral	0	0,00%
2. Geométrico	0	0,00%
3. Chinês	0	0,00%
4. Chinoiserie	1	1,96%
5. Cena Americana/ Bri	0	0,00%
6. Cena Exótica	0	0,00%
7. Cena Pastoral	0	0,00%
8. Cena Clássica	0	0,00%
9. Cena Romântica	0	0,00%
77. Não se Aplica	43	84,31%
88. Não Decorado	0	0,00%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	7	13,73%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

A amostra apresenta 1 peça (1,96%) com motivo central transfer printed chinoiserie e em 43 peças (84,31%) a classificação não se aplica, já que não são peças transfer printed, e em outras 7 peças (13,73%) transfer printed, não foi possível identificar o motivo central da decoração.

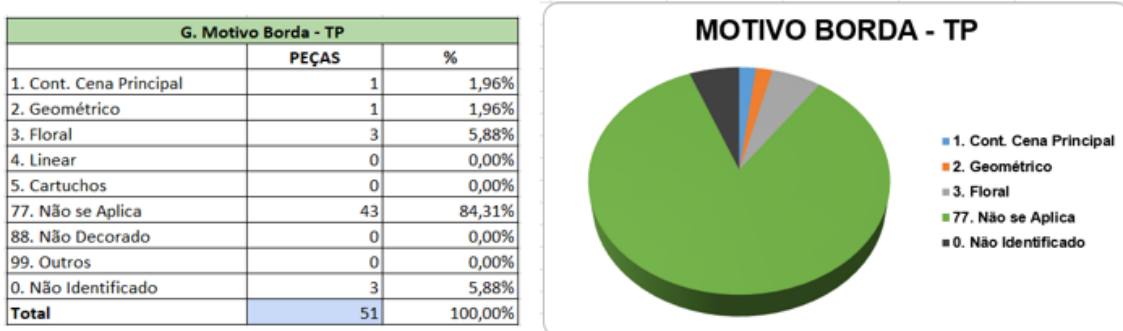
Essa categoria de análise aplica-se, especificamente, às louças decoradas em transfer printed e refere-se aos motivos decorativos do centro dessas peças. Como a quantidade de recipientes decorados pela técnica transfer printed do sítio é pequena, tal caracterização não apresenta números expressivos para análise. Além disso, a amostra analisada é composta majoritariamente por bordas, como esse atributo refere-se ao centro das peças decoradas em transfer printed, poucas puderam apresentar essa informação.

¹⁴ A Nova Cozinha, é um fenômeno originado a partir das mudanças sociais e ideológicas que começaram a ocorrer na Europa durante o século XVIII, mais especificamente a ascensão da burguesia, o movimento iluminista e a industrialização (Marschoff, 2007 *Apud* Oliveira, 2018). A Nova Cozinha impactou de maneira significativa a sociedade da época o que resultou na adoção de novos comportamentos denominados por Lima (1995, p.130) como “modo de vida burguês”. Em relação às práticas alimentares, essas novas concepções influenciaram tanto dentro da cozinha, na etapa de preparação dos alimentos, quanto no serviço, na apresentação das comidas na mesa, como também à adoção de um novo espaço para a realização das refeições que separava o local onde o alimento era preparado daquele em que era consumido (Oliveira, 2018, p.70).

Samford (1997) criou essa categoria de análise posto que, a partir dos motivos decorativos centrais, conseguia realizar datações de quando algumas peças se tornaram mais populares nos EUA. No caso do sítio em estudo, só foi possível identificar o motivo chinoiserie, que, de acordo com Samford (1997), data de 1793-1873 e foi um dos mais populares no século XIX.

4.5.7 Motivo Borda – TP

Gráfico 7 - Motivos borda de peças Transfer Printed



Fonte: Elaboração própria.

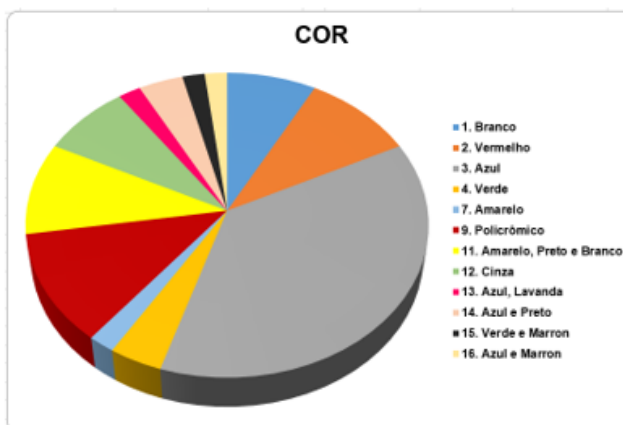
Assim como o Motivo Centro, o Motivo Borda também é usado especificamente em louças Transfer Printed, localizando-se nas bordas das peças. Na coleção analisada foi identificado 1 peça (1,96%) cuja decoração da borda apresenta uma continuação da cena principal, 1 peça (1,96%) com decoração geométrica, 3 peças (5,88%) com decoração florais, em 3 peças (5,88%) a informação não pode ser identificada. Em 43 peças (84,31%) esses dados não se aplicam pois não são peças Transfer Printed.

