



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

LUCIANA SILVA

COZINHA PIAUIENSE: ENTRE A CULINÁRIA E A GASTRONOMIA

Teresina

2014

LUCIANA SILVA

COZINHA PIAUIENSE: ENTRE A CULINÁRIA E A GASTRONOMIA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, como pré-requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

Teresina

2014

LUCIANA SILVA

COZINHA PIAUIENSE: ENTRE A CULINÁRIA E A GASTRONOMIA

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Graduação em Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, como pré-requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador: Prof. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas

(Orientador-Presidente)

Prof.^a. Msc. Marília Alves Marques de Sousa

(1^a Examinadora)

Prof.^a. Msc. Mariana de Moraes Sousa

(2^a Examinadora)

Prof.^a. Msc. Gilcelene de Brito Ribeiro

(Suplente)

TERESINA 2014

Dedico

Aos meus pais, Maria dos Remédios e José Cazuya
por todo amor e apoio.

Amo Vocês!

AGRADECIMENTOS

A Deus, por todo amor, proteção e força.

Aos meus pais que sempre me apoiaram.

As minhas irmãs Do Carmo, Remédios, Ceiça, Socorro, Regina e meu irmão Silvestre pelo incentivo.

Aos meus sobrinhos M^a Cecília, Aurélio, Thalline, Beatriz, João, Amanda, José e Felipe pelo carinho.

Aos amigos e familiares que estiveram sempre presentes na minha vida, fazendo parte da minha história.

Aos professores pela aprendizagem.

A todas as pessoas queridas meu muitíssimo obrigado!

“Feliz aquele que transfere o que sabe e
aprende o que ensina”.

(Cora Coralina)

RESUMO

As discussões sobre a alimentação são sempre geradas num processo abrangente envolvendo aspectos sociais, culturais, ambientais, históricos, econômicas e políticos. A cozinha é um espaço transformador e por assim dizer, um espaço de construção de saberes que exige uma visão mais pormenorizada, pois eleva sua função de saciedade e de relações sociais, quando converte os alimentos em comida, para a de prazer. Diante das necessidades de conhecer a cozinha piauiense e sua realidade no universo de particularidades no qual a culinária e a gastronomia se integram, criando formas de preparação e apresentação dos pratos, essa monografia apresenta uma análise sobre a cozinha piauiense no âmbito de seu desenvolvimento e suas práticas. Busca-se identificar em que medida a culinária e a gastronomia, duas palavras bastante utilizadas na sua conceituação da cozinha piauiense se fazem presente nas produções. Um estudo conveniente na medida em que se soma as discussões já existentes sobre as produções alimentares do Piauí, contribuindo, dessa forma com aumento das pesquisas sobre o tema. Com base em pesquisas bibliográficas, de cunho qualitativo descritivo, observa-se que a cozinha piauiense tem avançado, numa situação peculiar ao dinamismo social. A introdução de novos elementos as práticas da cozinha e a oferta de profissionalização na área, oferecem a cozinha do Piauí uma maior atratividade, fazendo surgir novas concepções no modo de produzir e de alimenta-se que é resultado de um mercado exigente que tem crescido e acompanhado a evolução das práticas alimentares, mas que também demonstra a imprescindibilidade na preservação das suas produções típicas.

Palavras chave: Cozinha piauiense. Culinária. Gastronomia. Formação profissional.

ABSTRACT

Discussions about food are always generated a comprehensive process involving social, cultural, environmental, historical, economic and political. The kitchen is a space transformer and as it were, a knowledge building space that requires a more detailed view, it elevates its role in satiety and social relations, when you convert food into food, for pleasure. To the needs of the Piauí kitchen and know your reality in the universe of particulars in which food and gastronomy are integrated, creating forms of preparation and presentation of the dishes, this monograph presents an analysis of the Piauí kitchen within their development and practices. The aim is to identify the extent to which food and gastronomy, two words often used in their conceptualization of Piauí kitchen to do this in the productions. A convenient study in that it adds the existing discussions on food production of Piauí, thereby contributing to increased research on the subject. Based on literature searches, descriptive qualitative approach, it is observed that the Piauí kitchen has advanced in a peculiar situation to social dynamism. The introduction of new elements of the kitchen practices and the professionalization of supply in the área, ffer of Piauí cooking a more attractive, giving rise to new concepts in the way of producing and feeds that is the result of a demanding market that has grown and following the evolution of eating habits, but also demonstrates how essential in preserving their traditional products.

Keywords: Piauí kitchen. Cooking. Gastronomy. Formation professional.

LISTA DE SIGLAS

Abrasel	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ABIH	Associação Brasileira da Industria de hotéis
CBO	Classificação Brasileira de Ocupações
Faete	Faculdade das Atividades Empresariais de Teresina
Funaci	Fundação Padre Antônio Dante Civiero
IFPI	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Novafapi	Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnologia do Piauí
Proeja	Programa Nacional de Integração Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos
Pronatec	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego Secretaria Municipal de Educação de Teresina
Senac	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Piauí
Sinhores	Sindicato Intermunicipal de Hotéis, Restaurante, Bares e Similares

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	OBJETIVOS.....	12
2.1	Geral.....	12
2.2	Específicos.....	12
3	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	13
4	A COZINHA PIAUIENSE.....	15
4.1	O lugar da cozinha.....	15
4.2	A formação e características culturais da cozinha piauiense.....	17
4.2.1	Fatos históricos da formação.....	18
4.2.2	Representações culturais.....	22
5	CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA COZINHA PIAUIENSE.....	28
5.1	Concepções de culinária e de gastronomia.....	28
5.2	Principais produções da cozinha piauiense.....	30
5.3	Representações da culinária e da gastronomia na cozinha piauiense	36
5.4	Particularidades da cozinha piauiense.....	43
6	FORMAÇÃO PROFISSIONAL E A COZINHA PIAUIENSE.....	47
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
	REFERÊNCIAS.....	54

1 INTRODUÇÃO

A cozinha é um importante espaço de manifestação cultural de um lugar. Assim não é possível negar a relevância das pesquisas para compreensão dos processos de formação e definição de uma cozinha, enquanto objeto de conhecimento e valorização. Tais estudos são fontes essenciais da história de um povo e servem de base para conhecer os efeitos que o dinamismo dos “gostos” tem junto as práticas alimentares e a manutenção das heranças culinárias.

O destaque que a cozinha que vem ganhando com os estudos, confirma a sua representatividade na promoção e manutenção das tradições, além de constar que mudanças e inovações pela aplicação de novos conhecimentos dentro da cozinha é capaz de criar novas formas de perceber a produções alimentares.

Em se tratando de Piauí, essas pesquisas são exíguas. As informações encontradas, em sua maioria reproduzem textos formulados de divulgação da cozinha piauiense. Nesse sentido, a escassez, a superficialidade e mesmo falta de informações nos documentos sobre as práticas alimentares no Piauí do passado e do presente, dificultam maiores análises sobre a sua cozinha. Toda via nesse trabalho procurou-se reunir pesquisas que pudessem dar crédito ao estudo, respaldando a construção do que se procura entender o que é a cozinha piauiense, hoje. Buscou-se.

Considerando relacionar a cozinha piauiense com as definições de culinária e gastronomia, procurando conhecer o estado em que se encontra, o trabalho descreve os diversos aspectos da cozinha do Piauí, uns de maneira aprofundada e outros mais sucintos. Destacam-se as seguintes abordagens: a cozinha do Piauí, sua afirmação e características; as produções da cozinha piauiense; a concepção da culinária e da gastronomia e sua inserção na cozinha piauiense e a formação profissional na área de cozinha no estado do Piauí. Os pontos destacados visam não somente estabelecer conceitos e divisões, mas analisar a cozinha piauiense e seu identitário, que difere das demais brasileiras, e os aspectos que podem contribuir para aumentar o apreço

pelas suas produções. São análises que procuram congregar o objetivo do trabalho e oferecer subsídios para estudos pósteros mais aprofundados.

O objetivo do presente estudo é analisar os conceitos de culinária e gastronomia junto à cozinha piauiense. Para atingir tal finalidade, tem-se como fonte principal de análise os conceitos proferidos pelo sociólogo Carlos Alberto Dória, nas obras: **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia e Com unhas dentes & cuca: pratica culinária e papa cabeça ao alcance de todos**; este último em parceria com o chef de cozinha Alex Atala. Utilizam-se também documentos avulsos e bibliografia disponível sobre a história do Piauí e sua cultura alimentar, os aspectos antropológicos da alimentação brasileira e a profissionalização ofertada no Brasil e no Piauí. Essas fontes possibilitaram perceber o delineamento das condições de inclusão da culinária e da gastronomia na cozinha do Piauí.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

- Analisar a cozinha piauiense no que se refere a sua definição como culinária ou gastronomia.

2.2 Específicos

- Descrever a cozinha piauiense e sua formação histórico e cultural.
- Analisar as concepções de culinária e gastronomia e sua representação na cozinha piauiense.
- Analisar o processo de formação profissional como forma de valorização da cozinha piauiense.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Quaisquer que sejam as distinções que se possam fazer para caracterizar as várias formas de trabalhos científicos, é preciso afirmar preliminarmente que todos eles têm em comum a necessária procedência de um trabalho de pesquisa e de reflexão que seja *pessoal, autônomo, criativo e rigoroso*. (SEVERINO, 2002, p. 145)

O estudo da cozinha piauiense teve caráter exploratório de natureza qualitativa. De acordo com Silva (2005, p. 20) essas características determinam que “o ambiente natural é a fonte direta para coleta de dados e o pesquisador é o instrumento-chave. É descritiva. Os pesquisadores tendem a analisar seus dados indutivamente. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem”.

Para a elaboração do trabalho foram pesquisados diversos estudos referentes a história da alimentação brasileira; história e formação do Piauí, a produção alimentar do Piauí e da cozinha piauiense; os conceitos de cozinha, culinária e gastronomia; o trabalho do profissional de cozinha e a oferta de formação no Piauí. A coleta foi realizada de forma documental.

