



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.

CAMPUS TERESINA ZONA SUL

ALINE MOURA SANTOS

**DIAGNÓSTICO DA IMPORTÂNCIA GASTRONÔMICA DE
ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS PÚBLICAS NOS
MUNICÍPIOS DE JAICÓS, OEIRAS E PICOS, PIAUÍ, NORDESTE DO
BRASIL**

Teresina - Piauí

2016

ALINE MOURA SANTOS

**DIAGNÓSTICO DA IMPORTÂNCIA GASTRONÔMICA DE
ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS PÚBLICAS NOS
MUNICÍPIOS DE JAICÓS, OEIRAS E PICOS, PIAUÍ, NORDESTE DO
BRASIL**

Monografia apresentada ao Curso de
Tecnologia em Gastronomia do IFPI Campus
Teresina Zona Sul, como requisito parcial para
obtenção do título de Tecnólogo em
Gastronomia.

Orientação a Profa. Dra. Edna Maria Ferreira
Chaves.

Teresina - Piauí

2016

**DIAGNÓSTICO DA IMPORTÂNCIA GASTRONÔMICA DE
ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS PÚBLICAS NOS
MUNICÍPIOS DE JAICÓS, OEIRAS E PICOS, PIAUÍ, NORDESTE DO
BRASIL**

Monografia apresentada ao Curso de
Tecnologia em Gastronomia do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -
IFPI Campus Teresina Zona Sul, como
requisito parcial para obtenção do título de
Tecnólogo em Gastronomia.

DATA DA APROVAÇÃO: 05/05/2016

Prof^a. Dra. Edna Maria Ferreira Chaves
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI
Orientadora

Prof^a. Msc. Marília Marques Alves de Souza
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI
Examinador 1

Prof^a. Bruna Maria Oliveira
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI
Examinadora 2

Prof^a. Msc. Rosália Maria Torres de Lima
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI
Suplente

AGRADECIMENTOS

A Deus porque dele, por ele e para ele são todas as coisas, e nele encontramos um propósito para tudo;

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), pela oportunidade de cursar o curso de Tecnólogo em Gastronomia;

A coordenação do curso de Tecnólogo em Gastronomia, bem como todo o seu corpo docente por todos os ensinamentos e incentivos a mim dispensados;

A minha orientadora Profa. Dra. Edna Maria Ferreira Chaves, horizonte superior, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas maravilhosas contribuições para o trabalho, pelas suas correções e incentivos, pela sua infinita paciência, calma, dedicação, empenho, cuidado e compreensão;

Aos meus pais Alcides Santos e Carmelita Ribeiro pelo amor, cuidado e compreensão;

A minha irmã Marciane Ribeiro e família que sempre estiveram presente e me ajudaram no que precisei principalmente em oração;

A meu irmão Alany Santos e família por me ajudarem sempre que precisei;

As amigas que conquistei durante o curso, Ana Zélia Ventura, Bruna Oliveira, Luciana Silva, Susana Oliveira e Ramonielle Costa;

Ao meu amigo Germano Cardoso, por sempre estar disposto a ajudar em tudo que precisei;

A todos(as) que de uma forma ou de outra contribuíram para este feito, agradeço infinitamente e rogo a Deus que lhes devolvam com sobras todas os auxílios dispensados a mim, durante essa jornada que hora se encerra.

“Tudo é dom de Deus, mesmo as coisas mais pequeninas, e é o conjunto desses presentes que faz uma vida bela ou sombria, segundo a maneira de utilizá-los”.

(Michel Quoist)

RESUMO

As especiarias são fundamentais na gastronomia por, agregarem valor aos alimentos, coferirem cor e sabor as preparações, alterando ou complementando o sabor dos alimentos. Objetivou-se compreender a importância gastronômica de especiarias utilizadas na culinária piauiense a partir da identificação de espécies comercializadas em feiras públicas nos municípios de Jaicós, Oeiras e Picos. As especiarias selecionadas para esse estudo foram: canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume), cominho (*Cuminum Cyminum* L.), corante de urucum (*Bixa Orellana* L.), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.) e pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.), por bastante utilizadas na gastronomia piauiense. A coleta de dados *in loco* foi composta por registros gráficos e fotográficos das especiarias: canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume), cominho (*Cuminum cyminum* L.), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.), pimenta – do – reino (*Piper nigrum* L.), urucum (*Bixa orellana* L.) comercializadas nas feiras públicas das cidades de Jaicós, Oeiras e Picos, no estado do Piauí, a fim de mensurar visualmente as quantidades comercializadas e inferir quais teriam maior importância na culinária local. Assim sendo, pode se inferir que as quantidades de especiarias disponíveis para venda, a forma como são comercializada e a procura para compra pelos consumidores dos municípios estudados, forneceu informações diagnósticas de como essas populações se relacionam com o uso dessas especiarias, fazendo uso das mesmas na culinária local.

Palavras chave: Especiarias, gastronomia brasileira, gastronomia piauiense.

ABSTRACT

Spices are fundamental in food by, add value to food, give color and flavor preparations, amending or complementing the taste of food. This study aimed to understand the culinary importance of spices used in cooking Piauí from the identification of species marketed in public fairs in the municipalities of Jaicós, Oeiras and Picos. Spices selected for this study were: cinnamon (*Cinnamomum zelanicum* Blume), cumin (*Cuminum Cyminum* L.) dye annatto (*Bixa Orellana* L.), chili pepper (*Capsicum frutescens* or *C. annum* L.) and pepper-do- (Piper nigrum L.), for widely used in Piauí cuisine. Data collection on site consisted of graphic and photographic records of spices: cinnamon (*Cinnamomum zelanicum* Blume), cumin (*Cuminum cyminum* L.), chili pepper (*Capsicum frutescens* or *C. annum* L.), pepper - the - kingdom (*Piper nigrum* L.), Annatto (*Bixa orellana* L.) sold in public fairs in the cities of Jaicós, Oeiras and Picos in the state of Piauí, in order to visually measure the quantities sold and infer which would have greater importance in the local cuisine. Therefore, it can be inferred that the amounts of spices available for sale, the way they are marketed and demand for purchase by consumers of the municipalities studied, provided diagnostic information of how these people relate to the use of these spices, using the same in local cuisine.

Keywords: Spices, Brazilian cuisine, Piauí cuisine.

LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
IBGE	Instituto Brasileiro de Ciência e Geografia
IFPI	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SUMÁRIO

Páginas

RESUMO.....	IV
ABSTRACT	V
LISTA DE SIGLAS.....	VI
1 INTRODUÇÃO	1
2 OBJETIVOS	3
2.1 Geral.....	3
2.2 Eespecífico	3
3 METODOLOGIA.....	4
4 HISTÓRIA E IMPORTÂCIA DAS ESPECIARIAS	5
5 AS ESPECIARIAS E A GASTRONOMIA BRASILEIRA.....	12
6 AS ESPECIARIAS E A GASTRONOMIA PIAUIENSE.....	16
6.1 Canela (<i>Cinnamomum zelanicum</i> Blume)	18
6.2 Cominho (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	18
6.3 Pimenta	19
6.3.a Pimenta Malagueta (<i>Capsicum frutescens</i> ou <i>C. annum</i> L.)	20
6.3.b Pimenta – do – reino (<i>Piper nigrum</i> L.)	20
6.4 Urucum (<i>Bixa orellana</i> L.)	21
7 - RESULDATOS.....	22
7.1 - Feira Livre em Jaicós – Piauí	23
7.2 – Feira Livre em Oeiras – Piauí.....	24
7.3 Feira Livre em Picos - Piauí	26
7.4 Receitas	27
7.4.a Receita 1	27
7.4.b Receita 2	28
7.4.c Receira 3.....	29
7.4.d Receita 4	29
8 DISCUSSÃO	30
9 CONCLUSÃO.....	32

REFERÊNCIAS	33
ANEXO 1.....	36
ANEXO 2.....	37
ANEXO 3.....	39

1 INTRODUÇÃO

Desde os tempos pré-históricos percebemos a evolução humana em todos os aspectos, e a gastronomia não estaria isenta de tal fato. Há cerca de três milhões de anos com o surgimento dos primeiros homens e seu processo de descoberta da natureza, animais e psique, sendo livre e cognitivamente capacitado esse alimenta-se dos recursos animais e vegetais disponíveis no seu entorno (VICENTINO; DORINO, 2011).

Outro marco de igual relevância na história da alimentação humana foi a descoberta do fogo datada do período neolítico. Tendo sido este responsável pelo início da modificação dos sabores dos alimentos *in natura*. Uma vez que o sabor de uma comida é fortemente marcado pela temperatura em que é submetido à cocção e também pela que é consumido. Assim, as carnes antes consumidas cruas passaram a ser utilizadas em preparações chamuscadas ou assadas sobre as chamas ou brasas. Também os cereais passaram a ser assados e/ou torrados o que lhes conferia melhor sabor e maior tempo de conservação. Com o surgimento das primeiras sociedades antigas surgiram técnicas rudimentares de confecção de pão e um pouco mais tarde no Egito antigo, onde já se comia trigo e cevada, ocorreu o domínio da técnica de fermentação dos pães (FRANCO, 2001).

Mesmo após o domínio do fogo os alimentos ainda continuavam insípidos, pois seus sabores dependiam grandemente da textura e da composição natural. Os alimentos foram aprimorados com a utilização das especiarias. O objetivo era dar melhor sabor e conservar por maior tempo os alimentos. As especiarias cumpriram um papel importante na história da humanidade sempre presente como grandes protagonistas, são responsáveis pelo acúmulo de fortunas em diversos países que por muitos séculos tiveram suas economias baseadas na compra, venda e distribuição das mesmas, serviram como moedas de troca, deixadas como herança, dote, eram por muitas vezes equiparadas ao ouro, presentes em grandes banquetes com o fim de ostentar riqueza, é importante frisar que o uso das especiarias não era abrangente a toda a sociedade média e moderna, pois durante a época do descobrimento marítimo (Grandes Navegações), as especiarias eram artigos de luxo (KRONDL, 2008).

Quando os mongóis e os turcos interromperam o suprimento por terra dos condimentos do Oriente, a era dos descobrimentos começou. A Europa descobriu que não podia viver sem tempero e lançou-se ao mar e à conquista de rotas alternativas para o cominho e, por acidente, outros mundos [...] Toda a grande aventura imperial foi aromática, tangida pela pimenta e o gengibre, a hortelã e a noz-moscada. Homens rudes lançavam-se contra o desconhecido e a morte pelo rosmaninho. Navios inteiros eram tragados pelo mar e deixavam, na superfície, irônicas sopas de ervas. Até a poluição era inocente: se se rompesse um porão de

navio, as praias se cobriam de grãos de mostarda, as gaivotas se intoxicavam com favos de baunilha. [...] (VERÍSSIMO, 2001, p. 43)

A denominação de especiarias nasceu no século XII na França derivado do latim *species*, espécie algo que pode ser trocado por outro valor, que tem valor de moeda (PELT, 2003). De acordo com a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), as especiarias são produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas (ANVISA, 1978).

Cada região do mundo possui especiarias e se utiliza delas de forma distinta. O Brasil é um país rico em relação a gastronomia, possui uma mistura de diversas culturas, sabores e temperos, tem sua fundamentação em três culinárias a indígena, a africana e a Europeia. (PELT 2003; CASCUDO, 2004).