Da mesma forma que no caso anterior, Samford (1997) atribui períodos de popularidade para cada um destes motivos decorativos da borda, assim, no caso do sítio Curtume, é possível constatar as seguintes datações: Continuação da Cena Principal (1 peça), datação entre 1784-1903; Geométrico (2 peças), datação entre 1784-1864; Floral (2 peças), sendo 1 do tipo Repetição contínua, com datação entre 1784 – 1856 e outra Repetição não contínua, com datação entre 1799 – 1894.

4.5.8 Cor

Gráfico 8 - Cores

H. Cor		
	PEÇAS	%
1. Branco	4	7,84%
2. Vermelho	5	9,80%
3. Azul	19	37,25%
4. Verde	2	3,92%
5. Marron	0	0,00%
6. Preto	0	0,00%
7. Amarelo	1	1,96%
8. Laranja	0	0,00%
9. Policrômico	6	11,76%
10. Lavanda	0	0,00%
11. Amarelo, Preto e Branco	5	9,80%
12. Cinza	4	7,84%
13. Azul, Lavanda	1	1,96%
14. Azul e Preto	2	3,92%
15. Verde e Marron	1	1,96%
16. Azul e Marron	1	1,96%
88. Não Decorado	0	0,00%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	0	0,00%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

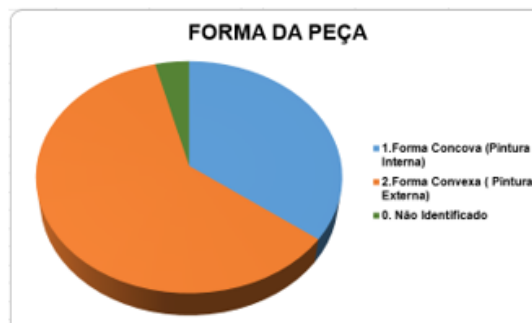
A cor predominante no conjunto é o azul, total de 19 peças (37,25%), seguido de 4 peças (7,84%) na cor branca, 5 peças (9,80%) na cor vermelho, 2 peças (3,92%) na cor verde, 1 peça (1,96%) em amarelo, 6 peças (11,76%) Policrômico, 4 peças (7,84%) cinza, dentre outros. A predominância da cor azul refere-se a ela ter sido utilizada em maior quantidade ao longo da história da fabricação de louças, pois apresentava menores distorções na segunda queima, sendo que os conhecimentos de como empregar as outras cores sem distorções surgiram posteriormente (Soares, 2011).

Com o aprimoramento das técnicas decorativas, ocorreu uma maior diversificação de cores, tornando-se as distorções nulas ou raras. Majewski e O'Brien (1987) afirmam que a variação de cores na decoração das louças, ocorreu a partir de 1828. Samford (1997) afirma que existiam peças coloridas em louças transfer printed sob o esmalte a partir de 1784 (rosa), 1814 (púrpura) e 1818 (marrom, verde, vermelho, lavanda). No caso do sítio Curtume, foi identificado 8 peças transfer printed nas cores vermelho e azul, cuja datação é de 1818 – 1880 e 1784 – 1859, respectivamente.

4.5.9 Forma da Peça

Gráfico 9 - Forma da peça

I. Forma da peça		
	PEÇAS	%
1.Forma Concova (Pintura Interna)	18	35,29%
2.Forma Convexa (Pintura Externa)	31	60,78%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	2	3,92%
Total	51	100,00%



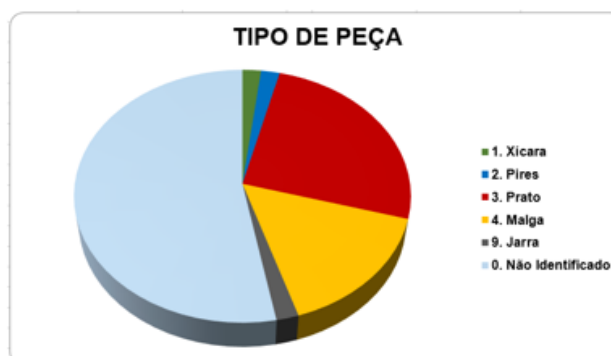
Fonte: Elaboração própria.

Esta categoria divide-se em 31 peças (60,78%) de forma côncava e 18 peças (35,29%) com forma plana. Apenas 2 peças (3,92%) não foi possível a identificação da forma devido ao tamanho pequeno do fragmento. Segundo Symanski (2012) as peças côncavas sugerem uma alimentação mais líquida ou pastosa, estando associadas ao consumo de ensopados, caldos, bebidas quentes, em geral, caracterizadas por peças como malgas e tigelas. Já as formas planas, vinculam-se a recipientes usados no consumo de alimentos sólidos, como assados e tostados, e caracterizam-se por pratos, pratos de servir e pires. Na lixeira dessa unidade doméstica, pouco mais de 60% da amostra é formada por peças que sugerem o consumo de alimentos líquidos ou pastosos, tal característica reforça uma menor incorporação da Nova Cozinha, que, segundo Oliveira (2018) e Marschoff (2007) estão associadas ao consumo de alimentos sólidos e no qual não há misturas de sabores, cheiros e texturas. É possível que nesse grupo doméstico exista uma forte tradição alimentar, vinculada a hábitos não europeus, tais como indígenas ou africanos e afro-descendentes, daí a preferência pelos ensopados e líquidos (Symanski, 2012).

