



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

**CRISTIANO FERREIRA SILVA**

**INFLUÊNCIAS DA GASTRONOMIA NO PROCESSO  
DE EVOLUÇÃO DE TERESINA**

**TERESINA**

**2014**

**CRISTIANO FERREIRA SILVA**

**INFLUÊNCIAS DA GASTRONOMIA NO PROCESSO  
DE EVOLUÇÃO DE TERESINA**

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: Profº. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas.

TERESINA

2014

**CRISTIANO FERREIRA SILVA**

## **INFLUÊNCIAS DA GASTRONOMIA NO PROCESSO DE EVOLUÇÃO DE TERESINA**

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: Profº. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas.

Aprovado em 10 de Dezembro de 2014.

### **BANCA EXAMINADORA**

---

Profº. Esp. Pedro Ângelo Pinheiro de Freitas – IFPI  
(Orientador - Presidente)

---

Prof.<sup>a</sup> Me. Gilcelene de Brito Ribeiro – IFPI  
(1º Examinador)

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Ana Maria Athayde Uchôa Thomaz – IFPI  
(2º Examinador)

Teresina

2014

Dedico este trabalho à memória de minha avó  
Balbina, e de meus pais, alicerces essenciais da  
construção permanente do que sou hoje.

## **AGRADECIMENTOS**

Durante todos esses anos várias pessoas colaboraram e me ensinaram muitas coisas. E, confesso que não aprendi tudo que quis, mas aprendi tudo que pude. Almejei muito alcançar este momento e agora quero revelar meus sinceros agradecimentos às pessoas que contribuíram com isso.

Muitos são os amigos e companheiros que me ajudaram nesta caminhada. Posso dizer que sem muitos deles esse trabalho não teria sido concluído. É lógico que aqui poderei cometer a falha de esquecer muitos deles, não por que foram menos importantes ou menos queridos, mas por que simplesmente é muita informação para eu processar e lembrar todos ao mesmo tempo, porém cada pessoa que passou em minha vida é única e deixou um pouco de si em mim.

Agradeço a meus padrinhos, Maria da Cruz Rios e José Rios, pela oportunidade que me deram de ter acesso a educação, pelos incríveis preceitos, por todo amor, cuidado e carinho dedicados.

Aos meus amigos, Abdom Silva, Doroty Amaral e Herschel Veras, pelo incentivo constante, companheirismo, amor e carinho.

As amigas, Bruna Maria, Luciana Silva e Selma Baldez as quais através da amizade, elo fortalecedor, fizeram com que os obstáculos fossem mais facilmente superados, pelas palavras verdadeiras e pelo carinho.

Aos colegas de sala de aula, que estiveram presentes nesta caminhada compartilhando comigo as alegrias e dificuldades do curso, pelo apoio cotidiano.

A todos os professores do IFPI – Campus Teresina Zona Sul que compartilharam seus conhecimentos de maneira admirável, contribuindo para meu crescimento pessoal e profissional. E, de modo especial, a Professora Gilcelene Brito, pela dedicação dada nas disciplinas ministradas, com suas discussões durante esses anos de curso, e em tantos outros momentos de convivência, e pelas sugestões e críticas construtivas na elaboração do meu projeto de pesquisa.

Ao meu orientador, Professor Pedro Ângelo, pela dedicação e paciência, pelo incentivo e pelas instruções necessárias para que a realização deste trabalho fosse possível.

“Existirmos a que será que se destina?  
Pois quando tu me deste a rosa pequenina  
Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina  
De um menino infeliz não se nos ilumina  
Tão pouco turva-se a lágrima nordestina  
E apenas a matéria vida era tão fina  
E éramos olharmo-nos intacta retina  
Da cajuína cristalina em Teresina”

Autor: (Caetano Veloso)

## RESUMO

A alimentação sempre acompanhou o homem em sua evolução e, por isso, traz marcas do passado, do povo, da região a qual pertence. Os hábitos alimentares, enquanto aspectos culturais podem revelar identidades e costumes presentes no cotidiano social demarcado no tempo e no espaço. O objetivo desse trabalho é abordar as diferentes relações existentes entre os teresinenses e seus hábitos alimentares ao longo do processo de evolução de Teresina, a fim de compreender os costumes adquiridos, as influências da gastronomia estrangeira a culinária teresinense, e de que forma essa presença esta relacionada às mudanças que o processo de globalização trouxe a sociedade contemporânea. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa e de natureza exploratória delineada através de pesquisa bibliográfica, documental e de Campo. A concretização deste trabalho se deu mediante a leitura de material bibliográfico sobre o contexto histórico e cultural da cidade de Teresina. A trajetória metodológica percorrida apresenta um eixo temático apoiado em especialistas, muitos deles acessados no acervo do Arquivo público do Piauí. Sobre as técnicas de coleta de dados, as atividades foram direcionadas para a pesquisa de campo, utilizando-se de entrevistas não estruturadas e abertas, observações, história oral, como métodos, técnicas e instrumentos, sendo realizada em diversos locais de cunho gastronômico por meio de uma observação direta e intensiva. O resultado desta pesquisa é uma reflexão a respeito da situação em que se encontra a gastronomia teresinense, frente a um processo de homogeneização de saberes e sabores, e as possibilidades de preservação deste bem cultural. Concluímos que com as diversas influências na gastronomia da cidade, com os padrões culturais de consumo sendo globalmente instituído na forma de consumação, o teresinense ainda preserva hábitos adquiridos por gerações passadas adotando tanto os pratos típicos, como estabelecimentos como referências tradicionais.

**Palavras-chave:** Identidade Culinária. Gastronomia. Globalização. Teresina – PI.

## **ABSTRACT**

Alimentation has always accompanied mankind in its evolution. Therefore it carries marks of the past, the people, and the region to which it belongs. As cultural aspects, eating habits may reveal identities and traditions present in daily of the society and they are demarcated in time and space. This work aims to approach the different relationships between Teresina's residents and their eating habits throughout the development process of the city. It also searches realize the acquired habits, the influences of foreign gastronomy to Teresina's cookery, and how these experiences are related to the changes that process of globalization has brought to contemporary society. This is a research of qualitative approach and exploratory nature and it is delineated through of bibliographical, document and field researches. Materialization of this work has happened through the reading of bibliographical material about historical and cultural context of Teresina. The methodological trajectory presents a thematic axis supported by experts, many of them accessed in the collection of the public file of Piauí. About data collection, activities were directed to the field research, using unstructured and open interviews, observations, oral history, as methods, techniques and tools. This collection was done in various places of gastronomic slant through of an observation direct and intensive. The result of this research is a reflection about the actual situation of Teresina's gastronomy, in view of a process of homogenization of knowledge and tastes, and the possibilities of preservation of this cultural asset. We conclude that with the various influences on the cuisine of the city with cultural consumption patterns are generally established in the form of consummation, the Teresina still preserves habits acquired by past generations adopting both dishes such establishments as traditional references.

**Keywords:** Cooking Identity. Gastronomy. Globalization. Teresina - Piauí.

## LISTA DE FIGURAS

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 01 – Praça da Constituição em 1910.....                                                            | 18 |
| Figura 02 – Hotel Piauí na década de 1950.....                                                            | 20 |
| Figura 03 – Praça Rio Branco na Década de 1950.....                                                       | 21 |
| Figura 04 – Navegação no Rio Parnaíba.....                                                                | 23 |
| Figura 05 – Travessia do rio Poty a altura da ponte JK, na década de 1940.....                            | 24 |
| Figura 06 – Bar Carnaúba, Praça Pedro II, na década de 1950.....                                          | 27 |
| Figura 07 – Casebres construídos de taipa e cobertos de palha, às margens do rio Poty no ano de 1988..... | 28 |
| Figura 08 – Avenida Frei Serafim na década de 1980 .....                                                  | 29 |
| Figura 09 – Terminal Turístico da Prainha .....                                                           | 31 |
| Figura 10 – Preparação de Carne de sol, macaxeira, paçoca e baião-de-doís do Restaurante São João.....    | 34 |
| Figura 11 – Avenida Nossa Senhora de Fátima .....                                                         | 37 |
| Figura 12 – Preparação de Carne de Sol.....                                                               | 41 |
| Figura 13 – Preparação de Paçoca de carne seca.....                                                       | 41 |
| Figura 14 – Preparação de Baião-de-Dois.....                                                              | 41 |
| Figura 15 – Preparação de Panelada.....                                                                   | 42 |
| Figura 16 – Preparação de Galinha ao molho pardo.....                                                     | 42 |
| Figura 17 – Preparação de Buchada de bode.....                                                            | 42 |
| Figura 18 – Preparação de Piaba frita.....                                                                | 43 |
| Figura 19 – Preparação de Arroz com capote.....                                                           | 43 |
| Figura 20 – Preparação de Sarapatel .....                                                                 | 43 |
| Figura 21 – Mercado público São José.....                                                                 | 46 |
| Figura 22 – Fachada do mercado público São José no ano de 2014.....                                       | 47 |
| Figura 23 – Maria da Paixão Lopes da Silva.....                                                           | 51 |

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

CAJUESPI – Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí

CEPRO – Fundação Centro de Pesquisas Econômicas e Sociais do Piauí

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FUNDAC – Fundação de Cultural do Piauí

FMCMC – Fundação Municipal de Cultura Monsenhor Chaves

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INSAN – Insegurança Alimentar e Nutricional

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PMT – Prefeitura Municipal de Teresina

SEMDEC – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo

## SUMÁRIO

|                                                                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>INTRODUÇÃO.....</b>                                                                                                          | <b>11</b> |
| <b>OBJETIVOS .....</b>                                                                                                          | <b>12</b> |
| Objetivo geral.....                                                                                                             | 12        |
| Objetivos específicos.....                                                                                                      | 12        |
| <b>PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>                                                                                         | <b>13</b> |
| <b>FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....</b>                                                                                               | <b>13</b> |
| Alimentação.....                                                                                                                | 13        |
| A origem da gastronomia.....                                                                                                    | 14        |
| A identidade por meio da gastronomia.....                                                                                       | 15        |
| Origem e identidade da culinária piauiense.....                                                                                 | 16        |
| <b>CAPÍTULO I – AS ORÍGENS DA CULINÁRIA TERESINENSE.....</b>                                                                    | <b>18</b> |
| 1.1 Evolução histórica de Teresina.....                                                                                         | 22        |
| 1.2 As transformações sociais e culturais da década de 1940 a 1970 na cidade de Teresina.....                                   | 24        |
| 1.3 A Teresina dos anos 1980 e 1990 .....                                                                                       | 28        |
| <b>CAPÍTULO II – O CENÁRIO ATUAL DA GASTRONOMIA TERESINENSE.....</b>                                                            | <b>32</b> |
| 2.1 Tradições e sabores preservados pelos teresinenses.....                                                                     | 32        |
| 2.2 A diversidade da gastronomia teresinense.....                                                                               | 35        |
| 2.3 O pólo gastronômico na zona leste.....                                                                                      | 36        |
| 2.4 A relevância da cajuína para a formação da identidade regional.....                                                         | 38        |
| 2.5 Sabores de Teresina.....                                                                                                    | 41        |
| <b>CAPÍTULO III – A COMIDA DOS MERCADOS PÚBLICOS DE TERESINA COMO FERRAMENTA NA PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS.....</b> | <b>44</b> |
| 3.1 Os mercados públicos com referência na culinária.....                                                                       | 45        |
| 3.2 O mercado central (mercado São José) .....                                                                                  | 46        |
| 3.3 O mercado público do Mafuá (mercado Tersandro paz) .....                                                                    | 47        |
| 3.4 O mercado da piçarra como referência da gastronomia típica para teresinenses e turistas.....                                | 50        |
| <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>                                                                                                | <b>52</b> |
| <b>REFERÊNCIAS.....</b>                                                                                                         | <b>54</b> |

## INTRODUÇÃO

A culinária é um elemento importante na formação cultural de um povo, representando também uma atividade relevante na economia de uma cidade, pois gera oportunidades de emprego, fazendo com que a cidade cresça economicamente. É muito importante que as cidades tenham uma identidade gastronômica e estabeleçam uma referência de sua culinária, assim se tornarão conhecidas pela culinária e sua cultura. Em Teresina existe uma diversidade de oferta de restaurantes e uma variada opção de comidas e bebidas, resultado das transformações sociais ocorridas na cidade. Não faltam atributos para considerar a capital piauiense um referencial gastronômico no país. Além dos restaurantes renomados, existem ambientes populares que apresentam rica variedade de pratos que caracterizam a culinária piauiense.

