

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**FORMAÇÃO INTERCULTURAL DE EDUCADORES INDÍGENAS - FaE/UFMG**

**O COZINHADO PATAXÓ: O grande escaldado da parida**

Araritana Ribeiro Máximo

Belo Horizonte

2024

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**FORMAÇÃO INTERCULTURAL DE EDUCADORES INDÍGENAS - FaE/UFMG**

**O COZINHADO PATAXÓ: O grande escaldado da parida**

Percurso acadêmico apresentado à Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito para obtenção do título de Licenciada em Línguas Artes e Literatura, pelo curso de Formação Intercultural de Educadores Indígenas FIEI/FaE/UFMG.

Território: Kanã Mihay, Carmésia/MG

Orientadora: Shirley Aparecida de Miranda

Co-orientadora: Débora Rodrigues Azevedo Silva

Belo Horizonte – MG

2024

ATA DE APROVAÇÃO

**Cozinhado Pataxó: O grande escaldado da parida**

Araritana Ribeiro Máximo

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Shirley Aparecida de Miranda – Orientadora

Universidade Federal de Minas Gerais

Profa. Ms. Débora Rodrigues Azevedo Silva – Co-orientadora

Universidade Federal de Minas Gerais

Profa. Dra. Clarisse Alvarenga

Universidade Federal de Minas Gerais

Luiz José Ribeiro

Cacique da Aldeia Kanã Mihay

Belo Horizonte

Outubro de 2024

## DEDICATÓRIA

*Dedico meu trabalho para minha comunidade que me deram todo apoio nesse meu trabalho maravilhoso devido para mim também, porque faz fazer parte desse trabalho não foi fácil tem um pouco de dificuldade também mas é com muito carinho esse trabalho que fiz com amor um trabalho muito especial para mim.*



## AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, depois minha família, minha comunidade e todos que me deram apoio na hora que precisei. Foi muito importante para mim. Quero agradecer meus professores também e colegas.

## EPÍGRAFE



*Niamisu mantxo kanã pataxi*

*Deus abençoe minha aldeia*

*Arnã ertõ kepôy nitxi*

*Eu amo ela muito*

*Txuhap hõtxomã, muká mukáú*

*Vamos todos unir reunir*

*Tokêré wekanã uĩ pataxi*

*Quero paz na aldeia*

## RESUMO

O trabalho é sobre o cozinheiro tradicional pataxó um costume de muitos anos de resistência do povo pataxó. O cozinheiro começa quando uma mulher ganha nenê, aí onde surge o escaldado da parida para agradecer a chegada da criança, para dar boas-vindas e para passar energia positiva pra elas. Tive a experiência com o cozinheiro tradicional pataxó no nascimento dos meus três filhos, onde percebi a importância desse trabalho pra mim e pra comunidade, porque não devemos deixar acabar nossa tradição e também por causa da coletividade da comunidade. E também, pra os não indígenas saberem um pouco da nossa tradição e passar a respeitar mais nossa história e saber que somos um povo cheio de costume tradicionais. Com o objetivo de deixar registrado pra comunidade e para a escola poder está trabalhando com as crianças, pra está falando com eles que temos esse costume que não vem de agora, é de muitos anos atrás e talvez quem sabe ser trabalhado em outras escolas, incentivar outra comunidade pra ser trabalhando, pra tá passando para suas crianças, pra saber seus costumes, de seus pais, de antigamente. Escolhi fazer entrevistas porque achei muito interessante para o meu trabalho porque temos que aprender muito com os mais velhos eles têm muito, muita sabedoria para ensinar para nós. As imagens fazem parte da metodologia. Algumas fotos eu fiz, outras imagens consegui com intenção de estar registrando tudo, depois fui selecionando as fotos, que eu escolhi de acordo que ia colocar no meu trabalho. Então quando você pára para ouvir um mais velho da aldeia você tem que ter consciência que você vai aprender muitas coisas com eles porque eles são como um livro na aldeia, eles tem muitos saberes para nos passar e ensinar para nós então nunca devemos abandonar os nossos anciões da aldeia.

Palavras-chave: Cozinheiro Pataxó; Escaldado da Parida; Cultura Pataxó; Celebração de nascimento indígena.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1 \_ Foto de Araritana Ribeiro Máximo.

Imagem 2 \_ Imagem da Aldeia Kanã Mihay.

Imagem 3 \_ Foto do Cozinhado Pataxó, aqui a comida está pronta e já nós estamos agradecendo a fartura do cozinhando.

Imagem 4 \_ Foto da Escola Estadual Indígena Pataxó Bacumuxa, na aldeia Kanã Mihay.

Imagem 5 \_ Foto de Araponga (Maria Hilda) segurando uma bacia de peixe para eu cozinhar.

Imagem 6 \_ Foto do Senhor Luiz Jose Ribeiro, cacique de Kanã Mihay

Imagem 7 \_ Foto de dona Eliene Máximo Ribeiro\_ essa é a minha mãe, também com uma bacia de peixe.

Imagem 8 \_ Foto de Rosane Pinheiro dos Santos e Araritana (eu)\_ é eu, minha esposa e minha filha no cozinhado.

Imagem 9 \_ Foto do cozinhado Pataxó, em setembro de 2024, nesse momento, nós estamos dançando para poder comer com a comida do cozinhado.

Imagem 10 \_ Dança no awê, aqui estamos dançando para poder comer com a comida do cozinhado.

Imagem 11 \_ Alguns dos temperos utilizados no cozinhado. Nas fotos aparece o quioiô, cebolinha, salsa e cebola.

Imagem 12 \_ Alguns dos temperos utilizados no cozinhado. Nas fotos aparece o quioiô, cebolinha, salsa e cebola.

Imagem 13 \_ Araponga, que está preparando seu almoço para o cozinhado.

Imagem 14 \_ Cozinhado tradicional pataxó sendo preparado pela comunidade na Aldeia Kanã Mihay.

Imagem 15 \_ Essa é Conceição que está cortando a galinha para fazer o escaldado.

Imagem 16 \_ Cortando o tempero para cozinhar o peixe.

Imagem 17 \_ Assando um frango.

Imagem 18 \_ Nessa foto a comida já está pronta.

Imagem 19 \_ Esses dois está falando sobre cozinhado e agradecendo as famílias, eles são Judine Máximo Ribeiro e Rosimar Pinheiro dos Santos, meu primo e meu cunhado.

Imagem 20 \_ Esse é um momento de agradecimento pela fartura.

