



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

CAMPUS: SÃO RAIMUNDO NONATO

CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

JÉSSICA DA SILVA ARAÚJO

**ALÉM DO ALIMENTO À MESA: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE
COZINHA NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PI**

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2020

JÉSSICA DA SILVA ARAÚJO

**ALÉM DO ALIMENTO À MESA: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE
COZINHA NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PI**

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado ao Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, *campus* São
Raimundo Nonato, como requisito para a obtenção
do grau de Tecnologia em Gastronomia.
Orientador: Profa. Evanir de Araújo Santos

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2020

Araújo, Jéssica da Silva
A658a Além do alimento à mesa: equipamentos e utensílios de cozinha na
região de São Raimundo Nonato - PI / Jéssica da Silva Araújo. - São
Raimundo Nonato - PI, 2020.
57 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) -
Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2020.

Orientadora: Profa. Evanir de Araújo Santos.

1. Gastronomia. 2. Cozinha. 3. Utensílios. I. Título

CDD - 641.013

Ficha catalográfica: Josué de Moura Costa (Bibliotecário) – CRB3/1130

JÉSSICA DA SILVA ARAÚJO

**ALÉM DO ALIMENTO À MESA: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE
COZINHA NA REGIÃO DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PI**

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)

Apresentado como requisito para a obtenção do grau
de Tecnólogo em Gastronomia do Instituto Federal
de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.
Campus São Raimundo Nonato.

Aprovado em: 10 / 01 / 2020.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Evanir de Araújo Santos – IFPI/SRN
(Orientadora)

Prof. Me. Antônio Josinaldo Silva Bitencourt - IFPI/SRN
(Examinador)

Prof. Luciana Silva – IFPI/SRN
(Examinadora)

Aos meus pais, irmão, familiares,
professores e amigos, pelo o apoio e
incentivo ao longo dessa caminhada.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus que esteve ao meu lado em todos os momentos.

A minha orientadora Prof.^a Evanir de Araújo Santos pelo o incentivo, paciência, atenção e disponibilidade durante a orientação.

Ao Prof. Domingos Alves de Carvalho Junior pelo o apoio e sábios conselhos.

Aos demais professores do Curso Tecnologia em Gastronomia pelo suporte

dado ao longo do curso.

Aos meus pais Maria Lúcia Paes da Silva Araújo e Gregório Ferreira de Araújo; e ao meu irmão Leandro da Silva Araújo, por compartilharem dos meus sonhos e pelo o apoio de sempre.

Agradeço aos funcionários do IFPI que contribuíram de forma direta ou indireta para a concretização desse objetivo, em especial, ao técnico do laboratório de cozinha Lucas Negreiros pelo auxílio nas entrevistas.

Aos entrevistados pela contribuição e carinho que transmitiram durante a entrevista.

Ao meu amigo Francisco Rocha por estar ao meu lado nos momentos mais difíceis.

Agradeço aos meus amigos de turma, pelo o incentivo e apoio, em especial aos meus amigos Antônio Josinaldo Bitencourt, Maria do Carmo e Wellington Santana.

Muito obrigada a todos!

RESUMO

Visto que a memória gastronômica é capaz de contar muito sobre a história de um povo, sua cultura, seus hábitos e crenças, a presente pesquisa visa voltar o olhar para a gastronomia, mas não focado no alimento e sim naquilo que contribui para a feitura desse alimento, os equipamentos e utensílios de cozinha, que são de suma importância para que obtenhamos o resultado final, ou seja, a degustação de determinada comida. O local escolhido como campo de pesquisa é a cidade de São Raimundo Nonato- PI, focando nos equipamentos e utensílios de cozinha utilizados pela a população, tendo um corte histórico de 50 anos, de 1969 a 2019, com isso podemos indicar alguns equipamentos e utensílios que foram mais utilizados na região, quais se perderam no tempo e os que se mantêm até os dias atuais, ressaltando a estética da cozinha, os hábitos da região no que diz respeito a determinado objeto e o valor sentimental agregado a eles.

Palavras - chave: equipamentos; utensílios; Cozinha.

ABSTRACT

Since the gastronomic memory can tell a lot about the history of a people, their culture, their habits and beliefs, this research aims to look back to gastronomy, but not focused on food but on what contributes to the making of it. The kitchen equipment and utensils that are of paramount importance for us to get the final result, that is, the tasting of certain food. The place chosen as a research field is the city of São Raimundo Nonato - PI, focusing on kitchen equipment and utensils used by the population, having a historical cut of 50 of 1969- 2019 years, so we can indicate some equipment and utensils were most used in the region. , which ones have been lost in time and those that remain until the present day, emphasizing the aesthetics of the kitchen, the habits of the region with regard to a given object and the sentimental value added to them.