Documento: em ciência, documento é todo **objeto** (livro, jornal, estátua, escultura, edifício, ferramenta, túmulo, monumento, foto, filme, vídeo, disco, CD etc.) que se torna *suporte material* (pedra, madeira, metal, papel, etc.) de uma *informação* (oral, escrita, gestual, visual, sonora etc.) que nele é fixada mediante *técnicas especiais* (escritura, impressão, incrustação, pintura, escultura, construção etc.). Nessa condição, transforma-se em fonte durável de informação sobre os fenômenos pesquisados. (SEVERINO, 2007, p. 123)

As fontes da pesquisa bibliográfica - “aquela que se realiza a partir do registro disponível, decorrente de pesquisas anteriores” (SEVERINO, 2007, p. 122), baseou-se em: livros, artigos, dissertações de mestrado, teses de doutorado e documentos eletrônicos.

Através de leituras do material disponível, houve aprofundamento do conhecimento da cozinha piauiense, suas características e concepções, ainda que dada a escassez de fontes documentais sobre o Piauí e sua cozinha, foi possível

visualizar a produção da cozinha piauiense, compreender a sua importância e a relevância para fomento de ações de valorização e divulgação.

Ordenando os procedimentos metodológicos para a produção da monografia, estes contaram com as seguintes etapas:

1ª) Etapa: Levantamento bibliográfico e documental

2ª) Etapa: Análise dos dados coletados

3ª) Etapa: Produção e apresentação dos resultados

4 A COZINHA PIAUIENSE

4.1 O lugar da cozinha

Nos estudos das produções alimentares, em que se constata um crescente privilégio dado a formação das cozinhas, vinculadas por particularidades sociais, culturais, históricas, econômicas, ambientais e políticas, ressaltam-se mais visivelmente a formação das cozinhas locais. Essa tendência vai ao encontro do que um número grande de profissionais de cozinha, veem preconizando como mais valorativo. Estas opiniões estão aumentando no Brasil, nos últimos anos. Neste contexto, tornou-se consenso a importância atribuída as produções nas cozinhas que aparecem como elemento principal no processo de identidade do ser humano, ao transformarem a matéria-prima em alimento “revela origens, civilidade, comportamentos, culturas [...]” (ARAÚJO *et al.*, 2005, p. 49).

A cozinha constitui um espaço físico e de relações sociais, onde a alimentação, como necessidade básica de sobrevivência dos seres humanos adquire outros significados. É preciso, entretanto levar em conta a ação espacial, cultural e temporal que darão a dimensão dos conhecimentos aplicados na produção dos pratos.

Como Collaço (2013, p. 206) afirma:

A cozinha é um conjunto de operações que envolve desde a produção do alimento, sua distribuição, preparo e consumo, [...]. Ela é um material extremamente maleável que promove representações em distintos planos que se entrelaçam para dar consistência ao comer. Isso significa ter em mente que os produtos servidos foram selecionados, preparados e destinados para o consumo de alguém, em algum momento, para certas pessoas. A comida é relacional, assim como a identidade, de modo que o mesmo material pode prestar-se a distintas interpretações.

A cozinha agrega outros sentidos a comida com as dimensões presentes no seu espaço. Quando a comida migra do espaço da cozinha para a mesa do comensal, já ocorreu atravessamentos que dão significados mais amplos ao ato de comer. Esses atravessamentos sofridos constituem, neste movimento, os mais consistentemente formadores da solidez da cozinha.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. (SANTOS, 2005, p. 21)

A cozinha que revela capacidade de influir sobre novos e antigos hábitos e práticas alimentares, incorpora tendências e descobertas, ganhando em valor de comunicação, em valor herança, em valor de inovação marcando-se como histórica e social, ao ser o meio da transformação do produto em comida ou na transição natureza para a cultura. Montari diz que “a cozinha é símbolo da civilização e da cultura” (2004, p. 71).

No momento em que a cultura atua sobre a prática da alimentação, ela torna-se um elemento fundamental na produção da identidade das cozinhas, estas por sua vez são compostas de “um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos” (MACIEL, 2004, p. 26). A cozinha típica regional, dentre as tantas classificações de cozinha existente, demarca a valorização de sua expressão, torna-se “um espaço de “pertencimento” dos comensais, [...] é alicerce de nossos horizontes de sabores” (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 110). Delimitada por diversos fatores, a cozinha típica regional é resultado de combinações ingredientes, técnicas, métodos e receitas utilizados de forma corrente. Mas é importante observar que tal situação não se define apenas por aspectos de cunho geográfico, mas especialmente social.

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado “típico”, aquele que é selecionado e escolhido para ser o emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas. (MACIEL, 2001, p. 152)

Com base nessas reflexões surge a cozinha piauiense, foco de estudo desse trabalho. Entende-se que a cozinha do Piauí, com seus elementos constitutivos não está alheia as transformações e exigências dos conceitos e hábitos alimentares advindos ao longo dos tempos. A cozinha piauiense propõe um repensar sobre a suas práticas, dentro de uma relação composta pela culinária e gastronomia, conceitos que oferecem mais significados as produções. É um estudo relevante na medida que cresce a mobilização para valorização das cozinhas regionais, como forma de trazer maior destaque a diversidade e suas peculiaridades das mesmas.

4.2 Formação e características culturais da cozinha piauiense

A cozinha piauiense compõe a heterogeneidade do panorama que figura a cozinha brasileira, onde “a variedade de sabores, preparos e técnicas culinárias de conservação traçam uma diversidade enorme responsável pela riqueza das cozinhas regionais brasileiras” (ATALA; DÓRIA, 2008, 114). A cozinha piauiense também pode ser chamada de “cozinha de sertão”, é uma cozinha que tem sua história ligada a formação do Estado do Piauí e os traços culturais dos povos que se fixaram em suas terras.

A designação “sertão” para a cozinha piauiense, muito embora a palavra esteja corriqueiramente relacionada com o semiárido, adquire nesse trabalho o significado definido por Filho (2011, p. 87) o de “*‘locus’* cujo sentido é o interior das terras ou do continente, pode ou não vir implicitado à ideia de aridez ou de área despovoada”. Uma ênfase dada ao estudo da cozinha piauiense que propõe descrever as circunstâncias da sua formação, enfatizando os atributos pertencentes a mesma.

4.2.1 Fatos históricos da formação

Na formação da cozinha piauiense, assim como em outras conjunturas de criação das cozinhas, o processo histórico ocupa uma posição de destaque na produção alimentar. Na simetria com outros elementos, as relações desta interação designam a criação de “algo único- particular, singular e reconhecível [...] um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução [...] sujeitas a constantes transformações, a uma continua recriação” (MACIEL, 2004, p. 27). Sendo assim, compreender como se realizou a construção da cozinha piauiense, significa passar a observar as situações definidas dentro dessa relação e suas contribuições.

Os escritos históricos apontam que, em 1680 iniciava o processo de posse das terras do Piauí pelos fazendeiros enviados da Bahia pela Casa da Torre, apoiados pelo poderio do mercado do açúcar. A expansão da pecuária extensiva do gado vacum e cavalar era a apelação para a efetiva apropriação do interior do nordeste brasileiro, bem como recurso ao abastecimento alimentício da zona litorânea onde se concentrava a maior parte da população.

Tendo em vista que o assenhoreamento do Piauí se baseou na expansão da atividade pecuária, Mott (2010, p. 54) destaca que “desde os primórdios foram as fazendas de gado que definiram a forma de ocupação do solo e a distribuição dos colonizadores ao longo do sertão piauiense”. Em cena o povoamento do Piauí foi marcado pela a luta da posse da terra que envolveu os índios, os posseiros, os vaqueiros e os fazendeiros, donos da terra por direito delegado, mas que não a habitavam. Os escravos compunham outros habitantes do Piauí, mas em menor número, pois a pecuária não demandava um número grande de mão de obra como atividade canavieira.

Dessa forma, se pensarmos a cozinha de um lugar definida pelos diferentes povos que habitaram e habitam suas terras, pode-se afirmar que ela é marcada também com a hierarquia de domínio e de dominados. Isso representará em termos

de influência o que Maciel (2004, p. 29-30) chamou de “a bagagem cultural que contenha maneiras de viver e, conseqüentemente, de se alimentar, com suas prescrições, proibições, técnicas e sobretudo significados atribuídos ao que se come”. A ideia de Câmara Cascudo (2004, p.374) de que “a cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados” ajuda a construir conexões que aproximam dos críticos que abordam a contribuição das diversas etnias na formação da cozinha brasileira, neste caso das cozinhas que a formam. Assim a cozinha piauiense, nasce com a construção do chamado “patrimônio culinário”, dentro da “miscigenação de brancos, negros e índios sob a direção da grande propriedade rural” (DÓRIA, 2009, p. 21).

As descrições referentes à alimentação que se consumia no Piauí pós povoamento, regulamente levantam a dependência da atividade econômica praticada e as dificuldades encontradas com o aprovisionamento de suprimentos. Alves (2003, p. 69) salienta aspectos economia ligado a alimentação:

A organização sócio-espacial do Piauí, definia-se de acordo com a atividade criatória. Poucos eram aqueles que, no início do povoamento, praticavam a agricultura, atividade considerada secundária pelos piauienses e por muitos desprezada. Acrescenta-se a isso, o fato de que quase não havia terras destinadas ao cultivo, pois aquelas que apresentavam aptidão para tal eram ocupadas inteiramente para a pastagem do gado. Desenvolveu-se, dessa maneira, uma sociedade cujo modo de vida associava-se à dinâmica da pecuária. Dos hábitos alimentares à cultura material, praticamente todos recebiam influência da atividade pastoril. O consumo de carne e leite, por exemplo, não era um privilégio dos mais abastados, mas um costume diário da grande maioria dos piauienses, e que, por vezes, constituía a base alimentar daquela população.