Imagem 21 \_ Galinha cozinhando.

Imagem 22 \_ Galinha cozinhando.

Imagem 23 \_ Escaldado Pataxó.

Imagem 24 \_ Momento onde se concentra o cozinhado tradicional pataxó feito pela comunidade

Imagem 25 \_ Meu pai, um grande guerreiro fazendo sua palestra.

Imagem 26 \_ Momento da palestra para falar sobre o cozinhado e a importância que é para nós pataxó.

Imagem 27 \_ O cozinhado tradicional pataxó sendo compartilhado com a comunidade na Aldeia Kanã Mihay.

Imagem 28 \_ Hora que estamos aguardando o almoço ficar pronto e o meu pai já está doido para comer escaldado.

Imagem 29 \_ Araponga e minha mãe segurando o peixe para o cozinhado.

Imagem 30 \_ Momento que as mulheres cantam para a criança passando energia positiva e agradecer na chegada da criança na aldeia que cresça com saúde e muito sabedoria.

Imagem 31 \_ Momento e hora da palestra onde acontece o agradecimento da comunidade.

Imagem 32 \_ Foto onde nós deixamos registrado o momento da comunidade para fazer cozinhado Pataxó.

## Sumário

Introdução .....	11
Apresentação do tema .....	16
Justificativa .....	18
Objetivo .....	19
Metodologia .....	20
Apresentação dos entrevistados .....	20
1. O Cozinhado Tradicional Pataxó .....	27
3. Momentos do cozinhado: .....	33
4. Receitas: .....	39
5. Palavra do Cacique: A importância do Cozinhado Pataxó.....	47
6. O cozinhado pataxó nas vozes das Mulheres .....	49
A narrativa de Dona Araponga .....	50
As palavras de dona Eliene sobre o cozinhado .....	51
O cozinhado da parida de 2023.....	53

## Introdução

Meu nome é Araritana Ribeiro Máximo, tenho 33 anos, sou filho de Luiz José Ribeiro e Eliene Máximo, sou neto de José Ribeiro e Maria Damiana Ferreira dos Santos, tenho muitas histórias para ser contadas, histórias boas e algumas ruins.

Imagem 1: Foto de Araritana Ribeiro Máximo



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.

Adorava minha vida de criança e gostava de ajudar meus pais na roça, na pesca, pegar a lenha, carregar a água do córrego, beber e cozinhar. Também gostava muito de olhar as armadilhas que meu pai fazia, mundéu, o laço, e logo cedo subia o morro para olhar as armadilhas. Quando chegava lá e tinha algum tatu ou paca, eu ficava todo alegre porque sabia que naquele dia eu ia comer uma caça do mato, quando chegava em casa minha mãe, meus

irmãos ficavam todos alegres também. Ela pegava a caça e de imediato ia limpá-la no fogo, quando era na hora de repartir eu queria levar para os meus avós. Gostava muito das histórias que eles me contavam, porque quando pegavam tatu ou uma paca, minha mãe falava que não podia jogar os casco e os ossos no meio pela casa porque dá azar nas armadilhas isso até hoje eu não esqueço.

Adorava pegar milho na roça com meus primos, quando chegávamos em casa, fazíamos uma fogueira para assar o milho, às vezes nós comia o milho mal assado e passava mal. Lembro-me bem quando nós íamos para o Rio pescar, pegávamos peixes com fartura, depois minha mãe cozinhava os peixes ou assada na brasa e todos comia com pimenta porque era bom demais.

Quando chegava à noite fazíamos a fogueira na beira do rio, só que eu era muito medroso, quando o Corujão começava a gritar logo corria para perto da minha mãe e ficava quietinho. Ficávamos uma semana no Rio acampado porque naquela época não tinha muitas coisas para comer. Gostava quando meu pai caçava passarinhos com seu bodoque. Eu e meus irmãos fazíamos as pelotas de barro, depois secávamos no fogo, para ele caçar passarinho para comermos.

Eu e meus primos gostava muito de brincar de carrinho feito de lata de óleo, nós mesmo que fazíamos. Eu gostava de jogar bola brincar de polícia e ladrão, tínhamos várias brincadeiras boas.

Quando era na época das frutas, goiaba, jabuticaba, manga todos íamos colher essas frutas, todos alegres brincando uns com os outros.

O que amávamos também era tomar banho no córrego, brincar de pega-pega na lagoa da aldeia e ficávamos com muito frio.

A tardezinha buscamos lenha para fazer uma fogueira, quando chegava à noite era muito bom porque os mais velhos da aldeia contavam as suas histórias algumas davam medo, outras nem tanto.

Minha infância foi boa demais se eu pudesse voltar o tempo voltaria porque naquele tempo era só alegrias, o jeito que via o mundo era perfeito e hoje há tantos problemas acontecendo no mundo, que preferia estar vivenciando tudo aquilo de novo.

Quando foi em 1992 e minha mãe arrumou emprego na aldeia Retirinho, ela trabalhava de merendeira, todos os dias ela saía cedo para trabalhar na outra aldeia, então meus pais resolveram morar na aldeia Retirinho. Tivemos que mudar de aldeia porque ela não estava mais aguentando ir andando todos os dias, às vezes era de baixo de chuva. Com a mudança para aldeia Retirinho melhorou bastante para ela e para nós, que tínhamos que estudar também. Até que eu



me acostumei com os outros amigos foi um pouco difícil. Gostava muito de estudar às vezes fazia um pouco de bagunça na sala, professores não gostaram muito.

No ano de 2000 foi inaugurada uma escola bem grande na aldeia ficou melhor para nós porque antes, quando chovia molhava tudo.

Em 2003 chegou uma irmã da minha mãe para morar com nós na aldeia Retirinho, ela tinha uma filha solteira eu fiquei todo alegre com a chegada da nova prima. E passou alguns tempos e começamos dar uns beijinhos escondido da mãe dela. Um dia eu chamei ela para conversar com os nossos pais. Ela ficou com medo porque ela era mais nova do que eu, então resolvemos falar para os nossos pais eles aceitaram nosso namoro. Passado algum tempo, resolvi pedir ela em casamento porque nós pataxós casamos cedo. Quando foi em 2004 marcamos o casamento na aldeia Imbiruçu. Tive que carregar uma pedra que é a tradição do povo pataxó. Se eu não aguentasse carregar pedra não casaria. E foi uma grande festa, quando acabou a festa peguei minha bicicleta e saímos todos alegres para nossa aldeia.