O Nordeste brasileiro é uma região conhecida por possuir uma culinária bastante condimentada, a culinária piauiense é rica e diversificada, as receitas são sempre bem temperadas, existe uma larga utilização de especiarias, em especial o cominho (*Cuminum cyminum* L.), pimenta-d-reino (*Piper nigrum* L.) e urucum (*Bixa orellana* L.), na finalização de pratos é comum o uso da pimenta malagueta em conserva (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.), em algumas sobremesas a utilização da canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume) é bem apreciada (ARAÚJO et. al, 2004; MATOS, 2007)

Essa monografia se encontra estruturado segundo ABNT vigente e os resultados obtidos durante o desenvolvimento foram organizados em Fundamentação teórica, Diagnóstico *in loco*, Discussão e Considerações finais.

2 OBJETIVOS

2.1 Geral

Compreender a importância gastronômica de especiarias utilizadas na culinária piauiense a partir da identificação de espécies comercializadas em feiras públicas nos municípios de Jaicós, Oeiras e Picos – Piauí.

2.2 Específico

- Compreender o histórico de uso dessas espécies na gastronomia mundial;
- Identificar as principais especiarias utilizadas nas práticas gastronômicas piauienses;
- Relacionar, a partir da literatura receitas gastronômicas populares que incluam essas especiarias;

3 METODOLOGIA

Foi realizada revisão não sistematizada de publicações que discorrem sobre as especiarias, constantes no acervo da Bibliotecas do Instituto Federal do Piauí e da Universidade Federal do Piauí, além de artigos disponíveis na *Web of Science* a fim de compreender o estado da arte sobre as especiarias. Foram analisados estudos referentes à história e importância das especiarias na gastronomia mundial, brasileira e piauiense.

A coleta de dados *in loco* foi composta por registros gráficos e fotográficos das especiarias: Canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume), cominho (*Cuminum cyminum* L.), pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.), pimenta – do – reino (*Piper nigrum* L.), urucum (*Bixa orellana* L.) comercializadas nas feiras públicas das cidades de Jaicós, Oeiras e Picos, no estado do Piauí, a fim de mensurar visualmente as quantidades comercializadas e inferir quais teriam maior importância na culinária local.

Foram analisadas fichas técnicas (receitas) de preparações tradicionais da culinária piauiense que fazem uso dessas especiarias, disponíveis em publicações possíveis de serem referenciadas.

Jaicós possui área de 865, 1 Km², população residente 18,035 habitantes, sendo 9.527 na zona rural e 8.508 na zona urbana, com densidade demográfica 20,85 hab/km², se distancia 352km de Teresina – PI, localiza-se a uma latitude 07°21'29 sul e longitude 41°07'60 (IBGE, 2010). O clima varia entre mínima de 22°C e máxima de 35°C e sua principal atividade econômica se dá através da agricultura (PREFEITURA DE JAICÓS, 2016).

Segundo o IBGE (Instituto Nacional Brasileiro de Geografia e Estatística) Oeiras possui uma área de 537,7 Km², população residente de 35,640 habitantes, sendo 13,643 na zona rural e 21,997 na zona urbana, com densidade demográfica de 13,19 hab/km², á 282,9 Km de Teresina Piauí, localiza-se a uma latitude 07°01'30 sul e a uma longitude 42°07'51 oeste (IBGE, 2010). O clima anual é de 2726°C, sendo agricultura e pecuária suas principais atividades econômicas. (PREFEIRUTA DE OEIRAS, 2016).

O Município de Picos domina uma área territorial de 534,7 Km² população residente 73,414 habitantes, sendo 15,107 na zona rural e 58,307 na zona urbana, com densidade demográfica 137,30, com 313,7 Km da capital do estado, compreende uma latitude de 07°05'13 sul e longitude 41°28'12 oeste (IBGE, 2010). Temperatura média anual é de 26°C, a apicultura é a principal atividade econômica deste município, sendo considerado o maior produtor de mel do País (BRITO, COSTA, 2012).

4 HISTÓRIA E IMPORTÂNCIA DAS ESPECIARIAS

De acordo com Amado e Figueiredo (1999), os romanos davam o nome de *species* a um conjunto de produtos derivados tanto da casca, como das raízes, da flor, do fruto ou das sementes de algumas plantas cultivadas em países exóticos, principalmente no Oriente. Incluíam na lista de especiarias o açafrão (*Crocus sativus* L.), sendo esta a mais cara de todas, pois eram necessárias 50.000 folhas para produzir um quilo de açafrão, o cravo da Índia (*Syzygium aromaticum* L.), o gengibre (*Zingiber officinale* Rosc), a pimenta do reino (*Piper nigrum* L.), a canela (*Cinnamomum zelanincum* Blume) a noz-moscada (*Myristica fragrans* Houtt), coentro (*Coriandro sativum* L.), mostarda (*Brassica juncea*. L.), a cássia (*Cassia fistula*, L.), dentre outros.

Ainda segundo esses autores, com a conquista das Américas, novos produtos foram incluídos na lista das especiarias, como a baunilha (*Vanila planifolia* Andr) o pimentão (*Capsicum annum* L.), além do alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), os anis (*Pimpinella anisum* L.), camomila (*Chamaemelum nobile* L.), coentro (*Coriandrum sativum* L.), cominho (*Cominum cyminum* L.), hortelã (*Gênero Mentha* L.), louro (*Laurus nobilis* L.), manjerona (*Origanum* L.), orégano (*Onaris spinosa* L.), páprica (*Capsicum annum* L.), e a mistura feita à base dos mesmos já eram empregados nas cozinhas como tempero. Já para PELT (2003) Estes produtos eram (e continuam sendo) empregados tanto na culinária (como temperos) quanto na medicina (para a fabricação de remédios), nos cultos religiosos (incenso para os santuários) e na preparação de perfumes.

No antigo Egito dos faraós, as especiarias eram tão caras que somente a corte tinha acesso a elas e estas eram empregadas como perfume, conservante e medicamento. (LINGUANNOTTO NETO, 2006). Entre a Índia e o Oriente Médio as especiarias tinham de percorrer um caminho de mais de 7.000 quilômetros, fosse a navios ou em lombo de burros, camelos, elefantes, canoas atravessando os mais diferentes reinos e enfrentando toda sorte de perigo por parte dos ladrões que desejavam saquear a carga preciosa. (DALBY, 2010)

De acordo com Pelt (2003), foi a rainha Hatshepsut quem iniciou a busca de um caminho para as especiarias indianas ao enviar uma pequena esquadra ao Sudão e à Etiópia, em 1481 a.C., mas foi o faraó Ramsés III quem conseguiu contornar a costa da Arábia e chegar até ao sul da Mesopotâmia, importante entreposto das desejadas especiarias. Havia muito tempo que as especiarias eram enviadas da Índia em caravanas até ao sul da Mesopotâmia, de onde eram levadas para Alexandria no Egito e, depois, eram enviadas para Tiro e distribuídas pelos fenícios nas cidades do Mediterrâneo.

Segundo com Galvão (1565), um faraó chamado Sesostres planejou mesmo abrir um canal ligando o mar Vermelho ao mar Mediterrâneo para facilitar o escoamento dos produtos vindos da Índia para a Europa, obra que não chegou a se concretizar. Vários faraós planejaram o mesmo, mas o projeto era abandonado por medo de que a água salgada do Mediterrâneo invadissem o delta do Nilo. (PELT, 2003).

Disse mais o Senhor a Moisés: Tu, pois, toma das mais excelentes *especiarias*: de mirra fluida quinhentos siclos, de cinamomo odoroso a metade, a saber, duzentos e cinquenta siclos, e de cálamos a aromático duzentos e cinquenta siclos, e de cássia quinhentos siclos, segundo o siclo do santuário, e de azeite de oliveira um him (Êxodos 30: 22-24).

Podemos observar que nesta passagem bíblica são citadas nominalmente algumas das especiarias apreciadas já naquela época e em épocas posteriores: mirra (*Commiphora myrrha* Ness), cinamomo (*Melia azedarach* L.), cálamos (*Acorus calamus* L.) e cássia. Considerando-se a época em que este fato aqui narrado aconteceu- século XIII a. C.- e a origem destas especiarias, compreende-se o entendimento de Amado e Figueiredo (1999) de que a ocorrência de cinamomo no Extremo Oriente (da Índia até Austrália) e da cássia (natural da ilha de Ceilão, ao sul da Índia, hoje Sri Lanka), parecem indicar um comércio entre o Oriente Médio e o Extremo Oriente, já naquela época, incluindo ainda os hebreus.

Em outra passagem da Bíblia, ao narrar a visita que a rainha de Sabá (atual Iêmen) fez ao rei Salomão, vê-se outra referência às especiarias:

Tendo a rainha de Sabá ouvido a fama de Salomão, com respeito ao nome do Senhor, veio prová-lo com perguntas difíceis. Chegou a Jerusalém com mui grande comitiva; com camelos carregados de *especiarias* e muitíssimo ouro e pedras preciosas. (I Reis 10: 1-2).

O reino de Sabá era um importante entreposto entre os comerciantes do Egito e Etiópia com a longínqua Índia, e sem dúvida, devia fazer parte deste rendoso negócio. Não se sabe se estas especiarias foram levadas para vender ou se foram um presente da dita rainha ao seu colega Salomão. (GALVÃO, 1565)

Também no livro do Cântico dos Cânticos há referências às especiarias em mais de uma situação:

Os teus renovos são um pomar de romãs, com frutos excelentes: a hena e o nardo; o nardo e o *açafrão*, o *cálamos* e o *cinamomo*, com toda sorte de árvores de incenso, com todas as principais *especiarias*. (Cânticos 4:13-14)

Aqui, não há apenas uma referência específica às especiarias, mas elas são citadas nominalmente: o *açafrão* (a mais cara de todas as especiarias, como já foi dito antes), o cálamos (natural da Índia), o cinamomo (também da Índia) eram usados como perfume pela noiva do livro citado. De acordo com essa passagem estes produtos faziam arte do jardim da

noiva, mas como estes produtos eram importados da Índia o mais provável é que o noivo estivesse falando no sentido figurado.

De acordo com Pelt (2003), Nabucodonosor, rei da Babilônia, apreciava pratos e vinhos com especiarias. Segundo este autor, quando Alexandre, o Grande, tomou a cidade de Persépolis, capital da Pérsia, de Dario III, ele encontrou duzentos e setenta e sete cozinheiros e numerosos escravos exclusivamente dedicados às especiarias.

Os romanos dependiam dos árabes para ter acesso às especiarias orientais que eram muito valorizadas na antiga Roma. Segundo com Galvão (1565), quando Metelo era cônsul na França, século I a. C., ele recebeu um navio de indianos carregado de produtos da Índia, fato que vem mostrar como eram antigas as relações entre Roma e o extremo Oriente. Sabe-se de acordo com Amado e Figueiredo (1999) que o imperador Nero exigia ser recebido pelas pessoas com as ruas cobertas de açafrão, apesar do seu valor altíssimo.

Entre os romanos as tinham valor tanto medicinal como litúrgico: servia para preparar remédios e era usado em seus rituais religiosos nos templos (ADITIVOS E INGREDIENTES, 2014). Pelt (2003) descreve dois fatos que marcaram a importância das especiarias na antiga Roma: primeiro, certo Marcus Gavius Apicius, um homem muito rico que criou muitas receitas à base de especiarias, receitas que sobreviveram ao tempo; segundo, o fato de Alarico, rei dos vândalos, depois de saquear Roma no ano 410 d.C. ter exigido que o imperador romano lhe pagasse 300 libras de pimenta por ano.