Keywords: equipment; utensils; kitchen.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01 – Propaganda de equipamentos domésticos.....	14
Figura 02 – Pedra lascada exposta no Museu do Homem Americano.....	17
Figura 03 – Vestígio de cerâmica exposto no MHM.....	17
Figura 04 – Mesa de jantar.....	33
Figura 05 – Pilão de madeira em desuso.....	38
Figura 06 – Panela de ferro em desuso.....	39
Figura 07 – Panela de barro em desuso.....	39
Figura 08 – Trempe feita por pedras em desuso.....	40
Figura 09 – Cabaça em desuso.....	41
Figura 10 – Cuia.....	41
Figura 11 – Pote de Barro exposto no Museu do Homem Americano.....	43
Figura 12 – Banca de pote.....	44
Figura 13 – Banca de pote.....	44
Figura 14 – Copo com alça.....	44
Figura 15 – Forno à lenha.....	47
Figura 16 – Forno à lenha.....	47
Figura 17 – Fogão à brasa.....	48
Figura 18 – Fogão à brasa colado na parede.....	48

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	EQUIPAMENTOS OU UTENSÍLIOS?.....	13
3	EVOLUÇÃO DOS UTENSÍLIOS NA ALIMENTAÇÃO.....	16
4	SÃO RAIMUNDO NONATO.....	23
4.1	COMIDAS TÍPICAS DO MUNICÍPIO DE SÃO RAIMUNDO NONATO.....	24
4.2	ARQUITETURA DAS COZINHAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO.....	26
5	HÁBITOS SANRAIMUNDENSES Á MESA.....	31
5.1	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: VALOR SENTIMENTAL.....	34
6	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM DESUSO	37
6.1	O PILÃO GRANDE DE MADEIRA.....	37
6.2	PANELA DE FERRO E DE BARRO.....	39
6.3	A TREMPE.....	40
6.4	A CABAÇA.....	40
7	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM USO.....	42
7.1	POTE.....	42
7.2	BANCA DE POTE.....	43
7.3	COLHER DE PAU.....	45
7.4	FOGÃO.....	46
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	50
	REFERÊNCIAS	52

1 INTRODUÇÃO

Ao ouvir a palavra alimento logo se remete à sobrevivência e à nutrição, sendo que o conceito de alimento foi se alargando, levando a novos horizontes. Na visão de Matta (2004), o alimento é algo que irá manter o ser humano vivo, trazendo em si os nutrientes necessários [...], hoje o alimento está associado à gastronomia, que de acordo com Braune (2012), abrange uma série de definições, sendo vista por muitos como arte e ciência, estando ligada ao prazer, à civilização com seus costumes, crenças, moral e culinária, podendo ser “o reflexo da cultura de um povo, os pratos, o serviço e o comportamento à mesa diferem de cultura para cultura, por vezes de bairro para bairro” (BRAUNE, 2012, p. 16). Ou seja, a gastronomia estuda vários aspectos da alimentação, sendo a comida o foco principal, os ingredientes usados para prepará-la, a técnica usada o contexto histórico de cada ingrediente, mas algo que muitas vezes passam despercebidos são os equipamentos e utensílios que foram utilizados para a feitura da comida, deixando de conhecer algo que é importante para o preparo de determinado prato.

Pouco se fala da evolução dos equipamentos e utensílios de cozinha e da sua contribuição para que uma receita obtenha sucesso, um bom cozinheiro valoriza desde os mais simples objetos aos mais complexos, tratam-nos com bastante delicadeza e zelo, porém, ao descrever o processo em que preparou determinado alimento, atentam-se na maioria das vezes em relatar os ingredientes e as técnicas de cocção¹ que usaram, esquecendo-se de detalhar quais os equipamentos e utensílios utilizados na sua feitura. Ou seja, ao querer conhecer a história de determinado prato irão conhecer somente em parte, porque outras perderam-se no tempo devido à falta de atenção nos mínimos detalhes, esquecendo que “Do fogo em diante, há uma tecnologia por trás de tudo que ingerimos, quer a reconheçamos, quer não. Por trás de cada pão há um forno, por trás de cada tigela de sopa há uma panela e uma colher de pau” (BEE WILSON, 2014, p. 14).

