



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.
CAMPUS TERESINA ZONA SUL**

BRUNA MARIA DE OLIVEIRA

**COMIDA E CULTURA: UM DIÁLOGO CULINÁRIO ATRAVÉS DA
COZINHA PIAUIENSE**

TERESINA
2014

BRUNA MARIA DE OLIVEIRA

**COMIDA E CULTURA: UM DIÁLOGO CULINÁRIO ATRAVÉS DA
COZINHA PIAUIENSE**

Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI Campus
Teresina Zona Sul, como requisito para obtenção de
graduação em Tecnólogo em Gastronomia.
Orientador: Profº Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

TERESINA
2014

BRUNA MARIA DE OLIVEIRA

COZINHA PIAUIENSE: IDENTIDADE E TRADIÇÃO

Monografia apresentada ao Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI Campus Teresina- Zona Sul como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, sob orientação: Prof. Esp. Pedro Ângelo Freitas.

DATA DA APROVAÇÃO: 10/12/2014

Prof. Esp. Pedro Ângelo Freitas

Orientador (IFPI)

Prof.^a Esp. Juliany Sales Ramos Machado

Examinadora (IFPI)

Prof.^a Msc. Rosália Torres

Examinadora (IFPI)

Prof.^a Msc. Marília Marques Alves de Sousa Suplente
(IFPI)

Dedico este trabalho a minha família,
Especialmente as minhas filhas Sarah Lavínia e Isabela Campos
pelo amor e apoio constantes.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus porque para Ele e por Ele são feitas todas as coisas.

A minha família pelo apoio e em especial a minha avó Maria Ana por me contar suas histórias e me inspirar na busca dos meus objetivos. Ao parceiro de vida Raimundo Campos por nem sempre compreender, mas me apoiar nesta caminhada.

Ao Professor Pedro Ângelo pela orientação com liberdade e presença.

A Professora Valéria Cristina por sempre me apoiar, incentivar e acreditar no meu trabalho.

Aos meus amigos Cristiano Silva e Luciana Silva, Ana Zélia, Germano Brito e Aline Santos pelo carinho, apoio e parceria incondicional nos trabalhos da faculdade e ao longo dessa caminhada, sem vocês eu não conseguiria. Muito Obrigada!

RESUMO

A culinária piauiense é um misto de tradições e hábitos herdados entre seus povos formadores e imigrantes de outras regiões que se instalaram e alteraram o modo de comer, cozinhar e se alimentar. Esse trabalho apresenta um breve estudo sobre essa evolução, observando as principais características encontradas em sua população atual e as alterações percebidas através da globalização do sistema gastronômico. É importante perceber a dimensão da culinária piauiense na construção da identidade local, considerando que a comida e cada uma das influências que a cozinha passou teve importância na formação de sua cultura própria, abrangendo desde superstições tradicionais a receita típica e de povos que aqui se instalaram ou mesmo aqueles que tiveram uma rápida passagem, deixaram suas influências, pois misturaram seus hábitos àqueles encontrados aqui. Para compreender a cozinha Piauiense, é necessário conhecer suas bases históricas e para isso, das heranças da cozinha local, deixada por índios, portugueses e negros, bem como de outros fatores que influenciaram a formação da culinária local. Espera-se com esta monografia despertar a atenção para a própria cultura alimentar, de forma que uma “simples” refeição possa se revelar um momento poético, afetivo e fonte de redescoberta do que realmente somos feitos. É notado no fim dessa pesquisa que apesar das semelhanças regionais é possível caracterizar a culinária piauiense respeitando seus limites e traçando paralelos entre as regiões vizinhas e mais distantes.

Palavras - Chave: Culinária Piauiense, Cozinha Piauiense, Gastronomia

ABSTRACT

The Culinary of Piauí is a mix of traditions and habits heir from its founding citizens and imigrants from other regions that had arrived and changed the way of eat, cook and feed. This research presents a brief study about this evolution, observing the main characteristics found on its population and the alterations perceived trough the gastronomic system globalization. Its important to realize the dimension of the culinary of Piauí in the construction of its own culture, the food among all other influences that the culinary has changed, had influence in its cultural formation, reaching from traditional superstitions to cultural receptuary and food from people who has moved here or just passed trough leavin its own cultural influences mixing ther habits to the ones found locally. To understand the culinary of Piauí its necessary to know its own historical facts, the heritage of the local cuisine, left from indians, portugueses and africans, as other factors that had influence over the local culinary formation. This study aims to awake the atention to the food culture, showing that a simple meal can change into a poetic moment, affective and the fountain of discovery of what are we really made. Its noted at the end of this research that even with regional similarities its possible to characterize the culinary of Piauí respecting its boundaries and observing paralels between neighbours regions and others.

Keywords: Piauí culinary, Piauí Kitchen, Gastronomy

LISTA DE FIGURAS

Figura 01 – Horta de cheiro verde	26
Figura 02 – Beiju	29
Figura 03 – Peixada piauiense	30
Figura 04 – Manjubinha frita	30
Figura 05 – Sarapatel	34
Figura 06 – Buchada e bode	34
Figura 07 – carneiro ao molho	35
Figura 08 – Panelada	35
Figura 09 – Baião de dois	36
Figura 10 – Maria Isabel	37
Figura 11 – Paçoca	38

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO.....	11
2.OBJETIVOS.....	13
2.1.Objetivo geral	13
2.2.Objetivos específicos.....	13
3.METODOLOGIA.....	14
4.O QUE É GASTRONOMIA.....	15
5.ALIMENTAÇÃO, COMIDA E COZINHA COMO CULTURA E IDENTIDADE	17
6.FUNÇÃO SOCIAL DA REFEIÇÃO: SÍMBOLOS E REGRAS.....	20
7.ORIGEM DA CULINÁRIA PIAUIENSE	22
7.1.A Culinária Piauiense Tradicional.....	25
7.2.Os ingredientes	28
7.2.1.Mandioca	28
7.2.2.Carnes sempre, Peixes nem tanto.....	29
7.2.3.Carne de Gado	30
7.2.4.O Bode, Porco, Aves.....	31
7.2.5.Frutas e frutos.....	31
7.2.6.Fruto dos doces	32
8.PRATOS TRADICIONAIS	33
8.1.Sarapatel	33
8.2.Buchada	34
8.3.Carneiro Ao Molho.....	35
8.4.Panelada	35
8.5.Baião De Dois.....	36
8.6.Maria Isabel	36

9.GLOBALIZAÇÃO CULTURAL E ALIMENTAR	39
10.A CULINÁRIA PIAUIENSE ATUAL	42
10.1.Comendo Na Rua.....	43
10.2.Comendo Em Casa	44
11.CULINÁRIA, PATRIMÔNIO E MEMÓRIA.....	46
12.CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	49
13.REFERÊNCIAS	51
ANEXOS.....	53

1. INTRODUÇÃO

...E foi servido o jantar Que todo mundo gostou
 Carneiro, bode, leitão Guiné, galinha, buchada
 Canjica, quibebo-mole Mungunzá e abobrada
 Chá de burro, angü de milho Mão de vaca e panelada
 Farofa, carne-pisada Peixe frito e cozidão
 Vatapá; queijo, coalhada Arroz doce e requeijão
 Sarapatel, escaldado Maxixada com feijão
 Tinha Maria-isabel Baião-de-dois com piqui
 Carne de sol com cuscuz Tripa assada, buriti
 Enfim as comidas típicas do Estado do Piauí
 Muitos doces e salgados Tinham com variedades
 Alfinim e quebra queixo Manuê e caridade
 Broa, suspiro, pamonha tudo em melhor qualidade
 Quem preparou o cardápio Foi Maria Tijubina
 Teve bastante bebida E não faltou cajuína
 Foi o maior casamento que já houve em Teresina.

Autor:(Pedro costa, O casamento da Num-se-pode com o Cabeça- de- Cuia)

O cordel de Pedro Costa¹ é rico na sua rima e extremamente fiel na descrição da diversidade da culinária e dos costumes Piauienses e utilizando as duas credences mais populares da cultura Piauiense ela retrata um pouco do cotidiano alimentar desse povo, que mesmo com ingredientes tão simples tem-se uma “fartura” de alimentos e dessa forma retrata a identidade cultural alimentar do estado, buscando mostrar a riqueza cultural da qual a culinária e a gastronomia são envolvidos, colocando em evidencia o seu valor simbólico, social, patrimonial e afetivo para grupos e indivíduos, mostrando a relação humana com a comida sob o olhar cultural.

As transformações sociais e culturais pelas quais a sociedade de maneirageral vem passando modificou a maneira de se relacionar com a comida. Foram introduzidos novos hábitos alimentares aos tradicionais incluindo a

¹ Pedro Nonato da Costa é cantador, repentista, compositor, poeta cordelista, editor da Revista De Repente, ator e radialista Piauiense.

alimentação diária, novos alimentos e hábitos contemporâneos que levaram à construção de uma nova identidade culinária massificada, tendo em vista que é possível ter acesso a todo tipo de alimento em qualquer região do planeta.