Anteriormente, Capistrano de Abreu, historiador brasileiro, já havia detalhado aspectos provisões do sertanejo:

Os primeiros ocupadores do sertão passaram vida bem apertada; não eram os donos das sesmarias, mas escravos .ou prepostos. Carne e leite havia em abundância, mas isto apenas. A farinha, único alimento em que o povo tem confiança, faltou-lhes a princípio por julgarem imprópria a terra à plantação da mandioca, não por defeito do solo, pela falta de chuva durante a maior parte do ano. O milho, a não ser verde, afugentava pelo penoso do

preparo naqueles distritos estranhos ao uso do monjolo. As frutas mais silvestres, as qualidades de mel menos saborosas eram devoradas com avidez (ABREU, 1907, p. 72-73)

A ruralidade que marca o Piauí desde a época da sua apropriação, domina até meados de 1970, quando o contingente populacional do Piauí passa a se concentrar mais no meio urbano. Tal fato mostra que “o Piauí permanece imiscuído em sua realidade sócio-econômica {sic} e cultura, os preceitos, comportamentos e normatizações originárias (resguardadas as devidas proporções e ajustes temporais) do espaço rural” (SILVA, 2013, p. 1). O processo de urbanização tardio do Piauí e sua intensificação apenas no século XX, fortaleceu as práticas alimentares rurais a ponto de influenciar o meio urbano, como destaca Mott (2010, p. 69) “consequência dessa extrema especialização pastoril é o *modus vivendi*, inclusive a cultura material da população sertaneja”.

Câmara Cascudo (2004, p. 746) assegura que “a carne para o sertanejo garante vida e coragem”. Assim como a carne que tornou-se basilar no sustento do piauiense, presencia-se, especialmente no alicerce da cozinha piauiense, a mandioca, feijão, milho, arroz, açúcar, carnes de animais de menor porte, laticínios, batatas, mel e frutas aclimatadas ou nativas. A cana de açúcar também foi introduzida, dando origem a pequenos e rudimentares engenhos para fabricação, principalmente da rapadura, aguardente e em menor proporção o açúcar. Goulart (1965, p.151 apud DÓRIA, 2009, p. 53) retrata que “[...] são ainda hoje três épocas alegres do ano do sertanejo: a do milho verde, a da farinha e a da moagem [...]”. Esses alimentos passam a ser trabalhados em espaços físicos adaptados as necessidades da sua conversão em iguarias. As cozinhas das fazendas, ganham particular atenção, por serem espaço disseminador do modo alimentar do sertanejo para a cidade. A cozinha da fazenda irá caracterizar o sistema de produção dos pratos, expresso na simplicidade das necessidades da preparação como demonstra o trecho abaixo e a foto a seguir.

A cozinha da fazenda é a mais forte expressão da rusticidade rural, nas trempes de pedra, no forno e fogão de alvenaria. Com telhado rebaixado em relação às águas mestras, dá continuidade aos varandados traseiros,

constantemente prolongando-se às áreas externas, especialmente com mesas de pedra, cepos e pilões. Em muitas fazendas se fazia o forno no pequeno puxado, por vezes afastado da casa. Junto as cozinhas ficavam as despensas, onde se acumulam os mantimentos, ferramentas da lavoura e toda tralha da fazenda. (SILVA FILHO, 2007, c: 100 apud DINIZ, 2013, p. 164).

Cozinha das antigas fazendas - Museu da Roça (Pedro II-PI)



Fonte: Arquivo pessoal

Porém, dentro de uma sociedade tão estratificada, como era o caso da piauiense no passado e que marca a sociedade piauiense até os dias atuais, a produção da comida é definida pelo que Dória (2009, p. 14) chama de “padrões alimentares”, numa referência a produção alimentar dividida em classes sociais. “E, por isso, é possível falar num cardápio de elite e outro(s) popular(es)”. A variável econômica vai se o fator de distinção das práticas e hábitos alimentares.

É, no entanto com as melhorias de ordem social, com o advento de proventos financeiros, que contribuirá para diversificação dos costumes alimentares da população do Piauí. Ligado a isso, a chegada gradual da eletricidade e do gás de cozinha, intensificada no final da década de setenta, e a aquisição de equipamentos da evolução tecnológica farão com que a cozinha piauiense adquira um novo perfil

espacial, trabalhista e de convivência. Na opinião de Matos (2007, p. 17) “assim como a estrutura socioeconômica da sociedade muda com o passar dos anos em diferentes ritmos e sentidos, também a arte do alimentar se modifica, adaptando-se ao novo perfil, quer no tempo quer no lugar em que se instale”.

Levando em consideração o posicionamento de Silva (2012, p. 5), justamente o fato de se ter um processo de urbanização considerado recente no Piauí, é que as influências alimentares são tão significativas de um meio para outro.

Pelas práticas alimentares denotar que no Piauí as fronteiras entre os espaços rurais e urbanos não estão bem definidas, e estes mundos sociais ainda convivem de forma justapostos. Uma vez que os sujeitos sociais pertencentes ao primeiro migrou {sic} recentemente para o segundo e, mesmo quando isto não acontece, aquele que reside há mais tempo na área urbano em virtude dos traços culturais impresso, por conta de suas tradições familiares, não rompe em definitivo os vínculos com mundo rural, e dentre estes, um dos mais perceptíveis e continuamente reiterado e ressignificado é o alimentar.

Pode-se assim afirmar que a história da cozinha do Piauí, leva ao entendimento da sua cultura. Um conhecimento maior é importante “ingrediente”, de valorização e manutenção da identidade piauiense. Desse modo, o seu resgate contribui para manutenção do orgulho, diante da riqueza apresentável que se oferece aos que iniciam um conhecimento do Piauí.

4.2.2 Representações culturais

Na palavra cultura, a cozinha piauiense vai definir seus contornos. Considerando os comportamentos alimentares, a cozinha do Piauí desenvolveu o imaginar, o pensar, o fazer e o inventar que é comum a uma cultura, dentro de uma resposta aos desejos naturais do Homem. Braga (2004, p.39) declara que:

Nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. [...] a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como *novos hábitos*.

Como postula Claude Lévi-Strauss (1971, p. 19):

Cultura consiste numa multiplicidade de características que ela tem parcialmente em comum (aliás em níveis diferentes) com as culturas vizinhas ou distantes, das quais sob outros aspectos, está separada de modo mais ou menos acentuado. Esses caracteres se equilibram dentro de um sistema que deve ser duradouro[...] para desenvolver certas diferenças [...]. (Apud, DÓRIA, 2009, p. 19-20).

É verdade que o Piauí possui uma cultura rica. Ela tem origem na mistura das tradições dos povos nativos, escravos, colonizadores e colonos que aqui se estabeleceram. Sua transmissão cheia de significados reflete a herança da influência portuguesa, transmitida de uma geração para outra. “A cultura não deve ser considerada apenas o conjunto de hábitos e tradições de um grupo, mas um 'programa', 'planos', 'regras', 'instruções', sistema simbólico que orienta o comportamento” (Geertz, 1978 apud CANESQUI; GARCIA, (orgs.), 2005, p. 60).

As manifestações culturais na cozinha piauiense, têm sua história “impregnada de simbolismo, de superstições, de tabus, de representações culturais, de símbolos metafóricos de todas as religiões” (SILVA, 2005, p. 17), que fornecem valores aos pratos. As manifestações populares, representativas da alimentação do piauiense são saberes transmitidos oralmente. Adota-se a definição de popular, ligada ao folclore de Catenacci (2001, p. 31) que “é o que se refere à tradição, o depósito da criatividade camponesa, da suposta transparência da comunicação cara a cara, da profundidade que se perderia com as mudanças exteriores da modernidade”. Cada manifestação possuirá seu sentido, logo “o folclore da alimentação deve ser tão variado e complexo como sua própria história” (CASCUDO, 2001, p. 811).

Das expressões culturais piauiense relacionadas com a alimentação advém as representações históricas, da religiosidade influente e do senso inventivo. Para Matias Matos (2007, p. 41), no Piauí “havia três grandes grupos de festas: as religiosas, as regionais ligadas à atividade agrícola e as festas políticas”. Essas festas são memórias que vinculam a alimentação de forma direta ou indireta a ações cotidianas do piauiense. Procurando evidenciar algumas das manifestações culturais mais populares e tradicionais do Piauí, cujo o centro da temática é a alimentação, tem-se:

- Lenda

Na lenda a mais emblemática do Piauí é a do Cabeça de Cuia. A trágica narrativa traz a abordagem da alimentação do povo pobre como motivadora do enredo. Ela conta a história do pescador Crispim que morava com sua mãe, na antiga Vila Nova do Poty, em Teresina. Quando um dia, ao chegar em casa de uma pescaria mal sucedida, encontra sua mãe, que lhe oferece em uma cuia um pirão de farinha feito com caldo de corredor de boi. Bravo com a situação de miséria, espanca cruelmente sua pobre mãe com o osso do boi. Antes de morrer ela lhe lança a maldição que o transforma em monstro.

- Folgedos

Nos folgedos o destaque é o Bumba-meu-boi, cujo a representação teatral se dar na história do Vaqueiro Chico que fere um boi por causa da mulher Catirina, que grávida deseja comer a língua do animal. Isso gera uma confusão envolvendo o dono do boi, que o tinha como o preferido e outros personagens. Arrependido o vaqueiro torce para o boi viver, mas o dono da fazenda já propõe a morte do mesmo. Terminando o embate o boi morre e o sangue é compartilhado, a língua é dada mulher do vaqueiro que a desejava.

- Farinhada

A farinhada surge com a cultura da mandioca, atividade agrícola de subsistência espalhada por todo norte e nordeste do Brasil, fazendo parte da herança indígena. No Piauí, como nos demais estados a ritualização comum que tradicionalmente caracterizou o beneficiamento da mandioca, base da alimentação e que servirá de provisão para longos períodos, mais que um trabalho coletivo é uma festa, considerando esta como momento de confraternização e de promoção de vínculo sociais, que agrega família, empregados e vizinhos. A farinhada que tem no espaço das casas de farinha seu acontecimento, possui um significado de partilha, pois o processo de produção das farinhas, gomas e puba que darão origem aos bolos, papas, mingaus, beijos e tapiocas consumidas costumeiramente pelos piauienses, tem ao final do processo de produção a distribuição de produtos ou a comuta de mão-de-obra. A figura ilustra uma farinhada família, ainda bastante presente na cultura piauiense.