Em 2005, tivemos um problema aqui aldeia Retirinho, tivemos que ir embora novamente para a aldeia Imbiruçu. Fiquei feliz em morar de novo no lugar de onde eu vim, pois ainda considerava meu lar. Depois passou um tempo, fizeram uma reunião para escolher alguns professores que estava faltando, foi aí que o cacique me perguntou se eu queria ser professor, eu fiquei com medo porque eu ainda era estudante, mas aceitei e dei conta do recado. Era professor de Cultura passava tudo que aprendi na escola com os mais velhos foi assim que tive meu primeiro emprego na aldeia.

Em 2001 tive a notícia que a minha mulher estava grávida. Fiquei muito feliz porque eu ia ser pai de uma menina, quando nasceu foi uma grande festa, minha mãe e minha sogra fizeram bastante escaldado (comida típica Pataxó) para comunidade e teve a temperada (bebida que comemoramos o nascimento do bebê) porque já é tradição do povo Pataxó.

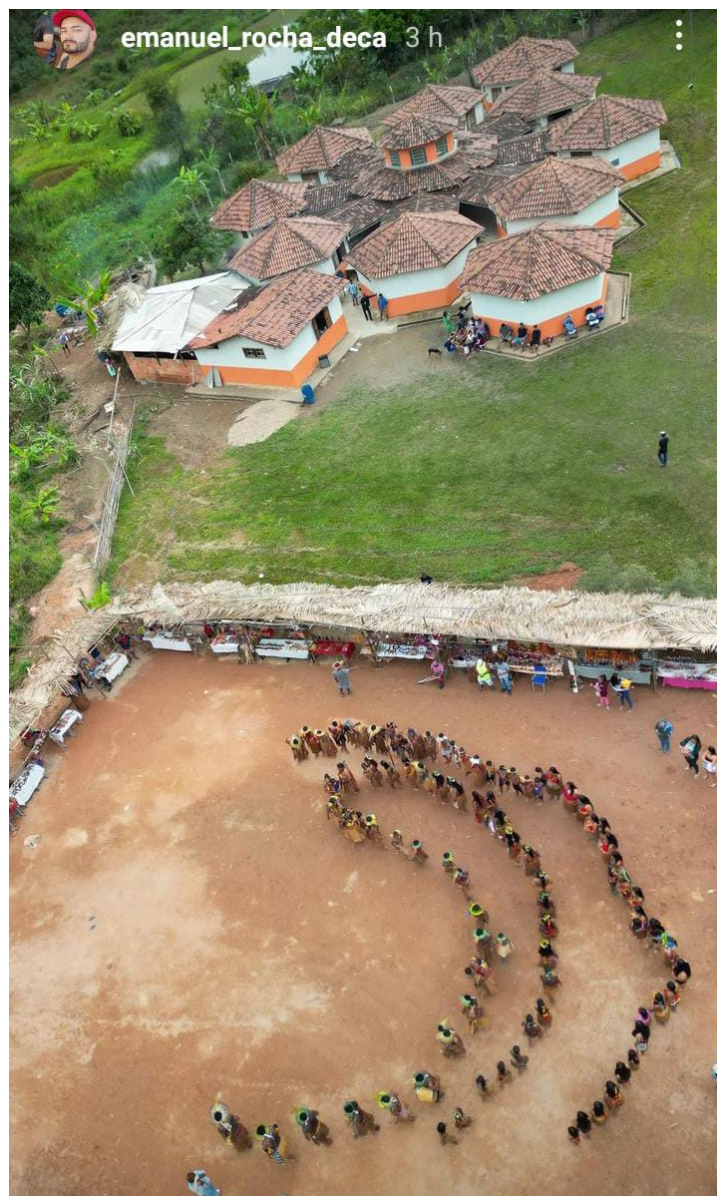
Em 2008 outra notícia boa, minha mulher estava grávida novamente de outra menina, foi outra festa. Eu estava sempre querendo menino até que Deus me enviou, quando em 2011 a minha mulher estava grávida de novo, veio um menino, fiquei muito feliz. Eles cresceram bem graças a Deus, estudaram na aldeia mesmo e fui professor dos meus três filhos.

Em 2019 meu pai e minha mãe fizeram uma reunião com eu e meus irmãos, não sabia do que se tratava na hora que começou a reunião ele disse - "meus filhos eu vou embora daqui" ele contou os problemas dele e perguntou se nós íamos acompanhá-lo em busca da nova aldeia. Na hora eu pensei muito em meus filhos, na minha esposa porque eles já estavam acostumados na aldeia Imbiruçu. Conversei bastante com a minha esposa e meus filhos e disse que nós tínhamos que ir embora, foi um grande choque para eles, eles começaram a chorar porque não queriam ir

embora, não sabia como que ia ser lá. Meu pai falou que estava tudo no jeito para nós ir embora e fiquei pensando como que ia ser a nova rotina, sei que não ia ser fácil começar tudo do zero e não nos adaptar fácil. Meu pai falou que íamos para Esmeraldas/MG, então resolvi acompanhá-lo. Entreguei meu trabalho na escola, tirei meus filhos da escola e minha esposa chorou muito. A noite carregamos o caminhão e fomos de ônibus para Esmeraldas. Chegando na terra, tinha uma família que morava na fazenda, descemos do ônibus para conversar com eles mas não teria como construir uma nova aldeia ali, foi muito difícil, teve até polícia, as mulheres ficaram com medo, então resolvemos voltar. Todos ficaram tristes sem saber para onde nós iríamos e as crianças chorando querendo comer e tomar banho.

Quando estávamos no meio da estrada meu pai recebeu uma ligação do Cacique da aldeia sede Guaraní perguntando se ele queria voltar para o Retirinho porque a escola estava abandonada. Meu pai reuniu com todos e perguntou se vamos voltar, muitos não queriam, mas não tínhamos muitas escolhas e deu certo, voltamos para o Retirinho onde morei muito tempo para mim foi bom porque eu já tinha conhecimento na aldeia. Quando chegamos na escola limpamos e organizamos.

Imagem 2: Imagem da Aldeia Kanã Mihay.



Fonte: Emanuel Rocha, conhecido como Deca.

Então começamos tudo do zero construímos casa de pau a pique, fizemos reunião para decidirmos quem seria o cacique e o vice, escolhemos o meu pai e o meu irmão mais velho. Escolhemos o nome para nossa aldeia que tem o nome Kanã Mihay (Minha Riqueza) e hoje sou professor do EJA, do ensino médio e minha esposa também conseguiu emprego na escola ficamos muito felizes.