Com o fim do império romano do Ocidente (476 d. C.), Constantinopla se torna um poderoso entreposto entre os mercadores e a Europa no comércio internacional de especiarias. No século VII, surge o islamismo e os árabes conquistam um vastíssimo império que ia da Espanha até a China, englobando dentro de seu território quase toda a rota terrestre das especiarias. Isto conferiu aos árabes o monopólio da distribuição das especiarias vindas da Índia para toda a Europa, gerando uma enorme riqueza para os mulçumanos que se fazia sentir na suntuosidade de suas mesquitas, palácios e grandes empreendimentos na cultura e na guerra (DALBY, 2010).

No século XI acontecem as cruzadas e milhares de europeus se deslocam para o Oriente Médio com o objetivo de lutar pela conquista de Jerusalém, tendo ali contato com as especiarias empregadas pelos árabes no preparo de seus alimentos. Sobre a presença dos cruzados na Palestina, Krondl (2008) comenta: “Quer gostassem, quer não, os europeus tinham uma dieta basicamente árabe no Oriente Médio”.

Segundo Amado e Figueiredo (1999), de volta à Europa, estes guerreiros difundiram o emprego das especiarias em regiões remotas da Europa e fizeram aumentar o valor econômico dos produtos asiáticos, nesta época, enquanto católicos e muçulmanos se matavam por um sepulcro vazio, os italianos das cidades de Veneza e Gênova entraram em acordo com os árabes e se tornaram senhores absolutos da distribuição de especiarias na Europa.

Segundo Galvão (1565), as especiarias eram levadas pelos árabes da Índia, China e Japão até os portos de Alexandria no Egito, de onde eram entregues aos genoveses e venezianos para sua distribuição pela Europa a um preço absurdamente elevado. Veja-se o mapa da rota das especiarias nesta época:

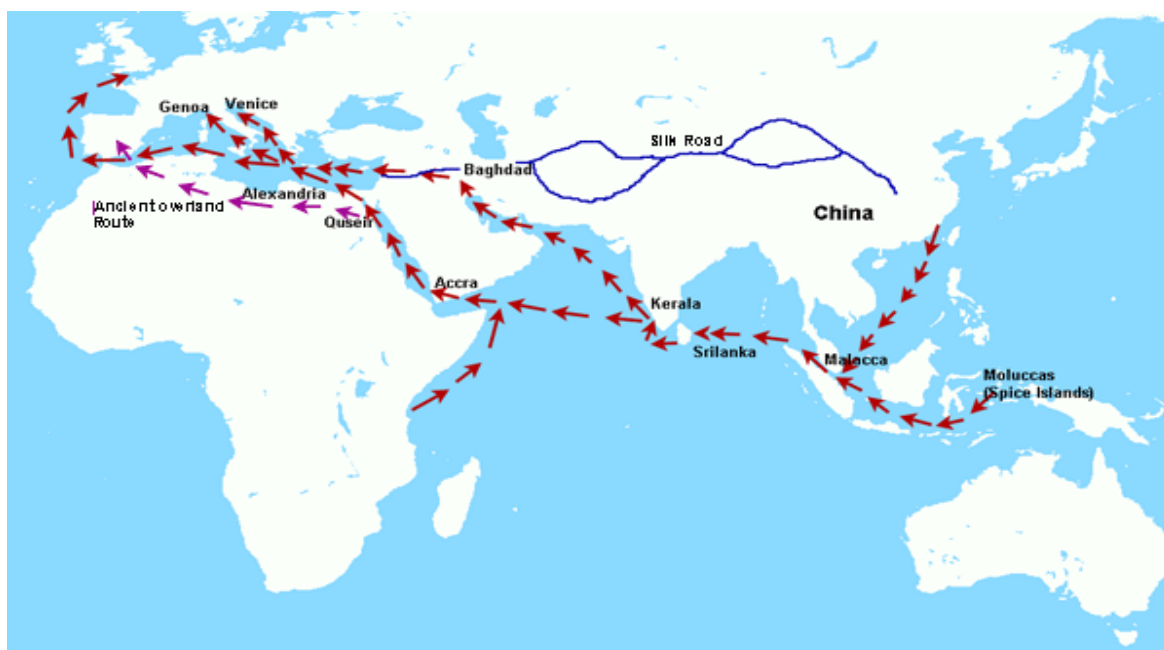


Figura 1: mapa Rota das especiarias no século XV. Fonte: <http://www.infoescola.com/>

A este respeito, assim se expressam Amado e Figueiredo (1999,p. 13):

Genoveses e venezianos controlavam os segredos da navegação pelo mar Mediterrâneo, possuindo as melhores embarcações e os melhores marinheiros do mundo ocidental. Graças a esse comércio, Gênova e Veneza, como outras cidades do Norte da atual Itália, tornaram-se muito ricas e prósperas, embelezaram-se e se transformaram em importantes centros europeus do pensamento e da cultura.

Este monopólio gerou uma enorme riqueza nas duas cidades independentes de Veneza e Gênova que culminará em um investimento nas artes que gerou um movimento artístico conhecido como Renascimento, movimento este que, tendo sido iniciado na Itália, se espalhou por várias partes da Europa e envolveu tanto a pintura como a escultura e a música. Krondl (2008) afirma que o comércio de especiarias rendia aos venezianos um lucro de 40% ao ano, enquanto os banqueiros de Florença só conseguiam um lucro de 20% ao ano.

Observando o mapa da rota das especiarias, pode-se notar que para chegarem à Europa Ocidental (Holanda, Inglaterra, França) elas tinham que percorrer uma distância superior a 30.000 quilômetros de distância, sempre pagando impostos ao cruzarem alguma fronteira, o que fazia que seu preço final, na Europa, ficasse mais de 5.000% em relação ao seu valor na Índia.

No entanto, no século XIII surgem as hordas mongóis de Gengis Khan que conquistam quase todo o território do antigo império árabe e alteram a ordem da rota das especiarias, destruindo a rota terrestre que levava as especiarias até Constantinopla, na Turquia, dessa forma as especiarias ficaram mais caras e difíceis de se obter, mas a população europeia não desistiu delas. Desse período dá testemunho Galvão (1565), que diz em suas memórias:

No ano de 1300 depois da vinda de Christo ho gram Soldam do Cayro mandou que tornassem as especiarias, drogas, mercadorias das índias ao mar Roxo, como em principio acostumavam; somente que desta vez desembarcavam da banda de Arabia,& porto de Iuda, as levavam aa baía de Meca,& às caravanas que hiam a ella em romaria as traziam donde cada hum era, por enobrecer sua terra e principalmente a cidade do Cayro ,donde as passavam pola província do Egipto, Líbia, África, ao reyno deTunez, Tremecem e Fez e Marrocos e Sus, algúas levava alem dos montes Atlanticos, á cidade de Tingubutum, (...) ate que os Portugueses as trouxeram polo Cabo de Boa Esperança à nobre cidade de Lisboa, como se dirá aí a seu tempo.

Portugal já aparece como um dos entrepostos de distribuição das especiarias no continente europeu, em uma pequena concorrência com as poderosíssimas Gênova e Veneza. No século XV, os turcos tomam Constantinopla e mudam seu nome para Istambul, desfazendo o monopólio dos árabes no comércio das especiarias: agora, os turcos mesmos vão fazer a mediação da venda das especiarias e não seria mais um monopólio dos árabes no Oriente Médio.

De acordo com Pelt (2003), em 1484, Carlos VIII regulamentou a corporação dos especieiros, que eram os atacadistas das especiarias que as revendiam para os cirieiros (que faziam uso das mesmas para fins culinários) e os boticários (que as empregavam para fins medicinais). A disputa entre os dois grupos se estenderá por séculos, mas os cirieiros terminarão por vencer a disputa.

Sobre os especieiros, Pelt (2003, p. 58) esclarece que:

Para adquirir o direito de vender o menor grão de pimenta, a mínima casca de canela, era preciso três anos de aprendizagem e três anos de corporação. Depois desta formação, o candidato ao grau de especieiro prestava juramento solene perante o procurador do rei e recebia seus títulos de mestria, assinados por três guardas-boticários e três guardas-especieiros, veneráveis personagens que equivaliam a atuais presidentes das juntas comerciais.

Como especiarias ficam ainda mais caras, e os portugueses, desejosos de quebrar o monopólio dos árabes e italianos na distribuição dos produtos orientais, além de eles mesmos desejarem fazer parte deste negócio milionário, empreendem uma série de tentativas de contornar o continente africano para ter acesso direto às fontes indianas das caríssimas especiarias. (KRONDL, 2008).

Somente no final de 1497, parte de Lisboa uma esquadra formada por três caravelas e um navio para transporte de mantimentos, comandada por Vasco da Gama e composta por cento e vinte homens. Esta esquadra, depois de contornar a África, chega à Índia em 10 de maio de 1498, regressando a Lisboa carregada de especiarias em setembro de 1499. De acordo com Amado e Figueiredo (1999), a primeira viagem de Vasco da Gama trouxe a Portugal um lucro de 6.000 % fazendo de Portugal, por um breve período, o país mais rico da Europa. O resultado desta riqueza é descrito por *Amado e Figueiredo* (1999, p.23) nos seguintes termos:

O controle do comércio marítimo tornou Portugal, no século XVI, a mais poderosa nação do mundo, ao lado da Espanha. Lisboa, a capital lusitana, transformou-se em uma cidade fervilhante, centro mundial de novidades, dotada de um dos mais movimentados portos da Europa, visitada por diversos estrangeiros, atraídos pela riqueza e fama do lugar.

Com esta viagem bem sucedida, Portugal rompeu em definitivo o monopólio árabe e italiano das especiarias, condenando as cidades de Gênova e Veneza ao fiasco econômico. Mas Portugal, no entanto, não estava em condições de sustentar sozinho por muito tempo um monopólio marítimo das especiarias. Quando a notícia se espalhou pela Europa, outros países que também tinham tradição de longas navegações, também se lançaram ao mar em busca da rota das especiarias, em especial Inglaterra e Holanda, além da Alemanha e França (AMADO, FIGUEIREDO, 1999).

Portugal controlava rigorosamente a rota marítima das Índias, punindo até com a morte a divulgação de mapas que eles elaboravam. Mas um espanhol que vivia em Portugal conseguiu vender por uma fortuna vinte e cinco desses mapas a um impressor holandês, que os publicou por sua própria conta. Outro golpe veio de um navegante holandês, Cornelis Houtmann, que participara das navegações portuguesas e conhecia a rota marítima para as especiarias indianas: ele comandou a primeira viagem holandesa para a Índia que, embora fracassando, não abateu o ânimo dos holandeses (PELT, 2003).

Os holandeses fundam a Companhia das Índias Orientais e expulsam os portugueses das ilhas Molucas e se apoderam de Jacarta (Indonésia), fundando um império no Oriente. França e Inglaterra procuram participar da disputa: a França conta com a ajuda de Pierre de

Poivre que, depois de muitas adversidades, consegue roubar milhares de sementes de noz-moscada das ilhas Molucas (controladas pelos holandeses) e as planta na Guiana Francesa, onde elas se aclimatam muito bem ao clima tropical. (FANI, 2014).