Farinhada no bairro Socopo em Teresina



Foto: Arquivo Pessoal

- Religiosidade

A festa religiosa da Semana Santa é a mais popular pela massiva influência católica no território piauiense. É uma festa onde o sincretismo religioso rege o aspecto comportamental e as práticas alimentares do período, identificando proibições e permissões, não tanto ligada aos preceitos religiosos, mas fazendo parte das tradições populares. Segue-se um cardápio composto por: feijão verde com verduras, peixe no lugar da carne, arroz, caruru (ensopado de hortaliças), torta de peixe, rapadura, pedaços de bolos (puba, goma, milho, macaxeira), sucos (cajá e maracujá), o mel para adoçar. É habitual o uso intensivo de hortaliças (quiabo, maxixe, abobora, feijão verde, macaxeira, batata doce e cheiro verde) nos pratos. O azeite de coco babaçu é utilizado como tempero remete sabor de pratos do passado. Somado a isso em alguns lugares permanece as trocas de alimentos entre parentes e vizinhos, chamados de jejuns. Ao término dos dias de oração e jejuns, o sábado já é festivo tendo a galinha ou porco os pratos consumidos.

- Superstições e Crendices

Imputadas em sua grande parte aos colonizadores quer por medos, cuidados com saúde e até mesmo preocupações com abastecimento, algumas superstições e crendices alimentares foram absorvidas pelos piauienses, resistindo até os dias de hoje. Sublinha Cascudo (2004, p. 757) que “uma crendice atual é um paralimpsesto onde ainda enxergamos regras da antecessora. [...], vestígios de ritos meio esquecidos, mas ainda vivos na memória coletiva”. Dessa forma a mistura de produtos, a postura, indicações compõem algumas das numerosas superstições e crendices que povoam a alimentação do piauiense. No elenco estão: algumas frutas não podem ser consumidas, verdes ou de vez, quentes, no período da manhã, tarde ou noite; o comer de pé faz mal; não se deve banhar ou dormir instantes após comer; duas pessoas não podem mexer o mesmo preparo para a comida sair boa; misturar leite a determinados alimentos e consumi-los faz mal; comer frutas gemelar pode dar a mulheres parto duplos; o consumo de alimentos por mulheres em período de menorreia faz mal, assim como enfermos.

Os hábitos e tradições alimentares que compõem a cultura piauiense se caracterizam, não só pela diversificação, como também nos aspectos comportamentais e afetivos que os consagram. A história do Piauí registra que existem e já existiram diferentes costumes ligada alimentação, cada um oriundo das tradições modeladas pelas influências. Construída pelo seu povo, a cozinha piauiense com todas as suas simbologias merece valorização. É patrimônio que precisa de atenção, diante do inevitável processo influenciador vivido pelas sociedades globalizadas, o que a torna acomodática, incorporando novas realidades e valores sem uma sólida preservação da sua base. No cuidado do que Pons (2005) declara:

A tradição alimentar nos grupos em plena transformação social ou em processo migratório refere-se à origem e à recordação, de alto valor simbólico, e se readapta culinariamente, gustativamente, como ponte entre o destino e a situação presente. Adapta-se para ser utilizada como identidade. Quando o ciclo alimentar cotidiano se modificou em formas, saberes, sabores e práticas cunhadas no processo de inserção, sua expressão alimentar festiva pode atuar como emblema aglutinador de um tipo de comensalidade, um saber especial e um gosto compartilhado que evoca sensações intransferíveis (CANESQUI; GARCIA, (orgs.), 2005, p. 103)

5 CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA COZINHA PIAUIENSE

A questão em destaque é a cozinha piauiense sobre o enfoque da sua produção, logo uma análise sobre a culinária e a gastronomia. Uma associação oportuna para se pensar os pratos típicos piauiense no contexto do seu preparo e da sua apresentação, dado que a produção da comida tem disposto, hoje, não unicamente nutrir, mas aguçar os sentidos através das experiências sensoriais e evocar o prazer de comer. “Tudo o que é escolhido para comer - forma, volume, cor, maneira de preparar e servir – tem significados, assume valores e, por tudo isso, o alimento vai muito além da boca” (LODY, 2008, p. 31).

Tomando, a cozinha piauiense como centro do estudo, é preciso considerar que seus modos de produção não são homogêneos, mas variados no contexto culinário e gastronômico. Pegando as produções que iniciaram no interior das casas e migraram para as mesas dos restaurantes, convém considerar a ligação das raízes tradicionais com a comercialização de pratos. A cozinha piauiense vem sofrendo ao longo dos anos a dinâmica social e o avanço comunicativo, técnico e tecnológico, mas manteve uma relação íntima entre a produção doméstica e comercial.

5.1 Concepções de culinária e de gastronomia

Falar da culinária e da gastronomia na cozinha piauiense é reporta-se a dois aspectos, respectivamente: a técnica e o conhecimento. A culinária é definida por Atala; Dória (2004, p.175) como “o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem as várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem”. A gastronomia por sua vez para os autores, supõem “o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária –, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa”.

Em síntese, Dória (2006, p.16-17) diz que:

A culinária diz respeito aos procedimentos (dos rituais, os técnicos e tecnológicos) que visam adequar a natureza a alimentação humana. Ela é matéria básica da gastronomia, que é o conjunto dos saberes sobre a construção do prazer ao comer. A primeira é uma disciplina prática, com seus métodos, técnicas e gestual; a segunda está organizada no plano do discurso como ocupação do espírito.

A gastronomia ultrapassa a culinária, na medida em que corresponde ao empreendimento efetivo e competente da produção alimentar, o que implica também em habilidades várias, entre as quais os cuidados com a escolha dos ingredientes; atitudes de inserção de métodos e técnicas de preparo, tendo interesse e prazer em extrair ao máximo os sabores e aromas, sabendo utilizar os meios para encontrar ou fornecer o máximo de informação e apresentando os pratos de forma diferenciada, sendo que os cuidados em todas as etapas da produção culmina com apresentação do prato. A culinária e a gastronomia, são complementares, resguardam o fazer e o apresentar aplicando a técnica e o conhecimento como formas de satisfação nutricionais e vivências.

A culinária é um processo que sobrevém com uso do fogo. A exposição do alimento ao fogo o transformou em algo mais palatável e contribui para uma melhor digestão do que se come. A partir dessa prática regular, as modificações dos alimentos, trouxeram também mudanças de ordem cultural. O termo Culinária vem do latim *culinarius* que designa cozinha, convive com o argamasso de cultura onde se identifica os modos alimentares de um povo, reconhece a cozinha típica. Podemos então, explicar a culinária como sendo:

[...] seleção de alimentos e a frequência de seu uso, as técnicas de preparo e a produção de sabores particulares, organizadas e orientadas por regras referentes à aceitabilidade, adequação de pratos a situações de rotina e a momentos especiais e, ainda, aos seus usos simbólicos (Fieldhouse, 1996, apud DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011, p. 92)

A atitude de cozinhar o alimento levará a descobertas e novas percepções do ato de comer. Desta maneira, se a culinária ocorre com a confecção da comida,

quando nela se sobressai a maneira de fazer, a gastronomia se apresenta, mostrando outras diferentes perspectivas do ato de cozinhar.

De origem grega a palavra gastronomia tem o sentido de: gaster (estômago) + nomia (conhecimento). É uma expressão que ganhou fama com a definição de Brillart-Savarin que em sua obra a Fisiologia do Gosto associa o prazer de cozinhar e comer e teve reforçada com as técnicas criada pelos franceses Antonin Carême e Auguste Escoffier utilizada até hoje em todo o mundo. Toda via como diz This; Gagnaire (2010, p. 22) “[...] a cozinha - não é, felizmente, feita só de atividades técnicas puras e estritas. Tudo se mistura, move-se, tudo se interpenetra!”. É a dinâmica da gastronomia.

Quando a cozinha é exposta, a gastronomia inicia o processo da arte culinária, tendo em conta que “a cozinha só se transforma em arte culinária quando o cozinheiro deixa de repetir seus pratos ano após ano, estação após estação, dia após dia!”. (Ibdem, p. 35). Essa se mostra de diferentes e conexas formas: preocupação com a escolha dos ingredientes, análise dos métodos e técnicas para preparação e no desvelo do aspecto do prato. De todo o modo o conhecimento da cultura alimentar, vital para apreciação da cozinha, dar-se na gastronomia mesmo quando a procuram glamourizar ou elitizar, numa clara referência a ingredientes caros em detrimentos de ingredientes simples das cozinhas tradicionais e de técnicas de preparação de alcance de poucos. O que se procura é revitalizar o papel das receitas, segundo o modo tradicional de velas, [...] usando a sensibilidade e as preferências de cada um para dosar as matérias-primas (ATALA: DÒRIA, p. 248-251).

5.2 Principais Produções da Cozinha Piauiense

A cozinha piauiense apresenta como característica principal na produção dos pratos a adoção de trocas culturais o que cria as singularidades presentes no seu funcionamento. Uma relação que se expressa, tomando como objeto de atenção os ingredientes, utensílios e técnicas de preparo. Marca dos diversos povos que

habitam seu território, dos recursos materiais disponíveis, diante das condições que o meio oferece, favorecendo ou não a ambientação de culturas, a extração e mesmo a criação.

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. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, 2005, p.12-13).