Hoje graças a Deus estou muito feliz na minha aldeia nova, já plantamos roça de mandioca, de banana e espero que agora possamos ficar por aqui mesmo, porque eu quero ver meus filhos estudar e formar numa escola indígena assim como eu. Muitas conquistas já tivemos e nossa nova aldeia, uma delas e muito importante foi a construção de nossas casas em alvenaria pois aqui é muito frio e também e protegemos da chuva melhor.

Estou muito feliz aqui na aldeia Kanã Mihay.

### **Apresentação do tema**

O tema do meu trabalho é o cozinhado tradicional pataxó um costume de muitos anos de resistência do povo pataxó. Eu escolhi esse tema porque de uns tempos pra cá estava meio que parado na minha aldeia, ai eu tive a ideia de conversa com a comunidade para voltar a ter o cozinhado na aldeia pra não deixa acabar. Todos concordaram com a ideia e agora toda vez quando uma mulher ganha nenê nós fazemos o cozinhado tradicional pataxó pra não perder nosso costume de antigamente e também acho muito interessante pra mim uma riqueza muito grande pra comunidade.



Imagem 3: Foto do Cozinhado Pataxó, aqui a comida está pronta e já nós estamos agradecendo a fartura do cozinhando.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Eu mesmo tive a experiência com o cozinhado tradicional pataxó no nascimento dos meus três filhos. Como contei antes, sou pai de duas meninas e um menino, que nasceram em 2001, 2008 e 2011. Quando cada um deles nasceu, foi uma grande festa minha mãe e minha sogra fizeram bastante escaldado (comida típica Pataxó) para comunidade e teve a temperada (bebida que comemoramos o nascimento do bebê) porque já é tradição do povo Pataxó. Então quando eu estava fazendo meu percurso nasceu minha quarta filha aí eu aproveitei e fiz meu trabalho sobre o cozinhado pataxó.

Então, o cozinhado começa quando uma mulher ganha nenê, aí onde surge o escaldado da parida junto com a comunidade para agradecer a chegada da criança e dar boas-vindas para e passa energia positiva pra elas. Passando uns dias, o cacique reúne a comunidade com os pais da criança para fazer o cozinhado tradicional pataxó. O cacique reúne a comunidade para o cozinhado no outro dia, vão todos, cada um leva o que tem em casa, um frango caipira, um pedaço de carne, peixe, arroz e outros temperos. Quando chega no local os homens vai pegar lenha pra fazer seus fogos, cada família faz seu fogo separado, quando está tudo pronto o pessoal coloca tudo no centro cultural onde vai ser o awê, chama o pai da criança pra ir no meio do centro junto com as comidas, onde nós fazemos o awê, pra agradecer a chegada da criança e passar mais energia pra eles e também agradecer pela fartura que tivemos no cozinhado tradicional. Depois, o cacique faz a palestra e os pais dão suas palavras de agradecimento da comunidade que foi feito pelo seu filho e depois é só comer aquele almoço gostoso que foi feito pela comunidade

### **Justificativa**

Justifico a importância desse trabalho pra mim e pra comunidade é, muito importante, porque não devemos deixar acabar nossa tradição e também por causa da coletividade da comunidade. E para a escola é muito importante porque os alunos estão envolvidos nesse trabalho da comunidade e o cozinhado está envolvido na escola também, porque tem a participação dos alunos e este é um trabalho que vai ficar guardado na escola pra os alunos estudarem e saber que não devemos deixar acabar nossa tradição

E também pra os não indígena saber um pouco da nossa tradição e passar a respeitar mais nossa história e saber que somos um povo cheio de costume tradicionais.

Imagem 4: Foto da Escola Estadual Indígena Pataxó Bacumuxa, na aldeia Kanã Mihay.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

## Objetivo

O objetivo é eu deixar registrado pra comunidade, e a escola poder tá trabalhando com as crianças, pra está falando com eles que temos esse costume que não vem de agora, é de muitos anos atrás e talvez quem sabe ser trabalhado em outras escolas, incentivar outra comunidade pra ser trabalhando pra tá passando para suas crianças, pra saber seus costumes, de seus pais, de antigamente, pra não deixa acabar a tradição pataxó.



## **Metodologia**

Escolhi fazer entrevistas porque achei muito interessante para o meu trabalho porque temos que aprender muito com os mais velhos eles têm muito, muita sabedoria para ensinar para nós.

Então quando você pára ouvir um mais velho da aldeia você tem que ter consciência que você vai aprender muitas coisas com eles porque eles são como um livro, na aldeia tem muitos saberes para nos passar e ensinar para nós e nunca devemos abandonar os nossos anciões da aldeia porque eles têm muitas coisas para ensinar para nós.

As imagens fazem parte da metodologia. Algumas fotos eu fiz, outras imagens consegui com meu primo no dia do cozinheiro. Quando eu estava participando ele estava registrando tudo, depois ele me mandou as fotos e aí eu fui selecionando as fotos, que eu escolhi de acordo que ia ser feito o meu trabalho.

## **Apresentação dos entrevistados**

Eu entrevistei quatro pessoas da comunidade: uma foi meu pai, minha mãe, minha sogra e minha esposa. Eu escolhi porque são pessoas de mais história e sabem contar como é o cozinheiro e tem muitas história pra contar, vem de longa caminhada e estão envolvidas toda vez que nasce uma criança na comunidade e já ficam ansiosos pra chegada de nova criança que chega na aldeia e são muito respeitado pela comunidade.

Uma dessas pessoas que entrevistei é Araponga. Araponga é o nome indígena de Maria Hilda, minha sogra, ela tem 49 anos. Ela é casada tem treze filhos. Araponga já é uma mulher bem mais velha na aldeia e já sabe cozinhar desde nova então eu escolhi ela porque ela já é experiente em fazer comida para muitas pessoas da comunidade e em festa que acontece na aldeia. Mas hoje ela está bem mais cansada porque já cozinhou muito antigamente. Hoje já sente várias dores no corpo, por causa da idade e porque trabalhou muito em roça. Então ela é uma pessoa mais velha da comunidade onde prepara todo escaldado para a comunidade e muita respeitada por todos.

*Quando começou o cozinheiro, eu mesma, nem eu sei. Porque eu já nasci e já existia esse cozinheiro. (Araponga, 2023)*



Imagem 5: Foto de Araponga (Maria Hilda) segurando uma bacia de peixe para eu cozinhar.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.