4.5.10 Tipo de Peça

Gráfico 10 - Tipos de peças

J. Tipo de Peça		
	PEÇAS	%
1. Xícara	1	1,96%
2. Pires	1	1,96%
3. Prato	13	25,49%
4. Malga	8	15,69%
5. Sopeira	0	0,00%
6. Caneca	0	0,00%
7. Travessa	0	0,00%
8. Tigela	0	0,00%
9. Jarra	1	1,96%
10. Bule	0	0,00%
11. Açucareiro	0	0,00%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	27	52,94%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

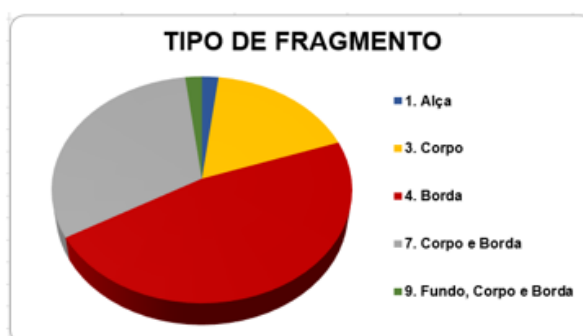
Entre os tipos de peças que mais aparecem estão: Pratos 13 peças (25,49%); Malgas 8 peças (15,69%); Xícaras 1 peças (1,96%) e Pires 1 peças (1,96%), porém, a maioria das peças, cerca de 27 peças (52,94 %), não foi possível realizar essa identificação.

Ainda que não tenha sido possível identificar uma expressiva quantidade de tipos de peças, as identificadas sugerem a existência de tipos de recipientes sem funcionalidades específicas, ou seja, eram peças comuns e que poderiam ser utilizadas para diversos fins. Tal característica endossa uma comensalidade mais informal, que se distancia da estruturação da Nova Cozinha e das regras burguesas vinculadas à etiqueta da elite, na qual cada recipiente era usado para uma atividade específica.

4.5.11 Tipo de Fragmento

Gráfico 11 - Tipo de fragmento

K. Tipo de Fragmento		
	PEÇAS	%
1. Alça	1	1,96%
2. Fundo	0	0,00%
3. Corpo	9	17,65%
4. Borda	24	47,06%
6. Fundo e Borda	0	0,00%
7. Corpo e Borda	16	31,37%
9. Fundo, Corpo e Borda	1	1,96%
99. Outros	0	0,00%
0. Não Identificado	0	0,00%
Total	51	100,00%



Fonte: Elaboração própria.

A amostra é composta, em sua maioria, por fragmentos que correspondem a Borda dos recipientes, totalizando 24 peças (47,06%). Os fragmentos com borda e corpo compõem um total de 16 (31,37%), 9 (17,65%) de fragmentos de corpo, 1 (1,96%) fragmento de Alça, 1 (1,96%) fragmento de Fundo, Corpo e Borda, completam o conjunto de 51 peças. Devido a escolha por realizar a análise por NMP, o estudo acabou dando mais ênfase às bordas, posto que estas apresentam diferentes decorações e os fundos, no geral, não são decorados e, portanto, não poderiam ser característicos de uma peça, acabaram tendo números poucos expressivos no estudo. A fragmentação da coleção não permitiu a associação entre fundos e bordas na grande maioria.

4.6 Conjuntos Improvisados

Apesar de não terem sido identificados conjuntos ou baixelas de louças que compartilham de um mesmo padrão decorativo, que são comuns em contexto da elite carioca (Lima, 1995) ou catarinense (Soares, 2011), foi identificado que algumas peças compartilham atributos de produção semelhantes, sugerindo que estes pudessem estar sendo usados de forma conjugada nesse contexto, formando “conjuntos improvisados”, os quais, apesar de não serem conjuntos de produção, neste sítio, poderiam estar sendo usados enquanto tal. Sendo assim, nota-se no acervo 5 possíveis conjuntos improvisados, formados por 3 conjuntos de malgas (conjunto 1, 2 e 5), 1 conjunto de pratos (conjunto 3) e 1 conjunto de pires e xícaras (conjunto 4).

Quadro 9 - Conjunto improvisado 1

Conjunto - 1	
Nome das peças	G - H - I - J - K
Categorias semelhantes	A - B - C - D - E - I - J - K
Categorias diferentes	H
Descrição:	F - G NÃO SE APLICA. Conjunto de malgas de faiança fina, com superfície não modificada, técnica decorativa spatter nas cores azul claro, azul escuro, vermelho, verde e marron. total de 5 malgas

Fonte: Elaboração própria.