A cozinha piauiense produz um número grande de pratos à base de carnes e vegetais onde se destacam o feijão, a mandioca, o milho e o arroz como base da alimentação. A diversificação alimentar no Piauí surge da hierarquização social implantada, ainda no período colonial, sendo que além do gado, os animais de menor porte foram introduzidos e o cultivo de hortaliças intensificadas. Pode-se dizer que a cozinha piauiense é uma cozinha que trabalha com necessidades e expectativas e vai diversificando os pratos com introdução de novos ingredientes e técnicas e métodos de preparo. Vale destacar que o surgimento das iguarias apreciadas por muitos não se deu ao mesmo tempo e tem dificuldade de se conservar como originalmente foram criadas. É que no decorrer dos anos, à medida que o Piauí desenvolvia-se na agricultura, na indústria e no comércio, contribuindo com a introdução de novos produtos, os pratos já conhecidos tornaram-se mais ricos, atrativos e isso, infelizmente em alguns casos os descaracterizou.

Lody (2008, p. 31) aponta que “todos os povos têm seus cardápios formados por receitas variadas, unindo opções de produtos locais, outros importados e geralmente integrados as diferentes maneiras de interpretar os próprios alimentos”. Para o piauiense vale muito o cheiro e o tempero da comida, que implica na concepção dos gostos. O que de acordo com Franco (2001, p.24) “o gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado”. Por conseguinte, a avaliação sobre os pratos que constroem a cozinha piauiense se diversifica, determinados pela escolha da matéria-prima.

Pratos típicos do Piauí



Fonte: Arquivo pessoal

Nesta situação, a preferência por carnes, a de gado em primeiro lugar, os usos de temperos dosados harmonicamente, para o gosto de quem saboreia, as frutas tropicais nativas ou adaptadas são marcas inconfundíveis de uma cozinha que vem em gradativo crescimento. Alguns ingredientes têm seus usos ampliados quando estes passam a “condição de “produto” ou “ingrediente” (entendido como matéria-prima) depende da posição que este ocupa no processo de produção: no seu início ou em fases intermediárias, seria mais apropriadamente um “ingrediente”. (DÓRIA, 2009, p. 59). No quadro a seguir elenca-se alguns ingredientes/produtos usuais da cozinha piauiense.

Ingrediente/Produto	
Arroz de roça	Folha de louro
Feijão corda (maduro, vermelho e branco)	Umbu
Corante (urucum)	Macaxeira
Miúdos de boi, carneiro, porco	Limão
Pimenta de Cheiro	Quiabo
Cominho	Maxixe
Galinha caipira	Goiaba
Bode	Banana
Manteiga da terra	Carne de sol
Batata doce	Capão
Goma	Azeite de coco
Polvilho	Farinha de mandioca
Puba	Caju
Rapadura	Carne de porco
Mão de vaca	Buriti
Alho	Carne de carneiro
Cheiro verde	Queijo coalho

Leite de gado	Peixe
Abóbora	Camarão
Pimenta do Reino	Caranguejo
Manga	Milho
Cajuína	Laranja da Terra
Fava	Leite de coco
Verduras (tomate, pimentão e cebola)	Capote
Coalhada	Leite de coco (babaçu e da praia)
Pequi	Jenipapo
Mel	Banha de porco
Toucinho	Mamão

A cozinha piauiense e a sua produção reafirmam, constantemente, um apego aos ingredientes e produtos locais, sem com isso deixar de utilizar o que está acessível. Ao longo da sua trajetória, ela vem constituindo uma cozinha que preza pelas tradições, mas não se abstém em assimilar ingredientes e produtos novos, fazendo uso inclusive nas preparações consideradas mais tradicionais. A extensão territorial do Piauí e os limites fronteiriços com outros estados nordestinos é um dos fatores de absorção de influências. Regiões do estado mais distante do fazem uso de condimentos mais usuais nesses estados limítrofes. O uso de produtos industrializados brasileiros e até mesmo importados, acesso a hortaliças de clima frio mais facilmente encontradas, são demonstrações de que não há barreiras territoriais nas preparações. Câmara Cascudo (2004, p. 373) interpreta o conhecimento relativo a dinâmica da alimentação da população como:

No povo há dois elementos autônomos e harmônicos, coexistentes no assunto alimentar. O primeiro estático, basilar, típico, indeformável. O segundo renovável, dinâmico, plástico. Dos primeiros, alguns podem desaparecer ou constituir uso minoritário. Dos segundos, outros descem à estratificação, tornando-se tradicionais, superpondo-se imediatamente à camada profunda dos velhos usos, participando do antigo patrimônio preferencial. [...]. Todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. Pode ampliar-se mas conserva os traços essenciais característicos.

Dos ingredientes e produtos relacionados se fazem diversos pratos que vão constituir a cozinha piauiense. Mas estes ingredientes e produtos não são necessariamente de consumo diário, mas tem no seu uso costumeiro uma apropriação que atribui identidade repassada ao longo dos anos. Os principais pratos e bebidas estão dispostos a seguir:

Figura 5 – Quadro de pratos e bebidas típicas da cozinha piauiense

Pratos e bebidas típicas do Piauí	
Carne de sol (assada ou frita e desfiada)	Sarapatel
Torta de Caranguejo	Paçoca
Caranguejada	Doce de limão
Caldeirada de camarão	Doce de caju
Peixe (ao molho, frito e peixadas)	Cajuína
Vatapá	Bode assado
Carneiro ao molho	Arroz com galinha
Maria Isabel	Capote (frito e ao molho)
Baião de dois	Petas
Capote ao molho	Cuscuz
Doce de batata	Pirão de leite
Leitoa assada	Panelada (vísceras de boi)
Bolo de macaxeira	Mão de vaca
Bolo de milho	Galinhada
Cozidão	Galinha ao molho pardo
Doce de buriti	Carneiro (molho e assado)
Licor de jenipapo	Frito de carne
Umbuzada	Beiju
Bolo de goma	Tapioca
Requeijão	Arroz com capote
Quibebe	Doce da laranja da terra
Capitão	Garapa
Caldo de carne	Papa de puba
Bolo frito	Suco (murici, cajá, bacuri, caju)
Pamonha	Queijo coalho assado
Mingau maranhense	Doce de leite
Sembereba (buriti ou murici)	Doce de banana
Doce de cajuí	Doce de goiaba
Doce de mamão	Pirão de caldo
Cuscuz quarenta	Pirão de parida (capão)
Feijão com legumes	Pintado/ Mucunzá
Caruru	Capiau

De modo geral, imaginamos que os “pratos típicos” que consumimos não são comuns somente ao Piauí, mas o fato é que a mobilidade dos povos e das informações torna o conhecimento e o uso dos ingredientes e produtos universalizados, transpondo barreiras territoriais. Porém o que faz a tipicidade está relacionado à história e a cultura que é característica de cada território, no caso da cozinha piauiense as formas de preparação e a incrementação na produção dos pratos contribui para caracterização, quando ocorre a transformação do alimento em comida. Como afirma Da Matta (1986, p.22):

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo *de-comer*, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (apud BRAGA, 2004, p.39).

Dentre os pratos da cozinha piauiense encontram-se, abaixo alguns considerados mais emblemáticas pela difusão popular e mesmo turística. Esses pratos contribuem para um efeito de disseminação e continuidade das tradicionais práticas alimentares do Piauí, tendo em vista a sua propagação de norte a sul do estado. São eles:

- Galinha ao molho pardo: utiliza-se o sangue para temperar, além dos tradicionais temperos. É servida com arroz branco e pirão
- Capão Cheio: assado inteira tendo com recheio os miúdos temperados.
- Galinha misturada com arroz: servida como prato único.
- Capote com arroz
- Capote frito
- Maria Isabel: ao prato é dado esse nome pela mistura da carne frita e cozida com arroz.
- Carne de sol assada no fogão ou no espeto: é acompanhada de farofa ou pirão de leite.
- Paçoca: frita na manteiga da terra é pilada com cebola e farinha de mandioca.
- Guisado de carne de sol: cortada miúda é cozida com macaxeira. Pode ter originado o conhecido escondidinho de macaxeira (carne de sol frita e desfiada coberta com purê de macaxeira e queijo coalho).
- Carneiro ao molho com ou sem leite de coco: servido com arroz branco.
- Carneiro misturado com arroz
- Carneiro ou bode assado no espeto: a farofa é o principal acompanhamento.
- Cozidão de carne de porco ou bovina: acompanha arroz branco
- Assado de panela: acompanha arroz branco

- Linguíça: produzida a partir da mistura com a carne bovina, temperada e posta em tripas secas de bovino para secagem por alguns dias. Frita é forma apreciada.
- Panelada: vísceras de bovinos limpas, temperadas e cozida. Acompanha arroz.
- Sarapatel: Vísceras limpas e temperadas de caprinos ou suínos. A primeira servida cozida e a segunda utilizada para recheio.
- Buchada: recheia-se o bucho de carneiro com vísceras limpas e temperadas, levando-se ao fogo para cozinhar e assar. Acompanha arroz.

As raízes tradicionais da alimentação do piauiense vão se mantendo. “A manutenção usual dos alimentos regionais é um elemento poderoso de defesa coletiva, no sentido psicológico, mantendo, como uma “permanente”, as características da nutrição popular” (CASCUDO, 2004, p. 381). É importante valorizar essas criações de simplicidade de ingredientes e rico valor nutricional; além de tudo porque elas representam o grande esforço do piauiense em transmitir ao longo das gerações esse patrimônio.

5.3 Representações da culinária e gastronomia na cozinha piauiense

A cozinha do Piauí foi construída historicamente através das diversas experiências e intervenções socioculturais. Hoje, traz a marca dos processos que sofreu, de acordo com as dificuldades e conquistas experimentadas. O momento em que se encontra é fruto da transposição das barreiras que vão da restrição das escolhas dos ingredientes que se basearam nos recursos disponíveis, as características naturais (clima, hidrografia, relevo, vegetação), como também:

Nessas poucas décadas, em função de um maior poder aquisitivo da população e da redistribuição populacional, e da redistribuição populacional, a culinária no Piauí ganhou novo impulso com a introdução de novos equipamentos, recursos, produtos e novas tecnologias de procedimentos (MATIAS, 2007, p. 40).