A outra pessoa entrevistada é Luiz Jose Ribeiro, meu pai, ele tem 60 anos. Ele é casado tem oito filhos. Meu pai também já é uma pessoa bem mais velha, lutou muito pelo seu povo e até hoje, graças a Deus, ele luta. Ele é o cacique da aldeia, tenho orgulho do meu pai pela sua força de lutas, ele é um cara que corre atrás do seu objetivo. Ele também quase não trabalha mais no pesado por causa da sua idade, já trabalhou muito em roças, em outro trabalho pesado, hoje ele fica mais na parte da organização da aldeia. Mesmo assim, ele não pára sempre está fazendo alguma coisa na aldeia. Eu escolhi porque ele é meu pai, uma pessoa de muitas história e sabedoria, que sabe muito mais do que eu.

Imagem 6: Foto do Senhor Luiz Jose Ribeiro, cacique de Kanã Mihay.



Fonte: Aricuri Máximo Ribeiro, meu irmão.

Luiz José fala que quando começou o cozinheiro, que não é de agora, e diz que sempre temos o costume de fazer o cozinheiro. Ele fala que sempre tem que ter o cozinheiro para a criança e todos têm que participar do cozinheiro para a chegada da criança, e não devemos deixar acabar o cozinheiro tradicional pataxó.



Imagem 7: Foto de dona Eliene Máximo Ribeiro\_ essa é a minha mãe, também com uma bacia de peixe.



[Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.]

A terceira pessoa entrevistada é Eliene Máximo Ribeiro, minha mãe, ela tem 55 anos. É casada, tem oito filhos, minha mãe também já é bem mais velha da aldeia, passou por várias coisas na vida, ela também já trabalhou muito em roça e em outros serviços pesados e também já cozinha há bastante tempo e hoje ela já sente várias dores pelo corpo e não faz muita coisa na aldeia. Tenho muito orgulho dela, ela é uma mulher guerreira e hoje ela só fica mais quieta em casa só nos trabalhos domésticos mais leve. Então ela também é uma das mais velhas da comunidade, uma pessoa muita respeitada na comunidade e também fica responsável pela comida da mulher quando ganha nenê e pelo banho da criança.

A quarta entrevistada é Rosane Pinheiro dos Santos, ela tem 34 anos, e quatro filhos. Nome dos filhos, Tamanyan Pinheiro Máximo, 18 anos, Etxawê Pinheiro Máximo, 13 anos, Andxura Pinheiro Máximo, 16 anos, Aktxuara Pinheiro Máximo, 18 dias. Da Tamanyan significa moça, Etxawe significa sala, Andxura significa rosa e Aktxuara é ilha.

Rosane é minha esposa e eu escolhi ela pra fazer a entrevista porque foi muito importante pra nós ter feito esse cozinheiro da nossa filha, onde não pode deixar acabar nossa tradição e ela também faz parte do meu trabalho e está sempre ao meu lado.

Imagem 8: Foto de Rosane Pinheiro dos Santos e Araritana (eu) \_ é eu, minha esposa e minha filha no cozinheiro.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.



## 1. O Cozinhado Tradicional Pataxó

O cozinhado é uma tradição do povo pataxó de muitos anos e não podemos deixar acabar nossa tradição. O cozinhado é realizado toda vez que uma mulher ganha nenê na aldeia, aí é feito pela comunidade, nós levamos um pouco de cada coisa que temos em casa: arroz, farinha de mandioca, frango, peixe, as vezes um pedaço de caça, quando tem o pessoal muquinha os frangos ou assa e os peixe também pode ser cozido ou assado na brasa. Fica uma delícia e tem a carne também.

Imagem 9: Foto do cozinhado Pataxó, em setembro de 2024, nesse momento, nós estamos dançando para poder comer com a comida do cozinhado.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.



## 2. O grande escaldado da parida

Imagem 10: Dança no awê, aqui estamos dançando para poder comer com a comida do cozinheiro.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.



Cozinhado ele desde o descobrimento do Brasil é que nossos costumes não deixa perder né então assim nós temos esse aí até hoje, então nós estamos regatando para não deixar perder. Eu tenho aquele costume que sempre tem que fazer, por causa que se a gente não tiver aquele costume, aquela Cultura. (Luiz Jose Ribeiro, 60 anos, 2023)

Desde pequeno já tinha esse cozinhado pataxó. Eu fui crescendo, acompanhando com os mais velhos da minha comunidade e sempre tive curiosidade de saber por que fazia cozinhado pataxó. Eu escolhi fazer esse tema, porque acho muito interessante para mim poder contar a trajetória do cozinhado pataxó. Poder registrar e mostrar para os mais novos que têm na aldeia e outros que vierem crescendo ir sabendo que tem uma grande tradição em sua aldeia, para nunca deixar acabar sua cultura e deixar registrado na escola, no trabalho e mostrar para a minha comunidade o meu trabalho do percurso.

Então, o cozinhado tradicional pataxó acontece sempre quando nasce uma criança na aldeia. Toda vez que nasce, nós prepara o cozinhado pataxó, que é o escaldado, que é feito com a farinha de puba, com galinha caipira. E toda vez que nasce uma criança, reúne toda a comunidade lá pra casa da parida, que a gente fala parida. Aí aguarda ela chegar e prepara, as mais velhas preparam o escaldado. E a comunidade se reúne na casa pra poder receber a criança, dar os bem-vindo para criança. E aí, é onde que acontece o Cozinhado tradicional. E é muito bom.

“Então o escaldado da parida é separado da comunidade porque não é tudo que ela pode comer, ainda mais ser for do primeiro filho. Não pode comer galo cantando, galinha com pé rupiado, peixe, carne de porco, galinha goio porque é muito carregado pra ela pois e o primeiro filho.” (Eliene Máximo Ribeiro)

Sobre a galinha do pé arrupiado para parida, nós não compramos mais para o cozinhado porque é muito carregado para ela, então aqui na aldeia nós não cria dessas galinhas mais não.

Imagem 11 e 12: Alguns dos temperos utilizados no cozinhado. Nas fotos aparece o quioiô, cebolinha, salsa e cebola.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.

O tempero que são usados pela comunidade são corante, salsinha, coentro, cebolinha, alho, pimenta, cominho, tomate, pimentão e tem aquele velho molho de pimenta ardido que o pessoal faz pra quem quer comer, mas não são muitos que encaram o molho não. Feito de pimenta chapéu e malagueta, o pessoal junta e corta, cada um separado, depois coloca tudo em um lugar só pra fazer a comida. Os temperos são preparados pelas mulheres de cada família, pra fazer suas comidas.