A culinária Piauiense sofreu influências importantes ao longo da sua formação, e no decorrer da evolução do Estado novos valores culinários foram implantados. E visando resgatar através da memória gastronômica a identidade da culinária local e promover o despertar colocando em evidência a culinária local nos núcleos familiares e sociais, promovendo um sentimento de identificação de o seu pertencer cultural. A cozinha é um símbolo cultural, é memória e principalmente patrimônio da cultura de todo e qualquer grupo social, constitui um importante elemento de identidade e ajuda a compreensão de uma cultura e por isso faz-se necessário um estudo mais detalhado do seu histórico culinário.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo geral

Identificar hábitos e tradições da cozinha piauiense frente à homogeneização alimentar provocada pela globalização.

2.2. Objetivos específicos

- Identificar a origem das influências culinárias Piauiense;
- Reconhecer a importância da culinária piauiense na construção da identidade local;
- Apontar os principais ingredientes e suas preparações descrevendo os produtos empregados na cozinha piauiense.

3. METODOLOGIA

A pesquisa tem como objetivo analisar de forma qualitativa o tema escolhido, o que irá proporcionar uma compreensão maior do problema, descrevendo de forma precisa a abordagem proposta, “ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes” ... MINAYO: 2004: p. 21-22

Tem por finalidade a pesquisa exploratória, usando a pesquisa bibliográfica como fonte de pesquisa, está por meio de artigo, livros, revistas e materiais disponíveis na internet. A pesquisa exploratória com levantamento bibliográfico se adéqua a esse estudo, pois:

A pesquisa bibliográfica diz respeito ao conjunto de conhecimentos humanos reunidos em obras. Tem como finalidade fundamental conduzir o leitor a determinado assunto e proporcionar a produção, coleção, armazenamento, reprodução, utilização e comunicação das informações coletadas para desempenho da pesquisa (FACHIN, 2003, P.125)

A pesquisa de dados ocorreu em duas etapas, sendo que a primeira etapa, exploratória, foi fundamentada em pesquisa bibliográfica documental sobre a origem da culinária Piauiense, identificando: suas influencias, hábitos e costumes culinários locais, bem como a pratica culinária e seus principais ingredientes e ainda elementos que apontem a importância da culinária local na construção da sua identidade cultural.

No segundo momento, através de uma entrevista não estruturada, foram registrados referencias culinária e hábitos alimentares da comunidade, com o intuito de constituir uma narrativa da memória das práticas de alimentação dessa forma observar como a homogeneização vem influenciando o cotidiano alimentar da comunidade.

4. O QUE É GASTRONOMIA

Nunca se deu tanta importância a gastronomia como nos últimos anos, é nítido o crescimento e interesse pelo assunto, mas essencialmente “ela é apenas um discurso sobre o bem comer, é um ideal que nos faz buscar nos alimentos algo que vai além da fome.” Houve ainda um aumento significativo de programas de culinária tanto nacionais como internacionais como o Master chef, Nigella Express, Jamie’s Kitchen, Que Maravilha, Cozinheiros em ação, entre outros, bem como o aumento de livros e revista sobre o assunto, despertando a sedução que vem da comida. E todos passaram a interessar-se por restaurantes ditos “gastronômicos”, o que é refletido na popularização, excessiva inclusive, da expressão “Gourmet.”

Mas ao voltarmos algumas décadas, veremos que até bem pouco tempo atrás não existia essa “glamorização” em torno dos *chefs* de cozinha e no cenário doméstico a cozinheira e seus dotes culinários passavam quase que despercebidos pela sociedade. Em, História da Alimentação no Brasil, escrito em 1963, Câmara Cascudo relata a raridade vocacional da época, explicando: “A mentalidade feminina repudia a cozinha na inversa proporção da conquista cultural. Possíveis amadoras da música, canto, dança, costura, alta costura. Cozinha Não” (2004, p.356).

Essa imagem negativa do fato de se trabalhar em cozinha, deu lugar a mudanças sociais, econômicas e culturais e graças a movimentos como o *slow food* e vegetarianismo, que se envolveram em ações de valorização da alimentação os dotes de cozinheiros ganharam *status* na sociedade. Para Dória (2014, p.9). Comer tornou-se uma atividade complexa, multissensorial, a exigir certo “treinamento” do sujeito que se aproxima de um prato construído sob os ditames modernos da gastronomia.

E diante de tantas fontes sobre o assunto, sabe-se o que é Gastronomia? O termo gastronomia abrange vários sentidos que muitas vezes são até incoerentes entre si, o que resulta numa vaga noção do que realmente é. O termo Gastronomia continua até hoje com um conceito incerto e a definição muda de acordo com as

opiniões, origens, educação e tradições de quem busca explicar ou argumentar o seu significado. Dória explica que

a gastronomia é uma utopia e estética”; e explica que ela é um trabalho de reencantamento produzido pela burocratização da vida. E seu fundamento é o encontro das pessoas com seu próprio gosto, o reconhecimento do prazer escondido em nós mesmos, muitas vezes encobertos por uma comida que pretende mais nutrir que divertir (2014, p.10).

A gastronomia ainda pode ser confundida com a Culinária que na verdade resume-se às técnicas, às receitas e ainda à escolha de alimentos que formam um complexo, mas harmonioso conjunto de pratos típicos de uma determinada região ou país, ou simplesmente, segundo o dicionário Michaelis, a arte de cozinhar. No dicionário Larousse, o termo gastronomia é definido como o conhecimento de tudo que se relaciona à cozinha, à ordem das refeições, à arte de degustar e de apreciar pratos.

Brillant – Savarin, em 1825 publicou o seu livro A Fisiologia do Gosto e trouxe uma definição para Gastronomia, este conceito tornou-se referência para os estudiosos de todos os tempos e diz:

A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos. (BRILLAN-SAVARIN, 2001, p.57)

A nossa existência está, de fato, condicionada à alimentação, mas o homem ampliou sua ligação com os alimentos e vai além de saciar a fome, a comida ganhou símbolos, sentidos e ideologias e ainda modelo de comportamento, tudo isso foi determinado entorno do ato de comer. Assim como os estudos teóricos sobre o tema gastronomia, ela própria continua em constante reflexão, pois esta explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época. (SANTOS, C. 2005, p.12).

O conceito de referência utilizado para o desenvolvimento deste trabalho será o da chef Renata Braune que diz:

Gastronomia é, antes de tudo, cultura, expressão e arte de um povo. Nutrese das tradições culinárias de todas as camadas sociais. É um caldeirão cultural onde se tem representados todos os elementos mais simples como a mandioca até os mais sofisticados como a lagosta. (2007, p.80)

E partindo desta definição de gastronomia, este trabalho desenvolverá sua pesquisa no campo da identidade cultural e do patrimônio imaterial, buscando evidenciar essa diversidade cultural promovida pela gastronomia brasileira nos núcleos familiares e sociais através do estudo da Culinária Piauiense.

5. ALIMENTAÇÃO, COMIDA E COZINHA COMO CULTURA E IDENTIDADE

A alimentação faz parte da cultura de todos os povos e se insere na noção de patrimônio intangível, que são descritos como sendo os hábitos, costumes e saberes. Trata-se de um ato social simbólico tendo em vista que envolve valores, rituais e crença, revelando assim sua identidade e sua história.

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. A historicidade da sensibilidade gastronômica Explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, Como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é lugar da alimentação na história. (SANTOS, 2005, p.12-13)

É importante entender ainda que alimentar-se tem sentido muito maior que a necessidade de nutrir, está ligado às preferências, as influencias e ainda ao que se tem disponível de alimento de cada região. Desde a antiguidade a alimentação distinguiu-se entre os povos, o que leva a construção da identidade de cada grupo. Os homens organizaram-se de maneira a suprir suas necessidades e preocupações com o alimento.

O ato de comer não é solitário ou aleatório, mas tem sua origem na socialização, na forma coletiva de alimentar-se e obter o alimento, onde se desenvolveu as mais variadas formas de preparo do alimento, bem como a invenção de vários utensílios utilizados para esse fim e até mesmo a própria linguagem, surgindo assim à identidade dos grupos.

A comensalidade que é a prática de comer juntos, partilhando a comida é antiga e desse hábito surge às regras da identidade social e os costumes, o que manifesta e reforça o papel da alimentação no desenvolvimento de uma cultura. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social.

Assim como ela serve para tecer redes e relações, serve também para impor limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, p.71-72)

Carneiro reforça a importância social que há no ato dessa comensalidade e dessa forma os costumes se manifestam nos rituais adotados pelos grupos sociais e pode-se perceber o papel da alimentação no desenvolvimento de uma cultura.

Desta forma pode-se afirmar que a cozinha é um símbolo cultural, é memória e principalmente patrimônio da cultura de todo e qualquer grupo social, constitui um importante elemento de identidade e ajuda na compreensão da cultura de um povo. É na cozinha que se estabelece identidade entre os homens formuladores da cultura e de comida. “A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura... a cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e nossos lugares no mundo.” (LÉVI- STRAUSS *apud* Silva, 2005, p. 42). Cabe então uma adaptação da frase de Descartes e dizer: “Como, logo existo.”

Nesse contexto ressalta-se a ligação entre comida e memória que serve de base para o surgimento da cultura, tendo em mente que cada região, sociedade ou localidade tem seu próprio modo de preparar o alimento e por isso estão cheios de suas características culturais e símbolos, constituindo assim sua identidade social. Como os produtos mais presentes na alimentação de cada região, farão parte da cozinha diária, o sabor e aromas desses alimentos ficarão gravados na memória desses indivíduos como produtos culturais que dependem diretamente da transmissão de saberes, receitas, rituais e tradições que serão passados de uma geração para outra, com o objetivo de continuidade.