Foto 11: Conjunto improvisado 1



Autor: Kálita Saynara. 20/02/2024

Quadro 10 - Conjunto improvisado 2

Conjunto - 2	
Nome das peças	AF - AG
Categorias semelhantes	A - B - C - D - E - I - K
Categorias diferentes	H
Descrição:	F - G NÃO SE APLICA. J - NÃO IDENTIFICADO. Conjunto de possíveis malgas ou tigelas ou outro recipiente convexo, de faiança fina e superfície modificada, técnica decorativa Dipped, decoração Wave nas cores azul, amarelo e verde. total 3 peças.

Fonte: Elaboração própria.

Foto 12: Conjunto improvisado 2



Autor: Kálita Saynara. 20/02/2024

Quadro 11 - Conjunto improvisado 3

Conjunto - 3	
Nome das peças	O - P - Q - R - S
Categorias semelhantes	A,B,D,E,H,I,J,K
Categorias diferentes	C
Descrição:	F,G NÃO SE APLICA. Conjunto de pratos em faiança fina, técnica decorativa pintado à mão, decoração ShellEdge na cor azul. As peças diferem em ter a superfície modificada com incisão (R e S), e sem incisão (O,P,Q). Os demais itens são idênticos. Nota-se diferenças mínimas no tamanho do pintado à mão, sendo alguns muito grossos e outros mais finos também na tonalidade da cor azul. Total 5 peças

Fonte: Elaboração própria.

Foto 13: Conjunto improvisado 3



Autor: Kálita Saynara. 20/02/2024

Quadro 12 - Conjunto improvisado 4

Conjunto - 4	
Nome das peças	U,V,W
Categorias semelhantes	A,B,C,D,E,H,K
Categorias diferentes	I,J
Descrição:	F,G NÃO SE APLICA. Formado por um conjunto de chá de faiança fina, superfície não modificada, técnica decorativa pintado à mão livre, decoração Peasant, composto de 1 peça concava (pires) e 2 peças convexas) possivelmente xícaras ou malgas) com variação na cor do friso da borda. Total 3 peças.

Fonte: Elaboração própria.

Foto 14: Conjunto improvisado 4



Autor: Kálita Saynara. 20/02/2024

Quadro 13 - Conjunto improvisado 5

Conjunto - 5	
Nome das peças	AK, AL,AM,AN,AO,AP,AV,AX,AY
Categorias semelhantes	A,B,D,I
Categorias diferentes	C,E,H,J,K
Descrição:	F,G NÃO SE APLICA. Formado por possíveis malgas ou tigelas ou outro tipo de peça convexa em faiança fina, técnica decorativa Dipped e variações quanto ao tratamento de superfície sendo algumas modificadas (em relevo) e outro não modificado nas cores, porém variando entre tons terrosos e verde e nas decorações multi-chamberd slip variegated surfaces. o friso da borda pode ser individual ou duplo na cor preto. Total 3 peças.

Fonte: Elaboração própria.

Foto 15: Conjunto improvisado 5



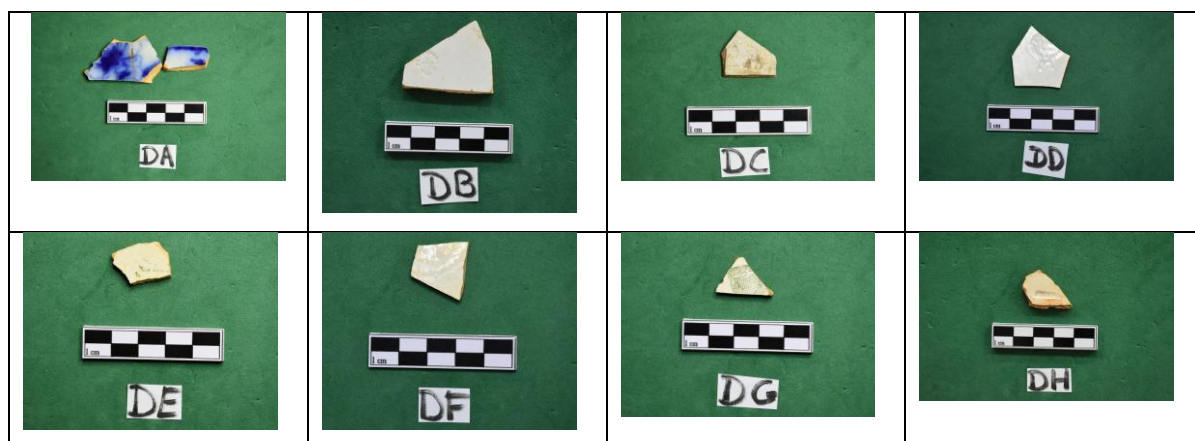
Autor: Kálita Saynara. 20/02/2024

A presença desses conjuntos sugere que regras burguesas, associada a Nova Cozinha, com forte tradição moderna, estava fazendo parte da comensalidade desse grupo, ou seja, estes não estavam completamente alheios aos ideais em voga no período. Porém, apesar disso, eles estavam incorporando tais hábitos de formas muito particulares, posto que fazendo uso de conjuntos improvisados e não originais de fábrica e, além disso, a grande maioria são conjuntos associados ao consumo de comidas líquidas e pastosas, não comidas sólidas, já que formados por malgas, tigelas e outras peças côncavas. Tal característica mostra uma forte tradição alimentar que contradiz as regras modernas do comer, mostrando, possivelmente, uma raiz não europeia que marca hábitos alimentares na região até o presente.