Teresina não apresenta características que são típicas de uma cidade turística, considerando sua localização, comparando com as demais capitais do nordeste que se localizam no litoral, e por ser uma cidade ainda nova, não possui um patrimônio histórico relevante. Também não se identifica na capital do Piauí algo que é fundamental para o desenvolvimento do turismo, que é uma forte identidade cultural na qual o folclore, a dança e a música regional são elementos importantes que atraem turistas como acontece em outras cidades. Entretanto, por não ter características próprias de uma cidade turística, Teresina tem sido considerada uma capital apropriada para a realização de eventos regionais, nacionais e até mesmo internacionais, isso faz com que a economia da cidade cresça, e com que uma das fontes de renda da cidade seja a gastronomia.

Por isso o estudo irá identificar se esses fatores interferem nas características e identidade próprias da culinária teresinense, e se isso ocasionou a perda das origens culinárias de seu povo. Faz-se necessário também conhecer e identificar a culinária de Teresina, para que se torne referência e mais um atrativo para a população e os turistas que visitam a cidade. A construção de uma identidade culinária consolidada é um fator bastante importante para a continuidade e a preservação da culinária regional junto à comunidade e às futuras gerações. A valorização da identidade da cultura local, seja pela preservação de seu patrimônio histórico, pela exaltação de suas manifestações folclóricas e artísticas, e também

pela sua culinária, promove a localidade e cria nos moradores o sentimento de satisfação, amor e identificação de suas raízes.

Vários são os fatores para realização deste estudo avaliativo da representatividade da culinária como identidade; entre eles proporcionar uma fonte de dados a futuros estudos quanto às formas possíveis de representatividade da culinária teresinense para a preservação de sua identidade local em consideração ao processo de globalização das relações culturais.

Também é relevante o fato de que, ao buscar referências sobre a culinária piauiense encontra-se a herança de um passado com fortes influências culturais das diferentes etnias que para cá vieram e ajudaram a construir o nosso Estado. O que condiciona que a culinária seja considerada como uma forma de manifestação do patrimônio cultural, transmitida de geração em geração e, constantemente, recriada pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com as origens de seu povo e de sua história, gerando um sentimento de continuidade e contribuindo para promover o respeito e a preservação dos hábitos e costumes. A escolha de Teresina como objeto de estudo dessa investigação é reforçada com base no argumento acima apresentado e pelo fato da gastronomia teresinense ser bem diversificada e rica em opções, misturando os conhecimentos regionais, nacionais e internacionais da gastronomia clássica e contemporânea.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo geral**

Abordar as diferentes relações sociais existentes entre os teresinenses e seus hábitos alimentares ao longo do processo de evolução da cidade, visando estabelecer a existência ou não de uma identidade culinária em Teresina, através do estudo do seu processo de construção histórica.

### **Objetivos específicos**

- Caracterizar historicamente a culinária de Teresina;
- Classificar o tipo de culinária existente na cidade;
- Estabelecer o perfil atual da culinária teresinense;
- Indicar a preservação da culinária típica teresinense.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A pesquisa se propôs a analisar o tema através de uma abordagem qualitativa e de natureza exploratória delineada através de pesquisa bibliográfica, documental e de campo, em que foram realizadas pesquisas bibliográficas por meio de livros, monografias, artigos, teses, dissertações e materiais disponibilizados na internet. A pesquisa documental foi realizada através de jornais e documentos acessados no acervo do Arquivo Público do Piauí, Fundação de Cultura do Piauí (FUNDAC), Casa da Cultura de Teresina e Fundação Cultural Monsenhor Chaves (FCCMC) de modo que o material coletado fosse capaz de fornecer o embasamento teórico necessário para análise dos registros acerca do tema previamente delimitado.

O levantamento de dados ocorreu em duas etapas. Na primeira etapa, exploratória, foi desenvolvida pesquisa bibliográfica e documental sobre a evolução histórica de Teresina, identificado aspectos como: referências históricas, étnicas e culturais dos teresinenses; modos de sociabilidade; hábitos e costumes; práticas culinárias e elementos da cultura.

A segunda etapa foi através da pesquisa de campo, observações, entrevistas e depoimentos, quando foram realizadas visitas a restaurantes, bares, mercados públicos, pontos turísticos. O objetivo dessas visitas foram fazer anotações, cópias de materiais contendo dados importantes sobre Teresina que contribuíssem para esta pesquisa. As entrevistas foram semiestruturadas procurando registrar a história do município e a história de vida dos entrevistados, buscando levantar memórias referentes aos hábitos alimentares deles de forma espontânea, sem tornar a entrevista restritiva. E por fim buscou-se fazer uma análise dos dados obtidos com o objetivo de compreender todo o processo histórico, as influências e as transformações da culinária local.

## **FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

### **Alimentação**

A alimentação tem grande influência sobre o indivíduo, principalmente sobre sua saúde e ainda para o desenvolvimento de suas atividades cotidianas, tais como estudar, trabalhar, relacionar-se e ainda sobre sua aparência e qualidade de vida. A alimentação humana, como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos

diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. A história da alimentação abrange diversos aspectos do ser humano e ao longo das gerações evoluem os hábitos e costumes da humanidade, estabelecendo relações entre o homem e as mudanças sociais. Estes aspectos são abordados por diferentes autores que estudam a alimentação. Em conformidade com o que diz Leal,

Os hábitos alimentares vêm se modificando ao longo do tempo, isso teve início ainda na Pré-história. A passagem da alimentação vegetariana para carnívora traz sérias consequências na vida do homem. Ele passa a se organizar em grupos para melhor reunir esforços para atrair suas presas em emboscadas, esfolá-las, esquartejá-las, e depois levá-las até uma árvore, caverna ou gruta onde o grupo estava fixado; para então com os demais companheiros, devorar a presa. (LEAL, 1998, p. 15).

Desde então a sociedade passa por constantes evoluções, descobertas e modificações alterando assim seus hábitos alimentares. Outro aspecto importante da alimentação é seu caráter cultural, pois aí se inclui suas crenças e costumes, sua moral e ainda sua culinária, pois se come de acordo com a nossa sociedade, todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar, pois são nos hábitos que se interiorizam os costumes. Conforme Franco,

a refeição começou a existir provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é assim, a ritualização da repartição de alimentos. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos. (FRANCO, 2004, p. 22).

Uma função desempenhada pela alimentação seria a social. Sentar à mesa pode representar sociabilidade e convivência. Para Luís da Câmara Cascudo, “comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social” (CASCUDO, 1883, p.44). Ele ainda afirma que:

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos (CASCUDO, 1883, p.42).

### **A origem da gastronomia**

A gastronomia (do grego antigo γαστρονομία; γαστήρ "estômago" e νομία "lei" / "conhecimento" e um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais

usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. O termo gastronomia surgiu na Grécia, no ano de IV a.C, sendo caracterizada como um estudo metódico de como comer e onde fazê-lo, porém foi esquecida e só voltou a ser utilizada na França após a Revolução Francesa. Ressurgiu com o significado da alimentação como satisfação pessoal, não tendo o caráter da comensalidade, que é a prática de comer junto, partilhando o alimento (COSTA, 2005). Por essas razões, a gastronomia é a arte culinária que compreende os métodos, as técnicas e os procedimentos destinados a transformar os alimentos de sua forma como a natureza nos apresenta, de maneira que constitua um prazer ao paladar.

No livro intitulado *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Dolores Freixa, a autora afirma que “A gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos (2008, p.19)”. Ainda segundo a autora, quando analisamos a alimentação a partir de aspectos das tradições sociais e religiosas, dos gostos e conhecimentos vinculados ao saber de determinada localidade ou povo, estamos falando de gastronomia. Nos tempos atuais a gastronomia é vista como a arte de comer bem, em um local agradável e em boa companhia, em que comer é muito mais do que apenas se alimentar, é uma confraternização.

### **A identidade por meio da gastronomia**

A gastronomia é sem dúvida alguma um meio de identificação de um povo, pois através dela se torna possível conhecer a história, hábitos e seus costumes. Dessa maneira, Schluter diz que:

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico, explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular (SCHLUTER, 2003, p. 32)

A culinária possui significados e simbolismos diversos nas diferentes formas de cultura. A comida, portanto, transcende seu significado para algo além do que satisfazer-se biologicamente. O aprendizado dos modos à mesa, os hábitos atribuídos ao ato de comer são socializados desde a infância e podem ser modificados parcial ou completamente ao se chegar à vida adulta.

A culinária é “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 supõe “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” (ATALA; DORIA p. 175).

A antropologia sempre se interessou pelo ato de comer, pois o comportamento relativo à comida demonstra manifestações culturais e sociais e causam estranhamento entre os diferentes povos. É um aspecto que permite uma observação abrangente e uma possível compreensão da alteridade. De acordo com Mintz:

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos (MINTZ, 2001, p. 31).

A sensibilidade gastronômica revela modos de vida e imaginário social que permite mediar diferentes manifestações culturais em diferentes épocas. Existem rituais que são construídos no entorno da alimentação de um povo. Etiqueta e boas maneiras à mesa são conveniências criadas pela sociedade, relacionando o ato de comer com o “grau de civilização” de uma sociedade, servindo, desse modo, como elemento de inclusão ou exclusão do indivíduo em grupos sociais, marcação de relações de gênero e de gerações.

### **Origem e identidade da culinária piauiense**

Os hábitos alimentares se constroem de diversos fatores, e muitas vezes esses hábitos permanecem em determinados grupos ou se perdem com a evolução das gerações. Com a globalização, algumas matérias-primas utilizadas nas receitas típicas foram sendo modificadas, por isso precisamos fazer um resgate histórico de hábitos e costumes de gerações passadas para que possamos conhecer a identidade culinária da região e valorizar os costumes e hábitos de seu povo. Através disso podemos ter características da culinária da região sendo importante para que consigamos conhecer a identidade culinária de nossa sociedade.

Quando falamos da identidade culinária do Piauí não encontramos relatos desses fatos com precisão. Assim, afirma Matias,

É difícil afirmar com precisão quando os primeiros homens chegaram ao Piauí; mais difícil ainda é conhecer seus hábitos e costumes. No decorrer

dos séculos, a memória desses primeiros habitantes se perdeu; a miscigenação cultural dos novos conquistadores, principalmente pelo domínio de sucessivos colonizadores, que souberam impor, seus valores e costumes, aniquilou a cultura milenar dos nativos (cuja identidade cultural fora mantida pela comunicação oral, passada de geração a geração). (MATIAS, 2007, p. 13)

Ao buscarmos referências que nos forneçam dados concretos sobre a identidade culinária do Piauí, podemos encontrar a história contada através de pesquisas, relatos, análises e teses sobre fatos culturais do Piauí. Alguns desses relatos afirmam que a culinária piauiense não possui um prato de identidade regional, e que tivemos pouca influência direta de imigrantes estrangeiros, então a base de nossa cozinha foi à mistura e a adaptação da culinária indígena, africana e dos portugueses que colonizaram o Estado. Quando analisamos o perfil da culinária de Teresina, podemos perceber que ela está relacionada com as condições econômicas e sociais da região, a urbanização de Teresina, isso influenciou também nos hábitos, costumes do teresinense formando assim a nossa cozinha.