Com a concorrência dos outros países europeus e a conquista das Américas, fato que provocou o maior êxodo de pessoas na história da humanidade, além de um acúmulo de prata e ouro que a humanidade nunca tinha visto, a rota das especiarias foi perdendo seu valor econômico. Com a produção de açúcar em alto, o chamado “ouro branco”, aparece um produto tão rentável quanto às especiarias e mais fácil de obter. (RAMOS, 2004)

Aos poucos, com a conquista dos territórios tropicais das Américas, as nações conquistadoras descobriram que era mais prático e barato produzir estes produtos em suas colônias do que se arriscar em viagens longas, caras e perigosas. Antes a Europa não podia produzi-los porque são produtos típicos de regiões tropicais e não se adaptavam ao frio europeu. Mas agora, a Europa possuía extensas regiões tropicais que eram propícias à exploração comercial destes referidos produtos. (AMADO, FIGUEIREDO, 1999)

A busca das especiarias provocou, direta ou indiretamente, fatos históricos de longo alcance, como:

- o princípio da globalização, pois produtos produzidos no Japão, na China e na Índia estavam presentes nas mesas de pessoas no Oriente Médio, no Egito (África) e em quase toda a Europa. Com a incorporação das Américas, as especiarias se tornaram os produtos mais universais que a humanidade já tinha visto até o século XVII;
- o motivo financeiro que permitiu o aparecimento do movimento cultural e artístico chamado Renascimento, que permitiram o aparecimento de um Leonardo da Vinci, um Cervantes, um Camões, e obras até hoje admiradas com a Mona Lisa e a Pietà (AMADO E FIGUEIREDO, 1999);
- progresso náutico e científico nunca antes vistos pela humanidade, pois para chegar até a Índia foi necessário um engajamento científico que envolveu cientistas e técnicos de várias partes do mundo (RAMOS, 2004);
- a conquista das Américas, um fato que mudaria, para o bem e para o mal, a vida de milhões de seres humanos, sem contar que significaria o fim do monopólio do Mediterrâneo no deslocamento de riquezas para a Europa e sua substituição pelo Atlântico (RAMOS, 2004).
- uma mudança imensurável na culinária humana, que descobriu que a comida, além de valor nutritivo, pode ter sabor e servir ao paladar de diferentes povos e culturas. (AMADO E FIGUEIREDO, 1999).

Atualmente, as especiarias continuam sendo de grande importância mesmo com a existência de métodos de conservação mais eficazes, pois, com o passar o tempo foi se descobrindo que as especiarias não serviam somente para a conservação, mas também para melhorar o palatabilidade de uma preparação; não podemos pensar em uma comida bem temperada sem o uso das mesmas, onde cada região tem seu aroma, seu modo de utilizar os condimentos de forma diferenciada, dando assim a característica alimentar de um determinado lugar (LINGUANOTTO NETO, 2006).

5 AS ESPECIARIAS E A GASTRONOMIA BRASILEIRA

O homem tem buscado algo além do simples fato de se alimentar e suprir as necessidades do organismo, desenvolvendo assim a arte de inovar odores e sabores em suas preparações. (FANI, 2014).

As especiarias são muito apreciadas na gastronomia brasileira com a finalidade de modificar ou exaltar o odor e o sabor. Algumas apresentam propriedades acidificantes, e em outras, o que as torna importante é a cor diferenciada que dá a um determinado alimento. Ao serem adicionadas em uma preparação fazem toda a diferença, podendo ser incluídas antes ou depois do cozimento a depender das especificidades da especiaria e do efeito desejado. (NORMAN, 2012).

Segundo Storbat (2009), o mistério de grandes nomes na gastronomia brasileira e mundial está no uso dos condimentos, a utilização adequada dos mesmos, não requerendo apenas criatividade, mas também um bom conhecimento das possibilidades trazidas pelas especiarias.

O sabor do alimento está inteiramente ligado ao cheiro, ou seja, o que se compreende com relação aos sabores dos alimentos é que grande parte dele é diretamente influenciado pelo aroma. Assim as percepções de sabor são fortemente influenciadas pelo olfato. (STORBAT, 2009).

Não apenas sou da opinião que sem a participação do sentido do olfato não haverá verdadeiro sentido do paladar, mas também sou propenso a pensar que os sentidos do olfato e do paladar são um só, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé, ou, mais precisamente, do qual um serve para saborear os corpos palpáveis e o outro para saborear os gases [...] Nada comemos sem antes estar cientes, em alguma medida, do cheiro dessa comida; e para alimentos desconhecidos, o nariz desempenha a função de um guarda avançando que grita: quem vem lá? Ao bloquear-se o olfato, paralisa-se o paladar [...] (FREEDMAN, 2009, apud BRILLAT-SAVARIN, 1826; p. 266).

O reflexo do cheiro e sabor também remetem a lembranças, tem o poder de trazer a memória momentos antes vividos, de forma que pode-se dizer que cada lugar, tem seu sabor seu cheiro, a medida que experimentamos um prato típico, mesmo longe geometricamente falando a nossa mente pode viajar a determinadas regiões. (NASCIMENTO, 2007, p. 72) Diz que: “Comemos lembrança da família, comemos história e comemos valores culturais”. Norman (2012) Conclui que a particularidade de gosto das famílias, o tradicionalismo regional e a preferência individual determinam a escolha dos ingredientes.

Segundo Araújo et. al (2005) A cozinha propaga aspectos culturais de forma significativa e particular, cada lugar ou região mostra hábitos alimentares próprios. Mesmo que através da globalização haja uma facilidade em adquirir produtos de outro local e que haja uma tendência de que os alimentos consumidos se tornem cada vez mais semelhantes, não tem como existir uma homogeneidade, pois, o comportamento alimentar se adapta a cultura de cada povo, cada País e cada região. (RECINE, RADIELI, 1999).

A culinária brasileira é rica e diversificada, uma cozinha de cores, aromas e sabores é o resultado da influencia de diferentes povos que aqui se fixaram e proporcionaram uma mistura de tradições, elementos, ingredientes e temperos. Tem sua base estabelecida na cozinha portuguesa, e também sofreu forte influencia das cozinhas indígena e africana.

A cozinha brasileira é tão vasta e variada quanto o tamanho do território. Na verdade cada região tem o seu jeito de cozinhar, seus temperos, seus cheiros e sabores particulares. Embora mesclada com tantas culturas diferentes, podemos dizer que a culinária brasileira nasceu em três raízes: a indígena, a africana e a portuguesa. Dos indígenas, preservamos o uso até hoje bastante intenso da mandioca, do milho, do feijão, dos peixes e das frutas. Os africanos deixaram sua marca nos pratos do nordeste. Com os portugueses o arroz, as especiarias, o azeite, e também a forma de preparar e conservar os alimentos com a utilização de sal e açúcar assim conhecemos a carne seca e os doces. (TREVISANE, B. et al. 2004, p.05).

A gastronomia brasileira foi se moldando aos poucos, de certa forma se torna impossível não sentir o tempero dos povos que influenciaram essa cultura alimentar que é o Brasil. Dos indígenas foi herdado principalmente o uso da mandioca, da África vieram a manga, a jaca, o arroz e uma de suas maiores contribuições para alimentação brasileira foi a banana, uma das principais contribuições dos portugueses foram as especiarias vindas da Índia. (RODRIGUES 2007; RECINE, RADIELI, 1999).

Segundo Cascudo (2004), Tanto na culinária Indígena quanto na Africana era apreciado o consumo de pimenta, quase tudo que come na África tem a obrigatoriedade da presença queimante da pimenta; para os indígenas o consumo da pimenta também era bem popular, secas, piladas e com mel.

Atualmente podemos dizer que cada região brasileira possui seus pratos típicos, muitas vezes algumas preparações se repetem com a utilização de mesmos ingredientes, mas há diferenças fixadas, quanto à forma de preparo e a utilização de diferentes condimentos e tempero. O Brasil possui uma vasta expansão territorial possibilitando particularidades gastronômicas que caracterizam cada região. (RECINE, RADIELI 1999; ARAUJO et. al, 2005).

A região Sul do Brasil foi a que recebeu maior influencia de imigrantes, representando um quadro caracterizado por sua ocupação; a presença portuguesa no sul e no litoral, a alemã e italiana na área serrana. Esse encontro de culturas resulta em um cardápio bem variado e rico; especiarias como: Cominho, páprica, noz moscada, pimenta-do-reino estão bem presentes nas receitas dando assim um sabor característico as preparações (LAROAUSE, 2007).

Nessa região dificilmente encontramos pratos típicos brasileiros a não ser o churrasco gaúcho, mas as muitas receitas são de origem europeia trazida por povos que chegaram ainda no século XVII. A descendência dos imigrantes tem mantido vivo os costumes dos seus ancestrais ainda comemorando a colheitas realizadas anualmente, tais como a festa da uva, em Caxias do Sul, e a da maçã, em Santa Catarina (RECINE, RADIELI, 1999).

Atraente por suas belas paisagens a Região Sudeste tem uma culinária marcante e de muitos sabores, também bastante influenciada por outras regiões daqui do Brasil, por conta da migração, principalmente o estado de São Paulo, muitos deixaram sua terra e se instalaram no mesmo em busca de melhoria de vida, e com eles, culturas e hábitos alimentares. (ARAÚJO, et. al, 2005).

A influência portuguesa nessa região é marcante nos temperos, com o azeite de oliva, alho, o toucinho e a pimenta-do-reino. Dos índios a farinha de mandioca, muito óleo de urucum e banana-da-terra (RODRIGUES, 2007). Recine e Radaeli (1999) diz que um prato tradicional que traduz bem a influencia indígena nessa região é a moqueca de peixe preparado com coentro e urucum, e que outros pratos bem famosos são: quibebe de abóbora, que é uma espécie de purê, e a torta capixaba, feita com bacalhau, ovos, camarão, peixe fresco, temperados e preparados no forno ou frigideira.

A gastronomia da região sudeste inclui especiarias presentes em suas receitas como: coentro em grão, pimenta, pimenta-do-reino moída e em grão, urucum, açúcar, cravo e canela nas preparações doces (RODRIGUES, 2007).

A culinária típica da região Centro-Oeste é bem eclética, além do grande consumo de carnes bovinas, caprinas e suínas, são encontradas receitas que tem como proteína, carnes de

perdizes (*Rhinchotus rufescens* Tmm.), jacus (*Penelope argyrotis*), jacaré (*Caiman yacare*), antas (*Tapirus terrestris*), tatus (*Dasypodidae*), pacase (*Cuniculus paca*) até capivaras (*Hydrochoerus hydrochaeris*), sempre bem temperados, o segredo do sabor desses pratos está no uso de condimentos como o açafrão, o gengibre, o alho, a cebola, a cebolinha, a salsa, o coentro e as pimentas frescas ardidas (LARRAUSE; RODRIGUES, 2007).

A culinária da Região Norte por sua vez é baseada em peixes e mandioca, possui forte influencia indígena e por abrigar uma biodiversidade de fauna e flora, garante variedade de ingredientes. A fama da mandioca nessa região também é bem apreciada em forma de tucupi que é usado no tacacá. Especiarias como: urucum, pimenta-do-reino, pimenta fazem parte dos temperos e receitas utilizadas nessa região. (BOTELHO 2016; ARAÚJO, et. al, 2005).

A culinária nordestina é rica, variada e de sabor muito marcante, além de influencia indígena, portuguesa e negra, o nordeste sofreu influencia de franceses, ingleses e holandeses. Os pratos são bem variados, no litoral são preparações com peixes e frutos no mar. No interior a cozinha é bastante diversificada e de fácil acesso em feiras populares ou em mercados públicos como jerimum, macaxeira, cará, maxixe, jiló, quiabo dentre outros (RODRIGUES, 2007).

È considerada duas divisões no Nordeste, uma que abrange o litoral que se estende desde o Piauí até o sul da Bahia, conhecida como zona da mata, onde o solo é fértil com a devida condição para que as plantas cresçam; nessa área os alimentos que são encontrados e usados em grande escala são: farinha de mandioca, o feijão, a carne seca, a rapadura e o milho. A outra parte que abrange o sertão nordestino onde uma das atividades é a criação de bovinos de caprinos utilizam a carne e o leite de ambos, é presente o consumo do feijão, mandioca, batata doce, legumes e frutas (BOTELHO 2016; RECINE, RADIELI, 1999).