4.7 Selos

Além da aplicação da ficha de análise para os selos, foi realizado um quadro para identificação do nome da fábrica, período da fábrica, local de fabricação e data da marca, informações possíveis de serem recuperadas quando selos são encontrados em fragmentos associados aos fundos das peças.

Foto 16: Selos



Autor: Kálita Saynara, 12/12/2023

Quadro 14 - Marca, local e ano dos selos

SELOS	Nome da Peça	Nome Fábrica	Período Fábrica	Local De Fabricação	Data da Marca	Fonte
	DA	0	0	0	0	
	DB	W. Davenport e CO.	1793-1887	Longport- staffordshire England	ca 1800-1860	Kovels'
	DC	ADAMS	1769 - PRESENTE	Tunstall e Stoke, Staniffordshire England	1787-1864	Kovels' - Garcia
	DD	Copeland e Garret	1833 - PRESENTE	Stoke, Staffordshire England	1833-1846	Kovels'
	DE	0	0	0	0	
	DF	Copeland e Garret	1833 - PRESENTE	Stoke, Staffordshire England	1833-1846	Kovels'
	DH	ADAMS	1769 - PRESENTE	Tunstall e Stoke, Staniffordshire England	1787 - 1864	

Fonte: Cruz, 2024, p.15

Nota-se a predominância de selos de origem inglesa, todos de Staffordshire, sendo o da fábrica Adams o mais antigo, datado do ano de 1769, seguido pelo selo da fábrica W. Davenport e CO., dos anos 1793 e por fim, o selo da fábrica Copeland e Garret, datado de 1833.

Os selos indicam que os moradores dessa localidade incorporaram, no seu cotidiano, especificamente, nos seus hábitos alimentares, uma série de bens de consumo importados. A presença destas peças indica que estes moradores não se encontravam isolados do mercado internacional e, por conseguinte, de práticas sociais forâneas.

4.8 Datação

Para datação média do Sítio Arqueológico Curtume, foram aplicadas as técnicas denominadas Fórmula de South (1977) e Gráfico de Barras.

4.8.1 Fórmula de South (1977)

A tabela abaixo foi elaborada com a finalidade de estimar a datação média do sítio conforme a Fórmula de South (1977). A fórmula determina a identificação de tipos decorativos

de louça existentes em uma amostra (coluna 2), com a caracterização das datas de início e término de produção de cada tipo (colunas 3 e 4), sequencialmente é informado a data média para cada tipo (coluna 5), que corresponderia, estatisticamente, ao momento no qual aquele tipo teve um pico de popularidade; logo em seguida, é informado a quantidade de peças existentes na amostra para cada um dos tipos definidos (coluna 6) e por fim, é realizada a multiplicação entre as quantidades e as datas médias, valor informado na última coluna (coluna 7). Ao final, é realizado o somatório das quantidades de peças. O somatório dos produtos é dividido pelo somatório da quantidade de peças, chegando, então, à data média. É um outro método usado como base para aplicar a fórmula de datação.

No caso do sítio arqueológico Curtume, a data média alcançada foi 1831. Reforça-se que esta não é uma datação absoluta para o sítio, mas sim um indicativo temporal para quando a lixeira analisada foi produzida com mais intensidade, seja por morarem mais pessoas no local nesse período, seja por terem gerado mais lixo nesse momento. Cabe destacar que o tipo decorativo H, denominado de banded, apesar de constar na tabela, não fez parte dos cálculos porque a bibliografia pesquisada não apresentou informações sobre a data de término de produção e isso impediu de realizar o cálculo médio, assim, ele consta na tabela, mas suas informações não foram quantificadas.

Quadro 15 - Fórmula de South (1977)

LETRA	TIPO	INÍCIO	TÉRMINO	MÉDIA	QTD*	PRODUTOS
A	estilo contas azul e vinho	1751	1825	1788	1	1788
B	Padrão Shell Edged azul	1780	1860	1820	7	12740
C	Variegated Surfaces	1780	1820	1800	1	1800
D	Padrão TP - borda Floral Continuo	1784	1856	1820	1	1820
E	Selo Adams	1787	1864	1826	2	3651
F	Padrão Willow	1790	1880	1835	1	1835
G	Padrão Wave	1790	1840	1815	3	5445
H	Padrão Banded	1790	Não	Não	0 (1)	Não
I	CatEye	1800	1900	1850	1	1850
J	Selo Davenport	1800	1860	1830	1	1830
L	Rouletted Bands	1810	1860	1835	1	1835
M	Multi-Chambered Slip	1811	1900	1856	1	1856
O	Padrão Shell Edged Púrpura	1820	1860	1840	1	1840
P	Técnica spatter	1820	1860	1840	5	9200
Q	Padrão Azul Borrão	1828	1867	1848	1	1848
R	Estilo Sprig	1830	1860	1845	2	3690
S	Selo Copeland and garret	1833	1846	1840	2	3679
T	Estilo Peasant policromico	1840	1860	1850	3	5550
					34	62256
Data Média (Fórmula de South, 1977)						1831
*A quantidade refere-se ao NMP						