## CAPÍTULO I – AS ORIGENS DA CULINÁRIA TERESINENSE

Teresina teve o início de seu crescimento no entorno da Praça da Constituição, atual Praça Marechal Deodoro da Fonseca, está localizado o Marco Zero, e foi deste ponto que o mestre de obras Isidoro França definiu os limites urbanos da nova capital. A Praça Marechal Deodoro nasceu à semelhança das antigas cidades portuguesas: a parte central era a mais importante da cidade em torno da uma grande área livre, chamada de largo, em seu entorno foram construídos os mais importantes prédios que sediarão os poderes Legislativo, Executivo, Judiciário, o Poder Religioso e o tradicional mercado público (Figura 01), (LIMA, 1996).

No ambiente da praça, a alimentação não se constituía uma alimentação completa, eram apenas lanches e também frutas, milho verde cozido, rapadura e alfenim em tabuleiros ou amontoados no chão, havia as bancas dos chás de burro ou mingau de milho, agora chamados de mugunzá.

A construção do mercado nesse local se deve à representação simbólica da importância que a atividade comercial deveria exercer sobre a vida da cidade, tendo em vista as estratégias de desenvolvimento econômico que orientaram a mudança da capital e a construção de Teresina.

**Figura 01:** Praça da Constituição em 1910



Fonte: Acervo do Arquivo Público do Estado

Essa construção foi demorada, mas logo se tornou o mais importante lugar no qual a população comprava o complemento de seus alimentos. Ali também começou a ser contada a história da culinária de Teresina. De acordo com Matias,

Na sua redondeza, chegava às balsas de talo de buriti o arroz, o feijão, o milho, a abóbora, eventualmente, a rapadura e algumas frutas da época, como, por exemplo, pequi, banana, caju, buriti. A venda de carnes era predominantemente de animais de pequeno porte (carne de criação, porcos e bodes) e muitas vísceras, pois o custo das carnes de bovinos era mais caro e, não havendo refrigeradores, o boi só era abatido conforme as encomendas das carnes mais nobres, que eram vendidas para os mais ricos; o resto era comercializado no mercado. (MATIAS, 2007, p. 86)

Foi no mercado que nasceu o conhecido “PF” (prato feito), não muito diferente do de hoje, talvez mais simples e com menos opções de acompanhamento. À época, eram comuns os cozidões, mas o predominante era a mão-de-vaca, a panelada, a buchada, a rabada, o sarapatel, acompanhados de arroz, farinha e pimenta de cheiro. Havia também a alternativa da piabinha frita com arroz branco; e para os mais pobres, maxixada com arroz, farinha e muito feijão de caldo grosso, tudo comido com o uso das mãos. No preparo dos alimentos, não havia muitos critérios, a comida era feita em pequenos e rústicos fogareiros ou trempes com carvão ou lenha nas panelas de ferro. Faltava estrutura e higiene, mas o sabor agradável e o cheiro da comida impregnavam o ambiente. Ali se alimentava o “povão” e se mantinha viva a mais pura comida das fazendas antigas de nossos antepassados. Matias relata que;

A venda de alimento a baixo custo para a população trabalhadora da cidade sempre foi o forte do mercado, e o perfil de seus pratos tem se mantido típico por todo esse tempo. Entretanto, até a década de 1990, o preparo destes alimentos era feito de maneira precária, no meio da rua, a céu aberto, sem pias ou água corrente, no sol causticante e na lama fétida, convivendo com moscas e cachorros, que disputavam restos de comida. (MATIAS, 2007, p.95).

A Praça Marechal Deodoro foi por um longo período o espaço social mais frequentado, porém não era local de bares e restaurantes, e aos poucos perdeu espaço para a Praça Rio Branco que se manteve até o início da década de 1960 como um referencial social, cultural e gastronômico. Estabelecimentos dos mais diversos segmentos se estalaram por lá, o Bar Carvalho, Restaurante 15 de Novembro em 1906, Café Suíço em 1912, Café Familiar em 1914, Teresina Bar em 1926, Petit Bar em 1930 e o Restaurante o Manoelzinho no final da década de 1940. Após o centenário de Teresina, na década de 1950 com a euforia que a data representou vagorosamente algumas mudanças ocorreram na gastronomia da cidade. Na Praça Marechal Deodoro, as bancas de alimentação existentes ao ar livre foram retiradas da praça e distribuídas na área coberta do mercado central.

Em relação ao mercado central a principal melhoria só ocorreu em 1996 quando foi criada a praça de alimentação Popular com 60 boxes no piso superior do mercado. Melhoraram as condições de preparar e vender alimentos, melhores condições de higiene, ambiente mais confortável para clientes, treinamento dos permissionários do restaurante foram aspectos que contribuíram para a nova feição do mercado. O tipo de alimentação continuou no estilo popular, entretanto com a introdução de alguns pratos caseiros: assado de panela, fígado acebolado, carneiro ao molho, costeletas de porco, linguiça, farofa de frango e a novidade da época, o galeto assado ou ao molho como uma das preferências dos fregueses, que aos poucos substituíam os alimentos mais gordurosos.

Assim, fora o mercado, que era o lugar mais popular para os viajantes, políticos do interior e fazendeiros, a opção de alimentação era o Hotel Piauí, na Praça Rio Branco (Figura 02).

**Figura 02:** Hotel Piauí na década de 1950



Fonte: Portal cidadeverde.com

Nele a refeição era diferente, o ambiente era arejado, com mesa grande no meio da sala, cadeiras, toalha e talheres. No Hotel eram servidos todos os alimentos do dia, ensopados, pirão, assado de panela, bife acebolado, espinhaço de bode, porco assado, a farinha e o prato mais cobiçado, a galinha caipira ao molho pardo, serviam também pratos bastante conhecidos da região como, a carne-de-sol, o frito de galinha e porco, a omelete de carne, o ovo estrelado, a linguiça de porco. O arroz

podia vir de várias maneiras, arroz branco, misturado com carne seca, a Maria Isabel, e a mistura do arroz com feijão o baião-de-dois. A sociedade passou a conhecer outros pratos que eram servidos somente nos restaurantes e pessoas de classe social mais elevada.

A partir de 1914, a Praça Rio Branco recebeu reforma e iluminação, momento que surge um novo cenário da culinária teresinense, em torno dela surgiram bares, cafés, restaurantes, hotéis e cinemas. Então começa um período áureo em Teresina com a influência européia, principalmente a francesa, que incorporou novos hábitos à sociedade, à moda, à comida, à linguagem com algumas expressões do francês sendo inseridas no cotidiano do teresinense. Foi nessa época que se deu início a incorporação de novos valores e a construção de uma nova identidade da culinária de Teresina.

O passeio público da Praça Rio Branco foi marco importante na valorização dos espaços urbanos (Figura 03). No mesmo ano, o empresário Galhardo inaugurava o seu Café Familiar, onde funcionaria o Cinema Progresso. O café contava também com um palco onde ocorriam apresentações teatrais e um salão onde funcionava um bar em que eram servidas bebidas geladas, cafés, doces e outras guloseimas. Na frente do edifício colocavam-se algumas mesinhas, nas quais os frequentadores poderiam acompanhar a movimentação do passeio público.

**Figura 03:** Praça Rio Branco na Década de 1950



Fonte: Acervo da Casa Da Cultura de Teresina

As pessoas frequentavam a praça e esperavam o horário da sessão do cinema, ou iam até os cafés, onde tomavam alguma bebida, ouviam música e conversavam. Nesses recintos também se criou um habito novo, tomar café no balcão em pé, e depois ocupavam as mesas para as conversas, havia mesas ao ar livre, sob as árvores, o que além de ser mais agradável, dava certo ar parisiense. Nos cafés, que raramente eram frequentados por mulheres, o público era formado por professores e operários, advogados e comerciantes, gente de toda profissão e até sem profissão conversam cordialmente, e ainda havia encontro de poetas, de jornalistas e intelectuais.

### **1.1 Evolução histórica de Teresina**

A posição geográfica de Oeiras, então capital do Piauí de 1753 até 1852, se constituía em obstáculo para o progresso e o desenvolvimento do comércio. Portanto, buscava-se uma nova sede situada em local estratégico para o desenvolvimento do comércio e para melhor administrar o estado. Foi então que no ano de 1850, José Antônio Saraiva jovem de grande visão administrativa, assumiu o governo da província com vontade de mudanças. Saraiva, apesar das pressões contrárias às mudanças da capital, usando de seu prestígio político, fundou a cidade a seis léguas da vila do Poti, e deu-lhe o nome de Teresina em homenagem à imperatriz (CHAVES, 1998).

Sobre a escolha da localização da nova cidade, Façanha (1998, p. 48) afirma que o motivo foram as “condições favoráveis para o uso da navegabilidade do rio Parnaíba [Figura 04], bem como da possibilidade de uma maior articulação entre os principais núcleos urbanos da região, a exemplo de Caxias, no Maranhão”. Com a fundação de Teresina em 16 de agosto de 1852, a paróquia de Nossa Senhora do Amparo foi transferida da vila do Poti para a nova cidade e foi construída a Igreja Matriz. Estas realizações foram de primordial importância para atividades econômicas cujo desenvolvimento dependia da proximidade com o rio (ABREU; LIMA, 2000).

**Figura 04:** Navegação no Rio Parnaíba



Fonte: Acervo da casa da Cultura de Teresina

Teresina já nasce com base em uma planta elaborada sem muitas técnicas, no entanto determinando a localização de praças e de ruas dispostas simetricamente em linhas paralelas partindo do rio Parnaíba na direção do rio Poti. No centro foram edificados os prédios públicos necessários ao estabelecimento da administração do governo da província. Segundo Façanha (2007), a cidade até a década de 1940 era conhecida como “entre rios”, pois seu perímetro urbano era praticamente limitado pelos rios Parnaíba e Poti. Somente a partir da segunda metade do século XX, decorrente de um processo migratório, a configuração da paisagem de Teresina se torna mais dinâmica. O crescimento da cidade em direção à zona Leste, segundo (LIMA, 2002):

ainda no interflúvio Parnaíba/Poti, na área atual da Avenida Frei Serafim e do bairro Ilhotas, se deu a partir do prolongamento do eixo da Rua Grande, hoje Senador Teodoro Pacheco, que ultrapassando a Igreja São Benedito, seguia caminho até chegar ao porto dos noivos, no rio Poti, servindo de rota aos viajantes. A travessia do rio, no período chuvoso, era feita através de um pontão, que dava acesso à margem direita, no lugar que hoje corresponde ao bairro dos Noivos, enquanto no período sem chuvas os veículos podiam atravessar diretamente no seu leito. (LIMA 2002, p. 191-192)

Tendo como barreira para o crescimento, no sentido leste o rio Poti e para o norte o encontro dos rios, o espaço para expansão se restringia ao sentido sul. Entre 1950 e 1980, Teresina apresentou taxa de crescimento populacional superior a 5%

ao ano. Segundo dados do IBGE, a população em 1970 era de 220.487 habitantes, 715.360 em 2000. E atualmente, a cidade de Teresina apresenta área de 1.391.9815 km<sup>2</sup>, e população de 814.230 habitantes (IBGE, 2010).

## **1.2 As transformações sociais e culturais da década de 1940 á 1970 na cidade de Teresina**

Com o crescimento da população e o aumento da arrecadação tributária a partir de 1940, setores da sociedade, sobre tudo os mais instruídos, pensaram um projeto de modernização para a capital, segundo Nascimento (2002, p. 19):

A cidade recebeu tratamento urbano, novas áreas de sociabilidades, além de transportes modernos, sendo tudo isso valorizado no discurso oficial. Teresina é transformada em uma cidade moderna. Desse modo alguns símbolos da modernidade foram sendo incorporados no cotidiano da cidade e de seus habitantes.

**Figura 05** Travessia do rio Poty a altura da ponte JK, na década de 1940



Fonte: Acervo da Casa da Cultura de Teresina

Até a década de 1950, o desenvolvimento da cidade ainda não havia se imposto para além de suas margens fluviais (Figura 05). Essa perspectiva também é levantada por Araújo ao afirmar que a cidade estava “modificando assim seus limites geográficos, o que pode ser verificado com maior dimensão nas zonas Norte e Sul, só começando a atravessar os limites do rio Poti a partir dos anos 60”.