Esses saberes são feitos de forma empírica, por meio das práticas familiares diárias e que acontecem desde cedo, este conhecimento repassado é na verdade um conjunto de materiais culturais, afinal “o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” (MINTZ, 2001, p.32) e ainda “a abstração conceitual da cultura se concretiza no prato.” (MILLÁN, 2002. p. 277). Há uma diferença entre comida e alimento, enquanto o alimento serve para nutrir, sustentar o corpo e é algo que está na vida de Todos os seres vivos, a comida significa mais do que o simples alimentar. A nossa existência está ligada diretamente à alimentação, mas “comer” é mais que uma necessidade biológica, diz (FISCHER, 1979, p. 1):

O homem é um onívoro que se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário, a alimentação conduz a biologia, mas é evidente, não se reduz a

ela; o símbolo e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação.

DaMatta (1986, p.53) acrescenta ainda que, a comida fala muito sobre quem a come, de que forma a come, em que ocasião e o modo como se prepara. Por tanto o alimento está ligado à nutrição e a comida à cultura. A comida é cultura quando preparada e transformada pelo homem que se utiliza de técnicas e práticas culinárias desenvolvidas para este fim, é cultura quando consumida, pois mesmo quando pode comer de tudo, o homem não come tudo, mas escolhe o que comer seguindo critérios econômicos, históricos e simbólicos.

O alimento torna-se “comida” quando atinge parâmetros sociais e culturais aceitáveis por um determinado grupo. (CASCUDO, 2004, p.390), diz que “a prova do paladar está na língua, mas a aprovação da comida e sua inclusão no cardápio pessoal dependem da classificação instintiva do cérebro na disposição sistemática das recordações sápidas, acumuladas durante a vida.”

Uma cultura culinária é formada por vários elementos que são referências naquela tradição e é difícil se desfazer da influência sociocultural. O gosto alimentar, apesar de individual, é cultural e condicionado ao meio social em que cada indivíduo vive. Estabelecer uma culinária não é algo fácil e simples, pois modificar ou acrescentar novos sabores é algo difícil, tendo em vista que “o homem pode modificarse em tudo, menos nas preferências de sabores, pois o paladar estará em latente potencial e firmemente preso a ele” (CASCUDO, 2004, p.382).

A memória é um elemento importante nesse processo, porque tem a função de elo entre o reconhecimento do indivíduo e da coletividade em sua trajetória no tempo, pois “a alimentação está entre os pontos de referência que estruturam a memória (...) as tradições e costumes, a música, as tradições culinárias; todos esses pontos juntos constituem e indicam a identidade de um povo.” (POLLAK, 1989, p.3).

Alguns pratos têm colaborado para formar a ideia de identidade, sejam regionais ou nacionais, são os “pratos simbólicos”, em que sua representação já transmite a ideia de pertencimento de um grupo, criando assim sua identidade.

A permanência de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo

que os degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos (GIMENES, 2006, p.4)

A alimentação, a comida ou cozinha em suas diferentes fases de seleção e confecção, são referências para a memória coletiva e individual e ainda para a identidade coletiva, por tanto a comida e memória servem como base para o surgimento de uma cultura alimentar.

6. FUNÇÃO SOCIAL DA REFEIÇÃO: SÍMBOLOS E REGRA

As refeições familiares e sociais são na verdade reflexos das relações entre estes indivíduos e são representações culturais, sociais e políticas. A refeição é a ritualização da repartição de alimentos e por isso tornou-se tão rica em símbolos (FRANCO. 2001 p.21). A gastronomia desenvolveu-se graças à função social das refeições que são momentos de troca, prazer e socialização dos que comem e bebem juntos, é ainda feito de regras sociais precisas como, horário, localização e contexto social.

Através dos núcleos familiares e sociais é possível entender a importância da gastronomia no dia a dia e ainda observar as transformações de hábitos alimentares e históricos. No Séc. XII e XIII surgem os primeiros manuais de “maneiras à mesa”, direcionados aos nobres e seus filhos com objetivo de aprenderem a dominar os gestos e linguagens alimentares, esse “Guia” servia ainda para diferenciá-los da burguesia, mostrando que hábitos e costumes alimentares criavam barreiras intransponíveis entre as classes. Estes nobres também exibiam suas diferenças sociais nos banquetes oferecidos, mostrando uma “etiqueta” que somente sua classe estava habilitada (MONATARI, 2010, p.115).

A burguesia por sua vez, criou suas regras e rituais alimentares próprios quando quis aproximar-se da nobreza e oferecer pratos refinados com ingredientes fora de época era símbolo de poder político e econômico muito utilizado por essas duas classes, nos banquetes e ocasiões comemorativas. (FRANCO, 2001, p.23) diz que o alimento sempre esteve diretamente associado às comemorações, sendo muitas vezes parte essencial de seus ritos. Mesmo na atualidade celebrar ocasiões de nascimento a casamentos, acontece com o preparo e consumo de alimentos adequados as festividades e é comum e essencial. E nesses momentos a

preparação cuidadosa de pratos especiais é uma exigência cumprida com todo um ritual e cuidado.

A comida além de fazer parte da tradição, funciona como meio de interação e integração dos convidados, fazendo com estes ambientem-se rapidamente ao ambiente festivo. Trocas sociais e culturais não ocorrem somente à mesa, eles acontecem antes mesmo de serem servidos, os rituais de preparação precisam de técnicas, saberes, costumes e regras que serão passadas as próximas gerações.

Convidar ou ser convidado para uma refeição é um marco social importante; na antiguidade clássica Greco-romana, a disposição de convidados ao lado do anfitrião definia o grau de importância de cada conviva. A mesa é um local familiar e de amigos, mas também é considerada importante para a diplomacia e negócios. Mas (CASCUDO, 2004, p.360) ressalva que é deselegante que o convidado saia imediatamente ao fim da refeição: “Viera para a comida e não para a convivência”, alegando que não se deve perder em desarmonia esse momento de prazer.

O gastrônomo Brillat Savarin (1825) estabelece que o “prazer de comer temos em comum com os animais (...) o prazer de reunir-se em torno da mesa com amigos e família é particularmente humano e merecem cuidados para se preparar a refeição, escolher o local e os convidados, finaliza sua fala dizendo: (...) “por rebuscados que sejam os bons pratos e suntuosos os acessórios, não há prazer à mesa se o vinho é ruim, os convivas juntados sem escolhê-los, as fisionomias tristes e a refeição consumida às pressas.” É um momento de descontração e prazer que precisa de tempo para apreciar tudo isso.

A complexidade simbólica que envolve a gastronomia reflete a identidade cultural de cada povo e época e ainda ganha novos significados e sentidos, tornando a gastronomia uma fonte inesgotável de estudo. Buscando um estudo da culinária e gastronomia e suas implicações culturais a culinária Piauiense foi escolhida para esta pesquisa, por suas particularidades presentes nos dias atuais, mesmo diante dos avanços da globalização.

7. ORIGEM DA CULINÁRIA PIAUIENSE

A culinária Piauiense foi estabelecida pelos indígenas, mas a partir do ano 1674, o Piauí passa a ser povoado por colonos Portugueses, um povoamento que se deu do interior para o litoral com a instalação dos primeiros currais (instalações temporárias), “construía-se uma choça de palha de carnaúba, alguma cerca improvisada servindo de curral, e estava feito” (SILVA, 2005, p.104), e mais tarde as fazendas (instalações permanentes), Domingos Afonso Sertão fundou os primeiros currais de gado em Cabrobró, que mais tarde em 1712 é elevada à condição de vila e com isso o Governador do Maranhão envia cerca de 300 pessoas com a finalidade de promover povoamento e fornecer mão de obra. A criação extensiva de gado vacuum trouxe para o sertão piauiense grande mão de obra de homens livres e pobres, alguns poucos escravos, além do índio que foi usado também como força de mão de obra; essas pessoas viviam com o mínimo necessário e viam na pecuária sua única fonte de sobrevivência, assim como também era uma maneira de manter-se distante dos seus colonos.

Seu modo de vida, assim como o alimentar foi marcado pelas condições climáticas existentes no sertão, que era de muita aridez e falta de água e principalmente a falta de chuva, o que dificultava qualquer forma de plantio, sem contar que o trabalho de cultivo era de grande descaso por parte dos que aqui vieram habitar alegando, além das condições climáticas que o solo era arenoso ou lajeado em grande parte. A alimentação desses homens era precária: “Comem estes homens só carne de vaca com laticínio e algum mel que tiram dos paus. A carne ordinariamente se come assada, porque não há panela em que se coza... desta sorte vivem estes miseráveis homens vestindo couros e parecendo tapuyas.” (PE. CARVALHO, M. 1938, op.cit, p.373).

A carne bovina e o leite são a base alimentar da sociedade que se forma: (GARDNER, 1975, p. 118): “(...) Porque é costume abater o ano todo, diariamente, um boi gordo para o uso do proprietário e da gente da fazenda (...).”, bem como alguma fruta silvestre, o palmito e o milho também eram consumidos e já faziam parte da alimentação indígena e servia como fonte de alimentação. O índio contribuiu grandemente nos hábitos e costumes da população, além da alimentação que eram cultivadas por eles, contribuíram com o costume de servir a comida sobre esteiras de palha, colocadas no chão, ao centro uma cuia de farinha e cada comensal com seu prato de barro, comiam com as mãos, aos bocados, bem como o uso dos utensílios como pilões e colheres de pau, peneiras, o uso da folha de bananeira no preparo de alimentos, além do preparo e consumo da farinha de mandioca.