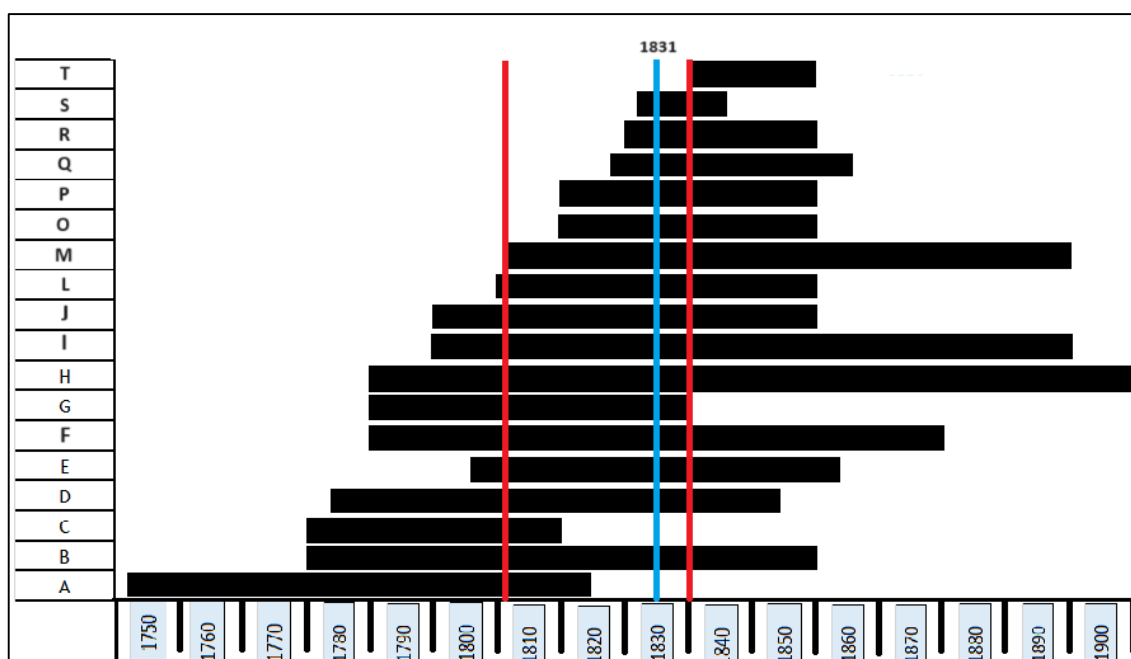
Fonte: Elaboração própria.

4.8.2 Gráfico de Barras

O gráfico abaixo apresenta um período de ocupação para o conjunto de louças recuperadas na lixeira do sítio arqueológico Curtume, diferindo da fórmula, que apresenta uma data média. Essa datação indica o período de ocupação mais intensa do sítio que seria entre 1800 a 1835, esse período está marcado pelas linhas verticais na cor vermelha. É provável que nesse período o sítio estivesse sendo mais intensamente utilizado, já que mais louças com essa datação encontram-se descartadas na sua lixeira.

Assim como ressaltado para a fórmula, é importante esclarecer que a informação do gráfico não se trata de uma datação absoluta para o sítio, mas sim de uma datação que indica, justamente, o período que mais descartes de material aconteceu naquele local. Além do período médio, está indicado no gráfico a datação média do sítio na linha vertical de cor azul, o qual foi estimado a partir da aplicação da Fórmula de South (1977). Esta indicou a data de 1831, conforme explicado anteriormente.

Quadro 17 - Gráfico de Barras



Fonte: Elaboração própria.

Conforme o levantamento histórico realizado para a Fazenda, nesse período, esta unidade produtiva caracterizava-se por um Fazenda Nacional. Datado de 1811, D'Alencastre (1857) apresenta um inventário realizado pelo ouvidor Luiz José e Oliveira, que caracteriza a Fazenda Grande como uma propriedade de 3 léguas de norte a sul e 1 légua de leste a oeste,

que possuía 27 escravos como cativos, 37 cavalos e 1200 cabeças de gado, sua avaliação foi 7:163\$320 réis. Por ocasião do sequestro dos bens dos jesuítas, as Fazendas Nacionais passaram a ser administradas por particulares que tinham se empobrecido no serviço do Estado ou que tinham na corte poderosos padrinhos. Segundo o autor, os particulares que administraram as fazendas nacionais as levaram, ao longo do tempo, a um estado “deplorável”. Segundo ele, em 1825, atesta-se um grande decréscimo do gado vacum nestas unidades, bem como um aumento da escravatura e do gado cavalar.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir dos resultados obtidos pelas análises materiais e documentais do sítio arqueológico Curtume, pôde-se inferir algumas hipóteses acerca dos hábitos alimentares desse grupo doméstico. Foi possível concluir que estas pessoas utilizavam, na sua maioria, peças de baixo custo do mercado nacional e internacional, tendo em vista a ausência de porcelanas, a pouca quantidade de peças com técnicas decorativas caras, como transfer printed e a ausências de baixelas (conjuntos de louças). Também não foram identificadas peças com funções específicas, apenas recipientes genéricos e cuja utilidade fosse mais versátil, como pratos, xícaras, pires e tigelas. Ou seja, nota-se uma escolha por itens mais funcionais do que rituais, desconsiderando regras burguesas vigentes no período.