Segundo Araújo, somente no final da década de 1960 “o traçado inicial da cidade, elaborado por Antônio Saraiva, começa a ser rompido, e as novas zonas começam a surgir”, pois o crescimento de Teresina ainda se limitava ao sentido norte-sul, acompanhando as margens dos rios Poti e Parnaíba. A construção da ponte Juscelino Kubitschek que foi determinante para permitir que o crescimento urbano de Teresina se intensificasse no sentido leste, permitindo que se ligasse aquele espaço ao centro da cidade (ARAÚJO, 2009). A autora ainda diz que:

Em Teresina, os diferentes administradores que se sucederam entre os anos 1960 e 1970 colocaram em prática seus diferentes projetos, [...] desse modo a forma que o espaço urbano de Teresina vai tomando confirma essas diferentes intervenções. Isso se refletiu no cotidiano dos moradores da cidade, que também a seu modo, vão participando das mesmas ou modificando de acordo com suas necessidades (ARAÚJO, 2009, p. 41-2.)

Para fazer um resgate cultural e social de Teresina e conhecer os fatos históricos, costumes e avanços nos anos 40 e 50, recorreremos a senhora Genoveva de Aguiar Moraes aos seus 87 anos, carinhosamente conhecida por Genu Moraes, um dos nomes mais em evidência no contexto social e protagonizou mudanças substanciais no comportamento dos teresinenses. Genu Moraes relata que

“sempre fui independente e irreverente para a época, pensava além da minha geração, fui umas das primeiras mulheres a dirigir carro em Teresina aos 19 anos... participava ativamente da política junto com meu pai, o Governador Euripedes Aguiar”. Nasci aqui no Casarão, eram parteiras, minha mãe botou-me o nome de minha avó Maria Genoveva. 1927 no início do ano os senadores e deputado iam para o Rio atravessavam o rio Parnaíba de canoa de lancha, trem em Flores (hoje Timon ) esperando os deputados e governadores passavam o ano todo que vinham do Amazonas do Acre e do Pará” (MORAES, 2014).

Dona Genu Moraes considera a Praça Pedro II das décadas de 50 e 60 como o espaço central de lazer da juventude da cidade. Cita também o Cine-teatro 4 de Setembro, o Cine- Rex, o Quartel de Polícia, o Clube dos Diários, o Bar Carnaúba e o Bar Americana; que faziam parte do entorno da praça. Como nos afirma Dona Genu Moraes (2014),

“na minha época quando davam sete horas da noite a gente ia para a praça, aí ficava na Praça Pedro II rodando na direção dos rapazes, que ficavam em pé olhando a gente passar”. Era uma vida discreta’. Apesar de ser apenas um espaço, as classes evitavam se misturar, pois, conviviam no mesmo espaço a boa moça da sociedade e as curicas ou pipiras, que eram as empregadas domésticas, que não deveriam ser confundidas. [...] “existia a praça de baixo, que ficavam as pessoas da sociedade e a de cima, perto do quartel, onde ficavam as pessoas mais simples, as empregadas domésticas que namoravam os soldados, nenhum queria invadir o território do outro, “as moças de família não queriam namorar os soldados de polícia” [...] (MORAES, 2014)

Outro tema que Genu Moraes faz questão de discutir são as rápidas mudanças da tecnologia e da sociedade, ela considera que o entrelaçamento de nacionalidades enriquece e aprimora cada vez mais os hábitos das pessoas. Ela nos conta que,

Globalização é uma febre, a calça jeans e usada por todos aqui, em São Luis, a moda é assim, tenho três filhos, uma que mora em Atlanta (EUA),

outra no Rio de Janeiro e Jozias no eixo Brasília – Rio de Janeiro, pratos que antes eu só comia lá aqui em Teresina tem nos bons restaurantes, as moças tendo a oportunidade de estudar, à vida mudou é uma luta pela sobrevivência o marido era o provedor antes e o pai depois do marido, hoje as filhas ganham mais do que os pais. [...] Hoje Teresina tem bons restaurantes bons teatros, fui ao Teatro do Dirceu- João Paulo II, teatro muito confortável e lotado, hoje tem a tendência e descentralizar as opções de lazer. As meninas estão cada vez mais bonitas, fui a boate Super 8 fiquei encantada, seguranças tomando conta, as meninas todas muito alinhadas, minissaia, salto alto todas muito bonitas e de bom gosto (MORAES, 2014).

Na década de 1970, Teresina encontra-se entre as capitais brasileiras com elevadas taxas de crescimento populacional, em um cenário urbano recheado de problemas, contradições e desigualdades de ordem econômica e social. Pode-se listar entre as questões mais graves a falta de moradia ou a moradia em condições inadequadas, casas construídas às margens da estrada de ferro que cortava a cidade, às margens dos rios Poti e Parnaíba, no leito de ruas. Também foi no início da década de 1970, anos que iniciam um período marcado por mudanças de caráter infra-estrutural e social, mudando vivamente sujeitos e comportamentos num contexto de modernidade.

A Culinária estrangeira que já fazia sucesso nos restaurantes do Sul e Sudeste não é algo totalmente novo para Teresina. Ela já se fazia presente nas cozinhas dos hotéis e em alguns outros pontos. Era o momento em que a modernidade avançava com o surgimento de novos espaços de lazer e principalmente de novos espaços para comer. Estes fatos atingem sutilmente as pessoas e os novos hábitos sociais e culturais. Era necessária a mudança de determinados espaços que estavam interferindo nesse novo cenário da cidade, e um destes espaços que serve para enxergar os reflexos da tradição operando vivamente é o restaurante Carnaúba (Figura 06), o ponto de encontro dos senhores teresinenses.

As várias formas como o Carnaúba poderia ser visto (boate, restaurante, café concerto, sorveteria) revela um ícone que não existia ainda naquela época. Sem dúvida entrou na vida e nos hábitos da cidade, na memória dos saudosos. O Carnaúba representa a inserção de Teresina no costume de se experimentarem outras cozinhas regionais. O funcionamento do Carnaúba não enquadrava somente na categoria de alimento, era considerado um lugar que incluía todo um contexto da gastronômico. O dono, o argentino Osvaldo Fassi, era uma figura de boa afetividade, dinâmico e criativo, além de conscientizar-se de que era pioneiro na prestação de

serviços de bufê, bem como enquadrar-se nesse misto de bar-restaurante-café que buscava atender a todos os gostos, era uma referência.

**Figura 06:** Bar Carnaúba, Praça Pedro II, na década de 50



Fonte: Acervo da Casa da Cultura de Teresina

Entretanto dentro da proposta modernizante operacionalizada pelo Estado, algumas modificações estavam sendo feitas para dar lugar ao novo, e os espaços aos poucos foram mudando com o processo de modernização. E o que era atrativo ou principal ponto de encontro, não o é mais, passa a fazer parte do “lado velho” da cidade. É um processo irreversível, condizente com o processo civilizatório, ao qual Fonseca Neto (2002, p. 208) complementa: [“Nem Mesmo a profunda reforma do Teatro 4 de Setembro, então levada a efeito, seria capaz de reverter a resignificação desse espaço público”.]

E o Carnaúba aos poucos vai saindo de cena, tal como os troncos de carnaúba das paredes, que vão se deteriorando. Mas o velho Carnaúba dá lugar não só a um novo espaço para o Teatro 4 de Setembro. Naquele ano de 1972, toma lugar na memória de muitos, transformando-se em saudosas lembranças. Foi em homenagem a este velho Carnaúba que Milton Borges Sampaio, já falecido, frequentador e admirador, fundou em 1990 o Restaurante Carnaúba, localizado desde sempre na Avenida Jockey Club. Aproveitando as circunstâncias favoráveis, o Carnaúba do Jockey surgiu já com a estrutura semelhante ao do outro Carnaúba, com as paredes de troncos da planta. Os troncos, com o tempo apodreceram, e 20 anos depois, agora em estrutura firme, porém com a organização peculiarmente

familiar, o Carnaúba permanece com a mesma proposta, o seu “forte”: a tradição das comidas regionais.

### 1.3 A Teresina dos anos 1980 e 1990

**Figura 07:** Casebres construídos de taipa e cobertos de palha, às margens do rio Poty no ano de 1988



Fonte: Acervo FUNDAC

As décadas de 1980 e 1990 são marcadas por grandes transformações na cidade. Nesse mesmo período teremos mudanças significativas na organização espacial de Teresina, embora ele permanecesse dentro do contexto do desenvolvimento urbanístico da capital naquele período, pois este se limitava ao espaço ocupado entre os rios Poti e Parnaíba, impossibilitando o fluxo diário dos trabalhadores entre uma possível moradia na área urbana da cidade e seu local de trabalho, situado na zona rural (Figura 07).

Neste contexto, ocorre o aprofundamento dos problemas sociais, que passam a se manifestar com mais intensidade com o avanço do processo de urbanização. Vale ressaltar que para Lima,

[...] Teresina, nas décadas de 1970, 1980 e 1990, apresentou um ritmo de crescimento superior ao do Piauí, figurando-se como o município mais populoso do estado, por se constituir decerto, o principal centro aglutinador de equipamentos, serviços e atividades e receptor de populações migrantes. (LIMA, 2003, p.53)

O centro da Cidade foi, desde sua fundação, o local onde se concentraram os serviços públicos e o comércio, que tiveram grande impulso com a Companhia de Navegação do Rio Parnaíba, nos anos que compreendem a segunda metade do

século XIX e a primeira metade do século XX. A partir daí, o eixo de desenvolvimento foi direcionado para a Avenida Frei Serafim e, posteriormente, para a Zona Leste, levando à redução da importância da Zona Central (Figura 08).

**Figura 08:** Avenida Frei Serafim na década de 1980



Fonte: Portal cidadeverde.com

Com o início do desenvolvimento na zona leste alguns estabelecimentos começam a aparecer e se transformam em novas opções de lazer, referência para a juventude nos anos 1980. O Jockey Center, espaço comercial na zona Leste de Teresina, foi o primeiro centro de compras da capital piauiense. Um ícone dos anos de 1980, era o local mais agitado da zona leste da capital: depois surgiu o PCenter, na avenida Nossa Senhora de Fátima, e o Baloon Center, próximo ao balão do bairro São Cristóvão. Construídos por volta de 1985, esses espaços eram o ponto de encontro da juventude para compras e lazer, em especial nas tardes de sábado e noites de domingo. Além das lojas que traziam grifes famosas e outras novidades para Teresina, o Jockey Center concentrava lanchonetes, sorveterias, bombonieres e uma das filiais do Choppizza, uma das pizzarias mais famosas da cidade. Após a missa na igreja de Nossa Senhora de Fátima, a juventude seguia até o local para paquerar, jogar fliperama ou conversar. O espaço foi a primeira referência comercial e gastronômica para a população que dependia do centro da cidade.

Na mesma época começou a surgir outras referências no ramo da alimentação na cidade, como foi o caso da Churrascaria Residência, um grupo que surgiu no final da década de 1990, se consolidou no ramo da alimentação em Teresina. A churrascaria Residência foi destaque pelo pioneirismo no segmento de

rodízio, atendendo a um público familiar, que buscavam um local confortável e seguro para se alimentar. A partir daí surgiram na cidade outras experiências no ramo de churrascarias, e as mais conhecidas foram: Picanharia Pedro Silva, Brisa Leste, Churrascaria La Muralha, Churrascaria o Alemão Paralelo 33, Churrascaria Potiguar e o Chopizza, que além de pizza oferecia churrasco dos mais variados e foi uma grande referência na cidade. De todas essas experiências no ramo do churrasco, ainda hoje se mantem em funcionamento a rede de churrascarias do grupo residência, a Confraria Uchôa, Picanharia o Nelson e o Chopizza.