Mas nem toda propriedade rural existente no Piauí eram latifúndios, algumas propriedades situadas próximo a “olhos d’água”, dedicavam-se a agricultura de subsistência e cultivavam arroz, milho, feijões, bananas e batatas, além da mandioca para a produção de farinha, havia ainda a produção de queijos flamengos, mas os agricultores sertanejos desprezavam esse tipo de trabalho, preferiam mudar de terreno quando este se esgotava, a utilizar o arado para continuar usando a mesma terra, “se interessavam só na criação dos gados”, a maior felicidade era merecer o título de vaqueiro, cargo que diferenciava o homem criador do administrador da fazenda.

Durante o período colonial, o Piauí era tido como o “curral e o açougue do Brasil” abasteciam não somente os mercados de Pernambuco e Bahia, mas eram mandados para os do Maranhão, Pará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Minas Gerais e Rio de Janeiro. O volume comercializado pela pecuária piauiense atingiu cifras significativas, Belém, no Pará, comprava, anualmente, do Piauí, cerca de 28.000 a 30.000 cabeças de gado (BARBOSA, 1993: 15). Porém o Piauí nunca recebeu qualquer atenção governamental no sentido de trazer imigrantes estrangeiros para os sertões, os povos que aqui chegaram eram famílias vindas da Bahia e Maranhão das antigas zonas açucareiras, os índios acabaram por adaptar-se à pecuária e juntamente com a mão de obra negra e mestiça, misturaram-se e tornaram-se um só povo. As condições de trabalho na zona pecuária eram melhores do que nas zonas

açucareiras, recebiam diariamente cerca de 1 quilo de carne e meio quilo de farinha, carregados no *farnele* saíam para vaguear e cuidar do gado.

Na culinária nordestina a carne teve grande aceitação e tornou-se absoluta na dieta popular, não só a carne bovina como outras carnes também. Estes homens “Livres” tinham a possibilidade de criar pequenas espécies animais e cultivar legumes em curto tempo e não era muita coisa, tendo em vista que não tinham vínculo com a terra, eram moradores de favor e partiam assim que fosse necessário expandir o pasto dos rebanhos. Dessa forma a culinária, mesmo simples torna-se rica em forma de aproveitamento da matéria prima. A cabra é um exemplo, o leite tornou-se a alimentação principal das crianças, enquanto que o da vaca servia para a produção de queijos grosseiros e coalhadas, a carne de bode, embora inferior, ocupou lugar de destaque e passa a ser consumida não só nas festividades, mas no cotidiano como fonte de proteína, além das galinhas e capotes que eram consumidos ensopados servidos de pirões e arroz.

O couro tinha valor elevado e produziam-se vestimentas, utensílios domésticos, equipamentos auxiliares na lida com o gado etc. A sociedade do Piauí colonial, assim como toda aquela dos sertões, sob domínio da pecuária, vivia a cultura do couro (ABREU 1969: 162):

“(…) De couro era a porta das cabanas, o rude leito aplicado ao chão duro, e mais tarde a cama para os pastos; de couro todas as cordas, a borracha para carregar água, o mocó ou alforge para levar comida, a maca para guardar roupa, a mochila para milhar o cavalo, a peia para prendê-lo em viagem, as bainhas da faca, as broacas e surrões, a roupa de entrar no mato, os banguês para o cortume ou para apurar o sal; para os açudes, o material de atêrro era levado em couro puxado por juntas de bois que calcavam a terra com seu peso; em couro pisava-se tabaco para o nariz.”

A culinária do sertão piauiense formou-se em paralelo à produção açucareira e é feita de diversidade e sofisticação cultural, a partir de sua vivência de um sertão que ficou para trás, aquele de meados do século passado.

7.1. A Culinária Piauiense Tradicional

A culinária piauiense diferencia-se das demais do nordeste e apesar da simplicidade da comida, ela é bem temperada e diversificada. Não existe um prato que defina sua culinária, ou seja, um prato típico piauiense, mas a tipicidade vem em permanecer utilizando ingredientes da terra, em pratos da região, que com sabedoria o sertanejo extraiu sabor de cada ingrediente e formou-se assim uma culinária peculiar.

O Piauiense despertou para produtos que estavam a sua disposição e passou a utilizar na preparação de pratos regionais e o uso do cheiro verde é o grande destaque, além das pimentas de cheiro outro ingrediente coringa na cozinha piauiense. O *cheiro verde* é uma expressão portuguesa “as aromáticas foram denominadas em Portugal de *cheiros*, nome que passou ao Brasil e designava os produtos da horta” (CASCUDO, 2004, p.487), o cheiro verde é utilizado em todas as preparações, o cheiro verde piauiense é a cebolinha e o coentro, utilizados em quase todas as preparações, sem falar no cultivo deste, que geralmente é feito nos canteiros, nos quintais de casa, bem como em hortas, outro costume português que “Levou sua horta para onde vivia”, disseminando os seus hábitos e apreço pelos vegetais (Figura 01).



Figura 01: Horta de cheiro verde Fonte: Arquivo pessoal

Outro ingrediente que não pode faltar na mesa do piauiense é a farinha de mandioca, utilizada na complementação de pratos e confecção das farofas, fritos, pirões e paçocas, preparações indispensáveis no cotidiano alimentar piauiense. O costume de alimentar-se de farofas vem dos indígenas que transformavam “tudo em farinha, carnes, peixes eram assados ou defumados em moquém, desfiados e torrados em panelas próprias para se levar ao fogo, triturados depois em pilões e acrescidas de farinha de mandioca ou milho” (SILVA, p. 98).

As práticas de alimentação piauiense estão mescladas entre os espaços urbanos e rurais e comunicam de forma comum; as fazendas de gado definiam o tipo

de ocupação do solo piauiense e somente no final do século XIX, surgem às primeiras vilas e cidades, dessa forma toda a estrutura da nossa sociedade colonial teve sua base fora dos meios urbanos e mesmo diante das interferências e sofisticação de pratos e receitas, a culinária piauiense ainda apresenta traços da cozinha sertaneja.

A sociedade piauiense mantém e reinventa, ainda na Contemporaneidade, práticas formatada no cotidiano Pecuarista – a qual denominou de cultura vaqueira – e Que os vaqueiros (figura de importância econômica, social, política E cultural no período áureo da pecuária extensiva nordestina) “não são Figuras distantes, sequer saíram inteiramente de cena” (DOMINGOS NETO, 2010, p.26).

Mas a culinária sertaneja piauiense tem passado por modificações ao longo das últimas décadas, e tanto o preparo como o consumo têm adquirido novos valores socioculturais, principalmente pelo acesso de novas informações e o movimento de pessoas entre os espaços rurais e urbanos. Dessa forma podemos constatar que a cajuína faz parte dessa nova representatividade, ganhando o símbolo de identidade piauiense, assim como a galinha ao molho pardo com pirão de parida, que era consumido por pessoas doentes e que passou a ser prato servido como típico regional, mas em contra partida, pratos como a fava com carne de porco, em como o mungunzá ou pintado, uma mistura de carne de porco com milho e feijão, praticamente sumiram da mesa dos piauienses. A própria história de alguns alimentos é impregnada de simbolismo, de superstições, de tabus, de representações culturais, de símbolos metafóricos de todas as religiões (SANTOS, 2005, p.17). No Piauí, a fava está no grupo de alimentos que trazem a estigma de que este alimento é comida de pobre e o próprio governo reforça essa ideia:

Esse produto, não obstante a inexpressividade do seu quantitativo produzido em relação ao total da colheita de grãos no Estado é importante como suplemento alimentar das classes de baixa renda, especialmente pelo teor nutritivo e tradição do seu consumo. (CEPRO, 2011, p.11)

Dessa forma a conduta do administrador reforça a afirmação feita por Santos (2005, p.16) que diz “a revelação da cozinha como microcosmo da sociedade, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, impregnada de cultura, [...] que possam revelar a estrutura da vida cotidiana a partir do universo da comida.” Comida é cultura e evidencia as tensões e reordenamentos da vida cotidiana dos sujeitos históricos e configurações sociais.

7.2. Os ingredientes

7.2.1. Mandioca

A mandioca é um ingrediente muito importante para a culinária piauiense; existem muitas variedades e as de maior uso é a mandioca brava (*manihot esculenta*) e a mansa (*manihot palcata*) ou doce, também conhecida como macaxeira. A primeira variedade, venenosa por seu alto teor de ácido cianídrico, foi domesticada pelos índios que desenvolveram um tipo tratamento capaz de torná-la apta para o consumo. A técnica consiste em descascar as raízes, ralar e espremer no tipiti, um tipo de espremedor trançado. Com a massa espremida e o suco escorrido produzem-se os derivados como farinha, que levada ao fogo e mexida por longo tempo para torrar, temos então a farinha, produto indispensável à mesa do piauiense. Do suco produz-se o tucupi, que aqui no Piauí não é utilizado.