O tempero africano ficou arraigado na Bahia, à cozinha baiana representa um povo que valoriza o alimento típico, essa cozinha traz não apenas preparações gastronômicas, pois, inclui também aspectos sociais e religiosos (ARAÚJO, et. al, 2005). As comidas levam leite de coco, azeite de dendê e muitas especiarias, sem esquecer a grande utilização de peixes e frutos do mar, entre pratos típicos temos: bobo de camarão, moqueca, acarajé vatapá dentre outras, sempre bem condimentados com pimenta. (RODRIGUES 2007).

Em Alagoas encontram-se receitas variadas e saborosas em sua maioria à base de coco, utilizando também muitos ingredientes vindos do mar rios e lagoas. No Maranhão a influência foi holandesa, francesa e portuguesa, destaca-se o consumo de carneiros e cabritos, as preparações são menos condimentadas (RODRIGUES 2007). Seguindo temos a Paraíba onde se valoriza a comida do litoral como: camarão, lagosta, caranguejo, ostras e outros

mariscos, outros produtos que agradam os sergipanos são a macaxeira, carne de sol, jerimum com charque e etc. (ARAÚJO, et. al, 2005).

Pernambuco tem grande extensão territorial compreendida em três integrações, a Zona da Mata, o Agreste e o Sertão. No litoral de Pernambuco existe uma larga produção de cana-de-açúcar, por conta do solo rico que contém. Na zona Agreste se dá o vasto cultivo de: Feijão, mandioca, milho, tomate e banana. Esse estado contém receitas que são sucesso pelo Brasil como o bolo-de-rolô, o bolo Souza Leão e o arroz de leite (ARAÚJO, et. al, 2005).

No Rio Grande do Norte a culinária não difere dos outros estados, é apreciado o consumo de queijos de coalho, carne de sol e cebola roxa. (RODRIGUES 2007). As frutas tropicais como: cajú, manga, jaca, abacate, graviola e sapoti destacam-se no Ceará, assim como as preparações como a paçoca, baião de dois, panelada, sarapatel, dentre outros (ARAÚJO, et. al, 2005).

Chegando ao Piauí, encontramos uma culinária diferente dos outros estados nordestinos. Uma comida especial, aromática e saborosa, com sabor de cheiro verde, pimenta de cheiro e urucum. (RODRIGUES, 2007).

6 AS ESPECIARIAS E A GASTRONOMIA PIAUIENSE

A gastronomia continuamente vem se expressando através de hábitos alimentares de cada povo, herança que continua de geração em geração desde os primórdios, quando antepassados dividiam o alimento que preparavam com ingredientes disponíveis nas regiões onde viviam. Cada povo foi criando e estruturando sua cozinha e sua forma de se alimentar, em que a escolha dos alimentos era feita levando em consideração a tradição e cultura. (FREIXA, CHAVES 2012).

De acordo com Lody (2008) todos os povos têm seus cardápios estruturados por diversas receitas, com o acréscimo de produtos locais ou importados, e, corriqueiramente, integrados às maneiras de como eles decifram os próprios alimentos. Esse modo de interpretar vem da ânsia de representar o meio ambiente, a etnia formadora do povo, da nação, da civilização.

A culinária piauiense tem sua base fortemente influenciada pela culinária indígena e africana. Há poucos registros sobre as formas como os índios processavam os alimentos. Matos (2007) esclarece que o que se sabe é que os índios eram habilidosos como pescadores, na caça, sábios na identificação de frutos, plantas e animais para o consumo. Enquanto os

negros valorizavam a alimentação com o uso da fava, do quiabo, dos azeites, leite de coco babaçu, também com temperos a base de pimenta e cominho.

Mesmo sofrendo influência da cozinha portuguesa, a culinária piauiense não perdeu sua característica inicial. Ainda que não existam pratos típicos exclusivamente piauienses, como em outros estados, mas o sabor é característico e acentuado, por ser bem condimentada.

A culinária piauiense diferencia-se das demais do nordeste e apesar da simplicidade da comida, ela é bem temperada e diversificada. Não existe um prato que defina sua culinária, ou seja, um prato típico piauiense, mas a tipicidade vem em permanecer utilizando ingredientes da terra, em pratos da região, que com sabedoria o sertanejo extraiu sabor de cada ingrediente e formou-se assim uma culinária peculiar. (OLIVEIRA, 2014, p. 25)

Segundo Atala e Dória (2008) a cozinha piauiense forma a heterogeneidade do cenário que configura a cozinha brasileira, onde sabores variam, preparações e técnicas culinárias de conservação traz uma enorme variedade, se tornando responsável pela riqueza das cozinhas regionais brasileiras.

Mesmo com a modernização na cozinha, a culinária piauiense não perdeu sua identidade e peculiaridade, utiliza ingredientes da época, na maioria das vezes colhidas no próprio quintal. As preparações que utilizam bode são comuns na culinária piauiense, trazendo iguarias derivadas do mesmo como o famoso *sarapatel* (feito à base dos miúdos do bode) e a *buchada de bode* (preparação feita com as vísceras do bode), ambas não faltam nos mercados populares. A *galinha caipira* é também bastante apreciada assim como a carne bovina e suína.

O sarapatel, trazido pelos portugueses da Índia, é conhecido em alguns lugares do Nordeste como sarrabulho. É muito apreciado nos mercados e restaurantes populares; é procurado pelo trabalhador no seu almoço, é muito solicitado nas festas populares, em especial no São João e no São Pedro; é também, preferido pelos boêmios nas madrugadas (MATOS, 2007, p. 66).

Para o piauiense o cheiro e o tempero da comida tem grande relevância, pois implica na concepção dos gostos. De acordo com Franco (2001, p.24) “o gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado”. Em consequência, a julgamento sobre os pratos que compõe a cozinha piauiense se diversifica, determinados pela escolha da matéria-prima.

Civita (2009) ressalta que os temperos são elementos importantes, fator esse que trás destaque à cozinha piauiense. De acordo com a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) temperos são produtos obtidos da mistura de especiarias ou de outros ingredientes fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

Segundo Matos (2007) Em pensões, mercados, em pequenos restaurantes e em festas na zona rural, é comum utilizar mistura de temperos, que são guardadas em garrafas à moda antiga incluindo urucum (*Bixa Orellana* L.) conhecido popularmente como corante ou coloral,

pimenta do reino (*Piper nigrum* L.), cominho (*Cuminum Cyminum* L.), Anexo 1; outra mistura bastante utilizada são os molhos em conserva, feitos a base de pimenta ardosa e curtidas na cachaça ou no óleo, a preferência é pela pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.). Araújo (2005) conclui que especiarias como cominho, corante de urucum, e pimenta do reino são umas das mais utilizadas na gastronomia piauiense.

Outra especiaria bastante apreciada pelo piauiense é a da canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume), sua utilização se dá principalmente em preparações doces em especial nas que são destaque nas festas juninas. Segundo Matos (2007) em festas juninas são utilizados produtos da época, milho verde, cozido ou assado, canjica com canela, pamonha enrolada na folha de milho, banana coruda frita com açúcar e canela, tem-se seu uso como herança portuguesa.

6.1 Canela (*Cinnamomum zelanicum* Blume)

A canela é natural do Sri Lanka, é a casca de uma árvore sempre-ver-de da mesma família do louro, possui um aroma quente delicado e amadeirado, mas ao mesmo tempo intenso. Existem alguns tipos de canela, seus bastões são classificados em continental, mexicano ou de Hamburgo segundo a sua espessura; os mais finos do tipo continental tem sabor mais agradável; os denominados quillins são fragmentos de bastões quebrados durante o manuseio; as partes internas da casca e as raspas são utilizadas para produzir a canela em pó. (NORMAN, 2012).

Essa especiaria é a mais antiga, consumida desde os tempos memoráveis na Índia e China, como era bastante valorizada, era considerada um item a ser presenteada a grandes nomes. Há espécies de várias árvores, a maioria sem valor comercial sendo as mais comuns e utilizadas *Cinnamomum zelanicum* e *cinnamomum cássia* Blume, são marrom avermelhadas ou marrom escuro. (FANI, 2014).

Segundo Linguanotto Neto (2006), a canela é uma das especiarias mais versáteis e mundialmente conhecida e utilizada, seu uso se dá em molhos e conservas, embora também utilizadas em pratos salgados (principalmente na cozinha francesa), a canela é essencial em pratos doces, pudins, cremes, compotas, canjica, arroz-doce, banana frita. Comum para temperar vinhos.

6.2 Cominho (*Cuminum cyminum* L.)

É a semente de uma pequena planta herbácea nativa do Egito, mas o seu cultivo se espalhou por regiões quentes como o leste da região mediterrânea, o norte da África, a

Índia, a China e as Américas. Suas sementes são óveas, medem aproximadamente cinco milímetros, os caules dessa planta são cortados de forma que a mesma murche e suas sementes fiquem marrons, dessa forma essas sementes são tiradas e secas ao sol (NORMAN, 2012). A planta de onde se origina essa especiaria cresce até trinta cm de altura, tem flores com cor de malva até a branca, fácil de florescer, necessita apenas de clima quente e constante. (LINGUANOTTO NETO, 2006).

O cheiro do cominho é forte e intenso, o sabor é rico e um pouco amargo, suas sementes podem ser utilizadas na culinária inteiras ou moídas. As sementes mantêm a intensidade por vários meses, desde que corretamente acondicionada, para que seu aroma não escape. (STOBART, 2009).

O cominho é utilizado na confecção de pães, queijos e licores; na culinária alemã é indispensável o seu uso no famoso chucrute e no pão de cominho (LINGUANOTTO NETO, 2006). No Piauí a sua utilização se dá no preparo de carnes assadas e ao molho, sendo indispensável o seu uso em temperos feitos em conserva (CAVALLARI; COTES, 2009).

6.3 Pimenta

Segundo Bomtempo (2007) as pimentas são plantas usadas em alimentação produzindo sensação picante, e de calor devido a componentes químicos existentes na mesma que estimulam as papilas gustativas. “Condimento incomparável para o brasileiro é a pimenta, a **pimentinha**, companheira sem rival, transformando o peixe cozido em obra prima, ressaltando os valores sápidos de todas as iguarias” (CASCUDO, L, 2004, p. 478).

As pimentas são nativas das ilhas do Caribe e da América do sul e Central, são cultivadas há milhares de anos, recebeu esse nome por conta da sua pungência, o sabor sofre variações que vão de suave e leve formigamento ao muito picante, as não amadurecidas têm uma coloração verde, porém as maduras ficam com a coloração vermelha, amarela, marrom, púrpura ou alaranjadas sendo utilizadas frescas ou desidratadas. (NORMAN, 2012).

Segundo Norman (2012) existem pimentas de cores, formas e tamanhos variados, podem ser grandes chegando a medir trinta centímetros ou até pequena como uma ervilha, podem ser encontradas de diversas formas como: pimenta moída, flocos de pimenta, filetes de pimenta, pimentas desidratadas inteiras.

As pimentas compreendem espécies como: *Chile pipper* L., *red peppe* L., *bell pepper* L., *Capsicum annuum* L. e *Capsicum frutescens* L., dentre outras; o gênero *Capsicum* são plantas cuja os frutos são pimentos ou pimentões, chamadas também de malagueta, não

existindo nenhuma relação botânica entre elas e as chamadas pimentas pretas ou *piper nigrum* (FANI, 2014).

6.3.a Pimenta Malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.)

De acordo com Linguanotto Neto (2006) há centenas de tipos de malaguetas, sendo que a sua picância vai do delicado ao mais forte. Os frutos são vermelhos e pequenos quando maduros, sabor forte e bastante picante. (BOMTEMPO, 2007).