Outra novidade da década foi o aparecimento das pizzarias que se estabeleceram em vários lugares da cidade, tornando-se ambientes de preferidos para os jantares em família. O primeiro estabelecimento especializado em pizza na cidade foi a Pizzaiolo no ano de 1980. Foi nessa década também que começou a fase de contínua modificação da cozinha teresinense já com as influências do mundo globalizado, Teresina começa a receber os primeiros restaurantes de hotéis como: o Canoas e La Gôndola no Rio Poty Hotel, Forno & Fogão do Luxor Hotel, e outros restaurantes espalhados pela cidade como o Beliscão, Citronele, Le Goumert, O Canoeiro, Sagaró e Gula Grill. A partir de então começa outra fase da gastronomia de Teresina, motivada pela melhoria do poder aquisitivo da população.

Nessa mesma década o terminal turístico da Prainha, era o local de diversão da zona sul, lá aconteciam muitos eventos esportivos e culturais importantes. As atividades econômicas ali desenvolvidas no complexo de bares concentravam-se os mais diversos segmentos da gastronomia: restaurantes, bares, churrascarias, na margem do rio Parnaíba, ao longo da Av. Maranhão em frente o centro administrativo (Figura 09).

**Figura 09:** Terminal Turístico da Prainha



Fonte: Portal cidadeverde.com

Durante a década de 1990, a construção dos Shoppings Centers mudou de maneira significativa o estilo de vida dos Teresinenses. Novos hábitos de consumo e de lazer foram incorporados ao cotidiano das pessoas e lojas de grandes marcas, com produtos sofisticados, foram instaladas. Além disso, os empreendimentos serviram como indutores de desenvolvimento da Zona Leste, que passou a ser o grande pólo de progresso da Cidade. A capital, que sempre teve fama de provinciana, recebeu dois grandes centros de compras que não acrescentariam somente mais opções de compras, mas também seria pontos de encontro de grupos sociais, os mais diversos possíveis, a mistura inusitada de diferentes classes sociais. O Riverside Walk Shopping e o Teresina Shopping, inaugurados respectivamente em 1996 e em 1997, tornaram-se novos espaços de lazer e convivência do teresinense.

Os Shoppings de Teresina transformaram o cenário socioeconômico e cultural de toda uma região. Desde então, a cidade de Teresina vem crescendo, tornando-se geradora de tendências e centro de excelência em diversas áreas. Os Shoppings tem uma grande influência nesse resultado, devido à sua visão cosmopolita e de apoio permanente à arte, à cultura, ao esporte e às manifestações culturais de toda ordem. As mais significativas mudanças que os Shoppings trouxeram foram no ramo da gastronomia com suas praças de alimentação.

Essas praças com alimentação do tipo regional e nacional e franquias do ramo de *fast-food* abrigam lojas de diversos nichos: Mc Donald's, Subway, Bob's, Giraffa's, Chinatown, Ligth Meals, Arabian Grill, Pizza Mille, Pastel Loco, Honey Ho

ney, Planeta Gelado, Cacau Show, Sushi Express, Matisse, Magia de Minas, Beer Store, Sabor do Oriente, Choppizza e Cookie's. Assim como na moda, a gastronomia também segue tendências e novos padrões culturais de consumo estão sendo inseridos na sociedade teresinense, incorporando a cada dia novas opções de bares, restaurantes e similares.

## **CAPÍTULO II – O CENÁRIO ATUAL DA GASTRONOMIA TERESINENSE**

### **2.1 Tradições e sabores preservados pelos teresinenses**

As tradições culinárias são transmitidas por gerações e dentro da dinâmica cultural, podem ser alteradas ou adaptadas, sem que perca suas características e conteúdos que garantam seu reconhecimento como identidade regional. A tradição que surge da comercialização da comida regional conduz a cidade a uma situação conciliadora de rituais alimentares, consequentemente de valores sociais e culturais. O preparo e consumo de um determinado prato representa um exercício identitário que envolve não apenas a repetição da receita e a fidelidade aos ingredientes, mas também a reprodução das condições em que o prato era preparado. Isso traduz mais do que um prato a ser degustado, mas a construção de uma memória, capaz de conectar o indivíduo a um passado valorizando as origens e tradições de seu povo.

Atualmente, percebe-se que apesar da forte influência da culinária estrangeira, a gastronomia local tem seu espaço de resistência, as comidas regionais estão preservadas em alguns lugares mais antigos e tradicionais. A carne de sol é um ícone em todo nordeste. Trata-se uma carne curada, onde se extrai todo o seu líquido, deixando-a bem seca e aumentando o tempo de durabilidade do alimento, mesmo fora da refrigeração. Essa foi a saída encontrada pelo sertanejo para alimentar-se nas longas viagens no lombo de cavalos. Hoje, em muitos lugares, a carne ainda é salgada para facilitar o processo de desidratação, mas nem sempre é o procedimento adotado.

Podemos citar alguns desses pratos e estabelecimentos que são tradição na vida do teresinense como o Restaurante Carnaúba. O proprietário relata que no início os fregueses tinham certa resistência às comidas típicas, mas há 23 anos os pratos mais pedidos são a carne de sol e o carneiro. Aberto todos os dias para almoço e jantar, o restaurante é um resgate do Carnaúba da década de 1950 na

Praça Pedro II. O Camarão do Elias é especializado em peixes e frutos do mar, Daniel Bar onde a caldeirada de camarão faz sucesso e é parada obrigatória dos fregueses na zona sul. No Restaurante Elmo, são servidos mais de 40kg de churrasco de carneiro desossado ou costela por semana, tem ainda a versão risoto de carneiro, carneiro seco com arroz, carneiro ao molho e a buchada. O carneiro é o carro chefe quando se pensa em saborear um carneiro em Teresina, a referência é o restaurante Elmo. Segundo o proprietário Helmo Bona Andrade, “o carneiro vem de minha terra natal Campo Maior, depois de escolhido com muito critério, passa por uma preparação especial no corte e no tempero”. Outro estabelecimento referência na cidade é o Restaurante Flutuante, um dos mais visitados por turistas, fica localizado no ponto turístico “Parque Encontro dos Rios”, no local é possível saborear deliciosos peixes e outros pratos da culinária local, uma dessas iguarias mais pedidas são as piabinhas fritas.

Há 34 anos o Restaurante São João aqui em Teresina oferece a carne do sol como referência na cidade, essa iguaria é bem conhecida dos teresinenses e turistas, o local é frequentado por Empresários e profissionais liberais que almoçam diariamente no concorrido espaço que virou ponto turístico para aqueles que visitam Teresina. No Restaurante São João, o processo de cura da carne de sol é um segredo e já está na segunda geração da família, a carne é feita com *filé mignon* e preparada no próprio estabelecimento. Desde o início o estabelecimento mantém a qualidade, servindo sempre seus clientes da mesma forma. O Restaurante é simples, sem muita sofisticação, além da carne de Sol, que é feita na manteiga da terra o prato acompanha macaxeira, a paçoca de carne de sol desfiada misturada com farinha de mandioca e temperada com cheiro verde e cebola, o Baião-de-Dois feito com o feijão verde, pequenos cubos de queijo coalho, o prato é finalizado com “cheiro verde”, uma mistura de coentro e cebolinha. (Figura 10).

**Figura 10:** Preparação de Carne de sol, macaxeira, paçoca e baião-de-dois do Restaurante São João



Fonte: Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

Quando nos referimos a um dos pratos típicos mais conhecidos e saboreados na cidade, a panelada, várias são as indicações de onde encontrar e degustar, mas alguns lugares são referências. Conhecida como a mais famosa panelada da cidade, o Bar da Adélia na zona norte funciona há 26 anos em um espaço simples e arborizado. A clientela começou por amigos e hoje o estabelecimento é bastante frequentado por pessoas de todas as regiões de Teresina. Dona Adélia conta que “No fim de semana são mais de 40 kg de panelada e quem chega tarde fica sem provar”... Começa às dez da manhã e se estende até o final da tarde... Segredo! “Não tem mistério, a panelada quanto mais simples melhor”.

Outra tradição mantida pelos teresinenses é o hábito de tomar café da manhã nos mercados públicos, no mercado do Mafuá, turistas e teresinenses de todas as classes sociais saboreiam essa iguaria típica, o bolo frito. É no Box da Senhora Solimar Barros que essa iguaria é servida todos os dias, são 33 anos de trabalho de Dona Solimar na arte de preparar e fritar essas delicias que são um sucesso no mercado, ela revela que,

“Todos os dias chego 4 horas da manhã para o preparo, mais de 40 kg de goma e 1.500 bolos fritos somente no sábado e domingo”. “[...] São 10 garrafas térmicas de café e leite, sucos, caldo e cuscuz para a freguesia que é fiel, o bolo frito custa 0,80 centavos, tenho amor pelo que faço e o carisma das pessoas isso não tem preço”. (BARROS, 2014)

A típica culinária regional está presente nos mercados públicos e diversos lugares continuam oferecendo aos teresinenses e turistas pratos que se preservaram ao longo do tempo, fazendo com que Teresina adquira uma identidade culinária própria, faz com que hábitos, costumes e tradições estabeleçam uma relação entre o passado e presente. Isso demonstra que mesmo com o processo de transformações sociais e as influências da globalização, Teresina possui uma identidade culinária que é mantida, valorizada e motivo de orgulho do povo teresinense.

## **2.2 A diversidade da gastronomia teresinense**

Hoje, o teresinense e o turista que visita a capital piauiense pode ter à sua disposição pratos de todo o tipo e para os gostos do doce ao salgado, do contemporâneo ao clássico e dos temperos internacionais aos brasileiros. Um vasto cardápio a mesa dos teresinenses que vai dos mais diversos e saborosos frutos do mar, a tradicionalíssima carne de bode. Em toda capital, o crescimento, de acordo com números da Secretaria Municipal de Finanças de Teresina foi de 51,9%. Até o final de 2009, havia 281 restaurantes e estabelecimentos similares na capital. De 2010 até a primeira quinzena agosto de 2011, o número aumentou para 427 locais. A maioria dessas opções se concentram na região leste da cidade, onde se encontram os mais sofisticados e variados estabelecimentos gastronômicos. O setor representa mais de 40% do PIB do turismo da capital piauiense e emprega 50% dos funcionários deste segmento.

As comidas típicas merecem destaque nos cardápios e ganharam como companhia a competição de pratos tailandeses, árabes, italianos, chineses. Nessa diversidade gastronômica, essa variedade de locais e comidas já vem sendo sentida pelos consumidores da cidade que, de certa forma, almejam que Teresina se torne um centro gastronômico. Além da quantidade de restaurantes, bares e similares ter aumentado, eles ficaram mais sofisticados e diversificados. Sem contar que muitas franquias estão sendo instaladas na capital. Hoje conseguimos encontrar em Teresina uma variedade de restaurantes e comidas que antes não tínhamos você encontra do caranguejo à carne de sol, de um café incrementado, a um churrasco, até sarapatel muito bem preparado.

Hoje a gastronomia de Teresina proporciona àqueles que apreciam o contraste de sabores, um prazer gastronômico que se dá pela sua grande variedade, uma combinação gastronômica rica, com uma forte marca nacional e com diferenças regionais. Moderna ou tradicional, com influências de muitas culturas, assim a gastronomia de Teresina, está cada vez mais visível na cidade. Reconhecida pela diversidade culinária, Teresina tem para oferecer uma gastronomia de diferentes influências.

Uma das iguarias mais conhecidas da região é a Maria-Isabel, arroz misturado com carne de sol. O Capote, que pode ser feito ao molho com leite de coco, frito e misturado com arroz, são outros dos pratos da região que não se pode deixar de provar. Mas não é só comida que se pode deliciar em Teresina, a bebida mais conhecida é a cajuína, considerada a melhor cajuína do Brasil.