Com a fécula decantada da água utilizada para deixar a massa de molho surgem a goma, a puba e outros produtos como o polvilho azedo. Do subproduto da goma se faz o beiju e o bolo de goma ou sal e da puba o mingau e o manuê bolo nascido nas casas dos sertões. Em torno dessa raiz surgiram inúmeras lendas e várias histórias sobre a mandioca:

(...) a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino, como em sonho, comunicara um homem branco ao pai furioso que se acalmou. Nasceu uma menina deslumbrante, de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do tumulto surgiu um arbusto novo. A terra fendeuse, como mostrando o corpo da menina morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani-oca, a casa de Mani. (CASCUDO, 2004, P.96)

O beiju é uma iguaria de origem indígena (Figura 02). “Esfarelados sobre um tacho de barro (posteriormente de metal), borrifados com água e levados ao fogo até tostarem, originando assim o beiju.” E pareciam com filhós portugueses eram servidos pela manhã, fazendo às vezes de bolos e pães. E pela falta de pão de trigo que acompanhasse as refeições o beiju saiu das aldeias e entrou nos alpendres e nas varandas e tornou-se muito apreciado pelos europeus. O beiju pode ser rústico das farinhadas, banhado no leite de coco babaçu ou apenas com a tradicional

manteiga de garrafa ou ainda recheado com carne de sol e queijo de coalho. Em casa ele é feito em frigideira bem fininho servido só com manteiga.



Figura 02 – Beiju Fonte: arquivo pessoal

7.2.2. Carnes sempre, Peixes nem tanto

O peixe foi um alimento importante para alimentação da população ribeirinha piauiense, mas não conseguimos criar pratos específicos com especialidades nos peixes, a peixada piauiense é simples e quase que exclusiva do litoral aonde geralmente vem acompanhada de algum fruto do mar e pirão. No Piauí é habitual comer peixe frito, as tradicionais piabinhas fazem sucesso. Mas é possível encontrar uma variedade de bons peixes como as Corvinas, Curimatá, Piratinga e matrinhã, servidos com os mesmos temperos verdes, acrescidos algumas vezes de leite de coco. Nos últimos anos tem se intensificado a criação de peixes em tanques utilizando espécies adaptadas de cativeiro como Tilápias, Carpas e Tambaquis. Estes são feitos geralmente na brasa recheados com tomate, cebola, cheiro verde e pimenta de cheiro.



Figura 03:Peixada Piauiense por Chef Luciano Mendes



Figura 04: Manjubinha frita Fonte: Por Chef Luciano Mendes

7.2.3. Carne de Gado

A carne bovina foi a expressão máxima da economia piauiense, além de ser a base dos nossos principais pratos. Do gado obtinha-se além do alimento (carne,

leite e queijo), do couro se confeccionava vestuários, utensílios para casa e ainda utilizava-se a força animal nos serviços de engenho e transporte de cargas. As preparações com a carne bovina as mais comuns são o cozidão, rabada, mão de vaca, espinhaço com farinha e ainda das vísceras a panelada, sarapatel e a tradicional carne de sol de onde se fazem várias outras preparações. (CHAVES, 1994)

7.2.4. O Bode, Porco, Aves

Outro animal comum na alimentação piauiense, por ser resistente adaptou-se bem ao clima do Piauí. Durante algum tempo foi considerado comida de pobre e era conhecido como “carne de criação”. Ariano Suassuna diz que “do bode tudo se aproveita.” Os principais pratos preparados com essa carne são o pernil assado, a costela de cabrito, o espinhaço guisado, dos miúdos o sarapatel, a buchada e ainda do pescoço e ossada cozidos com leite de coco temperados com os temperos verdes do Piauí. E ainda a carne seca de bode para a preparação de Maria Isabel e hoje alguns produtores já fazem o queijo de cabra.

A carne de porco também faz parte da alimentação onde são preparados diversos pratos, entre eles estão: o porco guisado, assado em pedaços ou assado inteiro, tripa frita, linguiça e torresmo.

A galinha ou capão e o capote são carnes bem apreciadas pelos piauienses e os pratos são variados: capão ou capote cheio, galinha ao molho pardo, frito de galinha, galinha com arroz, miúdos apimentados, a canja, galinha assada na brasa e o tradicional creme de galinha.

7.2.5. Frutas e frutos

O estado do Piauí é fonte de diversas frutas e frutos utilizados na culinária da região. Mas existem aqueles que fazem parte do dia a dia da culinária local estão presentes em sucos, doces ou a fruta em si. No Piauí, o cajueiro é encontrado em abundância e tem a maior área plantada com caju do Brasil. Do caju aproveita-se a parte da polpa, o pseudofruto, para o preparo de doces e sucos, da castanha depois de assadas, usam-se salgadas como aperitivo, açúcaradas ou ainda trituradas para

coberturas ou recheio de bolos, bem como doces, sem contar o seu alto valor comercial; do caju se faz a tradicional Cajuína² além de doces em calda e cristalizado, sucos, sorvetes, licor e vinho. A Embrapa investiu em alternativas culinárias e desenvolveu vários pratos com a “carne” de caju, receitas para o cotidiano como lasanhas, hambúrgueres etc. manga, bacuri, buriti, banana e jaca são outras frutas amplamente utilizados na preparação de doces, sucos, compotas.

Dos frutos podemos destacar o babaçu com a extração do óleo que durante muito tempo foi utilizado no preparo dos alimentos conferindo um sabor típico que diferenciava nossa comida. Temos ainda o pequi, que mesmo sendo presente em vários estados do Brasil no Piauí é ainda muito utilizado com arroz, com feijão “Misturado” (baião de dois), com galinha ao molho ou mesmo cru com farinha e ainda para fazer licores.

7.2.6. Fruto dos doces

O doce artesanal é uma atividade Piauiense antiga, mesmo o Piauí não tendo sido um produtor de açúcar. A confecção de doces tem características próprias e recebeu o toque criativo das doceiras piauienses. Os doces são diversos e as compotas de caju, manga, goiaba, buriti, bacuri, de laranja-da-terra e de casca de limão azedo, são os mais típicos. Dom Expedito Lopes destaca-se com a produção de doces de buriti embalados nas talas da própria palmeira bem como os doces caseiros de Ipiranga do Piauí.

²Cajuína bebida preparada com “água de caju” ou suco de caju clarificado. Trata-se de uma bebida típica do nordeste do Brasil, notadamente dos Estados do Piauí, Ceará e Maranhão. No Piauí seu diferencial reside no fato do processo de produção ainda ser inteiramente artesanal e a receita não incluir adição de açúcares, além da própria frutose natural, contida no suco de caju clarificado, a qual tem sabor acentuado após o processo de fermentação e cozimento do suco.

8. PRATOS TRADICIONAIS

Naturalmente a culinária de uma região apresenta uma variedade de aparatos tradicionais compostos de seus fatores históricos, sociais, econômicos, políticos e ainda étnicos. É o jeito de comer que “define, não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.” A partir desse ponto é possível entender a construção das cozinhas como Forma de cultura, reconhecendo assim sua forma de alimentarse, como tal.

Tivemos como base alimentar, a alimentação indígena com o cultivo de mandioca para produção de farinha e beijus; a mistura do negro escravo com o mestiço paulista, pernambucano e baiano fez com que a culinária sofresse mudanças. [...] do negro escravo recebemos pouca influência, pois os escravos que foram trazidos para cá eram distribuídos em pequenos grupos nas isoladas fazendas de gado, comendo o que lhes davam o que sobrava... Deste modo não podiam exercer sobre seus senhores grandes influências. (MATOS, p. 73).

Os pratos piauienses têm como ponto principal a carne e a farinha e entre os pratos típicos mais requisitados pela população e que representam muito bem sua culinária estão:

8.1. Sarapatel

É feito de miúdos de porco ou de bode, cortados miúdos e sangue aferventado com vinagre, temperados com tomate, pimentão, cheiro verde, cebola, alho e sal.

Serve-se com arroz solto ou farinha (Figura 05).



Figura 05 –Sarapatel. Fonte: Google Imagens

8.2. Buchada

São as vísceras temperadas com sal, pimenta, alho, cebola, cheiro-verde, tomate e pimentão, que são colocadas para cozinhar dentro do estômago do bode. Servida com arroz e farinha (Figura 06).



Figura 06 – Buchada. Fonte: Google Imagens

8.3. Carneiro Ao Molho

É a preparação da carne de carneiro com osso, geralmente o “espinhaço”, temperado com os ingredientes base, levado para o cozimento até amolecer e no final acrescentado o leite de coco (Figura 07). Para acompanhar arroz branco ou baião de dois (mistura de arroz com feijão) e farinha.



Figura 07 - Carneiro ao molho. Fonte: Google Imagens

8.4. Panelada

Feita com o intestino e o estômago, além das unhas do boi, deve ser bem limpa antes do preparo, geralmente fervida, e ainda lavada com suco de limão. É temperada com sal, pimenta, alho e leva tomate, cebola, pimentão, cheiro verde e pimentinha, colorau (corante de urucum), cozida até amolecer e servida com arroz branco, baião de dois e farinha (Figura 08).



Figura 08– Panelada por Chef Luciano Mende

8.5. Baião De Dois

A mistura de arroz com feijão, temperados com cebola, alho, cheiro verde e pimenta de cheiro, pode acompanhar ainda queijo coalho e ser temperado com azeite de coco babaçu (Figura 09).