É impossível preparar uma comida por mais simples que seja sem a ajuda de algum objeto, assim, como é importante conhecer como se deu o avanço da culinária, é necessário entender que os equipamentos e utensílios tiveram seu papel no desfecho deste avanço. Tal conhecimento faz com que mantenham-se viva, na memória de uma determinada população, a cultura alimentar vista por um outro ângulo; não mantendo o

¹ Cocção “é o processo pela a qual se aplica calor ao alimento a fim de mundificar-lhe a estrutura, alterar ou acentuar seu sabor e torna-lo adequado à degustação” (KÓVESI; SFIERT *et. al.*, 2007).

foco apenas no alimento, mas o que possibilitou o preparo desse alimento, assim por mais que não usem alguns equipamentos e utensílios por serem vistos como ultrapassados, eles ficam presentes na memória através de relatos não perdendo-se no tempo.

É a partir desse olhar voltado para os equipamentos e utensílios, sendo eles capazes de contar muito sobre a história de um determinado povo e o momento em que vivem que surge esta pesquisa, que visa-se abordar o tema do uso de utensílios domésticos em São Raimundo Nonato, objetos estes usados na cozinha há 50 anos, isto é, em meados dos anos 1969 a 2019 e, analisar qual foi o papel desses objetos nos diferentes contextos sociais.

A referida pesquisa monográfica caracteriza-se pela análise qualitativa, nesse sentido obedecendo aos fins que esta modalidade de pesquisa permite. A pesquisa qualitativa possibilita ao investigador expressar suas opiniões sobre os sujeitos investigados, por esse motivo enquadra-se na análise dos dados obtidos através da investigação dos objetos estudados. A metodologia adotada para chegar aos resultados esperados foram as seguintes: pesquisa bibliográfica feita por meio de consulta a fontes em livros, artigos, monografias, sites, pesquisa em biblioteca apropriando-se dos conceitos fundamentados em alguns dos teóricos que ajudaram a dar suporte às discussões sobre a história que os utensílios carregam consigo, como Gisslen (2017), Stippe (2009), Freyre (2007), Braga (2011), Santana (2018), Franco (2010), Negreiros (2016), Silva (2014) Silva Filho (2007) Meneses (2012); acompanhados da pesquisa de campo, concluindo com a pesquisa de gabinete feita e a análise dos dados.

Para coletar os dados na pesquisa de campo, foi utilizado instrumental da *história oral*, por meio de entrevistas semiestruturadas e pesquisa de carácter etnográfico visando coletar informações sobre o papel dos equipamentos e utensílios estudados, no registro de narrativa e experiência humana. A metodologia da história oral é de fundamental importância, por ser capaz de contar e trazer consigo informações de um determinado tempo, transmitindo o conhecimento de geração em geração levando em conta o falar de Delgado (2010, p. 46) “a História pode ser identificada como alimento da memória, e simultaneamente, a memória pode ser tomada como uma das fontes de informações para a construção do saber histórico”; assim, a memória dos entrevistados do município de São Raimundo Nonato-PI alimenta a história da região no que diz respeito à utilização dos equipamentos e utensílios de cozinha. A principal metodologia adotada para obter tais informações foi através de entrevistas realizadas na localidade de

São Raimundo Nonato, Piauí, no centro da cidade e em povoados da cidade com pessoas de idade acima de trinta anos.

As entrevistas foram realizadas com 13 pessoas, entre elas 10 mulheres e 3 homens que vivem no município de São Raimundo Nonato sendo 8 na cidade e 5 na localidade de Pau Ferro, com a faixa etária de 30 a 88 anos de idade. Para escolha dos entrevistados foi utilizado três critérios, primeiro pela a idade dos mesmos, a maioria com mais de 50 anos de idade, visando assim o período em que foi feito o recorte histórico da pesquisa, com o objetivo de captar a vivência e as mudanças em que essas pessoas passaram com o decorrer do tempo, o segundo critério foi identificar através de perguntas, quem da casa dedicava mais tempo aos serviços domésticos sendo assim capaz de descrever com mais detalhes o tema estudado, por esse motivo a maioria dos entrevistados foram mulheres, cujas dedicam a maior parte do seu tempo para os serviços domésticos. E por fim com indicação de amigos foram escolhidas casas em que preservavam algo em que nos dias atuais é considerado como antigo. As perguntas feitas para os entrevistados foram às mesmas, exceto para quatro deles, para os quais foi escolhido algum tema específico em que durante esse período de 50 anos eles possam ter tido contato. Levando em conta que:

A convicção de que o tempo da memória ultrapassa o tempo de vida individual exclusivo dos depoentes, já que esses, inúmeras vezes, trazem gravados em si as histórias de família, as tradições culturais de sua região ou país, as histórias de amigos, das instituições ou comunidades às quais estão vinculados (DELGADO, 2010, p. 63).