### **2.3 O pólo gastronômico na zona leste**

A Prefeitura Municipal de Teresina (PMT) está elaborando um projeto com o objetivo de criação de um Polo Gastronômico para a Avenida Nossa Senhora de Fátima, que atualmente é um importante corredor da zona leste e onde estão concentrados os mais diversos estabelecimentos gastronômicos da cidade (Figura 11). A iniciativa partiu da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL – PI, a PMT reuniu os empresários de restaurantes instalados na região no sentido de ouvi-los sobre a proposta e estabelecer as primeiras ações com visitas à implantação do projeto, também apresentou um esboço de projeto para a criação de espaços temporários ou permanentes de lazer, instalados sobre vagas de estacionamento destinadas aos automóveis, misturando atividades culturais e gastronomia. Algumas mudanças já estão ocorrendo naquela região, como a cobrança de estacionamentos por tempo de uso ao longo da avenida e a eliminação das rótulas no corredor da Avenida Dom Severino.

**Figura 11** – Avenida Nossa Senhora de Fátima



Fonte: Portal AZ

A Avenida Nossa Senhora de Fátima tem chamado atenção pelo número crescente de restaurantes, bares, confeitarias e lanchonetes que surgem a todo momento, são 31 empreendimentos dedicados a essa atividade e a inauguração de outros está prevista para os próximos meses. A ideia tem animado empresários e gestores públicos a transformar o local em polo gastronômico. Uma boa pedida tanto para quem valoriza um cardápio nacional e internacional variado como para quem não abre mão da deliciosa culinária típica de Teresina. As delícias da culinária do Piauí, assim como boates e outros atrativos, fazem da Avenida Nossa Senhora de Fátima, zona Leste, considerada o maior polo de lazer e cultura de Teresina.

A ideia de criar o polo gastronômico na zona Leste partiu dos próprios empresários como uma forma de aproveitar a rica diversidade de entretenimento da região, que abrange não só elegantes restaurantes, comércio como também escritórios sofisticados, boates e pubs. Após reuniões feitas com os empresários da região, a prefeitura acolheu e agora coordena, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SEMDEC), em parceria com outros órgãos municipais e empresários do setor. De acordo com Fábio Nery, secretário da SEMDEC,

"Queremos dar uma cara nova a essa região, aproveitando a vocação da gastronomia, uma vez que já existe a concentração dessa atividade. Estamos estudando como isso vai ser feito para transformar a região em um polo gastronômico e turístico", O projeto a ser implantado na zona Leste será o primeiro, mas poderá se expandir para outras zonas da cidade, onde a culinária e o bom atendimento são traços fortes." (NERY, 2014)

De acordo com Jorge Luís Holanda, presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Piauí (ABRASEL - PI), o projeto está dividido em três momentos.

"A Avenida Nossa Senhora de Fátima será um piloto, pois é onde há uma maior concentração de empreendimentos. Num segundo momento, chegará a outras avenidas próximas como a Avenida Dom Severino e Homero, ainda na zona Leste. E, dependendo do resultado, pretendemos levar adiante com um polo na zona Sul e um na zona Norte". (HOLANDA, 2014)

A criação do polo gastronômico implicará em intensas modificações urbanísticas no local, a fim de melhorar a circulação de pessoas e evitar que o local tenha um trânsito caótico. Holanda afirma:

"Nós vamos começar por essa avenida com uma repaginação como rebaixamento de calçada, nova iluminação, melhoramento da sinalização com placas indicativas, construção de passeio público, instalação de lixeiras e calçamento das ruas próximas. Queremos mostrar que aquela região tem um diferencial". [...] "Por exemplo, incentivar as famílias a irem aos restaurantes, cafés e bares aos domingos, fazerem passeios de bicicleta na avenida, aproveitando esse hábito que cresce cada vez mais em Teresina. Criar ações voltadas para o fortalecimento da gastronomia em Teresina". (HOLANDA, 2014)

Ainda de acordo com Jorge Holanda, a segunda etapa passará à promoção de ações voltadas para a gastronomia que criem conforto aos consumidores e atraiam novos públicos para a região.

## **2.4 A relevância da cajuína para a formação da identidade regional**

No Estado do Piauí, a cajuína é um produto muito apreciado pelo seu sabor característico e pelo aspecto de uma bebida refrescante que deve ser servida de preferência gelada. A cajuína do Piauí é bastante procurada nos supermercados das regiões Sudeste, Centro-Oeste, São Paulo, Brasília e principalmente na região Nordeste (RIBEIRO, 2011).

A cajuína é o suco do caju puro, clarificado, sem adição de açúcar e conservantes, acondicionado em garrafas que são colocadas por um período de cozimento em banho-maria para o líquido adquirir uma coloração âmbar e um sabor característico, resultante da caramelização dos açúcares do próprio suco. Para a fabricação de cajuína, a presença de taninos é fator indispensável para que ocorra a floculação e separação da polpa presente no suco, quando da adição do agente clarificante, no caso a gelatina comercial (ABREU; SOUZA, 2004).

Para os produtores e consumidores a cajuína denota um elemento de valorização, ela surge como uma importante contribuição ao processo de identificação regional. Assim, os produtores tradicionais apresentam forte vocação para a inovação. No entanto, é justamente nas diferenças entre as inovações introduzidas pelos produtores artesanais e aquelas inovações propostas pelos agentes de desenvolvimento para a modernização e industrialização da produção com vistas ao mercado externo, que residem às chaves para a compreensão do que a cajuína significa para a população piauiense envolvida na sua produção e consumo.

Pudemos verificar que proliferação da cajuína na vida social piauiense, nas primeiras décadas do século XX, coincide com um momento de forte inserção no projeto nacional, facilitada pela urbanização da capital planejada, Teresina, na qual se instituíam rituais de etiqueta que minimizam a agressividade e instauravam a sociabilidade republicana e cívica. Dados indicam que, da forma como existe hoje, a cajuína vem sendo produzida desde o final do século XIX, mas em maior quantidade, no Piauí, a partir da década de 1920, atingindo um auge na década de 1940. O advento dos refrigerantes fez a produção e o hábito de consumo da cajuína se retrair, havendo uma retomada e valorização significativa do costume a partir da década de 1970.

No entanto, a grande maioria dos consumidores de cajuína se surpreende com este dado, acreditando que a cajuína tenha muito maior antiguidade. As garrafas de cajuína atualmente são vendidas, mas eram tradicionalmente servidas aos visitantes ou dadas como presentes. Em especial, eram destinadas aos visitantes ou aos “filhos-da-terra que retornam a casa” depois de longos períodos fora do Estado por motivos diversos (estudos, emprego no serviço público, migração, etc.). Além das visitas ilustres, eram servidas para amigos e parentes e no almoço das famílias, mas especialmente em festas de aniversários casamentos e outras celebrações. Atualmente, foi decretada como bebida oficial do Estado, sendo servida em todas as recepções e reuniões do governo. Inserida dentro de rituais de hospitalidade de um povo que atribui a si próprio à qualidade de ser hospitaleiro, o ato de servir a cajuína reforça vínculos de reciprocidade, tecendo redes de sociabilidade e instaura uma força integradora de múltiplos aspectos morais, religiosos, econômicos, sociais.

Durante muitos anos foi de consumo doméstico estritamente entre as famílias, hoje é feita distribuição na rede comercial do Estado, sendo encontrada nos grandes supermercados e também em diversos restaurantes. Está inscrita nos rituais e etiqueta de hospitalidade piauiense, na mesma tradição de doces, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para o abastecimento do lar no nordeste. Ao mesmo tempo, há uma explosão de demanda no mercado nacional e externo para bebidas naturais e funcionais enquanto a globalização confere valor agregado a apelos regionais pautados na identidade cultural.

A Cajuína do Piauí tornou-se o mais novo Patrimônio Cultural Brasileiro, em maio de 2014 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o registro foi feito como Patrimônio Cultural Brasileiro da Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí. O Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural que avalia os processos de tombamento e registro é formado por especialistas de diversas áreas, como cultura, turismo, arquitetura e arqueologia.

Mais do que uma simples bebida, a tradicional Cajuína simboliza a hospitalidade e os laços existentes entre as famílias produtoras. O pedido de registro foi apresentado pela Cooperativa de Produtores de Cajuína do Piauí (CAJUESPI). O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens culturais que surgem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí. Mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento e poderá ser inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para abastecimento do lar no Nordeste. A cajuína alcançou mercados externos ao Piauí, e ao mesmo tempo em que é valorizada como produto de forte apelo regional e cultural, reforça os sentidos de pertencimento e identidade dos piauienses e brasileiros.

## 2.5 Sabores de Teresina

**Figura 12:** Preparação de Carne de Sol



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 13:** Preparação de Paçoca de carne seca



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 14:** Preparação de Baião-de-Dois



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 15:** Preparação de Panelada



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 16:** Preparação de Galinha ao Molho Pardo



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 17:** Preparação de Buchada de Bode



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 18:** Preparação de Piaba frita



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 19:** Preparação de Arroz com capote



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

**Figura 20:** Preparação de Sarapatel



Fonte: Arquivo Pessoal Novembro de 2014

### **CAPÍTULO III – A COMIDA DOS MERCADOS PÚBLICOS DE TERESINA COMO FERRAMENTAS NA PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS**

Os primeiros mercados no Brasil surgiram nas principais cidades coloniais, como o Rio de Janeiro, Salvador, Recife, já que eles foram introduzidos pelos portugueses. Assim, os mercados brasileiros se inspiraram nos mercados europeus os quais eram instalados principalmente nos centros urbanos e em geral cercados por feiras livres.

“Os mercados públicos se constituem em uma das primeiras formas que marcam a separação homem/natureza, ou seja, do momento em que o homem deixa de produzir sua própria existência, anunciando outros ritmos para o tempo/ espaço social, através da troca de produtos. ” (PINTAUDI, 2006)

Os mercados públicos assinalam estreita relação com a evolução das cidades e tiveram importante papel na distribuição, sobretudo dos produtos alimentícios, e passaram por várias transformações incorporando novas funções de acordo com as demandas do momento vigente. Diante dessas transformações socioespaciais ocorridas nos últimos anos, a centralidade dos mercados públicos de Teresina sofreu transformações, constituindo atualmente numa centralidade cultural, no sentido de resgatar valores da cultura local, seja através dos produtos ali encontrados, seja por meio da busca pelo resgate do papel desempenhado pelo mercado no passado, quando centralizava as atividades comerciais de determinados produtos que podemos chamar de tradicionais. Essas mudanças no âmbito dos mercados públicos constituem um processo natural que ocorreu de maneira articulada e simultânea às mudanças na sociedade, que em cada momento histórico aparece com novos valores e demandas. Os mercados são espaços de encontro que representam saberes e experiências que ao longo do tempo criam relações pessoais e preservam hábitos e costumes. Segundo (Lody, 2008)

O mercado exhibe a natureza, os dons da terra e os dons dos homens, estabelecendo diálogo entre o arcaico, a memória e a contemporaneidade. Ir ao mercado é se atualizar conversar, espalhar notícias, vender e trocar mercadorias em ambiente marcado de efetividade e competição, num jogo de relações que faz do comércio um exercício de ludicidade (LODY, 2008, p. 82)

As mudanças no padrão de alimentação da população, principalmente nas cidades, encontram na comida dos mercados sua maior expressão. Em geral, a comida é de preparo rápido é valorizada por designar liberdade, prazer e

modernidade, apresentando um alto potencial econômico e seu desenvolvimento vincula-se à necessidade de alimentação rápida e barata. Sua finalidade é atender as necessidades alimentares dos indivíduos que se encontram fora de seus lares por razões como o trabalho, a educação, o lazer e outros. Os alimentos consumidos nos mercados públicos são reconhecidos como tendo um papel muito importante no consumo de alimentos urbanos, para as classes baixa e média.