A grande diversidade decorativa da amostra reforça a escolha dos moradores por peças que não compõem conjuntos ou baixelas de louças, é provável que certas peças quebravam e eram substituídas por outras que pudessem desempenhar a mesma função, sem preocupações em manter um padrão na decoração. Todas essas informações, estão sugerindo que as refeições nessa unidade doméstica eram realizadas de modos informais, menos estruturadas, contrariando regras de etiqueta associadas à elite brasileira do século XIX. As preferências por alimentos mais pastosos, líquidos ou comidas ensopadas, percebidos por uma maioria de peças côncavas sugere ainda uma negação dos preceitos da Nova Cozinha, a qual determinava que as texturas, os cheiros e os gostos das comidas não deveriam se misturar. Dessa forma, no que se refere ao paladar do grupo, é provável que modos tradicionais resistissem aos promovidos pela modernidade, já que as escolhas locais estavam negando, na sua maioria, características europeias ou da elite nacional sobre comensalidade.

Apesar disso, é importante pontuar que esse grupo doméstico não viveu alheio às determinações da modernidade, isso se confirma através da existência de diversos bens de consumo internacionais na coleção, conforme demonstram os selos das amostras, a maioria são

peças de origem inglesa. Também foram identificadas peças de origem portuguesa, ainda que em pouca quantidade, o que foi percebido pelas pastas de algumas louças. Também nota-se a existência de conjuntos de louças improvisados, os quais, ainda que não fossem conjuntos originais de fábrica, é provável que naquele contexto estivessem sendo usados enquanto tal. Ou seja, localmente, as regras burguesas não foram completamente negadas, mas foram adaptadas às particularidades regionais. De acordo com o gráfico de barras aplicado na amostra, a data média do material analisado é de 1800 a 1835 e a fórmula de South (1977) apresenta a data média de 1831. O levantamento histórico sugere que neste período, a unidade produtiva caracterizava-se por uma Fazenda Nacional caracterizada como uma propriedade de 3 léguas de norte a sul e 1 légua de leste a oeste, que possuía 27 escravos como cativos, 37 cavalos e 1200 cabeças de gado, sua avaliação foi 7:163\$320 réis. Neste período a Fazenda grande era administrada por particulares pobres que ao longo do tempo, a levou a um estado “deplorável”, com grande decréscimo em 1825 do gado vacum, bem como um aumento da escravatura e do gado cavalariço.

Importante destacar que estas datações se associam a data mais intensa de descarte de materiais na lixeira analisada, não se tratando da data do sítio como um todo (o qual tem como data mais antiga o ano 1687 e ainda continua em funcionamento no presente). O período informado por estas ferramentas estatísticas tem nos levado a questionar quem eram os moradores/ocupantes que habitavam a Fazenda nesta época, ou seja, quem era o seu grupo doméstico. Apesar de já estar em desenvolvimento pesquisas de fontes documentais e orais, ainda existem muitos questionamentos para o período ao qual as louças estão relacionadas.

A análise das louças provenientes do Sítio Arqueológico Curtume em São João do Piauí reafirma a importância de estudar as práticas alimentares para compreensão da história e cultura de um povo. Mudanças sociais, econômicas, gosto, preferências e regras cotidianas, verificadas a partir da materialidade, nos permitem estabelecer uma ponte entre a tradição e a modernidade nessa unidade doméstica e produtiva.

Conforme o apresentado, o trabalho reafirma que a alimentação vai muito além da simples nutrição, sendo um reflexo e agente das identidades e relações sociais de uma comunidade. Nesse sentido, a arqueologia da alimentação nos convida a refletir sobre como os hábitos alimentares moldam e refletem as sociedades que nos precederam e a nossa atual. Portanto, é fundamental analisar a materialidade a fim de acessar o cotidiano desses agrupamentos humanos, especialmente aqueles localizados em contextos periféricos, nos quais poucos documentos escritos podem ser localizados. Como perspectivas futuras, pretende-se um maior aprofundamento no estudo de relatos de viajantes que passaram pela região rural do

sudeste do Piauí a fim de confrontar suas impressões sobre a comensalidade local e os dados materiais sugeridos pelas louças. Também pretendo me aprofundar no estudo químico das peças, pensando uma análise arqueométrica sistemática desse acervo.