Bastante conhecida no Brasil, seu cultivo se dá em grande escala na Zona da Mata mineira e no interior de São Paulo; no uso gastronômico, está presente em pratos a base de peixes e carnes, essencial em pratos típicos de algumas regiões do Brasil como o acarajé baiano (ZANCANARO, 2008).

6.3.b Pimenta – do – reino (*Piper nigrum* L.)

Nativa da Índia, a Pimenta-do-reino se destaca na história. Seu valor excedia não só das demais especiarias como também outros produtos, se equiparava ao ouro e muitas vezes utilizadas como moedas para pagar aluguel. (KRONDL, 2008)

A pimenta em grãos, e a pimenta longa da Costa do Malabar, na Índia, chegaram à Europa há pelo menos três mil anos, nas rotas comerciais eram protegidas ferozmente, impérios se formaram e foram destruídos por causa delas. Em 408 d.C., os godos exigiram as pimentas como parte do tributo quando sitiaram Roma; mais tarde a pimenta era trocada na mesma medida por ouro e usada como moeda para pagar alugueis dotes e impostos. (NORMAN, 2012, p. 224)

A pimenta-do-reino é originária da Índia onde se concentra a sua maior produção, a mesma é a especiaria mais conhecida e utilizada do mundo, foram as primeiras a chegarem à Europa. Ela é um fruto seco de uma trepadeira; preta pode ser utilizada em grão e moída. Para obter a pimenta-do-reino preta os frutos são colhidos verdes, ficando pretos e enrugados quando secos além de preta e branca podemos encontra-las verde e rosa que já é retirada madura, ambas são colocadas em conserva (LINGUANOTTO NETO, 2006). Para obter a pimenta branca é necessário retirar as bagas ainda com a coloração vermelho-amarelados, ou seja, quase maduras, após hidratá-las para que amoleça de forma que a casca possa ser removida, depois são secas ao sol (NORMAN, 2012).

De acordo com Norman (2012) a pimenta-do-reino tem um cheiro suave, frutado e pungente, com notas cítricas e amadeiradas, sabor ardido e picante, a pimenta branca não é muito aromática mais tem um sabor mais acentuado que a pimenta preta.

6.4 Urucum (*Bixa orellana* L.)

O urucum é semente de cor vermelho alaranjado de uma árvore pequena nativa das partes tropicais da América Central e do Sul. O urucum foi plantado ao longo do tempo em grandes e áreas tropicais em todo o mundo, incluindo o sudeste Asiático, Índia e Filipinas, sendo que os principais produtores Brasil e Filipinas. Seu arbusto cresce aproximadamente de 6 a 12 metros de altura, as flores são grandes com aparência de rosas, essas viram vagens espinhosas de cor vermelho-laranja e ficam nas pontas dos galhos, quando maduros, as capsulas dos frutos se rompem aparecendo assim às sementes, cada cápsula contém cerca de cinquenta sementes com o formato angular, as mesmas são colhidas e desidratadas se tornando uma especiaria (JARDIM BOTÂNICO DE MISSOURI, 2016; NORMAN, 2012)

As sementes tem um suave aroma floral e de menta, tem um sabor delicado e terroso se usadas em quantidades maiores do que normalmente é usado apenas para colorir (NORNAN, 2012).

São fabricados do urucum corantes naturais mais difundidos no setor alimentício (FANI, 2014). O urucum é bastante utilizado America Latina, em especial como corante; na forma de semente pode ser usada em legumes, peixes, carne, mariscos, camarão e em pratos com ovos. No interior do Brasil costuma ser utilizado para colorir óleo que é usado para dar uma cor alaranjada em farofas, arroz e frango (LINGUANOTTO NETO, 2006).

7 - RESULTADOS

Observou-se a comercialização de especiarias em algumas cidades no sul do Piauí (Jaicós, Oeiras, Picos) e observou-se volume vultoso de venda em feiras livres que acontecem durante toda a semana ou em dias específicos, dependendo de cada município (Figura 2). Os espaços das feiras caracterizam-se como espaço de compra e venda de diversos produtos, inclusive especiarias, e recebe clientes representados de toda a diversidade populacional local. Caracterizando-se como espaço importante para a troca de conhecimento e experiências entre os habitantes locais.

Nessas feiras foram encontradas barracas destinadas somente à venda de especiarias onde havia uma grande variedade disponível e se podia comprar tanto *in natura* como em molhos e temperos. Contudo, pôde-se notar que há diferença na quantidade em que são estocadas, comercializadas, bem com, nas quantidades adquiridas pelos clientes. Especiarias como canela, cominho, pimenta-do-reino, pimenta malagueta (principalmente em conserva feitas de forma artesanal) e urucum, são as que têm uma demanda maior.

As especiarias consumidas desidratadas são encontradas em grãos ou moídas, e comercializadas de acordo com a preferência dos clientes. Uma particularidade encontrada em todas as feiras é a opção de moer os temperos na hora da compra utilizando moinhos manuais. Não é comum em algumas feiras encontrar sementes *in natura* do urucum, sendo comercializado na forma de corante adicionada à farinha de mandioca ou de milho. A canela é comercializada em bastões de cascas. A pimenta malagueta na forma *in natura*, desidratada e em conserva sempre *in natura*.



Figura 2. Especiarias comercializadas em feiras livres nas cidades de Jaicós, Oeiras e Picos - Piauí. Legenda: a- banca de especiarias em Jaicós – PI, b- banca de especiarias Oeiras – PI, c- banca de especiarias Picos-PI.

7.1 - Feira Livre em Jaicós – Piauí

A feira livre do município de Jaicós acontece apenas uma vez por semana, na segunda-feira. Seu funcionamento inicia aproximadamente às 05:00 e se estende até as 15:00. Fica localizada no centro da cidade. Costuma ser organizada em diversos setores, com barracas de natureza comercial diversificada vendendo desde roupas até comidas. Foi observado um setor denominado “feira dos bichos”. Nele são vendidos vários animais que são utilizadas na culinária tradicional local, tais como: galinha caipira (*Gallus gallus* L.) e bode (*Capra aegagrus hircus* L.). Nesse município observou-se que a maior parte da feira é composta pela venda de vegetais, incluindo todas as especiarias objeto de estudo desta pesquisa (Figura 3).



Figura 3. Especiarias comercializadas na feira livre de Jaicós – PI, sul do Piauí, nordeste do Brasil. Legenda: a- canela em casca (*Cinnamomum zelanicum* Blume), b- cominho (*Cuminum cyminum* L.) moído e em grão, c- pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.) em conserva e *in natura*, d- pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) em grão e moída, e- urucum (*Bixa orellana* L.) moído.

Ao observar a comercialização das especiarias no município acima citado e através de uma análise de fotos coletadas (Figura 3 e 4), pode-se perceber a diferença quanto a cultura local de consumo a partir das quantidades expostas pelos vendedores, e o volume comprado pelos clientes. Nesse caso, percebeu-se claramente que a preferência de compra dessas especiarias é na sua forma moída. Sendo que no caso do urucum a preferência é pelo corante com a adição de farinha. Esta foi a especiaria diagnosticada com maior volume exposto para venda quando comparado às demais especiarias e também aquela cujas quantidades compradas pelos clientes era maior. Verifica-se também que o cominho e a pimenta-do-reino moídos são similares na quantidade exposta e comercializada, já quando comercializadas em grão, a segunda tem uma destaca-se em relação à primeira. Observou-se ainda uma grande

quantidade de canela em casca, não sendo comercializada na forma em pó; a pimenta-malagueta *in natura* é vendida em pequenas quantidades, pode-se perceber que a quantidade de molho também é pequena, nos levando a crer que o seu consumo é menor que as demais.



Figura 4. Comercialização de especiarias na cidade de Jaicós-PI.

7.2 – Feira Livre em Oeiras – Piauí

Na cidade de Oeiras – Piauí, a feira livre ocorre no centro da cidade, fica disponível para comercialização no horário de 05:00 às 17:30 h de segunda a sexta-feira sendo quinta-feira e sexta-feira os dias com maior aglomeração de clientes. Está situada na Praça Coronel Orlando de Carvalho. É uma feira composta de várias bancas onde são expostos os produtos de venda, e abastece a própria cidade e pequenas localidades vizinhas. Encontra-se dividida em três partes: uma que vende roupas e acessórios para cozinha sendo esta a maior, outra com a venda de grão e cereais, e outra parte onde pode ser encontrado frutos frescos, legumes, verduras e condimentos, onde pôde ser observada a venda de especiarias analisadas nessa pesquisa (Figura 5).



Figura 5. Especiarias comercializadas na feira livre de Oeiras – PI, sul do Piauí, nordeste do Brasil. Legenda: a- canela em casca (*Cinnamomum zelanicum* Blume), b- cominho (*Cuminum cyminum* L.) moído e em grão, c- pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.) em conserva e *in natura*, d- pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) em grão e moída, e- urucum (*Bixa orellana* L.) moído.

Na feira livre desta cidade, puderam ser visualizados e registrados condimentos ali comercializados (Figura 5 e 6). A maior procura e compra foi de pimenta-do-reino e o cominho que puderam ser encontrados em grão e moído. A pimenta-do-reino foi a comercializada em maior volume tanto em grão quanto moída. Pode também ser observado que a canela em casca tem pouca saída, levando em conta a quantidade exposta, a mesma não é encontrada em pó. O urucum assim como no município de Jaicós, foi encontrado somente como corante, já a pimenta malagueta foi encontrada *in natura* e em conserva, igualmente com pouca quantidade disponível para venda e com baixa procura por parte da clientela.



Figura 6. Especiarias comercializadas em Oeiras - Piauí

7.3 Feira Livre em Picos - Piauí

Em Picos – Piauí a feira livre funciona 05:00 às 17:00 horas de segunda a sexta e no sábado de 05:00 às 14:00, sendo o último dia o que possui maior fluxo de clientes. Das feiras observadas essa foi a maior em mercadorias disponível e em clientela. Assim como as anteriores encontra-se dividida em vários setores, sendo que cada um deles fica em uma praça da cidade, não distantes uma da outra; na Praça Justino Luz fica a venda de confecções e calçados; a comercialização de cereais e animais fica no mesmo espaço localizado na Praça João de Deus filho, já na Praça Matias Olimpio fica concentrada a venda de frutas e outros vegetais, folhas e raízes, e ainda especiarias (Figura 7).



Figura 7. Especiarias comercializadas na feira livre de Picos – PI, sul do Piauí, nordeste do Brasil. Legenda: a- canela em casca (*Cinnamomum zelanicum* Blume), b- cominho (*Cuminum cyminum* L.) moído e em grão, c- pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* ou *C. annum* L.) em conserva e *in natura*, d- pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) em grão e moída, e- urucum (*Bixa orellana* L.) moído.

As especiarias disponíveis para comercialização na feira de Picos – Piauí é diversificada. (Figura 7 e 8) observou-se que há uma preferência por condimentos moídos, não excluído a sua venda em grão. Notou-se que existe preferência para pimenta-do-reino, tanto em grão como moída e também que há consumo maior da pimenta em conserva que nas demais feiras livres descritas anteriormente. Entretanto a compra de pimenta na sua forma *in natura* manteve o padrão dos municípios já descritos. O urucum é encontrado apenas no formato de corante, e seu consumo se iguala ao cominho em volumes vendidos.



Figura 8. Especiarias comercializadas em Picos-Piauí

A partir de publicações com receitas de pratos piauienses, percebe-se claramente a citação de especiarias específicas, que se repetem, evidenciando um padrão em sua utilização (receita 1, receita 2, receita 3 receita 4).