### **3.1 Os mercados públicos como referência na culinária**

Os mercados públicos, localizados na cidade de Teresina, são retratos da cultura do seu povo. Nesses ambientes, a culinária presente torna-se mais atraente por estar relacionada aos aspectos correspondentes à tradição, a história e ao modo de viver e agir dos teresinenses. É interessante observar que apesar da gastronomia ser considerada uma arte mais acessível às classes sociais privilegiadas, ela não está presente apenas em ambientes de luxo, nos mercados públicos, local onde se comem iguarias populares, pode-se saborear um típico prato da culinária regional paralelo a uma troca de costumes, sabores e crenças, atreladas ao conhecimento adquirido ao longo do tempo, através do saber popular.

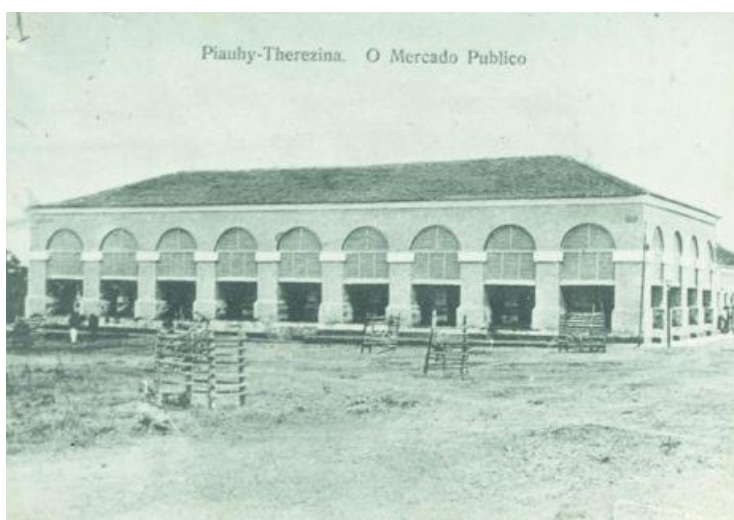
Os mercados públicos de Teresina são os locais de comércio mais tradicionais da cidade. Estão espalhados pelo centro, bairros e apresentam características peculiares. Cada um é identificado pelo teresinense de um modo diferente, pois quem o faz são pessoas que por ali circulam, seja no preparo das refeições, no comércio paralelo de cereais, verduras e frutas e pelos próprios consumidores.

Os mercados mais antigos e conhecidos da população são o mercado central, próximo a Praça da Bandeira, no centro de Teresina, o mercado do Mafuá, um dos mais tradicionais mercados públicos da cidade e o da Piçarra, localizado na zona Sul de Teresina. Ambos possuem histórias de vida de pessoas que trabalham todos os dias, começando às 4 horas para a subsistência da família. Mas ainda existem outros importantes na cidade que merecem destaque como Na Zona Norte, no mercado do bairro São Joaquim, e o mercado público Laurindo Veloso, popularmente conhecido como mercado da Vermelha.

### 3.2 O mercado central (mercado São José)

O mercado central, denominado mercado São José, mais conhecido como mercado velho tem suas origens na fundação da cidade, embora tenha sido oficialmente inaugurado apenas em 1866 (Figura 21). Está localizado junto ao cais do Rio Parnaíba, já que as mercadorias chegavam à capital por via fluvial para lá serem comercializadas. Descaracterizado pelo tempo, existe um projeto da Prefeitura para restaurá-lo e integrá-lo ao Shopping da Cidade.

**Figura 21:** Mercado Público São José



Fonte: FUNDAC

Além de ser um tradicional ponto de comercial, lá se encontra de tudo, verduras, carnes, ferragens e utensílios domésticos, o local também é um importante núcleo de comercialização de artesanato, na forma mais original do mesmo, destacando-se as peças produzidas em couro. Durante muito tempo o mercado central foi o principal local onde as famílias, geralmente carregando sacolas ou cestos de fibras, escolhiam criteriosamente as melhores frutas e verduras e as carnes mais frescas, sem esquecer a pechincha. A cidade girava em torno dele, que continua sendo um ponto de referência histórico, cultural e alimentício da cidade.

Houve uma série de ampliações e ainda construção de anexos, provocando descaracterizações arquitetônicas ao longo das décadas, e hoje o mercado abriga, além das atividades usuais, lanchonetes, restaurantes, sapatarias, lojas de artesanato, farmácias, lojas de redes e confecções, além de incontáveis barracas dos mais variados produtos no entorno de sua quadra (Figura 22).

**Figura 22:** Fachada do mercado São José no ano de 2014



Fonte: Arquivo Pessoal Outubro de 2014.

Desde 2009, o mercado também abriga o Restaurante Popular Herbert de Sousa “Betinho”, que atende diariamente 1200 pessoas que em sua maioria encontra-se em situação de vulnerabilidade social (Fundação CEPRO, 2006).

O mesmo também vem desempenhando a função de combater a Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) promovendo de maneira regular e eficaz o melhor padrão alimentar, proporcionando mais dignidade a estes usuários. O Restaurante “Betinho” também se destaca dos demais restaurantes na medida em que propicia a seus usuários um processo de Educação Permanente em Segurança Alimentar e Nutricional, através de cursos voltados para qualificação profissional e geração de emprego e renda de famílias em situação de vulnerabilidade social. Exerce também uma dimensão socioeducativa, sejam pela produção de alimentos, a qualidade e quantidade de refeições oferecidas, as ações de educação para o consumo à base de alimentos regionais para valorização da cultura e hábitos alimentares locais.

### **3.3 O mercado público do mafuá (mercado Tersandro Paz)**

A formação do bairro deu-se no início do século XX, por ocasião dos trabalhos de nivelamento da Estrada do Gado (Avenida Circular, hoje Avenida Miguel Rosa), para a colocação dos trilhos da estrada de ferro, que tinha a função de ligar Teresina a São Luís, capital do Maranhão.

Na década de 1920, o responsável pela obra, capitão engenheiro José Faustino Santos e Silva, chamou a área de Mafuá, referindo-se às atividades de feira livre e à venda de comida aos trabalhadores no local da construção do parque

ferroviário. Além disso, havia a necessidade da construção de uma ponte para manter o acesso do bairro ao centro da cidade, separado pelo corte. (LIMA, 2002)

Com o início do movimento do comércio, ainda que de forma precária e desorganizada, a Prefeitura Municipal de Teresina (PMT), em 1966, iniciou a construção do prédio destinado ao mercado público do Mafuá. Localizado no bairro do mesmo nome, na Rua Lucídio Freitas, que recebeu o nome de Tersandro Paz, passando também a ser conhecido popularmente como mercado do Augusto Ferro. A partir daí, o bairro passou a ter um local estruturado e apropriado para o melhor desenvolvimento das atividades comerciais, que já vinham ocorrendo no antigo mercado do Augusto Ferro, onde se realizava a venda de carnes, frutas e verduras.

Em relação à culinária do mercado, além das bancas de comida que lá existiam, ao redor surgiram os restaurantes, como o do Mãozinha, Sapucaia, Maria Tijubina e Manoel Ramos, os quais contribuíram para o desenvolvimento comercial do bairro, em especial nos anos de 1970 e 1980. Espaços estes que estão fortemente guardados na memória daqueles que um dia tornaram-se seus frequentadores.

Eu era pequeno, tinha dez anos de idade, mas eu me lembro dos restaurantes que existiam no bairro. Onde era o Supermercado Brasil, existia uma madeireira e, ao lado da madeireira, existia o restaurante do Mãozinha, onde íamos pequenos, tomar caldo de cana, almoçar, comer alguma coisa [...]. Ali, próximo a praça, tinha o do Sapucaia, que era ao lado da Tijubina, era um senhor que tinha um restaurante, e bem na frente tinha um pé de sapucaia, que hoje não existe mais, por isso chamavam Sapucaia [...]. Dos restaurantes antigos que existia no Mafuá, além do da Tijubina, eu lembro que tinha o do Sapucaia, o do Mãozinha e o mais antigo de todos, o do Manoel Ramos, que ficava ali próximo ao cemitério São José [...] (CUNHA, 2014)

Durante as décadas de 1970 e 1980, destacou-se o restaurante de Maria Tijubina, o qual ficou famoso pela venda de comidas típicas como panelada, mão-de-vaca, carne de sol e sarapatel e refúgio em fim de noite de muitos boêmios, atraindo não só a população do bairro, como também de outros bairros e até mesmo de fora da cidade. O restaurante foi instalado no início da década de 1960, nas imediações da linha férrea, próximo à Praça Augusto Ferro. Hoje, o local não existe mais. Muitas transformações ocorreram influenciadas pelo fluxo crescente do comércio na região. De início, a região teve a quantidade de pontos comerciais e, com eles, a quantidade de domicílios aumentada. Hoje no local, temos também pontos comerciais bastante conhecidos em todo o estado, que apesar dessas

grandes empresas existirem no local exercendo uma forte concorrência, não há um monopólio da clientela local por parte destas, o que demonstra o quanto o bairro possui esse aspecto tradicional e até mesmo familiar, a maioria dos habitantes se conhece de nome e conhece a história do local em que vive, além de manterem o costume de fazer compras e tomar café no mercado.

Nesse processo de transformações pelo qual o Mafuá passou durante o período de 1970 a 1990, entretanto, existem as permanências, inseridas nas próprias vivências dos atores sociais. Tais permanências se fazem presentes no movimento diário e constante de pessoas, nas práticas de uso e consumo e nas relações sociais manifestadas cotidianamente no bairro. Por ser um bairro de bom relacionamento social, principalmente entre vizinhos, permanecem ainda a fidelidade e a amizade entre as pessoas que compram, vendem e frequentam o Mafuá, firmando-se assim, uma identidade entre aqueles que, embora não morem mais no bairro, insistem em não abandonar suas raízes, revelando, portanto, um sentimento de reconhecimento de pertencimento e de fortalecimento de vínculos.

Após a ampliação, a estrutura do mercado do Mafuá passou a contar, no final dos anos 1970, com duas divisões, o mercado da carne e de peixes, onde podemos encontrar desde a carne de boi ao peixe fresco, e o mercado das frutas e verduras, onde se encontram as frutas e verduras das mais variadas, hortaliças, fumo de corda, plantas medicinais e até roupas. Nessa parte ainda existem dezesseis pequenos boxes destinados a uma espécie de praça de alimentação, que funciona no mesmo horário do mercado, das cinco da manhã às duas da tarde. Ali se pode almoçar tomar café com cuscuz, caldo de carne ou comer panelada. Nesse sentido, o mercado do Mafuá se abriu como um importante e grande espaço de consumo do bairro, possibilitando meios de sobrevivência e proporcionando a realização de novas socializações e vivências.

### **3.4 O mercado da piçarra como referência da gastronomia típica para teresinenses e turistas**

No mercado da Piçarra, localizado na Zona Sul da capital é facilmente encontrado em seus cardápios a identidade gastronômica de Teresina. Pratos que compõem a tradicional comida típica do Piauí, tais como Panelada, sarapatel, buchada, carneiro ao molho, galinha caipira, mão- de-vaca, cozidão, leitão, bolo frito e um bom cuscuz acompanhado de carne de sol, o espaço é bastante frequentado por famílias teresinenses durante toda a semana.

O mercado da Piçarra representa atualmente um patrimônio histórico e cultural de Teresina. No prédio atual ele completou 15 anos, mas existe como mercado há mais de 40 anos, quando era apenas uma feira, conhecida como mercado da Lama, e ficava onde hoje está o Centro Comercial da Piçarra. Dessa forma, este mercado é muito importante pra população de Teresina, que dele se serve, pois ele representa não apenas um centro de compras, mas um referencial de espaço agradável na cidade.

O mercado da Piçarra existe há muito tempo, então as famílias cultivaram a cultura de fazer a feira, principalmente aos finais de semana, trazendo os filhos, que por sua vez cresceram e passaram esse costume adiante. Isso aconteceu não só com os clientes, mas com os vendedores, que passaram suas bancas e ofícios para os filhos e para netos continuarem. Desse modo, cada geração, seja de clientes ou de vendedores, inova sua relação com o mercado, a partir de suas novas necessidades dando esse ar de modernidade ao tradicional mercado.