Figura 09 – Baião de Dois. Fonte: Google Imagens

8.6. Maria Isabel

O piauiense adora fazer misturas com o arroz e dessa mistura surgiu a Maria Isabel, que é uma mistura de carne de sol com arroz, carne essa que também pode ser o carneiro, bem como a galinha ou capote. Temperados com cebola, pimenta de cheiro e cheiro verde. Essa mistura simples e cotidiana serviu de inspiração e rendeu uma matéria em revista nacional, Prazeres da Mesa, onde o *Chef Alex Atala* diz que “Foi amor à primeira vista” e que esta passou a fazer parte do cardápio do seu requisitado restaurante D.O.M (Prazeres da Mesa, Ed. Março de 2009). A Maria Isabel também tornou fonte de renda nas barracas de comidas típicas, espalhadas

pela cidade, com os acompanhamentos de “vinagrete”, farofa, churrasquinho no palito e o não menos tradicional Creme de Galinha, virou arrumadinho e que é prato cativo a todo e qualquer piauiense (Figura 10).



Figura 10 – Maria Isabel Fonte: Arquivo pessoal

Os acompanhamentos da mesa do piauiense são a farinha que se apresenta farta e simples ou aparece na forma de pirões (farinha escaldada no caldo do preparo de alguma carne), farofas e os fritos que podem ser de carnes em geral, mas o mais consumido é frito de galinha, além da tradicional paçoca que foi uma alternativa de aproveitar “as partes mais fibrosas e duras... eram picadas à ponta de faca e frita em gordura de porco, depois de fritas, na mesma gordura, era acrescentado algum tempero, como a cebola ou pimentas, eram misturadas à farinha de mandioca e trituradas no pilão de madeira, até reduzirem a pó, estava pronta a paçoca de carne seca.”(SILVA,2005, p. 108).

A paçoca uma invenção indígena, tornou-se tradição alimentar por ser excelente solução de suprimento de proteínas para o trabalhador colonial e ainda por ser um alimento alternativo nas dificuldades climáticas, a paçoca de carne seca, bem como a própria carne seca tinham ainda a vantagem de ter o peso reduzido no percurso das longas viagens a cavalo. Pela necessidade e pelo gosto a paçoca tornase nova tradição alimentar e ainda por ser um alimento tropical. A tradicional

paçoca do Piauí leva carne do sol, cheiro verde, cebola, manteiga de garrafa e é batida no pilão (Figura 11).



Figura 11– Paçoca Fonte: Google Imagens

Estes pratos são símbolos da culinária local e é a representação da sobrevivência desse povo e mesmo sendo simples e rebuscados estão no nosso dia a dia, nas casas e até nas festividades entre amigos e parentes, o diferencial marcante nessas ocasiões está em quem as prepara e onde são consumidas, no dia a dia, estes pratos são consumidos na rua em mercados municipais, bares, barracas e restaurante de comidas típicas e em datas especiais são preparados pelo anfitrião para receber amigos e familiares. Os saberes que envolvem essas preparações são tradições familiares aprendidas, em rituais simples do cotidiano passados geralmente pelas mães que ensinam suas filhas e assim tais rituais e técnicas são perpetuadas.

9. GLOBALIZAÇÃO CULTURAL E ALIMENTAR

Sabendo da grande importância que a alimentação tem na construção e consolidação da identidade cultural de um grupo ou indivíduo, é importante abordar a questão das mudanças nos hábitos alimentares da sociedade trazidos com a globalização. Há divergências de opiniões sobre o verdadeiro impacto dessas mudanças nas tradições alimentares, mesmo percebendo que estas mudanças acontecem num ritmo muito acelerado o que vai de encontro com as mudanças ocorridas na nossa sociedade.

O processo de homogeneização das culturas vem ao longo do tempo desfragmentando essa identidade culinária, influenciando de maneira forte o hábito alimentar da sociedade, submetendo as tradições culinárias locais a essa cultura alimentar padronizada que é a indústria alimentar dos *fast foods* que são na verdade a aplicação do taylorismo que se caracteriza pela ênfase nas tarefas, objetivando o aumento da eficiência ao nível operacional e envolve fazer as tarefas de modo mais inteligente e com a máxima economia de esforço e trabalho da preparação de refeições servidas em restaurantes provocando um fenômeno de produção e consumo em série homogeneizante e padronizante (CARNEIRO, 2003, p.106), ou seja, vem impondo e cada vez mais ganhando espaço, mesmo não acrescentando nenhuma espécie de valor cultural e dessa forma revalorizando os hábitos e costumes em detrimento de práticas globais de consumo. O *fast food* surge com a prática moderna e individualizada de se alimentar e no Brasil, bem como no Piauí há uma comida de rua impessoal e individualizada que se opõem a comida caseira que remete ao conjunto de elos sociais imperativos que dão forma e sentido a nossa vida (DAMATTA,1987). O novo estilo de vida urbano passou por grandes modificações e o consumo de alimentos industrializados e a praticidade dos semi-prontos, tem colaborado para essas mudanças no ato de alimentar-se.

A maneira tradicional de alimentar-se vem disputando espaço com as novas formas de alimentação e os *fast foods* são o principal fenômeno desse consumo

alimentar moderno. A população está cada dia incluindo esses novos alimentos no seu dia a dia, alimentos típicos de países desenvolvidos que vem trazendo prejuízos a saúde por substituir alimentos tradicionais como arroz, feijão, carne, farinha, vegetais etc. por produtos ricos em sal, açúcar e gordura e ainda interferindo nos costumes tradicionais de alimentar-se e seus rituais.

GARCIA (1993) diz que os *fast foods* esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação, diminuiu o tempo dedicado a refeição: a colocação da mesa, a disposição dos utensílios e até mesmo a própria variedade de utensílios, que diminuiu em função das preparações. O uso de descartáveis que “facilitam” o transporte da refeição para outros locais, como a mesa do escritório ou a frente da TV, isso tudo trouxe o enfraquecimento do ato de alimentar-se.

Os *fast foods* fazem parte de vida moderna e isso traz uma nova definição do significado de comer, onde este momento era um verdadeiro ritual social que traz novos modos de vida específicos de grupos e classes sociais, hoje a refeição estruturada dar lugar a uma refeição fragmentada comendo-se agora em horas variadas (ORTIZ,1994).

Para alguns consumidores esses serviços de alimentação são positivos tendo em vista a praticidade que se tem ao comer fora de casa, mas para alguns críticos é preocupante, tendo como maior preocupação a perda da diversidade cultural da culinária local. Porém segundo Poulain (2010, p. 20), é um erro acreditar que as particularidades nacionais e regionais possam desaparecer tão facilmente as particularidades das culinárias locais ainda são tão fortes que as empresas transnacionais precisam levar em conta.

A diversidade não vai desaparecer, mas ser intensificada no contexto geral da globalização, que destacou a descoberta, a redescoberta e ainda a invenção das identidades alimentares e tanto a gastronomia local e global podem continuar a conviver originando um novo modelo de consumo na história da alimentação. Mesmo parecendo incoerente esse novo modelo alimentar representa o caráter dinâmico e múltiplo das identidades culturais (MONATARI, 2010, p.107-108)

Segundo Stuart Hall a identidade do sujeito pós-moderno é caracterizada por um caráter múltiplo, móvel, fragmentado diferente da ideia de uma identidade única, central ou segura, como a que vigora na modernidade. (HALL, 2006, p.2)

Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, Lugares e imagens, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação Globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas –desalojadas- de Tempos, lugares, historias e tradições específicos, e parecem “flutuar livremente”. Somos confrontados por uma gama de diferentes identidades (cada qual nos fazendo apelos, ou melhor Fazendo apelos a diferentes partes de nós), dentre as quais parece possível fazer uma escolha.
(HALL,2006, p.20)

E entendendo que o indivíduo dessa era globalizada é definido por um conjunto de identidades, sendo que cada uma dessas identidades se expressa de forma particular, sem que se excluam, e dessa forma não há contradição em comer um *McDonald's* em uma refeição e na seguinte comer uma preparação da culinária local. “Nesses dois momentos, por esses dois gestos, que são contraditórios somente em aparência, mesmo que tão diferentes em seus conteúdos e significados, nós exprimimos duas identidades diferentes que nos definem.” (MONATARI, 2010, p.108). Tomando como base essa colocação veremos como está a culinária atual do piauiense no próximo tópico.

10. A CULINÁRIA PIAUIENSE ATUAL

A identidade cultural Piauiense está relacionada à sua culinária sertaneja, simples, mas que reflete seus costumes, sua historicidade, sua ligação com os produtos aqui disponíveis e que tornaram sua culinária importante, assim como sua religiosidade e generosidade. O processo de globalização é uma ameaça à sua diversidade culinária, tendo em vista que a cada dia se opta mais pelas novidades alimentares do “mundo” globalizado, são inevitáveis os avanços da indústria alimentar na região. A partir da década de 1950 começaram a ocorrer as primeiras influências na culinária local com a chegada dos primeiros restaurantes começaram-se a popularizarem-se pratos diferentes como os filés à parmegiana, medalhões ao molho madeira, estrogonofes entre outros, mas para manter uma relação com a comida local, esses pratos eram acompanhados de arroz, feijão e farinha.