Pensar nesse determinado contexto implica uma abordagem da cozinha que se desenvolveu em Teresina, capital do Estado do Piauí. A cidade de Teresina encontra-se em franco desenvolvimento econômico e social. Está distante a 366 km do litoral, sendo a única capital nordestina situada no interior do território. A cidade possui uma população estimada em 2014 de 840.600 habitantes e a principal renda provém do setor de serviços, que congrega entre outras atividades a alimentação. Dessa forma, foca-se no que se considera maior polo de desenvolvimento comercial da cozinha piauiense por uma nova circunstancia de manifestação da culinária e sobretudo da gastronomia.

Interessante é que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos chefs inovadores buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor ávido por novidades” (DÓRIA, 2009, p.9).

O trecho acima, de Carlos Alberto Dória, poderia ilustrar bem a maneira como a culinária e a gastronomia estão representadas na cozinha piauiense. Mostra o lado da produção relacionado aos efeitos que o fenômeno da globalização causa na cozinha do Piauí, sentido especialmente em Teresina, considerado um polo gastronômico pela variedade e números de estabelecimentos existentes, mas que infelizmente não se pode quantifica-los quantitativamente e qualitativamente, pois não se dispõem de números oficiais.

Na cidade de Teresina, há aqueles estabelecimentos de venda de comidas típicas que se destacam, seja pelo porte, marketing ou mesmo pelo tempo de funcionamento que o coloca entre os mais tradicionais. Os citados neste trabalho, frequentemente fazem parte de uma lista de guias turísticos e/ou estão vinculadas as instituições associativa que operam em nível de Piauí como: ABIH, Abrasel e o Sinhores. De referência para este trabalho tem-se:

- Favorito Comidas Típicas
- Camarão do Elias

- Restaurante Longá
- Coco Bambu
- Restaurante São João
- Grand Cru
- Frango Leste
- Tempero do Piauí
- Casarão
- Churrascaria o Alemão
- Restaurante Dona Maria
- Restaurante Boa vida
- Caranguejo do João
- Confraria Uchôa
- Restaurante Flutuante Encontro dos Rios

No caso dos restaurantes supracitados, estes representam apenas uma pequena parcela dos estabelecimentos que trabalham com comercialização de comidas típicas, pois há em Teresina um número vultoso de comércios de alimentação, de todo porte, que agem de modo formal e informal e que dispõem em seu cardápio de um ou vários pratos constituintes da cozinha do Piauí como forma de atrair a clientela desejosa por resgatar sabores tradicionais, mas que costumeiramente não o faz pelo fato de já ter seus hábitos alimentares absorvidos pela pressa e facilidades cotidiana. É crescente a demanda por alimentação fora de casa, não apenas por fatores econômicos ou mudança no modo de vida, mas é característica do piauiense sair para comer fora como opção de lazer como coloca Hecker (2004, p. 138):

Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição,

intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde a sua imagem é refletida.

O elenco dos restaurantes acima se faz também, levando em conta duas categorias principais definidas por Jonh R. Walker: a de serviço completo e a de serviço especializado, ainda que um restaurante possa se enquadrar em mais de uma categoria.

Um restaurante de serviço completo é aquele que oferece uma vasta seleção de itens em seu cardápio, o que geralmente corresponde a pelo menos quinze ou mais pratos principais preparados na hora, quase todos feitos do começo ao fim na própria cozinha do estabelecimento, à base de ingredientes frescos. [...]. Muitos deles são marcados pela *haute cuisine* (alta cozinha) uma expressão francesa que significa elegância no comer e alto nível do alimento. [...]. O restaurante de serviço especializado sob essa denominação, um tanto genérica, estão incluídos os estabelecimentos *fast-food* de serviço rápido, os étnicos, os temáticos, informais e restaurantes que servem apenas jantar (WALKER, 2002, p. 210-214).

O objetivo desta classificação é relacionar as transformações da cozinha piauiense, com base nas formas de trabalho de seus pratos. Trata-se de uma forma de associar conceitos de culinária e gastronomia as produções existentes dentro dos restaurantes que atuam em Teresina. Tendo como pressuposto o fato de que os restaurantes tendem ao atendimento diferenciado para os diversos perfis de clientes, atendendo o gosto que “afinal tanto a utilização das técnicas quanto a eleição dos elementos sedarão conforme o gosto ou as preferências, ambas sensíveis no plano individual, mas inscritos num dado contexto sociocultural” (CASTRO; MARCIEL, 2013, p. 325).

Embora se possa atribuir o predomínio no atendimento a cada perfil de cliente, as cozinhas dos restaurantes piauiense procuram acolher o passado, presente e até futuro, com as chamadas tendências. Todavia, estes mantêm viva a memória gustativa da cozinha piauiense.

Na medida em que há necessidade de adaptar os costumes à dinâmica da modernidade, as tradições se adaptam para que não definham. As tradições

são inventadas segundo as necessidades decorrentes das transformações dos costumes. A importância das tradições reside na legitimidade de hábitos e costumes de gerações anteriores à do presente, seja no âmbito do cotidiano, do social ou do político. Partindo das necessidades presentes, em decorrência de um passado vivido, as tradições são elementos representativos nas práticas sociais do diálogo entre passado e futuro, que pretendem a invariabilidade em meio a um mundo em constante transformação (CORÇÃO, 2006, p. 5).

Os pratos da cozinha piauiense produzidos nos restaurantes de Teresina, dispõem de duas características principais:

- Os caseiros: feitos em muitos casos da forma tradicional, na permanência invariável dos ingredientes e do modo de preparo.



Fonte: Google imagens

- Os inventivos: estes recebem uma carga de criatividade agregado a tradicional preparação, com inclusão de ingredientes que não constituem herança das receitas tradicionais, mas que são incorporadas como forma de incrementar, atrair e variar. Costumeiramente se faz “deixar mais gostoso”. Outro detalhe de atenção é a apresentação. A invenção pode ter origem no que Matias (2007, p. 117) denominou como “requintes globais da cozinha”.



Fonte: <http://restaurantecocobambu.com.br>

O caráter da cozinha piauiense incidirá sobre a descrição e conceitos de culinária e gastronomia, tendo em vista que suas qualidades são válidas para uma melhor expressividade na divulgação da cozinha piauiense, distinguindo-se no que concerne a um só modo de apresentar uma cozinha típica. Para This (2010, p.35) seria coerente uma distinção entre cozinha artesanal que prima pelo trabalho benfeito, repetindo de maneira constante os pratos e que mantém a tradição; da cozinha artística onde os ingredientes são continuamente renovados, ligados a ideia, ao estilo de quem produz e a apresentação.

A cozinha artística deve ser entendida, neste trabalho, como produtora de releituras. O cuidado deve ser de não descaracterizar o prato, a ponto de que ele deixe de fazer parte da cozinha piauiense com as variações adquiridas. É pertinente as palavras de Belluzzo (2010, p. 179) quando diz que “uma releitura das receitas tradicionais, está intrínseco que devemos ter aspirações modernizadoras, utilizando ingredientes e matérias-primas de qualidade, adequado ao nosso tempo, [...]”. Tudo é aceitável desde que os limites sejam respeitados e que os pratos da cozinha piauiense não sejam mascarados, mesmo porque dar um aspecto criativo, empreender o conhecimento afim de evidenciar sabores e corresponder as

temáticas em voga nos dias de hoje, como questões com a saúde e o desperdício, além de preservar os significados existentes na cozinha piauiense, gera uma experiência gastronômica de valorização da cozinha.

Na imagem abaixo estão dispostos pratos elaborados por estudantes do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI Zona Sul – Turma 2012. `Pratos da cozinha piauiense tomaram forma de releituras.



Fonte: Bruna Oliveira

Na imagem estão ilustrados:

- Mousseline de feijão branco com galinha e caviar de quiabo
- Carneiro com farofa de beiju, legumes e arroz de coco
- Carne de sol com farofa de torresmo e purê de feijão verde.

5.4 Particularidades da cozinha piauiense

Certas minúcias pertencentes a cozinha piauiense deve ser sentida, pois incidiram diretamente no enfoque da culinária e gastronomia.

- Os serviços de mesa

Os serviços comumente empregados estão delimitados em: à francesa sendo o mais utilizado, onde as travessas chegam à mesa do cliente e ele mesmo se serve; o americano em regime de rodizio com buffet ou self-service e por último, pouco e de recente emprego o serviço empratado, evidenciado nos restaurantes considerados mais elitizados. Os serviços terão papel relevante do processo criativo de apresentação dos pratos limitando ou não o imaginário do cozinheiro. Lembrando Braumman (2009, p. 27):

A criatividade é um potencial inerente ao homem e a realização desse potencial é uma das suas necessidades. A capacidade de criar está em todo o ser humano. Na cozinha criam-se pratos novos, novos sabores. [...] Em todo o ser humano existem dois níveis: o individual e o cultural. Nenhum homem cria fora do seu contexto cultural e, se a criatividade representa as suas potencialidades, já a sua criação será a realização dessas potencialidades dentro do quadro de determinada cultura.

No caso dos restaurantes de Teresina é observável uma criatividade restrita, presente na unanimidade na utilização de verduras (alface, cebola, tomate, cheiros verdes e pimentão) como artigos decorativos das travessas no serviço a francesa, de buffet ou self-service. Já naqueles que apresentam o serviço empratado, busca uma apresentação mais personalizada, entretanto menos ousada do que se espera. Os serviços se ligam diretamente a valorização do trabalho artístico do cozinheiro na medida em quem além de preparar prato o desvelo na apresentação indica habilidade. E quando relacionamos arte com cozinha observamos:

A arte referente a gastronomia deve considerar aspectos múltiplos. É necessário somar as características organolépticas, resultada de reações

químicas e físicas, aspectos do ritual que envolve sua produção e consumo. Acrescentar, ainda, as consequências do alimento para o organismo (nutrição) e o simbolismo agregado a todos os fatores envolvidos. A estética do gosto deve contemplar todos esses itens, favorecendo o verdadeiro prazer de comer. (Araújo et al, 2013, p. 60)

- Ingredientes

A sazonalidade e a escassez de determinados ingredientes, gerado muitas vezes pela inexpressiva produção, contribui para que as cozinhas dos restaurantes busquem alternativas de substituição ou mesmo supervalorizem seus pratos com ingredientes, cuja a disponibilidade é mais limitada. Isso incide em preços elevados, permutas ou retiradas. Busca-se similaridades ou as chamadas releituras. A manteiga de garrafa, o azeite de coco, a fava e o feijão maduro constituem os ingredientes mais substituídos na cozinha piauiense.