Nos anexos (2 e 3) foram disponibilizadas fichas técnicas de preparações gastronômicas utilizadas em aulas práticas da disciplina cozinha piauiense, desenvolvidas do IFPI (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí)

7.4 Receitas

Para Compor as receitas, utilizou-se informações tal qual estavam nas referencias citadas, no final de cada receita, entretanto apesar de não ser citação direta, não seguiu-se a ABNT por questões meramente estéticas.

7.4. a Receita 1

Carneiro cozido

- 4 kg de carneiro (carne dianteira e espinhaço)
- **Pimenta-do-reino**
- Alho
- **Cominho**
- Folha de louro
- Vinagre
- Um pouco de vinho

- Óleo
- **Colorau**
- 2 tomates sem pele
- 2 cebolas médias
- 1 pimentão pequeno
- Sal a gosto

Corte o espinhaço nas juntas depois de cerrar osso a osso no meio. Lave com água , limão ou vinagre, ponha p escorrer e tempere com pimenta-do-reino, cheiro-verde, alho, cominho, folha de louro, vinagre, , um pouco de vinho, sal e colorau. Deixe repousar por uma hora. Ponha na panela um pouco de óleo com cebola e deixa dourar, acrescente os tomates e os pimentões picados, dê uma mexidinha. Ponha carne temperada, mexa bem e deixe em fogo lento, com a panela tampada, até que o caldo que saiu da carne seque. Ponha água fervendo (um copo aproximadamente) veja se está bom de sal, ponha na pressão para ficar macia. (VERAS, 2011, p.16).

7.4.b Receita 2

Assado de Panela

- Peça de alcatra ou de lagarto de cerca de 500g
- Sal a gosto
- **Pimenta-do-reino a gosto**
- 2 dentes de alho amassados
- **1 colher (chá) de colorífero**
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 e ½ xícaras (chá) de água
- 1 tomate cortado em rodela
- 1cebola cortada em rodela
- 1 pimentão cortado em rodela

Tempere a carne com o sal, a pimenta, o alho e o colorífero. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e sele a carne. Em seguida adicione água e feche a panela. Cozinhe na pressão por 5 minutos, Abra a panela e cozinhe a carne, virando-a de vez em quando, até que a água seque. Adicione o tomate, a cebola e o pimentão e refogue. Se necessário, adicione ½

xícara (chá) de água, para criar um molho. Disponha a carne em uma travessa com o molho ao redor e sirva. (SINTONE; KLOCK; MARCATTI, 2009, p.54).

7.4.c Receita 3

Capiau

- 1 kg de carne de sol
- ½ kg de macaxeira
- 1 dente de alho espremido
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 maço de cheiro verde picado
- Sal e **pimenta-do-reino**

Corte a carne de sol em pedaços miúdos e tempere com alho, cebola, tomate, pimentão, cheiro verde, sal e pimenta-do-reino. Leve ao fogo para refogar e guisar, até ficar um molho grosso, deixando cozinhar. Descasque a macaxeira e corte em pedaços. Quando a carne estiver pronta, acrescente a macaxeira e deixe cozinhar até que esteja macia. Sirva com arroz branco e farinha de mandioca. (RODRIGUES, 2007, p. 60).

7.4.d Receita 4

Doce de banana em calda

- 20 bananas coruda
- 1 kg de açúcar
- **2 cascas de canela**

Raspe com uma colher toda a banana para tirar a crosta branca. Corte as bananas . Ponha em uma panela dois litros de água, juntamente com o açúcar, o cravinho e uma ou duas cascas de canela. Leve ao fogo lento para cozinhar. Quando estiver mudando de cor, e a calda já engrossando, vá abalando para o doce não pregar. Para das uma cor bonita deixe a tampa da panela semi-tampada. Ela deve tomar ar, se não derrama. Esperar até as bananas ficarem escuras. Caso queira a calda mais grossa, fique ao pé da panela, abalando para a calda não pregar. (VERAS, 2011, p.104).

8 DISCUSSÃO

Existe uma diversidade de especiarias que são utilizadas na culinária mundial, elas modificam ou acentuam o sabor e também dão cor aos alimentos, as especificidades e o modo como são usadas depende de cada região. Norman (2012) registra que o estilo de cozinhar muitas vezes depende das condições locais, mas o que realmente diferencia e determina a individualidade de cada local, são as especiarias e a forma como são utilizadas.

Conforme observado nos municípios estudados a quantidade de cada especiaria comercializada denotava a importância do uso na gastronomia local e diferencia os hábitos e costumes culinários desses povos. Os relatos de Civita (2009) mostraram, tal qual foi descrito nessa pesquisa, que as quantidades e a forma de utilização específica de cada especiaria diferencia as características da cozinha piauiense da cozinha dos demais estados brasileiros.

A comercialização de especiarias contribui para o desenvolvimento dos municípios ao tempo em que o comércio é um fator importante na expansão do uso das especiarias. De acordo com Julião et. al (2015), no que tange a produção, venda e uso das especiarias, os números são crescentes a cada ano. Como foi relatado aqui as feiras livres tem um papel importante na comercialização das especiarias, pois englobam um espaço de mobilidade comercial. Há um ciclo de venda nessas feiras livres semanais que se constitui habitual para as comunidades locais e que representa oportunidade de negócio e de convívio.

Guimarães (2010) descreve esse momento social como um processo de compra e venda que no espaço das feiras gera uma rotina de dependência entre vendedores e compradores que se constituem em espaço cultural esse autor descreve as feiras livres como uma oportunidade para a quebra de barreiras sociais, recuperando um convívio social igualitário com comunicação entre as pessoas que ali frequentam, havendo a troca de informações e experiências. Em Senac (2012) as feiras nordestinas foram descritas como um encontro sempre renovado, onde há um reencontro semanal com parentes e amigos. Segundo Souza et al (2014), são nessas feiras que os comerciantes exibem seus produtos em barracas móveis em vias públicas, sendo possível identificar além de produtos, expressões e diversidades culturais.

De acordo com os resultados obtidos foi possível observar que nas feiras visitadas houve preferência por especiarias processadas artesanalmente, possivelmente, por manterem cor e sabor original em relação as industrializadas. Entretanto, para Norman (2012) a maneira mais eficaz de se conservar as características das especiarias é deixando-as inteiras, para evitar perda de sabor e de aroma com a liberação de substâncias durante a moagem. Nas feiras

visitadas eram comuns a junção de especiarias, formando assim um preparado, conhecido por tempero caseiro. Assim ha preferência por especiarias moídas no ato da compra, propiciando uma homogeneização no produto e reduzindo as perdas olfativas. Matos (2007) também relata sobre essas combinações, como por exemplo, a junção de urucum, pimenta-do-reino, cominho e outras ervas, com sendo muito utilizadas na culinária piauiense.

Como relatado o urucum dentre os preferidos nas feiras estudadas. Araújo et. al (2005) também diz que o urucum é usado no Piauí em grande quantidade como um corante natural. Assim, também foi o observado com a pimenta-do-reino. Julião et. al (2015) qualifica que a pimenta-do-reino é a especiaria com a maior área de produção e portanto a mais consumida no país, além de colocar o Brasil como um dos maiores produtores.

Com relação à pimenta malagueta e seu uso direto em temperos e receitas não é comum nos municípios estudados sendo mais utilizado na finalização de pratos e principalmente na elaboração de conserva. Matos (2007) acrescenta que além da pimenta malagueta existe também uma preferência pela pimenta-olho-de-peixe (*Capsicum chinense* L.)

O cominho mostrou-se importante na culinária dos municípios estudados, sendo algumas vezes comercializado em porções semelhantes às de pimenta-do-reino para fins de uso combinado a esta. Araújo et. al (2005) relata que as preparações típicas nas casas dos piauienses como a galinha caipira, os cozidos e os pirões são temperados com pimenta-do-reino e cominho.

A canela tem uso principalmente em doces, a maioria destes feitos a base de banana e milho, comuns em festas juninas nos municípios estudados. Esse foi destacado em Senac (2012), onde foi dito que as festas juninas piauienses tem aroma de canela. Há uma prevalência da compra da canela em casca, nas feiras livres estudadas. Em discordância Fani (2014) relata que o maior volume dessa especiaria é comercializada em pó ou moída. Norman (2012) endossa que a canela em pó é aromática de imediato e que as ramas tendem a esconder suas propriedades aromáticas até serem quebradas ou cozidas em algum líquido.

Uma forma de examinar a utilização dessas especiarias é através de receitas típicas regionais publicadas. A construção de uma receita desperta a narrativa de memória social e cultural de uma região. Veras (2011), narra a utilização dessas especiarias como: canela, cominho, pimenta-do-reino e urucum na maioria das receitas que buscam atrair pelo aroma e/ou paladar específico. A partir da análise de receitas Civita (2009) e Rodrigues (2007) referem a utilização da pimenta-do-reino em diversas receitas de pratos tradicionais na cultura piauiense.

9 CONCLUSÃO

Foi possível concluir a partir da revisão de literatura que as especiarias são importantes no processo de construção da história mundial, e principalmente da história da alimentação. A sua utilização tem se difundido cada vez mais por agregarem aos alimentos e por características sensoriais que agradam o paladar e realçam o sabor das preparações gastronômicas.

A partir de observação *in loco* pode se inferir que a gastronomia dos municípios estudados caracteriza-se por apresentar pratos bem temperados, ricos e diversificados, sendo as especiarias as principais responsáveis por caracterizar a culinária local. A população dos municípios visitados conhece e compra especiarias, bem como preparados utilizando misturas das mesmas com a finalidade de agregar sabor e odor aos alimentos.

Observou-se que o cominho, pimenta-do-reino e urucum ou corante, são especiarias comercializadas em grandes quantidades por serem culturalmente muito utilizadas como base para temperar a maioria das preparações tradicionais na culinária piauiense. Bem como a pimenta malagueta adquirida quer *in natura* ou na forma de molho, que pode ser facilmente encontrada em restaurantes e residências desses municípios. Não tão comum na culinária, mas indispensável para algumas preparações, a canela esteve presente em quantidades modestas, mas contava com a procura de consumidores fieis ao sabor e odor característicos.

Assim sendo, pode se inferir que as quantidades de especiarias disponíveis para venda, a forma como são comercializadas e a procura para compra pelos consumidores dos municípios estudados, forneceu informações diagnósticas de como essas populações se relacionam com o uso dessas especiarias, fazendo uso das mesmas na culinária local.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, W. M. C. et al. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005. 101 p.
- AMADO, J.; FIGUEIREDO, L. C. **A Magia das Especiarias**. São Paulo: Atual, 1999. 32 p.
- ATALA, A; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008. 252 p.
- BOMTEMPO, Márcio. **Pimenta e seus benefícios à saúde**. São Paulo: Alaúde, 2007. 100 p.
- BOTELHO, Adriano. **Sabores do Brasil**: Geografia dos Sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Ministério das Relações Exteriores. 2016. p. 61-69.
- BRASIL, Jaicós/Piauí. Prefeitura Municipal. **Sobre a cidade**: Dados geográficos. Disponível em: < <http://www.jaicos.com/portal/index.php/dados-geograficos>>. Acesso em: 20 de mar. de 2016.
- BRASIL, Oeiras/Piauí. Prefeitura Municipal. **Sobre o município**: Geografia. Disponível em: < <http://oeiras.pi.gov.br/pagina-exemplo/>>. Acesso em: 20 de mar. de 2016.
- BRITO, J.; COSTA, A. R.: **Geografia do Piauí**: Conhecer para valorizar. Teresina: EDUFPI, 2012. 249. p.
- CASCUDO, L. DA C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004. 954 p.
- CIVITA, R. **Cozinha Regional Brasileira**: Sergipe e Piauí. São Paulo: Abril, 2009.p.172.
- CHAVES, G.; FREIXA, D.: **Larousse da Cozinha Brasileira**: Raízes Culturais da Nossa Terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199 p.
- DALBY, Andrew. **Sabores Perigosos**: a história das especiarias. São Paulo: Senac, 2010. 264 p.
- FANI, M. **Aditivos e Ingredientes**: Condimentos e Especiarias. São Paulo: Insumos, 2014. p. 33-45.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Senac, 2001. 288 p.
- FREEDMAN, P. **A História do Sabor**. São Paulo: Senac, 2009, 368 p.
- FREIXA, D.; C, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 300 p.