Até esta década o piauiense não tinha o hábito de alimentar-se fora de casa. Nos restaurantes, apesar do ambiente “familiar”, “este era frequentado quase que somente, por austeros senhores. Raríssimas vezes, as famílias se faziam presentes, o mais comum era levar para casa a comida já pronta.” (MATOS, p.108). E somente no final do século passado o hábito de comer fora passou a fazer parte de vez, da vida do piauiense, motivado pela melhoria do poder aquisitivo da população.

As comidas típicas da nossa época globalizada foram incorporadas com sucesso nos supermercados, restaurantes e nas casas e o povo piauiense adaptouse rapidamente a essa cozinha globalizada. Ao longo das últimas décadas conhecidas franquias nacionais trouxeram suas novidades alimentares e fez muito sucesso. Uma das novidades que mais atraiu o povo piauiense foram às pizzarias, que se estabeleceram em vários locais e mesmo em regiões longínquas dos centros urbanos é possível encontrar uma pizzeria.

Essa multiplicação de comida e ingredientes globalizados, sem personalidade, sustenta a ideia de sofisticação que não se vê nas cozinhas locais de comidas regionais; os hábitos alimentares domésticos também passam por mudanças em consequência da rapidez, praticidade e outros fatores do nosso

mundo contemporâneo. Ao observarmos a culinária praticada nos espaços públicos perceberemos facilmente que o estado se desenvolveu muito e há uma mudança nas preferências alimentares, mas as tradições alimentares ainda são fortes e permanecem presentes no cotidiano, é a nossa identidade, é o que comemos.

Analisaremos separadamente o que se come em casa e o que se come nas ruas.

10.1. Comendo Na Rua

Em todo Piauí é possível encontrar várias culturas alimentares como *fast-food*, restaurantes de comida japonesa, pizzarias, restaurantes de comidas nacionais e internacionais, assim como barracas de arrumadinhos, cachorro quente etc., mas mesmo com a introdução de novos gostos culinários, é possível encontrar comida local e tradicional e os mercados municipais são o grande ponto de comércio dessas iguarias. As trocas entre as culturas culinárias revitalizaram a culinária local, mas sem perder a identidade e alguns ingredientes típicos dos pratos tradicionais, estão presentes em pratos de outros lugares, como é o exemplo da pizza de carne sol, que mesmo sendo um prato típico Italiano, foi adaptado e reinventado para o nosso paladar, levando o nome de pizza nordestina. Também um dos bons restaurantes da cidade, (Gran Cru) inseriu no seu cardápio de comida internacional e contemporânea, a *Arancini*, bolinho de risoto italiano, que aqui foi feito a partir da Maria Isabel, assim como as *Bruschettas*, também italiana, mas que tem a versão de carne de sol com coalho, uma criação para atrair o público apreciador da culinária regional. Dessa forma em bares, padarias, lanchonetes é possível encontrar alguma iguaria com produtos típicos locais.

A intensidade com que estes ingredientes são incorporados em comidas que não fazem parte do tradicional, acontece de forma lenta e tímida, faltam criações atrativas para que se atraia o gosto pela comida local, mesmo conhecendo que o piauiense tende a aceitar tais modificações culinárias. E diante das novidades, mesmo agradáveis, o piauiense não deixa de frequentar os mercados onde é possível encontrar as comidas mais apreciadas da culinária local como galinha ao molho pardo, panelada, sarapatel, buchada e outros.

As identidades alimentares são dinâmicas e dessa forma a cozinha piauiense foi se reinventando e utilizando novas combinações e técnicas e dessa forma ampliou sua culinária, mas sem deixar seu passado alimentar cair no esquecimento e seus pratos tradicionais continuam presentes, mudando apenas o espaço de preparo que antes eram apenas nas cozinhas de casa e hoje incluem prioritariamente os espaços comerciais. Esta última é uma forma de continuar consumindo a culinária local sem precisar prepará-los e ainda ligar este lazer a sociabilidade proporcionada quando se come fora de casa.

Não saímos de casa para comer e beber. Saímos para nos encontrar, para compartilhar Vivências. E porque isso nos faz bem, Comemos e bebemos como forma de partilhar Para celebrar o encontro. (*SLOW FOOD*, 2011, XV congresso Brasileiro do Folclore)

10.2. Comendo Em Casa

A globalização trouxe consideráveis mudanças nos costumes alimentares domésticos, que vão desde a compra dos alimentos até seu consumo. Embora as transformações estejam em andamento, alguns costumes locais permanecem e desafiam esse processo de massificação. As compras para consumos domésticos, hoje acontecem nos grandes supermercados, diferente dos mercados e feiras onde acontece a socialização, as trocas de saberes ou de uma simples receita, nos supermercados não há esse espaço, porém ainda é nos mercados municipais onde se encontram os produtos regionais para o preparo dos pratos típicos.

Quanto ao que se come em casa, o piauiense não difere das demais regiões brasileiras e tem sempre arroz, feijão acompanhado de carne, frango ou peixe, além da farinha. As receitas mais tradicionais levam tempo para ficarem prontas e são trabalhosas e geralmente acontecem em dias mais especiais ou específicos muito embora, mesmo sendo apreciados pelos piauienses esses pratos são cada vez menos consumidos em casa. Mas é em casa que as tradições culinárias se estabelecem, Michael de Certeau (1997) diz que cada hábito alimentar acontece no invisível cotidiano, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito com um espírito alheio, numa série de operações executadas no espaço solitário da vida doméstica e de maneira automática, em que se segue um

esboço tradicional dos traços primários, acumulando gestos sutis de ritos e códigos e hábitos herdados e de costumes repetidos.

A culinária Piauiense tem um perfil que está diretamente ligado às condições econômicas e sociais da região, com o ciclo da economia e a migração, aconteceram muitas mudanças absorveu-se costumes, adaptou-se experiências, importaram produtos e assim a culinária local evoluiu, nas fazendas a fartura dos cafés, almoços diferenciava a população mais rica da menos rica, mesmo com um alimentação semelhante (guisados, assados, cozidos, pirões), no final do século passado com a melhoria no poder aquisitivo da população, estes hábitos foram deixados para trás, fazendo parte agora do cotidiano dos mais pobres.

Armesto (2010) diz que:

em momento remoto e não-documentado, quando algumas pessoas começaram a controlar mais recursos alimentícios que as demais, a comida passou a ser um diferenciador social- um significador de classe, uma medida de categoria social. Isso ocorreu bem cedo.

Mas esse processo de transformação precisa de movimentos que recuperem e valorizem esses conhecimentos e pratica da culinária piauiense como forma de afirmação de identidade local. A oficialização da prática cultural como patrimônio imaterial é o meio mais utilizado como meio de preservação e difusão de saberes para protegê-los de uma progressiva massificação de saberes, mas muito mais do que reconhecimento por parte de instancias administrativas, falta ao povo piauiense vivenciar essa culinária como seu patrimônio cultural.

11. CULINÁRIA, PATRIMÔNIO E MEMÓRIA

Com a globalização ocorreram novas considerações sobre diversidade cultural, dando origem a movimentos pelo respeito e consciência da diversidade de identidades culturais do nosso planeta. A massificação cultural alimentar trazida com a globalização encontra resistência nos movimentos de afirmação de identidade cultural, como a gastronomia. Surge a consciência da culinária local, a revitalização dos saberes tradicionais, a recuperação dos produtos e pratos e o reconhecimento que a culinária local constitui um patrimônio cultural. Dentre esses movimentos podemos citar o *Slow Food*, que tem como “princípio básico do movimento e o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores. O *Slow Food* opõe-se à tendência de padronização do alimento no Mundo.”

Esse reconhecimento é recente, até a metade do século XX, era considerado patrimônio cultural unicamente bens físicos e materiais como monumentos, conjuntos arquitetônicos etc. A partir da década de 60, esse conceito ganha amplitude no ocidente e passa a incluir manifestações culturais sob a denominação de patrimônio Imaterial Intangível (CARVALHO, 2006, p.18), o patrimônio cultural imaterial é então definido como as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas. Junto com instrumentos, objetos, lugares que lhes são associados, que as comunidades e grupos reconhecem como seu patrimônio cultural, sendo transmitido de geração a geração. (*Convenção para salvaguarda do Patrimônio cultural imaterial*, 2003).

Como patrimônio cultural, a culinária é material e imaterial, pois se apresenta na materialidade dos alimentos, nas preparações e objetos e ainda nos lugares que lhe são associadas, porém sem se completar por fazer parte de sua natureza a imaterialidade de saberes, rituais e significados transmitidos de uma geração a outra. A referência entre tangível intangível na culinária é imutável e intenso, pois o

alimento ao ser materializado sua natureza imaterial, saberes e rituais unem-se novamente no ser humano, sem deixar traços que não sejam o de garantir sua continuidade. (APUD JADE, 2004, p.32)

A renovação de um patrimônio cultural depende da transmissão constante e recriação pela comunidade a que pertence, ou seja, ele está sempre exposto à negociação e novas interpretações, caracterizando assim sua natureza dinâmica, sendo a única garantia de sua autenticidade as habilidades daqueles que possuem conhecimento e experiência (CHOAY, 1995). A culinária depende diretamente da transmissão dos saberes, receitas, rituais e tradições repassados de uma geração para outra, como forma de garantir continuidade e renovação. Este patrimônio imaterial está constantemente sendo resinificado e da mesma forma de outras práticas sociais, a alimentação também passa por ações de seleção de seus elementos, sofrendo não só inovações e criações, mas também perdas e destruições (CARVALHO, 2006, p.23), essas adaptações feitas na tradição, são condições necessárias na medida em que se precisam ajustar os costumes à dinâmica da modernidade.