Partindo desse aspecto, além de ser descrito a memória que os entrevistados vivenciaram também foi levado em consideração a memória que os entrevistados não vivenciaram, mas recordaram por ouvir relatos de seus familiares e amigos.

Foram estabelecidos como objetivos os seguintes: indicar alguns utensílios de cozinha usados em São Raimundo Nonato no período de 1969-2019; refletir sobre a relação das pessoas com os utensílios e objetos de cozinha em São Raimundo Nonato.

2 EQUIPAMENTOS OU UTENSÍLIOS?

No vocabulário gastronômico, inclusive no âmbito da cozinha existem inumeráveis termos que definem a mesma coisa, os termos variam em tempo cronológico e espaço, entre esses termos se destacam os nomes: equipamentos e utensílios que inúmeras vezes são citados aleatórios como se fossem sinônimos um do outro, mas algo possível de notar é que em algumas citações essas duas palavras se deferem uma da outra.

Ferreira (2010) define utensílios como tudo que tem utilidade, qualquer instrumento de trabalho que se utilize em algum meio; equipamento é o conjunto de tudo aquilo que serve para equipar, prover e abastecer.

Os utensílios de cozinha possuem finalidade específica que facilita o manuseio do alimento, seu preparo, sabor, estética, o espaço em que o alimento percorrerá até chegar ao comensal e como será apresentado para o consumo.

Para Abbade; Barreiros (2017, p. 525): “Em um vocabulário de cozinha, os utensílios encontrados são os instrumentos de trabalho utilizados na feitura e preparo dos alimentos, assim como aqueles que compõem o espaço onde os alimentos são preparados”.

Segundo Gisslen (2012), os equipamentos são algo importante que compõe a cozinha a qual o fogão é a peça mais importante. Enquadram-se como equipamentos de cozinha: ferramentas manuais, elétricas, panelas, frigideiras e facas, entretanto, na visão de Stippe (2009), esses objetos são utensílios.

Para melhor compreensão deste trabalho, adota-se o termo utensílios de cozinha para os objetos que são de fácil manuseio. Entende-se que possui fácil manuseio os objetos menores podendo ter alguma fonte de energia elétrica ou não, como: talheres, panelas, louças e potes.

Dessa forma, usar-se-á equipamentos de cozinha para os objetos de maior estrutura física que depende de fonte de energia, entre eles estão o fogão, geladeira, liquidificador e batedeira.

Os utensílios de cozinha são indispensáveis para o preparo de qualquer alimento. Segundo Stippe (2009, p. 50), “os utensílios de cozinha estão para o cozinheiro como os pincéis estão para o artista: são indispensáveis”.

Os utensílios são capazes de contar muito sobre a história de um determinado povo e o momento em que vive; e como tudo sofre transformações no decorrer da

história, os utensílios passam por constantes modificações a fim de facilitar e melhorar o preparo do alimento.

Entende-se que muitos utensílios culinários se perderam no tempo devido a uma grande consequência da Revolução Industrial e da globalização com surgimento de novos equipamentos e utensílios.

Foram lançados no mercado geladeiras, fogão a gás, logo depois, lança-se também o fogão elétrico. Já no século XX, os utensílios de cozinha passaram por muitas transformações, entre elas a substituição do cobre pelo alumínio, o aperfeiçoamento de materiais resistentes ao calor – vidro, cerâmica, porcelana entre outros. “Concomitantemente, os trabalhos de cozinha simplificavam-se com o aparecimento de liquidificadores, batedeiras, panelas de pressão, fornos de controle automático e outras inovações das quais os Estados Unidos foram os pioneiros” (FRANCO, 2010, p. 239-240).

Figura 01 – Propaganda de equipamentos domésticos



Fonte: <http://www.memoriaviva.com.br/ocruzeiro>

Mesmo após a evolução, observa-se que certos utensílios mais simples e artesanais não desapareceram completamente como ressalta Freyre (2007), antigas tradições da cozinha estão vivas no Nordeste devido à tradição de algumas pessoas. Podemos notar o uso da colher de pau que é preferência das doceiras tradicionais por acreditar que uma colher diferente pode interferir no sabor do alimento. Através desse estudo, pretendem-se identificar alguns equipamentos utensílios no âmbito sanraimundense nos últimos 50 anos.