A área de alimentação, que tem 25 boxes, é o ponto mais disputado do mercado. Nele, teresinenses, turistas e pessoas que adotaram a cidade de Teresina desfrutam da típica gastronomia do Piauí. Um exemplo do gosto pelo local são as pessoas que saem aos finais de semana para as festas e acabam tomando café da manhã no mercado. Segundo Maria da Paixão Lopes da Silva, cozinheira e proprietária de um ponto no mercado, existem opção para todos os gostos e preços.

“Os preços, variam de acordo com o pedido dos clientes. A porção de panelada varia de R\$ 5,00 a R\$ 8,00; as fatias pequenas de beiju e cuscuz custam R\$ 1,00 cada; o prato de galinha de R\$ 5,00 a R\$10,00”, relatou. Muitas famílias adquiriram o hábito de fazer suas refeições no mercado da Piçarra, elas preferem a comida do local a outros estabelecimentos, e com isso podem conhecer história e a cultura do local. O

mercado da Piçarra é um ambiente para todas as classes sociais. Os pratos são de qualidade e trazem em seus sabores a regionalidade e cultura do povo. Os pratos mais pedidos são panelada, buchada e sarapatel, comidas que os visitantes não costumam comer no dia a dia.

Entre as pessoas que fazem o mercado funcionar, dona Paixão revela que todos os dias ela e mais cinco funcionárias preparam mais de 14 tipos de carne, 15 quilos de arroz, além de saladas e macarrão. São mais de 26 anos dedicados ao mercado da Piçarra. Atualmente Paixão ocupa quatro boxes. Ela saiu de São Pedro do Piauí para Teresina aos oito anos de idade para trabalhar em casa de família. Orgulhosa por ser trabalhadora autônoma, hoje se diz satisfeita de servir seus antigos patrões (Figura 23).

"Comecei a trabalhar cedo na vida. Tudo que eu quis e que o dinheiro pode comprar eu comprei. Não quis estudar e tudo que tenho foi com o esforço do meu corpo. De tudo que já conquistei em 26 anos só aqui no mercado o mais importante para mim são as amizades", hoje aqui sou famosa pelo atendimento acolhedor que ofereço aos meus clientes. (SILVA, 2014)

O mercado está localizado no endereço São Raimundo, s/ nº, há 14 anos. Antes, ficava em um galpão no mesmo bairro. Possivelmente, o nome da região, que deu origem ao do mercado, surgiu antes disso, quando as ruas eram calçadas com uma pedra chamada "piçarra".

**Figura 23:** Maria da Paixão Lopes da Silva



Fonte: Arquivo pessoal Outubro de 2014

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como podemos perceber frequentemente recorreremos ao uso de metodologia da história oral, como forma de preencher as lacunas deixadas pelas fontes escritas assim como uma forma de suscitar novas discussões em torno do tema e assim estabelecer na pesquisa uma relação entre as visões de cada entrevistado sobre um determinado fato.

De acordo com o conteúdo historiográfico e sociocultural apresentado neste trabalho, denota-se a construção da culinária teresinense fundamentada pela mescla adaptativa da culinária portuguesa, indígena e africana. A culinária indígena, com alimentos básicos a farinha de mandioca, o feijão, a carne de sol, a rapadura, o milho, peixes e frutos do mar, alguns legumes e frutas nativas. Outra contribuição foi do sertanejo com a carne bovina, caprina, o leite e a manteiga, a batata doce. Pratos típicos como o Angu, cuscuz, abóbora com leite, queijo com rapadura, batata doce com café, doce de leite com banana, galinha ao molho pardo, influência portuguesa. Acarajé, vatapá, abará e caruru, influência africana.

O longo processo de povoamento de Teresina foi formado por colonizadores, famílias de fazendeiros de gado, vaqueiros, lavradores, escravos e comerciantes. A contribuição dessa sociedade foi além da participação econômica, uma vez que foram inserindo suas práticas, seus costumes e seus hábitos alimentares na sociedade teresinense contribuindo, dessa forma para uma formação cultural peculiar na cidade. Essas práticas e hábitos eram diferenciados, pois eles eram oriundos de pontos diferentes do Estado e do país.

Os nativos também tiveram um papel importante no processo de formação cultural da cidade, pois através da inserção de suas práticas e seus costumes na sociedade teresinense contribuíram para a formação de uma identidade culinária, essas trocas culturais ocorridas por várias décadas durante o processo de transformação da cidade contribuíram para a formação de uma culinária heterogênea e bastante rica.

Observou-se que a culinária sofreu influências nos mais diversos âmbitos, sendo que o contexto cultural e o social foram os mais determinantes na formação de novos hábitos alimentares. Hábitos esses que acompanharam todo o processo de evolução e ao longo deste processo foram sendo modificados ou adaptados. O conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo pela sociedade

teresinense passou a identificá-la e muitas delas se enraizaram constituídas por um processo social e cultural tornando-se patrimônio cultural.

As comidas típicas que representam uma tradição e que não necessariamente fazem parte do dia a dia de seu povo despertam um sentimento de legado, e faz com que a comida crie uma identidade, remetendo ao passado e as suas origens. Com o processo de transformações sociais de Teresina as praças tiveram grande relevância neste processo, pois foi nestes espaços que ocorriam as manifestações culturais, sociais e políticas e onde passou a se concentrar os mais diferentes estabelecimentos gastronômicos. E essas preferências gustativas e a seleção alimentar transmitida interiorizaram hábitos e fixaram sabores.

Percebe-se que com as diversas influências na gastronomia da cidade, com os padrões culturais de consumo sendo globalmente instituído na forma de consumação, o teresinense ainda preserva hábitos adquiridos por gerações passadas adotando tanto os pratos típicos, como estabelecimentos como referências tradicionais.

Mesmo com o processo de globalização, as influências ocorridas na sociedade e na culinária de Teresina nas últimas décadas, o teresinense ainda preserva pratos de origem piauiense, agregando um valor cultural, histórico e social, indicando assim a existência de uma identidade culinária em Teresina. Entretanto, a dinâmica do mundo atual faz com que as pessoas tenham menos tempo para dedicarem-se à alimentação. Dessa forma, elas adaptaram-se a esta nova realidade e com isso os seus hábitos e costumes tem seguido novos rumos. Os pratos tradicionais, o almoço em família, com todos os integrantes sentados à mesa, têm perdido espaço para outras modalidades, como o *fast food*. Essas mudanças têm afetado os aspectos culturais relacionados à alimentação, desde sua produção até a ingestão.

Nesta pesquisa, sem a pretensão em nenhum momento de esgotar o assunto, almejou-se tão somente lançar indagações acerca das práticas alimentares habituais inseridas na culinária teresinense, para contribuir e despertar novos objetos de estudo. Espera-se que esta investigação possa fomentar novas ideias referentes às ações de pesquisa, buscando inserir essa temática num contexto mais amplo, servindo como referência para estudos posteriores.

## REFERÊNCIAS

### I – FONTES HEMEROGRÁFICAS

Jornal “O Piauí” de 1942, 1971.

Jornal “O Dia” de 1970, 1971, 1972, 1990, 1991.

Jornal O Dia A. Tito Filho, 19/04/1991, p. 4

Fascículos Jornal “O Dia”, 150 anos de Teresina

### II - FONTES: DEPOIMENTOS ORAIS

**FÁBIO NERY.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 14.10.2014 na cidade de Teresina.

**HEMILIANO SAMPAIO.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 14.10.2014 na cidade de Teresina.

**HELMO BONA ANDRADE.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 16.10.2014 na cidade de Teresina.

**JORGE LUÍS HOLANDA.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 15.10.2014 na cidade de Teresina.

**MARIA ADÉLIA.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 16.10.2014 na cidade de Teresina.

**MANOEL DA CUNHA.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 18.10.2014 na cidade de Teresina.

**MARIA GENOVEVA DE AGUIAR MORAES.** Depoimento concedido a Cristiano Ferreira Silva em 28.10.2014 na cidade de Teresina.

**MARIA DA PAIXÃO LOPES DA SILVA.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 01.10.2014 na cidade de Teresina.

**SOLIMAR BARROS.** Entrevista concedida a Cristiano Ferreira Silva em 18.10.2014 na cidade de Teresina.

### III- BIBLIOGRAFIA

ABREU, Irlane Gonçalves; LIMA, Iracil de Maria de Moura Fé. **Igreja do Amparo: o marco zero de Teresina**. In: Cadernos de Teresina- Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, outubro de 2000, nº 32, p. 10 a 25.

ABREU, Fernando Antônio Pinto de; SOUZA, Arthur Claudio Rodrigues de. **“Cajuína: como produzir com qualidade”**. EMBRAPA, 2004.

ARAUJO, Cristina Cunha de. **Trilhas e estradas: a formação dos bairros Fátima e Jockey Clube (1960-1980)**. 128 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil). Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2009.

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.

BRANDÃO, TÂNIA MARIA PIRES. **A Elite Colonial Piauiense: Família e Poder**, Teresina, Fundação Monsenhor Chaves, 1995.

BORGES, Jóina Freitas. **A história negada: em busca de novos caminhos**. Teresina: FUNDAPI, 2004. 134 p. (Coleção Grandes Textos)

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CHAVES, Monsenhor. **Obras Completas**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1998, 639p.

COSTA, Ferreira. **O turismo gastronômico: reflexões e enquadramento teórico**. Artigo de investigação. Universidade de Aveiro, 2005.

FAÇANHA, Antônio Cardoso. Gestão urbana e dilemas no poder local: internidade e dispersão em Teresina (PI). **Revista de Geografia**. Recife, v. 24, n. 1, p. 77-97, jan/abr. 2007.

\_\_\_\_\_. **Evolução de Teresina: agentes, processos e formas espaciais da cidade**. 1998. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Departamento de Geociência da UFPE. Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. Ed. editora SENAC. São Paulo, 2004.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: SENAC, 2008.

Fundação CEPRO. **“Restaurante Popular – Uso e Aceitação”**. Teresina, 2006

\_\_\_\_\_. **Demanda Turística Teresina, Litoral do Piauí (Parnaíba e Luís Correia) e São Raimundo Nonato**. 2013.

\_\_\_\_\_. **Piauí em números**. 10. Ed. Teresina, 2013.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184p

IBGE - **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Censo demográfico 2010 – Teresina população residente.

INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Disponível em <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarDetalheConteúdo.do?id=18441&sigla=Noticia&retorno=detalheNoticia>>. Acessado em 19 de Novembro de 2014.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC. São Paulo, 1998.

LIMA, Antônia Jesuíta de. **Favela COHEBE**: uma história de luta por habitação popular. Teresina: EDUFPI. 1996.

LIMA, Iracilde Maria de Moura Fé. Teresina: Urbanização e Meio Ambiente In: **Scientia et Spes: Revista do Instituto Camilo Filho**, Teresina: v.1, n.2, (2002), Cap. 09, p.181-206

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Ed. SENAC. São Paulo, 2008. 424 p.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. IN: CANESQUI, Ana Maria, (org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

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

MINTZ, Wilfred Sidney. **Comida e Antropologia**: Uma breve revisão. São Paulo (SP): RBCS vol.16 nº47 ano 2001.

MOTT. Luiz Roberto de Barros. **Piauí colonial, população, econômica e sociedade**. Teresina, Projeto Petrônio Portela, 1985.

PINTAUDI, Silvia Maria. **Os mercados públicos:** metamorfoses de um espaço na história urbana. Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1 de agosto de 2006, vol. X, núm. 218 (81). <<http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-218-81.htm>> [ISSN: 1138-9788]

QUEIROZ, Teresinha. **As Diversões Civilizadas em Teresina 1880-1930.** Fundapi, Teresina, 2008.

RIBEIRO, José Lopes. **Cajuína:** Informações técnicas para a indicação geográfica de procedência do Estado do Piauí. Teresina: Embrapa Meio - Norte, 2011. 106 p.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo.** São Paulo (SP): Aleph. 2. Ed. Revista, 2006.