Os utensílios nós não temos muitos pra está escolhendo, cada um pega sua lenha pra fazer sua fogueira. E toda a comunidade tem seus trajes pra ser usado no dia do cozinhado e em outras ocasião na aldeia, em festa da comunidade.

A foto a seguir registra o momento de preparação do cozinhado pataxó. Essa é Araponga, que está preparando seu almoço para o cozinhado e ao lado dela está uma jovem cortando os temperos pra colocar na comida.

Imagem 13: Araponga, que está preparando seu almoço para o cozinheiro.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.



Imagem 14: Cozinhado tradicional pataxó sendo preparado pela comunidade na Aldeia Kanã Mihay.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.

### 3. Momentos do cozinhado:

Cada família faz sua comida

Imagem 15: Essa é Conceição que está cortando a galinha para fazer o escaldado.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.



Imagem 16: Cortando o tempero para cozinhar o peixe.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.



Imagem 17: Assando um frango.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.



Fazemos o Awê

Imagem 18: Nessa foto a comida já está pronta.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.



Os familiares falam e agradecem os participantes

Imagem 19: Esses dois estão falando sobre cozinhar e agradecendo as famílias, eles são Judine Máximo Ribeiro e Rosimar Pinheiro dos Santos, meu primo e meu cunhado.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.



Imagem 20: Esse é um momento de agradecimento pela fartura.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.

#### 4. Receitas:

Galinha (limpa, depena, passa no fogo, pica, põe para cozinhar)

Farinha de puba ou farinha de guerra

Temperos: Pimenta cominho, alho, sal, corante e quioiô)

Imagem 21e 22: Galinha cozinhando.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.



Escaldado:

Farinha de puba (feita dois meses antes da criança nascer)  
e mistura o caldo da galinha.

Para fazer a farinha de puba coloca a mandioca na água para pubar (fermentar)

Imagem 23: Escaldado Pataxó.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo.

Cada família prepara seu fogo separado para fazer suas comidas, o cozinheiro acontece em uma cachoeira que tem na aldeia onde todos se concentra para fazer o cozinheiro tradicional pataxó. A comunidade toda participa do cozinheiro para agradecer a chegada da criança e de muita fartura na aldeia. O horário da refeição é sempre na parte da manhã, onde é feito o cozinheiro tradicional pataxó pela comunidade e depois todos se reúne coloca as panelas no chão pra fazer o awê e depois e só comer.

“Quando a criança nasce chama a comunidade para receber a criança na aldeia, quando a criança chega já tem umas panela de escaldado esperando, mas a da parida é separada porque não é todo tipo de galinha que ela pode comer. Ainda mais se for do primeiro filho, não pode comer frango quando está cantando, galinha do pé arrupiado, porque é muito carregado para ela.” (Eliene Máximo Ribeiro, 2023, Aldeia xxx)

Eliene, minha mãe, uma das entrevistadas fala do cozinheiro de quando a criança nasce, cada um faz seu fogo separado, depois mistura tudo ali no chão as panelas para dançar o awê e coloca a criança no meio da roda, e a comunidade faz o awê para comemorar o nascimento da criança. Ela fala que também já participou de vários cozinheiro tradicional pataxó e foi uma grande alegria pra ela pode participar e fez o cozinheiro dos seus filho e até hoje participa com a comunidade.

Araponga, minha sogra, outra entrevistada, fala que nem ela mesma sabe como começou o cozinheiro, porque ela disse que já tinha quando ela nasceu. E diz que toda vez que as mulheres ganham nenê tem que ter o cozinheiro, e acha muito importante fazer o cozinheiro, e fala que faz o cozinheiro porque quando chega uma criança na aldeia, é uma grande alegria para a comunidade receber a criança.

A outra entrevistada também fala que já fez muito cozinheiro tradicional pataxó dos seus filhos, de netos, sobrinhos e dos parentes e por isso nunca esquece essa tradição e que vai passando para as mais novas da comunidade porque hoje já estão bem cansada, mas não corre do trabalho não.

A foto a seguir registra o momento onde se concentra toda comida feita pela comunidade para agradecer a chegada da criança e é um momento de muita fartura.

Imagem 24: Momento onde se concentra o cozinhado tradicional pataxó feito pela comunidade.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Antes da refeição, os pais da criança ficam ao redor das comidas para agradecer a comunidade o que foi feito pela sua criança e é onde nós fazemos nosso ritual pra agradecer a todos da comunidade e pela fartura que temos, toda comida é colocada no chão, depois a comunidade fica ao redor para prestigiar a comida e tem vários tipos de comida: peixe, carne, frango, muquinhado e outras coisa também diferente.

O ritual é feito pela comunidade, onde os pais se posicionam no meio da roda junto com a comida que já está pronta e a comunidade fica ao redor, os pais fazem suas palestras e pede a música para ser cantada. Os pais seguram a criança no colo até acabar o ritual. Tem várias músicas pra ser cantada, mas são escolhida pelos pai da criança.

No ritual são usados maracá e tambor. As vestimentas são tanga, colares, brincos, cocar e pulseira. Quem usa as vestimentas são todos da comunidade, só os mais velho que não porque já não aguenta mais essa rotina.



Imagem 25: Meu pai, um grande guerreiro fazendo sua palestra.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Essa foto acima é meu pai, um grande guerreiro fazendo sua palestra com sua comunidade e contando a importância do cozinhado tradicional pataxó. Explica que não devemos perder nossa tradição e é para os jovens da comunidade já saberem que tem sua tradição pataxó, onde todos se concentram na palestra do cacique para ouvir ele falar. Ele é uma grande inspiração pra comunidade e do meu trabalho também porque se não fosse por ele hoje não tava aqui pra contar minhas histórias pra vocês sobre o cozinhado pataxó tradicional.



A imagem a seguir, é um momento que a comunidade se reúne ao redor da comida e coloca os pais da criança no meio da roda pra o cacique fazer sua palestra com a comunidade. Depois, os pais também falam um pouco e os avós também falam sobre a importância que o cozinhado tradicional pataxó. Depois, os pais escolhem as músicas pra cantar, aí nós fazemos o awê, depois é só comer o cozinhado tradicional pataxó, todos ficam ansioso pra comer logo.