GALVÃO, A. **Tratado dos Descobrimentos: Antigos e Modernos**; Lisboa: Oficina Ferreiriana, 1565. 128 p.

GUIMARÃES, C. A. **A Feira Livre na Celebração da Cultura Popular**. São Paulo: CELACC, 2010. 20 p.

IBGE. **Censo 2010**. Disponível em: <

http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas_pdf/total_populacao_piau.pdf>. Acesso em: 20 de mar. de 2016.

Jardim Botânico do Missouri: ***Bixa orellana* L.** Disponível em <

<http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?taxonid=277939&isprofile=0&AllImages>>. Acesso em 24 de mar.2016.

_____. ***Piper nigrum* L.** Disponível em <

<http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?kempercode=d276> >. Acesso em 24 de mar.2016.

_____. ***Capsicum annum* L.** Disponível em: <

<http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?kempercode=a685> >. Acesso em 24 de mar.2016.

_____. **A Tropical Feast: *Cinnamomum zelanicum* Blume**, pdf disponível em: <

<https://www.missouribotanicalgarden.org/Portals/0/Education/Students%20and%20Teachers/PDFs/tropfeastbooklet.pdf> >. Acesso em 24 de mar.2016.

JULIÃO, L. et. al. **Hortifruti Brasil: Ervas & Especiarias o complemento que faz toda a diferença**. São Paulo: CEPEA, 2015, p. 11-19.

KRONDL, M. **O Sabor da Conquista: Veneza, Lisboa e Amsterdam na Rota das Especiarias**. Rio de Janeiro: Rocco, 2008, 302 p.

LODY, R. **Brasil bom de boca**. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 423 p.

MATOS, M. A. DE O. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: Uma viagem gastronômica pelo Piauí**. Teresina: Alínea Publicações, 2007, 167 p.

MS. **MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico par a Especiarias, Temperos e Molhos. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/c8b2040047457a8c873cd73fbc4c6735/RDC_276_2005.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 18 fev. 2016.

NETO, N. L. **Ervas e Especiarias**: Com suas receitas: Dicionário gastronômico. São Paulo: Gourmet Brasil /Bocato, 2006. 162 p.

NORMAN, J. **Ervas & Especiarias**. São Paulo,:Publifolhas, 2012, 336 p.

OLIVEIRA, B. M. **Comida e cultura: um diálogo culinário através da cozinha piauiense**. Teresina: IFPI, 2014. 54 p.

PELT, J. M. **Especiarias e Ervas Aromáticas**: História, Botânica e Culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 223 p.

RAMOS, F. P. **No Tempo da Especiarias**. São Paulo: Contexto, 2004. 288 p.

RECINE, E.; RADAELI, P.: **Alimentação e Cultura**; NUT/FS/UnB – ATAN/DAB/SPS, 2001. 66 p.

RODRIGUES, R. **Paladar Brasileiro**. São Paulo: Antonio Bellini, 2007, 120 p.

SENAC. **Culinária Nordestina**: Encontro de mar e sertão. São Paulo: Senac, 2012. 152 p.

STEURER, Fabiane. **Especiarias: aplicações e propriedades**. Pelotas :UFPE, 2008 30 p.

STOBART, T. **Ervas, Temperos e Condimentos de A a Z**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009, 359 p.

TREVASSINE, B. et. al. **Sabores da Cozinha Brasileira**. São Paulo: Melhoramento LTDA, 2004. 256 p.

VERAS, S. **Alquimia do sabor**: Caderno de receitas piauienses. São Paulo: Alpharrabio, 2011. 139 p.

VERÍSSIMO, L. F.: **A mesa voadora**. Rio de Janeiro: Objetica LTDA , 2001. 50 p.

VICENTINO, C.; DORIGO, G. **História Geral e do Brasil**. Rio de Janeiro: Scipione, 2011. 832 p.

ZANCANARO, R. D. **Pimenta**: Tipos, utilização na culinária e funções no organismo. Brasília: UB, 2009. 43 p.

ANEXO 1

Receita

Tempero caseiro

- 1 kg de tomates
- 2 pimentões verdes
- 1 kg de cebola
- 500 ml de vinagre
- 125 ml de vinho
- 1 colher de sopa de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de louro moído
- 1 colher de chá de cravo-da-índia moído
- 1 colher de sobremesa de noz-moscada moída
- 1 colher de sobremesa de orégano
- 1 colher de sobremesa de cominho
- 1 colher de coentro moído
- 1 cebolinha de estragão

Lave os tomates e os pimentões. Secar, e com uma faca, tirar o caule e as sementes. Cortar em pedaços e bater no liquidificador. Passe em uma peneira e reserve. Descasque o alho e passe no liquidificador com um pouco de vinagre até ficar macio. Passe no liquidificador a cebola e os outros ingredientes alternando com vinagre e vinho. Misture os ingredientes em uma vasilha e esta pronta para usar.

Receita extraída do Livro: Alquimia do Sabor: Caderno de receitas piauienses.

ANEXO 2

ROTEIRO PRÁTICA Nº 04 25/02 (QUI -T)

DOCENTE: BRUNA DE OLIVEIRA
DISCIPLINA: COZ. PIAUIENSE

TURMA: COZ. PROEJA - 332
TEMA: COMIDA TÍPICA PIAUIENSE

Frango desfiado e Angu Escravo

Peito de frango	1un
Limão	Suco de 2 um
Tempero caseiro	2 colheres de sopa
Colorau	1 colher (sobremesa)
Azeite de coco ou gordura de porco	1 concha
Cebola	2un
Cheiro verde	1 molho
Louro	1 folha
Pimenta e sal	q.b.
Couve ou folha de quiabo	q.b.
Fubá	1 xicara
Água	3 xicaras

Corte o peito em pedaços grandes. Leve ao fogo o suco de limão e água e cachaça, aqueça ligeiramente, lave o frango com essa mistura. Aqueça o óleo com o tempero completo, junte os pedaços de frango e deixe dourar. Escorra o excesso de óleo e acrescente o urucum e misture bem, pingue água aos poucos, deixe suar e junte o cheiro verde, cebolas inteiras e o louro. Tampe a panela e deixe cozinhar bem até ficar bem mole quase desfiado. Junte o fubá com água e cozinhe em baixo por 30 minutos, tempere com sal e pimenta.

Servir quente com o frango e o molho do cozimento, acompanhado da couve ou folha de quiabo em *chifonade* e puxada na manteiga com alho.

Buchada de carneiro

Bucho de carneiro com as vísceras (tripa, língua e coração)	1,5kg
Bacon	150g
Pimenta do reino e sal	q.b.
Alho	3un
Cominho	q.b.
Folhas de louro	2un
Pimentão	2un
Cebola	2un
Cheiro verde	1 maço
Tomate	3un
Vinagre	q.b.

Corte os miúdos (tripa, língua e coração), tempere com todos os ingredientes. Reserve.

A parte costure o bucho com linha grossa e encha com os miúdos, fechando ao terminar de encher. Tempere o bucho e deixe marinar por 1h.

Aqueça o óleo e sele o bucho recheado, adicione cebola, alho, tomate, pimentão, cheiro verde e pimenta de cheiro e cozinhe até formar um molho espesso e o bucho estiver cozido.

Servir com arroz branco ou baião e farofa.

Peixada piauiense com Pirão

Branquinha em postas	2 kg
Sal e pimenta	q.b.
Limão	Suco de uma unidade
Tomate	2 um
Cebola	2un
Cheiro verde	q.b.
Pimenta de cheiro	Qb.
Corante	q.b.
Farinha de mandioca	200g
Óleo	q.b.

Limpar e porcionar o peixe. Temperar com sal e pimenta. Passe o peixe temperado na farinha de trigo e “grelhe” rapidamente dos dois lados. Reserve

Numa panela disponha azeite aqueça e adicione o corante, tomates, cebolas, pimenta de cheiro em rodela e cheiro verde, adicione leite de coco e cozinhe. Então adicionar o peixe, cozinhar por alguns minutos até molho encorpar. Usar fundo de peixe para cozinhar.

Preparar o pirão com caldo do peixe.

ANEXO 3

ROTEIRO PRÁTICA Nº 03 18/02 (QUI -T)

DOCENTE: BRUNA DE OLIVEIRA
DISCIPLINA: COZ. PIAUIENSE

TURMA: COZ. PROEJA - 332
TEMA: COMIDA TÍPICA PIAUIENSE

Objetivo: Preparar pratos populares da cozinha piauiense

Fava com arroz e lombo assado

Fava	500g
Azeite de coco	q.b.
Arroz	300g
Cebola	1un
Cheiro verde	1 molho
Pimenta de cheiro	2un
Lombo de porco	1kg
Sal e pimenta	q.b.
Corante de urucum	q.b..
Alho	4 dentes
Cominho	q.b.

Fava: Afervente a fava para retirar o amago, por 3 vezes. Cozinhe até ficar macia. Reserve.

Prepare o arroz branco ao modo **creole**. Ferver a água, sal e óleo, adicionar o arroz cozinhar até ficar **aldente**, escorrer e Reserve.

Tempere o lombo com sal e pimenta, alho e cominho e deixe descansar por 1 hora. Selar em sautese e assar em forno pré-aquecido por 30 minutos, coberto com papel alumínio. Retirar o papel e deixar dourar, adicionando o sulco da carne, até dourar. Retirar do forno, descansar por 15 minutos antes de fatiar.

Usar a assadeira do assado e preparar uma farofa de cuscuz**Arroz doce**

Arroz	300g
Açúcar	q.b.
Água	3 xícaras
Manteiga	1 colher de sopa

Sal	1 pitada
Leite	2 medidas de leite
Canela	A gosto

Derreter a manteiga e refogar o arroz, adicionar a água e cozinhar até ficar meio mole, acrescentar o leite, o açúcar e baixar o fogo, deixar cozinhar e adicionar mais leite para obter um creme. Adicionar a canela e servir em porções individuais.

P.s. pode-se substituir o açúcar por leite condensado.

Frango recheado

Frango inteiro	1un
Pimenta do reino	q.b.
Cominho	q.b.
Folha de louro	q.b.
Vinagre	Meia xícara
Alho	4 dentes
Limão	2 sucos
Sal	q.b.
Cebola	2un
Pimentão	1un
Tomates	2un
Azeitonas	q.b.
Cheiro verde	q.b.
Ovos cozidos	2un

Tempere o frango com temperos secos, adicione vinagre e limão. Perfure o frango para melhor penetrar os temperos, passar temperos dentro e fora. Ferva os miúdos, corte em cubos pequenos, junte a cebola, pimentão, tomate, azeitonas, cheiro verde e ovos cozidos todos picados. Recheio o frango, feche e deixe descansar por 1 hora antes de assar. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos, retire papel alumínio e asse até dourar.

Servir com arroz, farofa.