Os ingredientes constituem uma das referências a designação típica dos pratos que compreende “uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si”. (GIMENES, 2006, p.4). No Piauí os ingredientes que tradicionalmente fazem parte da composição dos pratos têm uma carga cultural e econômica embutidas na sua produção e que ajudam a enriquecer a história do prato. Em cumprimento as pressões do consumo moderno os ingredientes originais da cozinha piauiense tendem a podem perde-se sem grandes relutâncias.

[...] a preocupação com os critérios de saúde e nutrição, o respeito às legislações específicas sobre a comercialização de alimentos e a necessidade de otimização do preparo de alimentos, reduzindo o tempo de espera, a possibilidade de contaminação e o aumentado número de refeições servidas, se força a convivência entre padrões tradicionais e modernos, e, ainda, a descaracterização e a perda justamente da tipicidade que torna a comida regional única. (PIMENTEL; MACHADO, 2014, p. 25)

- Profissionalização

A questão da profissionalização dos cozinheiros que atuam nos restaurantes de Teresina constitui um contratempo a novos recortes da cozinha piauiense. Dispor de uma maioria de cozinheiros com formação profissional é um dos principais entraves, pois ainda que não haja nenhuma estatística ou estudos que possam determinar em valores oficiais o nível de conhecimento formal dos trabalhadores das cozinhas de restaurante de Teresina é possível averiguar que em sua grande maioria o praticismo constitui a principal formação. Se lembrarmos que a gastronomia está diretamente ligada ao conhecimento, onde a “presença da ciência é evidente, traduzida nas inúmeras reações que ocorrem em todo processo de produção e consumo de alimento” (ARAUJO et al., 2013, p. 59-60) é possível perceber a limitada oferta de novos conceitos, técnicas e atrativos nos restaurantes, em virtude do processo de profissionalização, sendo que restou como saída, para alguns restaurantes a importação de mão de obra para o gerenciamento das cozinhas. Entretanto, essa é uma realidade não somente do Piauí, mas também brasileira como indica Freud (2008, p. 58):

Os cozinheiros são a alma de qualquer cozinha, mas no Brasil são poucos os que tiveram uma educação formal ou dirigida para o seu ofício. Eles ganham experiência na prática, suprimindo as lacunas com a intuição e a improvisação. O profissional brasileiro é reconhecidamente talentoso, autodidata e polivalente. Mas podia atingir um nível melhor se houvesse uma maior profissionalização.

Essa são particularidades da culinária e gastronomia da cozinha piauiense que se manifestam. Acredita-se que a profissionalização dos trabalhadores do setor de restaurante e, por que não, bares que também ofertam pratos da cozinha piauiense requerem ações necessárias ao desenvolvimento do conhecimento, criando na cozinha “[...] o espaço do exercício de um saber que se alimenta das mais variadas informações” que na prática diária poderão “debruçar-se sobre uma ideia do que seja o prato, tomando-a problema e pesquisando e experimentando a melhor maneira de realizá-lo”. (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 252-253). Preparar a força de trabalho adequada a preservação dos pratos piauiense, da mesma forma

acompanhando a movimento dos gostos é o meio de dar maior visibilidade as produções da cozinha piauiense.

6 FORMAÇÃO PROFISSIONAL E A COZINHA PIAUIENSE

Os profissionais de cozinha certamente têm papel importante na representação da cozinha piauiense, pois são eles que disseminam, promovem e interpretam a história e cultura de um povo por meio das produções alimentares. Como observa Manfredi (2002, p. 39):

Historicamente, as profissões surgem por um lado, das preocupações com a satisfação das necessidades, advindas com a transformação dos processos produtivos e, por outro, da crescente complexidade e diversificação das funções de comando, de controle, de defesa e de preservação social nas diferentes formações sociais.

A formação profissional em cozinha no Brasil se deu através de diversas experiências e intervenções. Iniciou a sua oferta na década de sessenta, com o Senac “Lauro Cardoso de Almeida” de São Paulo oferecendo cursos na área de hotelaria, entre os quais o de cozinheiro. Essa iniciativa se intensificou nas décadas seguintes, tendo outro momento importante, a chegada de chefs de cozinha estrangeiros que viriam aguçar ainda mais o paladar, mas também a maneira de ver o profissional de cozinha, dessa vez com uma formação mais aprofundada da área. Posteriormente a iniciativa de abertura dos cursos superiores em gastronomia foi um novo marco importante para se reconhecer a necessidade de ampliar e mesmo difundir o caráter profissional da cozinha. O primeiro curso veio com a Universidade Anhembi Morumbi em São Paulo em 1989, logo após outras instituições particulares e públicas passaram a ofertar novos cursos que vão de barachareis a tecnólogos. Os cursos técnicos de cozinha, nas diversas modalidades de ensino foram reforçados por programas governamentais de educação. Atualmente, tem-se uma rede variada e em expansão, no Brasil, de cursos de cozinha, organizados por áreas e graus de ensino.

No Piauí, os cursos de cozinha, oferecidos por instituições de educação profissional se concentram em Teresina e iniciaram com cursos livres de culinária básica, com o Senac. Mas, o reforço e mudanças para novos eixos formativos

vieram com a Funaci em 2005, com o Projeto Escola Família Turismo e o Curso de Qualificação em Turismo com Habilitação em Hotelaria e Gastronomia, tendo o apoio do IPSSAR Giuseppe Maffioli do Veneto-Itália; e em seguida o IFPI com os cursos Técnico em gastronomia e Técnico em cozinha, este último pelo Proeja no ano de 2008. O programa Projovem Urbano também foi outra iniciativa ligada à área de qualificação profissional com arco de alimentação, pela SEMDEC, em 2009. Desde 2012 se oferta cursos técnicos de cozinha pelo Pronatec nos municípios de São Raimundo Nonato e Teresina com carga horária de 800 horas. Em geral se procura atender as prerrogativas do CBO, que exige do cozinheiro o ensino fundamental completo seguido de cursos básicos de duzentas a quatrocentas horas para realizar atividades como: a organização e supervisão de serviços de cozinha, o planejamento de cardápios, elaboração do pré-preparo e preparo observância dos métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

A elevação do nível de profissionalização exigiu a graduação em Tecnólogo em Gastronomia, definida pelo CBO como Chef e afins. As atividades a desenvolver serão: criação e elaboração de pratos e cardápios, atuação direta e indireta na preparação dos alimentos, gerenciamento estoques, de brigada com preparação de rotinas de trabalho e atuação na capacitação de funcionários. O Piauí iniciou a oferta de cursos a nível superior, em 2006, com a Faete que em convênio com o Centro Gastronômico Olívio J. Fonseca, lançou o curso de pós-graduação lato sensu em Planejamento e Gestão em Gastronomia, concluído em maio de 2009. No mesmo ano a Novafapi, ofertou o Curso de Tecnólogo em gastronomia, primeiro e único na área, desta instituição. A partir de 2011, foi à vez de uma instituição pública ofertar um curso superior de gastronomia.

O IFPI, em 2011, abriu o Curso de Tecnólogo em Gastronomia em Teresina, no turno da manhã, com duração de três anos. No ano de 2012 foi à vez de ofertar também no Município de São Raimundo Nonato. Desde então, a cada ano, passou a ofertar duas novas turmas, uma em Teresina e outra em São Raimundo Nonato. É uma instituição que avança e desponta no processo de profissionalização em nível de Piauí e dentro da área de cozinha. Como processo de fortalecimento das bases

do ensino em Gastronomia, em 2013 o IFPI ofereceu a especialização *latu sensu* em Alimentos e Gastronomia.

A oferta de formações é o princípio fundamental para garantir o avanço no modo de trabalho e de conceber a cozinha piauiense. A preocupação com qualificação profissional e iniciativas de fomento a inclusão social são o ponto de partida para as mudanças nos perfis dos trabalhadores da cozinha piauiense. No entanto, devido à exigüidade de informações por parte das instituições responsáveis pelo setor de alimentação no Piauí, não é possível precisar a oferta e demanda de profissionais qualificados no setor. O que se sabe, é que até pouco tempo, antes do ensino formal de cozinha vir a ser ofertado em maior grau, era a aprendizagem não formal e informal de vivência no meio sociocultural, constituía o *modus operandi* do saber, de grande dos trabalhadores da cozinha no Piauí, permanecendo ainda em locais onde a oferta de cursos é deficitário ou não ocorre.

O que diferencia a educação não-formal da informal é que na primeira existe intencionalidade de dados sujeitos em criar ou buscar determinadas qualidades e/ou objetivos. No que se refere à educação informal, esta decorre de processos espontâneos ou naturais, ainda que seja carregada de valores e representações, como é o caso da educação familiar. (GOHN, 2008, p. 100 apud RAMPIM, 2009, p. 4)

O processo formativo, além de contribuir para inserção de profissionais no mercado de trabalho com conhecimentos técnicos mais aprofundados na área têm pressupostos de valorização da mão de obra que está sendo colocada à disposição ou que dela já se qualificam. Todavia, esses ganhos não se traduzem na questão salarial do trabalhador de cozinha no Piauí, um dos principais entraves à inserção no mercado de trabalho é baixa remuneração ofertada, visto que se observa dificuldade de permanência, arranjo e rotatividade no setor. A necessidade de mão de obra, associada a qualificação é uma realidade, mas em sua maioria nem sempre corresponde com a valorização e satisfação dos trabalhadores com as condições de trabalho.