Imagem 26: Esse é o momento da palestra para falar sobre o cozinhado e a importância que é para nós pataxó.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Os pais da criança que escolhem as músicas pra cantar para seu filho, mas temos vários cantos pra cantar mas não cantamos todos porque são muitos. Tem as especial pra nós cantar na hora que a comida está pronta, pra agradecer a fartura e pela criança. Todos da comunidade depois é só comer aquela comida maravilhosa feita pela comunidade.

Abaixo, apresento a letra de uma dessas músicas que são cantadas nesse dia especial, traduzidas por mim para o português:

Io kitoque tapuruma

O menino jovem

Tarakwate antxuab

Forte bonito

Kanã pakhe meã akdxihi

Minha cultura e muito rica

Nitxi awêry niamisu

Muito obrigado deus

Hae, hea, heae, heae

As músicas são entoadas na língua do nosso povo, patxohã, por todos os participantes da cerimônia, e são acompanhadas por maracá e tambor.

Após o ritual, todos se servem do cozinhado tradicional pataxó. A outra foto abaixo registra o momento de compartilhar o almoço com a comunidade, cada um pega um pouco de cada família, pois cada família quer provar um pouco de cada coisa que é feito na comunidade. E tem vários tipos de comida gostosas e tem também a bacia de escaldado, com farinha de puba com caldo da galinha caipira temperada com pimenta, cominho e quioiô, que não pode faltar no dia.

Imagem 27 – O cozinhado tradicional pataxó sendo compartilhado com a comunidade na Aldeia Kanã Mihay.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.



## 5. Palavra do Cacique: A importância do Cozinhado Pataxó

Imagem 28: Essa é a imagem e a hora que estamos aguardando o almoço ficar pronto e o meu pai já está doido para comer escaldado.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Por que faz o cozinhado?

O cozinhado é por causa que isso aí é uma coisa que sempre que tem que ter desse. Uma mulher ganha neném dar o que fazer cozinhado para comemorar a chegada da criança. São muitas histórias que veio para criança, para mãe da criança que vem trazendo a luz para Aldeia. Então isso aí é uma coisa que nós sempre tem que ter.

Quem participa do cozinhado?

Quem participa do cozinhado é toda comunidade que tem que ser participado desse momento. É uma alegria, então todo mundo fica alegre de ser aquelas coisas que vem para trazer alegria para comunidade.

Quais as funções das mulheres?

É mais para fazer os cassados, cozinhar, ou cozinhar galinha. Então, no momento que elas têm que fazer sair tudinho que elas querem fazer. Os homens não vai fazer essas coisas porque o homem é mais a base, é para fazer outros momentos de viver da cultura lá, junto com a mulher também.

Quais são os tipos de alimentos que são usados no cozinheiro

Os alimentos têm vários tipos de um galinha, moquiado, tem o que qualquer coisa assim que faz parte da cultura do cozinheiro, que é alguma coisa muito importante.

Por que a parida não pode comer todos os tipos de comida?

É porque a parida, ela está, ela ganhou neném recente. Então é esse momento que ela não pode comer qualquer comida. Tem uma galinha melhor para ela comer, não é todas as galinhas que uma parida pode comer, nesse momento que ela ganhou neném. Então assim, isso aí é muito importante a pessoa saber: que não é todas as comidas que a parida que ganhou neném pode comer não. Não pode deixar ela comer qualquer comida para livrar dela morrer, então tem um momento certo das coisas que pode comer.

Por que faz o escaldado para parida?

O escaldado, isso é uma cultura e uma tradição que tem, no dia do cozinheiro todos têm que comer e fazer um panelão de escaldado. Toda a comunidade faz escaldado para parida e a gente está ali alegre porque a criança nasceu e a gente está ali junto com ela.



## 6. O cozinhado pataxó nas vozes das Mulheres

Imagem 29: Araponga e minha mãe segurando o peixe para o cozinhado.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.

## **A narrativa de Dona Araponga**

Bom dia! Meu nome é Araponga Eu tenho 49 anos

Quando começou o cozinhado pataxó?

Quando começou o cozinhado eu mesmo, nem assim, não sei. Porque quando eu já nasci já existia esse cozinhado. Mas eu sei que tem esse o cozinhado na aldeia, porque tem que fazer o cozinhado quando nós mulher ganhar neném tem que ter o cozinhado.

Pra gente aqui, é muito importante fazer esse cozinhado na aldeia.

Por que que faz o cozinhado?

Porque faz o cozinhando, porque é alegria que a gente tem quando chega a criança na aldeia, aí é uma alegria para comunidade, é onde a gente chega e faz o cozinhado para nós receber a criança.

E quem que participa do cozinhado?

A comunidade que participa da do cozinhado, é a comunidade. A gente faz o cozinhado para a alegria da criança que chega na aldeia.

Qual é as funções das mulheres?

É cozinhar para fazer o escaldado para esperar o povo, dar a alegria da criança e fazer mesmo a comida, para escaldado poder esperar a criança. Matar a galinha, que você precisa mesmo fazer pro povo da aldeia.

E quais as funções do homem?

A função do homem é apanhar a lenha, para tá ajudando as mulher de fazer lá a comida, o escaldado para esperar a chegada do povo da Comunidade.

E quais os tipos de alimentos que são usados no escaldado?



É a farinha de puba, a galinha que a gente tem que matar.

Por que a parida não pode comer todos os tipos de alimento?

Porque ela não pode comer, porque tem muito tipo de comida que faz mal. A gente não pode comer quando a gente tá de resguardo porque faz mal, então, tem que comer mais é a galinha mesmo. Até o peixe também, a gente come quando está de resguardo, mas tem que ver qual tipo de peixe que a gente pode comer de resguardo.

Por que que faz o cozinhado, o escaldado para a comunidade?

Porque isso é de tradição mesmo nossa, de fazer o escaldado para a comunidade que a gente não pode perder esse costume, então a gente tem que fazer esse escaldado para custear o povo então tem direito de fazer.

### **As palavras de dona Eliene sobre o cozinhado**

Quando a criança nasce chama a comunidade para receber a criança na aldeia, quando a criança chega já tem umas panela de escaldado esperando, mas a da parida é separada porque não é todo tipo de galinha que ela pode comer. Ainda mais se for do primeiro filho, não pode comer frango quando está cantando, galinha do pé arrupiado porque é muito carregado para ela. Minha mãe também fala sobre o cozinhado tradicional pataxó e conta como acontece a cozinhando na aldeia Kanã Mihay. E fala que o último cozinhado que ela fez foi dos dois filhos gêmeos dela e hoje ela já não ganha mais neném e fala que agora vai fazer só dos netos dela que forem vindo. Ela fala o que a comunidade leva para o cozinhado são carne, peixe, frango criados e outros, farinha de puba e depois que está pronto, coloca no centro cultural para fazer o awê para criança e todos participam do awê para dar boas-vinda e passar energia positiva e muita sabedoria e que cresça com muita saúde.