A cada dia, vão surgindo utensílios e equipamento de cozinha novos no mercado, mas o seu uso não chegará da mesma forma para todos, Braga (2011, p. 72) salienta que:

Quer a bateria de cozinha² quer as baixelas anunciem a presença ou ausência de objetos comuns e de luxo, consequentemente patenteiam níveis de vida, hábito, padrões de consumo e também maneiras de cozinhar. (BRAGA, 2011, p. 72)

Compreende-se que o poder de compra de equipamentos e utensílios pode definir *status* social de seus possuidores. É possível notar que alguns equipamentos e utensílios chegam primeiro nas casas onde as pessoas possuem maior poder aquisitivo, principalmente, os equipamentos elétricos por apresentarem um custo maior.

As famílias mais humildes vão tendo, aos poucos, acesso a equipamentos de cozinha, tanto que ao visitar uma casa mais humilde iremos encontrar poucos equipamentos ao compararmos com as famílias mais abastadas, por exemplo: ao preparar uma simples massa de bolo usa-se uma batedeira, só que a batedeira é mais recente que o liquidificador que é mais recente que uma tigela junto ao batedor feito de arame. É possível observar que a batedeira representa maior *status* que o liquidificador para o preparo do bolo, sendo que o liquidificador representa maior *status* que a tigela e o batedor de arame, podemos constatar que nas casas onde as pessoas possuem menos dinheiro usa-se mais o liquidificador ou o batedor de arame já os mais ricos usam o que é mais moderno, a batedeira.

Essa diferença entre ricos e pobres está presente em todo o espaço da cozinha, seja na quantidade de equipamentos e utensílios, seja no tamanho da cozinha, na relação que cada um tem com esse espaço e tudo que o representa, mas o que não falta é criatividade, não há nada de mais criativo do que as milhares de formas, tamanhos, funções de equipamentos e utensílios de cozinha, tudo para chegar ao produto final a “comida” e satisfazer quem come e quem prepara o alimento. No final, equipamentos e utensílios acabam se misturando e formando uma única sintonia que podemos chamar de bateria de cozinha.

² Bateria de cozinha: conjunto de utensílios e equipamentos de cozinha. (FERREIRA, 2010)

3 EVOLUÇÃO DOS UTENSÍLIOS NA ALIMENTAÇÃO

Há muitos anos, o homem luta pela sua sobrevivência, criando armas tanto para se proteger dos perigos que o rodeiam como para a caça de animais para se alimentar, com isso foram aperfeiçoando as formas de encontrar o alimento, desenvolvendo a agricultura, as formas de cozinhar, partilhar e conservar o alimento.

De acordo com Freixa; Chaves (2012), desde o princípio o ser humano sentiu a necessidade de unir-se em grupos e desenvolver formas para viver em comunidade o que acaba gerando costumes e crenças.

Com o passar dos dias, o homem viu que além da força física eram necessários outros meios para capturar animais passando a desenvolver equipamentos que facilitassem esse trabalho. Passando a usar, na pré-história, pedras, madeiras, ossos e dentes de animais mortos destinados à preparação de alimentos. Ao descobrir o fogo, o homem passou a perceber que o alimento sofria um processo de cocção que facilitava a digestão e era conservado por mais tempo.

Vale ressaltar que há cerca de 500 mil anos, época em que o homem passou a dominar o fogo, ainda não entrava no seu imaginário a ideia de haver uma mesa, muito menos garfo, chegando mais próximo o espeto que foi um dos primeiros utensílios usados após o domínio do fogo para a cocção do alimento, só mais tarde surgindo a cerâmica. (FREIXA; CHAVES, 2012)

Araújo (2005) acredita que as primeiras formas de se consumir o alimento eram assados e, que, isso limitava a possibilidade de usar muitos ingredientes. Afirma que algo que inicia a arte culinária é a invenção dos utensílios de pedra e barro, capazes de proporcionar uma variedade de dietas.

Também para Freixa; Chaves (2012, p. 28), as primeiras formas de se cozinhar foram assar a carne sobre as brasas ou cinzas usando um espeto feito por ossos. Conclui-se que um dos primeiros instrumentos feitos pelo homem foram objetos cortantes – “instrumento que então tinha pontas afiadas e uma extremidade arredondada para o encaixe das mãos”.



Fonte: Arquivo pessoal (2019).

A figura acima mostra como eram o formato de pedras usadas no dia a dia para preparar alimentos tendo a função de uma faca, pois com essas pedras era possível rasgar um alimento, cortar e triturar.

Com essas novas maneiras de se alimentar, viu-se que eram necessárias formas para armazenar e conservar o alimento. Com essas necessidades, desenvolveu cerâmicas das quais eram dadas formas e volumes diversos e secavam no fogo, tendo no início as seguintes possibilidades de uso: armazenar água, óleo de oliva, estocar vinho, cerveja. Desta forma, a partir do desenvolvimento das cerâmicas, surgiram as primeiras panelas, possibilitando o cozimento do alimento em águas ferventes, importante passo para a culinária, podendo ser acrescentado, nas panelas, diversos temperos para dar sabor à comida.