A comprovação do patrimônio é fruto de uma memória coletiva, que tem como suporte a própria dinâmica tradicional no social, porém a culinária também existe na memória individual, onde representa o valor da permanência de traços do passado na memória gustativa de cada um. A importância dos elementos pelo que aquilo representa para si próprio, não precisa de um discurso para legitimar sua significância social (CORÇÃO, 2006, p.8). A memória está dividida entre voluntária e involuntária e sua diferença está na relação do indivíduo com sua situação presente e nas experiências do passado. A memória voluntária é, portanto o exercício da lembrança, a memória involuntária é o resultado das lembranças que aparecem em nossa consciência. (CORÇÃO, 2006, p.3).

Cada indivíduo constrói suas memórias gustativas e afetivas em torno da comida ao longo de sua vida, como resultado de suas experiências e essa memória individual é formada não só pelas influências culturais em que nos encontramos, mas também por nossas histórias familiares e pessoais. Alguns pratos e receitas têm origem distante de onde nascemos, mas carregam consigo histórias antigas que fazem parte da memória afetiva através das refeições familiares, sobretudo durante a infância. A recordação de momentos felizes e marcantes, de festas ou

simplesmente do dia a dia próximo de pessoas queridas, podem aflorar nossa memória involuntariamente, bastando apenas à existência de um estímulo. O cheiro do bolo ou mesmo os barulhos vindos da cozinha pode nos levar para uma tarde na casa da avó, ou ainda uma festa de aniversário, um almoço de domingo com a família ou um lanche com os amigos. Dessa forma nossas memórias gustativas e afetivas são despertadas e nos mostra que mais do que uma simples experiência alimentar nos conecta com nossas raízes passadas e presentes.

Montanari propõe que simbolizemos a história de nossa cultura alimentar como uma planta que cresce à medida que se aprofundam as raízes no solo e o resultado está na superfície visível, clara e definida: nós. E que as raízes estão embaixo, amplas, numerosas e difusas: que é a história que nos constrói.

(MONTANARI, 2012, p.133).

12. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A humanidade ao longo do processo de evolução criou um complexo sistema de símbolos, regras, rituais e tradições em relação a sua alimentação, porém cada povo tem sua particularidade alimentar e a culinária tornou-se valioso instrumento de estudo, onde dessa forma é possível compreender algumas questões de identidade cultural.

A globalização rompeu as fronteiras entre as diferentes identidades culturais, porém quando se fala de alimentação, esta precisou fazer adaptações aos hábitos e tradições alimentares locais, firmando uma “parceria” entre a gastronomia global e a culinária local. Embora pareça contraditório, esse novo habito alimentar reflete o caráter dinâmico, múltiplo e fragmentado das identidades culturais na época pós moderna.

Este novo processo alimentar trouxe preocupações sobre o desaparecimento da diversidade cultural e surgem movimentos de recuperação e valorização de conhecimentos e pratica alimentares tradicionais, como recurso para a afirmação identitária. Surgem também reflexões e o reconhecimento que a culinária constitui um patrimônio cultural que vai além do material, pois culinária é material e imaterial, a imaterialidade dos saberes só podem se manifestar na materialidade dos alimentos, dos pratos preparados, nos objetos e lugares que lhe estão associados.

A renovação e continuação da culinária dependem da constante transmissão para as gerações seguintes, porém isso não lhe transforma em uma natureza estática, mas dinâmica por estar exposta a interpretações e readaptações constantes e ainda por viver não somente na memória coletiva, mas nas memórias afetivas individuais, que são construídas a partir da experiência de cada um.

Cheiros, texturas e sabores têm o poder de transportar no tempo as vivencias marcantes de nossas vidas e essas sensações são mais do que lembranças, são a oportunidade de reviver um momento que foi importante para nós, nos traz a sensação passada para o presente.

Numa tão breve pesquisa sobre a relação humana com a comida, se pode visualizar a riqueza cultural da qual a culinária é revestida e proporciona tanto à

coletividade quanto à individualidade. A culinária é patrimônio cultural e memória disponível para aqueles que tenham consciência de sua importância como parte da nossa identidade cultural e ainda é um recurso de continuidade da diversidade, respeito e tolerância entre culturas.

Conclui-se que a culinária é um patrimônio cultural ainda a ser explorado e redescoberto como tal. O produto cultural seria um elemento fundamental para restabelecer o diálogo entre culinária e sociedade. Portanto a culinária poderia ser reconhecida como um verdadeiro meio de conhecer a si mesmo e sua história, assim como a própria cultura e a de outros povos.

13. REFERÊNCIAS

- ARMESTO, Felipe Fernández. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2010
- BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo. Ed. Brasiliense. 2007.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**. Rio de Janeiro: Campus 2003.
- CARVALHO, Marcelino. **A nobre arte de comer**. São Paulo: Ed. Companhia Editora Nacional, 2ª ed. 2006.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil** 3ª.ed. São Paulo: Global. 2004.
- CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Poust à cozinha contemporânea**. Curitiba, 2006.
- CHOAY Françoise. **O Urbanismo**. Camillo Sitte. São Paulo, Perspectiva, 1995.
- DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. *O Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p 22-23, 1987
- DORIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- _____. **Formação da Culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FUNDAÇÃO CEPRO. **Conjuntura Econômica anual 2011**:boletim analítico semestral – Janeiro a Junho de 2011. Teresina: Fundação CEPRO. 2011
- GARCIA, Paulo Roberto. **“Isto é o meu povo”. Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo**. *Revista Caminhando*. V. 12, n 20, p. 19-28, jul – dez 2007.
- GARINE, Igor de. **Alimentação, culturas e sociedades**. *O Correio da UNESCO*, v.15, n.7, p. 4-7. 1987.
- GIMENES, M.H.S.G. **Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade no Brasil**. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 4, Caxias do sul, 2006. **Anais**. P. 1- 15
- HALL, Stuart. **Identidade Cultural na Pós modernidade**. Rio de janeiro: DP&A, 1997.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido (Mitológicas v.1)** Título original: *Lê Cru et lê cuit (Mythologiques I)* Tradução: Beatriz Perrone – Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2005.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí.** Teresina: Alínea Publicações, 2004.

MILLÁN, Amado. **Malo para comer, bueno para pensar: crisis en La cadena socioalimentaria.** Barcelona: Ariel, 2002, p. 277-295.

MINTZ, W. Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** São Paulo: RBCS vol. 16 n. 47,p. 32, ano 2001.

MONATARI, Massimo. **Comida como Cultura.** São Paulo. Ed. SENAC, 2008.

MOTT, Luiz. **Piauí Colonial: população, economia e sociedade.** 2ª ed. – Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura** - São Paulo: Brasiliense, 1994

POLLAK, Michael. **Memória, esquecimento e silencio.** *Estudos Históricos.* Rio de Janeiro: CPDOC – FGV, v.2 n. 3, 1989.

POULLAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Ed. Ufsc 2ª ed. Santa Catarina,2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. IN: História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR. Nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005, p. 11-35

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: Ed. SENAC São Paulo 2005.

ANEXOS

ANEXO A- ENTREVISTA INFORMAL- DEPOIMENTOS

DEPOIMENTOS

Aerton Junkeira, 28 anos, Teresina.

“Assado de panela, “mamusca”, costuma fazer religiosamente aos domingos, com arroz branco, feijão e farofa. Comida tradicional, feita em panela de pressão com carne de primeira, verdurinhas, condimentos e o principal, um molho especial, que a própria carne produz. Feita somente aos domingos, substituído apenas por uma boapanelada.”

Aryadynna Feitosa, 29 anos Teresina.

“Buchada cozida depois assada. Foi substituída pela panelada. Aos domingos.”

Tavinho Neto, 30 anos Teresina

“Lasanha de domingo onde a minha mãe coloca entre as camadas purê de batata.”

Selma Meireles, 34 anos Matias Olímpio

“Minha mãe costumava fazer no mês de julho, época de farinhada um delicioso feijão branco com toucinho de porco, é uma delícia.”

Aline Santos, 28 anos Jaicós “O que me traz lembranças da casa de vó é a galinha caipira e bolo corredor, a galinha era servida todo domingo acompanhado de arroz e pirão, o bolo é feito de goma escaldada, mais duro que rosca, com erva doce, assado na folha de banana, ele é comprido. Sinto saudades.”

Raimundo Campos, 43 anos Miguel Alves “Essa comida era feita nos meses de janeiro e fevereiro, depois das chuvas, o caruru que a mãe fazia, era folha do quiabo com a folha do maxixe e os temperos que eu me lembro que era o leite de coco babaçu, os temperos normais, pimenta e alho, era o que tinha em casa. As folhas desmanchavam dentro da panela, ela tirava o caldo para fazer o pirão, substituí o arroz e feijão e era servido só ele no almoço de três a quatro vezes por semana e toda família pedia. Hoje em dia não existe mais essa comida, ninguém faz mais.”