### **A narrativa de Rosane Pinheiro dos Santos**

O cozinhado da minha neném foi muito especial. Eu e meu marido, junto com a comunidade, marquemos o dia para fazer o cozinhado para dar boas-vindas para minha filha e

dá muita sabedoria para ela. Foi uma grande alegria pois é mais uma guerreira que estava chegando na aldeia. Fizemos um grande awê para minha filha e teve bastante fartura no cozinhado pois é um grande momento para nós pais, porque uma nova vida que chega em nossas vidas.

O que eu achei é que foi muito bom porque era um momento de dar boas-vindas para minha filha e passar energias positivas para ela, para que cresça uma grande guerreira na aldeia sabendo de sua cultura.

Senti uma grande energia positiva pois é um grande momento de nós estar reunido para dar boas-vindas a nossa criança. E sim, gostei bastante de terem preparado ou cozinhado da minha filha, fiquei só na vontade de ter ajudado pois não podia ajudar os as mulheres só tive que agradecer mesmo a comunidade.

Então a diferença de participar do cozinhado de outra criança é que você pode participar mais e pode ajudar também, pode ajudar mais e comer à vontade e pode participar do awê. E do seu filho você fica mais parada, quase não pode ajudar nem dançar, ao ver, fica com a criança no colo só esperando um escaldado. É bom demais, adoro cozinhado pataxó.

## O cozinhado da parida de 2023

Imagem 30: Esse é o momento que as mulheres cantam para a criança passando energia positiva e agradecer na chegada da criança na aldeia que cresça com saúde e muito sabedoria.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Essa foto onde as mulheres se concentram para cantar para a criança recém-nascida e a mulher, onde a mãe escolhe a música para sua filha e todas cantam para a fortalecer a criança e da boas-vindas na aldeia, onde possa crescer com muita saúde e sabedoria e hora que todos estão esperando para comer o grande cozinhado pataxó tradicional. Muito boa nossa tradição e não devemos deixar acabar uma cultura nossa de muito tempo de resistência.

Imagem 31: Momento e hora da palestra onde acontece o agradecimento da comunidade.



Fonte: Arquivo pessoal, Araritana Ribeiro Máximo, 2023.

Nessa foto, o cozinheiro da minha neta, onde a mãe segura a filha para escutar o cacique falar da importância do cozinheiro tradicional pataxó, depois os pais falam um pouco também. Tive minha fala também, como avô e foi uma grande alegria pra mim, pois fazer o primeiro cozinheiro da neta foi muita emoção pra mim como avô e pode saber mais do nosso costume tradicional.



Atekua taputari kitok jokana baixu  
Até amanhã parente , menino mulher bonita  
Kandawê txihi xoha Kanã mihav hamia  
Festa índio gerreiro,minha riqueza vamos dança

Sirata tabtxira ,xoho taputari  
Jesus valente,guerreiro parente

Awê,awê awa  
Hamia pataxó  
Dança pataxó  
Upu Kanã mihav  
Da miha riqueza  
Awê ,awê,awê  
Awê ,awê.awa

Io kitoque tapuruma  
O menino jovem  
Tarakwate antxuabe  
Forte bonito  
Kanã pakhe meã akdxihi  
Minhacultura é muito  
Nitxi awêry niamisu  
Muito obrigado Deus  
Hae ,hea ,heae ,heae

Txuhap suniata  
Vamo canta jokana kakusu hamia  
Mulher homem dança  
Txuhap suniata  
Vamos cantar  
Kaupeto hahahae txurap hamia  
Meu povo vamos dança

**Aha He He heia kakusu jokana baixu**

**Homem mulher bonita**

**Txuhap suniata**

**Vamos cantar**

**Aha He He heia kitok ihe**

**Menino moça**

**Txuhap hamia**

**vamos dançar**

**Pataxó meã tabtxira**

**Parente valente**

**Hoteho meã xô aponahy**

**Nos e feliz**

**Pataxó meã xoha**

**Pataxó guerreiro**

**Mimoa upu hemoa**

**Gosto de barulho**

**Io txagru mirawê**

**O luga sagrado**

**Petoi niomaka**

**Tem respeito**

**Io txagmirawê**

**O lugar sagrado**

**Petoi niomitag**

**Tem proteção**

**Io txag ,Ru mirawê**

**O lugar sagrado**

**Txuhap uareha**

**Vamos preservar**

## CONCLUSÃO

Imagem 32: Essa foto de nós deixamos registrado o momento da comunidade para fazer cozinheiro.



Fonte: Jecimar Conceição Pinheiro, meu primo.

Quando eu participei do cozinheiro achei muito diferente do que quando eu fiz minha pesquisa porque nós temos que focar mais no cozinheiro.

Então, como eu falei já tinha feito o cozinheiro dos meus três filhos, mas nunca tinha pensado em fazer um trabalho sobre o cozinheiro. Quando fiz os dos meus netos já tinha começado a fazer o trabalho e aí, tive mais atenção porque eu iria precisar das imagens. E como seria porque estavam focado em meu trabalho, aí o curso veio me ajudou bastante onde tive essa ideia de falar sobre cozinheiro que estava meio sumido na minha Aldeia.

Quando eu fiz essa pesquisa senti uma grande diferença porque quando você está participando você fica tão concentrado, que na hora você não nota nada, passa tão rápido, e

depois que você passa pesquisar as coisas muda, já é mais diferente porque você precisa do material para fazer sua pesquisa.

Aprendi com meus entrevistados foi muita sabedoria porque eles me ensinaram o que pode ser feito e o que não pode. Nossos mais velhos têm muita sabedoria para ensinar nossas crianças, foi muito bom ter entrevistados eles, meu pai, minha mãe, minha sogra. Só tenho agradecer cada um deles.

O meu trabalho pode ter contribuído com a minha comunidade, em sala de aula, em histórias, onde não podemos acabar nossa cultura e sempre estar incentivando nossas crianças da Aldeia com a cultura pataxó. E nós fazer mesmo o que nós gostamos e não deixar acabar porque temos uma cultura muito rica para mostrar.

## **Referências Bibliográficas**