Figura 03 – Vestígio de cerâmica exposto no Museu do Homem Americano.



Fonte: arquivo pessoal (2019).

Franco (2010, p. 18) afirma que “só com a fabricação desses artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é cozer os alimentos, condimentando com ervas e sementes aromáticas”.

Inicia-se um novo olhar para o alimento, vai aos poucos ganhando novos sabores e um papel importante na história da humanidade. Dessa forma, Araújo (2005) também conclui que o uso da cerâmica possibilitou novas técnicas de preparo dos alimentos.

Outra grande evolução dos utensílios usados no preparo da alimentação ocorreu na Idade dos Metais³. O homem passou a usar os metais como o cobre, o bronze e o ferro, desenvolvendo novos equipamentos e utensílios. Surgiu, então, o modelo mais próximo da faca que temos hoje, feita de bronze que é bastante eficaz para diversos afazeres do dia a dia. Esse objeto é utilizado na culinária e também como uma forte arma.

A possibilidade de cozinhar o alimento implicou na manifestação do gosto por determinados alimentos, não sendo a alimentação apenas para a sobrevivência, mas, desta forma, o ser humano passou a unir-se mais devido ao gosto em comum por determinada alimentação que se torna um ato de comensalidade, ou seja, camaradagem à mesa estabelece vínculos, afetividade entre os comensais, torna-se essencial na formação dos grupos caracterizando-os e formando a identidade própria de cada sociedade. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Com esse novo olhar para o alimento mais a frente por volta de 3500 a.C. o ato de alimentar-se foi ganhado novos significados, tornando para alguns formas de rituais sagrados e profanos, comidas e banquetes eram feitos e oferecidas aos deuses.

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e os que bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes a comensalidade. (FRANCO, 2010, p. 24).

Com o passar dos anos, esses grupos foram aperfeiçoando os utensílios e fazendo decorações em caçarolas e caldeirões. Durante o período clássico, os romanos utilizavam a argila local para fazer objetos simples, sendo raro os objetos de prata tornando-se mais utilizados no século II a.C., exceto o saleiro o mais comum para os romanos, no qual o sal era utilizado antes das refeições para oferendas a deuses.

³ Idade dos Metais- “entre 5000 a 4000 a.c. Nesta fase, alguns grupos humanos substituíram o uso de pedra por metais , como o cobre, o bronze e o ferro. Apareceram as primeiras cidades, o comércio e os ofícios especializados, como o de cozinheiro”. (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 26).

Foi durante esse período que gregos e romanos desenvolveram regras de boas maneiras, regras de comensalidade e começaram a usar a colher como um dos primeiros talheres de mesa, pois comiam as carnes em pedaços pequenos levados a boca com as mãos e os convidados levavam os guardanapos de suas casas para o evento. Verifica-se, que, no início, não se tinha o uso de talheres como faca e colher porque as pessoas comiam em posição quase deitada ou deitada, pegavam as comidas com os dedos de uma mão só. Com o tempo, passaram a usar a faca como um dos utensílios de mesa e único objeto de uso pessoais sendo pratos e copos para o uso coletivo. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

A alimentação na Idade Média⁴ como caracteriza Freixa; Chaves (2012) é marcada pela a extravagância dos banquetes, quanto mais quantidade de comida à mesa tanto melhor. Mas representavam também luxo e poder, ainda não se atentava tanto a qualidade dos alimentos nem com a higiene do local, nas cozinhas e nas mesas não se exibiam muito luxo, sendo a cozinha de ricos e pobres semelhantes, o que diferenciava era o uso dos ingredientes.

Na preparação dos alimentos, eram usadas trempes⁵ que ficavam próximas ao chão, sobre as trempes eram colocados caldeirões em que se cozinhavam legumes fazendo assim sopas. Praticamente não havia fogões, as carnes eram assadas em espetos sobre lareiras usando-se poucos temperos. O uso de talheres e pratos individuais sobre a mesa ainda eram escassos, comiam com as mãos, estendia-se uma massa de pão sobre a mesa servindo de base para cortar carne e pôr os alimentos.

No fim da Idade Média, Flandrin; Montanari (2015) explanam que, por haver mais tipos de cozimento, tornaram-se necessários variados utensílios para o preparo do alimento, como: frigideiras pequenas, caldeirões e travessas. Começa, então, a surgir uma grande variedade de utensílios, taças, pratos e moringas⁶ com tamanhos e formas diversas. A preparação desses alimentos se dava em cômodos específicos, na maioria dos casos, pequenos, localizados atrás das dispensas, em que eram usados fogões pequenos e rústicos que ficavam ao ar livre, protegidos por muretas de pedras.