REFERENCIAS

- ABREU, Rafael. Um lugar na caatinga: consumo, mobilidade e paisagem no semiárido do nordeste brasileiro. 2017. Tese (Doutorado) – Faculdade de Ciências, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2017.
- ARAÚJO, Kaio Hellanno da Costa Santana. Escavando Arquivos: levantamento de dados históricos sobre práticas alimentares piauienses oitocentistas. 2024. Relatório (Iniciação Científica) – Universidade Federal do Piauí, 2024. 23 f.
- BARBOSA, R.; ALLEN, S. Arqueologia Histórica no Nordeste: um panorama. In: SYMANSKI, L.; SOUZA, M. A. T. (orgs). Arqueologia Histórica Brasileira. Belo Horizonte: UFMG, 2022. p. 513-542.
- BARBOSA et al. Análise comparativa das louças encontradas em áreas de ocorrência arqueológica na região metropolitana de Curitiba, Paraná. Cadernos do Lepaarq, v. XIX, n. 38, p. 82-105, jul.-dez. 2022.
- BORIM Jr, Waldyr Luiz. Sabores e dissabores: olhares sobre a cultura material da Fazenda São Domingos (José de Freitas, Piauí). 2016. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Universidade Federal do Piauí.
- CARPENTIER, Donald; RICKARD, J. Slip Decoration in the Age of Industrialization. In: HUNTER, Robert (Ed.). Ceramics in America 2001. Milwaukee: Chipstone Foundation, 2001. p. 115-134.
- CAMPOS, L. F. A. et al. Características de plasticidade de argilas para uso em cerâmica vermelha ou estrutural. Cerâmica, v. 45, n. 295, p. 140–145, maio 1999.
- CRUZ, Kálita Saynara Ferreira da. A comida está na mesa: Análise arqueológica das louças recuperadas no sítio arqueológico Curtume, São João do Piauí - PI. 2024. Relatório (Iniciação Científica) – Universidade Federal do Piauí, 2024. 38 f.
- LIMA, T. A. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. Anais do Museu Paulista, v. 3, p. 129-191, 1995.
- LIMA, T. A. Os marcos teóricos da arqueologia histórica, suas possibilidades e limites. Estudos Ibero-Americanos, v. 2, n. 1, p. 7-23, 2002.
- LIMA, T. A. O papel da arqueologia histórica no Mundo Globalizado. Em: SENATORE, M. X.; ZARANKIN, A. (eds). Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 2002. p. 117-127.
- MARSCHOFF, María. ¿Comer o Nutrirse? La Alimentación Como Práctica Social. Arqueología, v. 13, s/p, 2007.
- MILLER, G. Classification and economic scaling of 19th century ceramics. Historical Archaeology, v. 14, 1980.

O'BRIEN, M.; MAJEWSKI, T. The use and misuse of nineteenth-century English and American ceramics in archaeological analysis. *Advances in Archaeological Method and Theory*, v. 11, p. 97-209, 1987.

OLIVEIRA, Ana Joaquina da Cruz. A comida está servida! Um estudo das práticas alimentares na Fazenda Prazeres, Bertolândia – PI. 2018. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Universidade Federal do Piauí.

SANTOS, C. R. A dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. SILLIMAN, S.; HALL, M. Introduccíon: Archaeology of Modern World. In: SILLIMAN, S.; HALL, M. (orgs). *Historical Archaeology*. Blackwell, 2006. p. 1-22.

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

SOARES, F.C. Introdução. In: SOARES, F. C. (org.). *Comida, cultura e sociedade: Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno*. Recife: Editora da UFPE, 2016. p. 11-24.

SOARES, F. C. Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: consumo de comida-bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica. *Revista Geografias*, v. 9, p. 9–22, 2019.

SYMANSKI, L. C. P. A louça na pesquisa arqueológica: análises e interpretações processuais e pós-processuais. *Revista do CEPA*, v. 20, p. 59-76, 1996.

SYMANSKI, L. C. P. Louças e auto-expressão em regiões centrais, adjacentes e periféricas do Brasil. Em: ZARANKI, A.; SENATORE, M. X. (eds). *Arqueologia da Sociedade Moderna na América do Sul: Cultura Material, Discursos e Práticas*. Buenos Aires: Ediciones del Tridente, 2002. p. 31-62.

SYMANSKI, L. C. Práticas econômicas e sociais no sertão cearense no século XIX: um olhar sobre a cultura material de grupos domésticos sertanejos. *Revista de Arqueologia*, v. 21, n. 2, p. 73–96, 2008.

SYMANSKI, L. C. P.; GOMES, D. M. C. Mundos mesclados, espaços segregados: cultura material, mestiçagem e segmentação no sítio Aldeia em Santarém (PA). *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, v. 20, n. 2, p. 53–90, jul. 2012.

SCHMITZ, P. I.; GAZZANEO, M. O que comia o guarani pré-colonial. *Revista de Arqueologia*, São Paulo, v. 6, p. 89-105, 1991.

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

ZANETTINI, P. E. Pequeno roteiro para classificação de louças obtidas em pesquisas arqueológicas de sítios históricos. *Revista do CEPA*, v. 15, p. 117-130, 1986.

ZARANKIN, A. Hacia uma arqueologia histórica latino-americana. Em: FUNARI, P. P.; ZARANKIN, A. (eds.). *Arqueología histórica en América del Sur: los desafíos del siglo XXI*. Bogotá: Uniandes, 2004. p. 131-143.

Parque e Museu Jefferson Patterson. Artefatos de Diagnóstico de Maryland, 2002. Disponível em: <<http://www.jefpat.org/diagnostic/postcolonial%20ceramics/DiptWares/index> dippedwares.htm>. Acesso em: 02 dez. 2024.

Merriamwebster. Holloware. Disponível em: <https://www.merriamwebster.com/dictionary/hollowware>. Acesso em 02/12/2024