O setor de alimentação tem forte poder de atração. Já virou hábito do brasileiro fazer refeições fora de casa, seja por necessidade ou por lazer. A especialização é importante e objetiva diversificar a oferta, torna-la mais atrativa e valorizar o consumidor, oferecendo comida de qualidade e diferente do habitual. A atividade profissional na área vem crescendo no Piauí e envolve desde formações básicas até as mais abrangentes, com variantes nas diversidades de habilidades que se pode aferir a quem procura a profissionalização. Assim, a profissionalização em cozinha não é apenas fazer comidinhas, seguir um receituário, isso é um equívoco comum. A profissionalização técnica e superior exige mais das pessoas que se interessam pela área, pois “[...] diante de tanta abrangência científica e cultural, cumpre assumir o pressuposto de que preparar as iguarias culinárias requer fundamentação e bagagem de conhecimento” (TOLEDO, 2005 apud VIRIATO ARAÚJO, 2013, p. 19).

Para o Piauí dar um novo perfil ao cozinheiro tem entre suas prerrogativas o planejamento em conjunto entre as instituições que oferecem as formações profissionais e as instituições que respondem pelo setor de alimentação. Aumentar a oferta de cursos e o trabalho é preciso para que o Piauí, em especial a sua capital, possa oferecer aos consumidores um serviço mais especializado elevando a cozinha piauiense, deixando de lado provocativa ideia que muitos têm sobre ela, de ser uma cozinha simplória. É assim necessário, alavancar o seu desenvolvimento sem deixar suas raízes que são importantes e significativas para a identidade do Piauí.

O profissional de cozinha deve estar ligado aos movimentos do mundo globalizado, acompanhar de forma crítica, profissional e compreender o contexto histórico, procurando preservar a cozinha piauiense. Aliar o conhecimento, a cultura e a ciência para melhor exercício da sua profissão e obter o reconhecimento financeiro, almejado. No Piauí o cozinheiro precisa compreender que a carreira dispõe das adversidades e dos prazeres e que não deve haver resistência para a qualificação, que é através desta, com planejamento e estratégia que ocorre o aprimoramento das práticas de trabalho, trazendo as melhorias econômicas e

sociais. Atualmente, o profissional de cozinha pode contar várias de opções de trabalho.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conhecimento das definições de culinária e gastronomia ampliam as possibilidades de visualização da cozinha piauiense, de sua inserção na cultura e sua participação na formação da cozinha brasileira. A cozinha do Piauí com todas as suas influências históricas é um instrumento representativo, importante para transformar a visão de comida, restrita muitas vezes ao ato de se alimentar para a sobrevivência. Pois, se a gastronomia é uma potencialidade de avanço do uso dos ingredientes da cozinha piauiense, pode-se atentar para os efeitos relevantes nas produções. Chama atenção a prática mediadora mais importante da culinária: a aprendizagem da teoria e da prática da produção da cozinha piauiense na compreensão do saber popular.

As práticas de produção da cozinha piauiense no mundo globalizado, considerando o desenvolvimento e maior acesso aos transportes e a comunicação, relacionados com introdução de novos produtos e tecnologias, compõem as construções dos saberes acumulados com seus significados, concentrados na compreensão dos processos da culinária e gastronomia como conhecimento que contribuem não somente para elaboração dos pratos típicos, mas para o desenvolvimento da cozinha do Piauí. Ao adotar uma postura mais profissional no processo produtivo, tem-se como reflexo o impulsionamento da cozinha piauiense para se redescobrir por meio de novas formas de trabalho. A partir da seleção cuidadosa dos ingredientes da cozinha piauiense, com apreensão íntima de suas fontes e história, dando mais qualidade à matéria-prima utilizada; sabendo usar as melhores técnicas e métodos de preparo que foram apreendidos, acentuando os sabores e elevando a apresentação, é possível proporcionar aos que consomem os pratos da cozinha piauiense, mudanças na construção sensorial na comensalidade.

O processo formativo ofertado na área de cozinha no estado do Piauí, deve considerar as formas de aprendizagem direcionadas por práticas culinárias, mediadas pela oralidade, a fim de não perder uma herança importante da história da cozinha piauiense e que merece ser preservada, porém deve ser capaz de media-

las com saber que se encontra a luz das transformações sociais e culturais, com novos trabalhos, conhecimentos que incentivaram o prazer de comer e sobre as quais a culinária e a gastronomia interagem nas discursões, nas comparações e nas interpretações dos pratos típicos nos espaços formativos e nas cozinhas do Piauí.

REFERÊNCIAS

ALVES, Vicente Eudes Lemos. **As bases históricas da formação territorial piauiense**. Geosul, Florianópolis, v.18, n.36, p.55-76, jul/dez 2003. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/viewFile/13577/12450>>. Acesso em: 24 maio 2014.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

_____ et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac-DF, 2013.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

BELLUZZO, Rosa. **Nem garfo nem faca: à mesa com cronistas e viajantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BRAGA, Vivian. **Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação**. Saúde Rev., Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004. Disponível em: <<http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>>. Acesso em: 24 maio de 2014.

BRAUMAN, Manuela. Criatividade artística e criatividade científica. **Revista Núesis**. n.º 77, p. 26-31, abril/junho, 2009. Disponível em: <<http://www.dgidc.min-edu.pt/index.php?s=directorio&pid=177>>. Acesso em 23 de nov. 2014.

CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em 06 de nov. 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, 2013; 8(Supl.1); 321-328. Disponível em:

<<http://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648/5676>>. Acesso em 21 de nov. de 2014.

CATENACCI, Vivian. CULTURA POPULAR: ENTRE A TRADIÇÃO E A TRANSFORMAÇÃO. **São Paulo Perspec.**, São Paulo , v. 15, n. 2, abr. 2001. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000200005&lng=pt&nrm=iso>. Acesso: em 07 nov. 2014.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013. Disponível em:

<<http://seer.ucg.br/index.php/habitus/issue/view/172/showToc>>. Acesso em: 19 de out. 2014.

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. Curitiba, 2006. Disponível em:

<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em 21 de nov. 2014.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, Jan. 2011 . Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141381232011000100013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 24 de maio 2014.

DINIZ, Nathália Maria Montenegro. **Um sertão entre tantos outros**: fazendas de gado das Ribeiras do Norte. 2013. Tese (Doutorado em História e Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em:

<<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/16/16133/tde-02072013-120148/>>. Acesso em: 4 de nov. de 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

_____. **Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia**. São Paulo: Editora Sena, 2006.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.

FREUND, Francisco Tommy; VIEIRA, Silvia Marta; ZUANETTI, Rose. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

GIMENES, M. H. S. G. **Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil**. Disponível em: <<http://www.ucs.br/ucs>>. Acesso em nov. de 2014.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, nº 33, jan/jun. de 2004, p. 136-146. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewFile/2212/1351>>. Acesso em 20 de nov. de 2014.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Dados sobre a cidade de Teresina. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 de nov. 2014.

MACIEL, Maria Eunice. **Horiz. antropol.** [online]. 2001, vol.7, n.16, pp. 145-156. ISSN 0104-7183. Disponível em<<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>>. Acesso em 1 de nov. de 2014.

MANFREDI, Sílvia Maria. **Educação profissional no Brasil**. São Paulo: Cortez, 2002.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas – uma viagem gastronômica pelo Piauí**. 2ª edição. Teresina: Alínea publicações editora, 2007.

Ministério do Trabalho. Código brasileiro de ocupações. Disponível em:<<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTitulo.jsf>>. Acesso em 23 de nov. de 2014.

PIMENTEL, Mariana Pereira Chaves; MACHADO, Danielle Fernandes Costa. **Entre a fome de distinção social e os prazeres da gula: uma discussão sobre os significados culturais associados ao consumo no turismo gastronômico**. ABET, Juiz de Fora, V.4, N.2, P.19 - 31, maio/ago. 2014. Disponível em: <<http://abet.ufjf.emnuvens.com.br/abet/search/search>>. Acesso em 23 de nov. 2014.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. **Alimentação e globalização: algumas reflexões**. Cienc. Cult., São Paulo, v.62, n. 4, Out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 25 maio 2014.

RAMPIM, Beatriz de Carvalho Pinto. A prática pedagógica docente na gastronomia. In: VI Colóquio de Pesquisa sobre Instituições Escolares. 2009, São Paulo. **Anais eletrônico**. São Paulo: Uninove, 2009. Disponível em: <http://www.uninove.br/PDFs/Mestrados/Educa%C3%A7%C3%A3o/Anais_VI_Coloquio/MFPP51.pdf>. Acesso em 24 de nov. de 2014.

Restaurante Coco Bambu. Pratos da cozinha piauiense. Disponível em: <<http://restaurantecocobambu.com.br/cb-teresina/cardapio>>. Acesso em 26 de nov. de 2014.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **HistóriaQuestões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso em: 19 de out. 2014.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

_____, _____. 22 ed. rev. e ampl. de acordo com ABNT. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Edna Lúcia da; MENESES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4^a. ed. rev. atual. Florianópolis: UFSC, 2005.

SILVA, Samara Mendes Araújo. Da fazenda para cidade: traços da cultura material e imaterial sertaneja nas casas piauienses em fins do século XX. In: XXVII Simpósio Nacional de História. 2013, Rio Grande do Norte. **Anais eletrônico**. Rio Grande do Norte: ANPUH, 2013. Disponível em: <<http://www.snh2013.anpuh.org/site/anaiscomplementares#S>>. Acesso em: 4 de nov. de 2014.

THIS, Hervé; GANAIRE, Pierre. **Cozinha: uma questão de amor arte e técnica**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. **Uma visão estética da gastronomia: uma formação docente**. Periódico de Divulgação Científica da FALS Ano IV - Nº VII- Jan/Abr 2010 - ISSN 1982-646X. Disponível em: <http://www.fals.com.br/revela16/Artigo4_VII.pdf>. Acesso em 24 de maio de 2014.

WALKER, John R. **Introdução à hospitalidade**. Tradução Élcio de Gusmão Verçosa Filho. Barueri: Manole, 2002.