⁴ A Idade Média “foi o período da história europeia que começou no século V (476 d.C.), com a queda do Império Romano, e se encerrou no século XV (1453), data da tomada de Constantinopla, em Bizâncio, pelos turcos-otomanos”. (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 56).

⁵ Trempe segundo o Radel (2012) “é um apoio formado por três pedras colocadas no chão para sustentar as panelas por cima do fogo”.

⁶ Moringa é um garrafão ou bilha de barro usada para conter e refrescar água. (FERREIRA, A. B. de H. 2010)

As mesas utilizadas nesse período ainda eram do mesmo modelo que surgiram no segundo milênio a.C., as mesas, mobiliário baixo, menor que o atual, normalmente tinham como função ser um móvel prático e decorativo, podendo ter funções diversas em cada sociedade.

Já nos inventários rurais do século XIV descrito por Flandrin; Montanari (2015) encontram-se utensílios metálicos, sendo citados com mais frequência as frigideiras de ferro, panelas de ferro, caldeirões de bronze e cobre, almofariz, moinhos de pedra, as grelhas e espetos apareciam apenas em lugares mais abertos, as trempes de ferro e os pilões de madeira eram encontrados por toda parte, pilões de ferro eram poucos, usados para pilar especiarias, mais usados por farmacêuticos. Os fogões eram baixos, pequenos e, na maioria das vezes, encostados a uma parede e próximos à parte de entrada da casa, os recipientes de barro, panelas e cerâmicas eram frágeis e substituídos com frequência, eram mais usados para guardar alimentos e para transportar líquidos.

Tanto Freixa; Chaves (2012) como Flandrin; Montanari (2015), dizem que a mesa era coberta por uma toalha branquíssima que ia até o chão e no final do banquete ficava bastante suja. Flandrin; Montanari (2015), ressalta ainda que o comensal era convidado a não a sujar mais que o necessário, motivo pelo qual surgem os guardanapos individuais, instrumento que protegia a brancura da toalha e ainda é de fácil manuseio.

Nesta época, era necessária a limpeza das mãos antes e após a refeição e o anfitrião do banquete era o responsável por fazer a troca dos guardanapos quando esses estivessem sujos, onde não se tinha a mesa, banquinhos faziam papel de uma, as pessoas usavam esses bancos para comer sobre eles, sobre as mesas o costume de usar a toalha branca não eram diariamente, devido ao fato de que, no fim da Idade Média, roupas e toalhas brancas serem algo de luxo.

Pouco a pouco, as mesas fixas marcam presença, primeiramente na casa de pessoas mais ricas, junto com as mesas vão passando a usar guarda-louça para os pratos, colocado na sala. Assim começa a ir se apresentando as divisões de espaço. Começam a crescer a variedade de equipamentos e utensílios, principalmente os utensílios individuais, a multiplicação de talheres e copos.

Um dos utensílios de uso à mesa ainda desconhecido era o garfo, colheres de madeira com o cabo mais curto do que os utilizados na cozinha eram muito usados. Logo mais os objetos de metais como taças ou copos constituem os utensílios de mesa.

Os utensílios de mesa como o garfo a faca e a colher foram utensílios que não passaram a ser utilizados juntos, houve um processo de adaptação entre eles, segundo

Wilson (2014), o garfo foi o que trouxe maior polêmica e ao mesmo tempo foi um dos preferidos por muitos, pois ele era menos perigoso que a faca e menos infantil que a colher e ainda representava algo sofisticado, a polêmica surgiu devido algumas pessoas associarem o garfo ao diabo por este ser representado segurando um tridente. Durante esse processo o garfo foi ganhando novas formas, com dois, três dentes e chegou a haver até garfos com cinco dentes, assim, ao usa-lo, o garfo evita o contato da comida com as mãos. O garfo para o preparo da comida é um utensílio muito antigo, porém para comer só veio passar a ser utilizado na era moderna.

[...] a distribuição de garfos individuais demorou longo tempo para se afirmar, sobretudo fora da Itália. No início do século XVII, um *gentleman* inglês ainda se admirava com esse costume, já largamente difundido em todas as camadas sociais da península italiana, de cortar a carne depois de espetá-la com garfo como faziam os trinchantes. (BOGGIALI, 1987 apud MARCHESI; VERCELONI, 2010, P. 55).

Foram surgindo novos hábitos à mesa e alguns se perderam no tempo devido à chegada de novos utensílios. Esse processo é influenciado pelo o poder aquisitivo da população.

As pessoas com um maior poder econômico possuíam taças de prata, as pessoas mais humildes tinham pratos de madeira tendo um formato parecido com copos rasos, apoiados em um pé de forma circular.

De acordo com Freixa; Chaves (2012) no Renascimento⁷, surge o refinamento dos utensílios e são determinadas as regras de comportamento à mesa, passa-se a dar mais atenção

para a qualidade dos alimentos. Graças a Catarina de Médici, italiana que se casou com um francês que em 1533 tornou-se o rei da França Henrique II, Catarina de Médici levou para França todo o requinte dos equipamentos e utensílios como: objetos porcelana, ouro, prata, copos de cristal. Levou também ótimos cozinheiros italianos.

O que marcou a evolução acelerada dos equipamentos utensílios na Europa, como ressalta Franco (2010), para chegar ao que temos nos dias atuais foram necessário o empenho dos cientistas do século XIX, que passaram a pesquisar e desenvolver formas de conservação dos alimentos a fim de aumentar a durabilidade dos mesmos, ganhando assim sucesso nas pesquisas sobre pasteurização e os enlatados gerando uma grande

⁷ De acordo com Freixa; Chaves (2012, p. 78) “Renascença ou Renascimento são termos aplicados ao movimento de renovação cultural que teve início no século XIV, na Itália, e atingiu seu apogeu no século XVI”.

escala industrial, o grande avanço tecnológico possibilitou as pessoas possuírem em suas casas o fogão a gás que até então era a carvão.

Segundo Franco (2010), a grande transformação dos utensílios de cozinha se deu no ano de 1914, quando as metalúrgicas passaram a produzir materiais resistentes ao calor como o cobre, metal inoxidável, alumínio, níquel, vidro entre outros; tornando o trabalho na cozinha mais simples com os novos utensílios, entre eles os liquidificadores, batedeiras, fornos panelas de pressão assim por diante.

O cotidiano das pessoas foi sendo modificado pela industrialização, urbanização, o nível de vida das pessoas e de educação passou por evoluções, a mulher foi se profissionalizando ganhando espaço nas empresas, o número de refeições feitas pelas pessoas foram aumentando, e o gosto por buscar sempre algo novo e prático foi sendo difundido na sociedade, o que acarretou um aumento de infinitos equipamentos e utensílios de cozinha de diversos formatos, cores e funcionalidades.

4 SÃO RAIMUNDO NONATO

O município de São Raimundo Nonato está situado no sudeste do Piauí, no semiárido nordestino, região onde a vegetação predominante é a caatinga local seco com poucas chuvas. Segundo dados do último censo do IBGE realizado em 2010, esse município possui uma população de 34. 109 habitantes. Cidade centenária, já sofreu várias transformações: socioeconômicas, políticas e culturais ao longo de seus 106 anos de emancipação política.

Segundo relatos históricos a região desse município foi ocupada por Domingos Afonso Mafrense que após a sua morte foi doada aos jesuítas. Segundo IBGE 2016, quando chegaram à fazenda Conceição, os jesuítas construíram uma casa a qual deram o nome de Sobrado da Conceição.

Junto com os jesuítas vieram colonos e pessoas aventureiras. Relata-se que na ocasião da chegada desses na região houve muitos conflitos com a tribo dos Tapuias que habitava a região.

A conquista da região do atual município de São Raimundo Nonato deu-se pelo desbravamento do comandante Zé Dias que cumpria ordens de D. João Amorim Pereira, governador da capitania do Piauí na época.

Em 1832, São Raimundo Nonato, sendo distrito eclesiástico, começa a desenvolver-se devido às fazendas da região que se estruturavam.

Iniciou-se então um ciclo de prosperidade na região. Foram criadas diversas fazendas, ampliando-se a lavoura e a criação de gado. O povoado desenvolveu-se com a construção de casas, abertura e alinhamento de ruas, criação de uma praça onde foi organizada uma feira de periodicidade semanal, aos sábados, na qual os lavadores e colonos vendiam e compravam produtos (NUNES, 2010, p.28).

Alguns anos depois, São Raimundo Nonato é elevado à categoria de vila e Município, adquirindo foro de cidade em 1912. Então, é desmembrado dos municípios de Jaicós e Jerumenha. Ao passo que, criam-se os distritos de Caracol e João Alves que são anexados a este município.

Com todas essas mudanças na região, hoje, a cidade de São Raimundo Nonato tem a atividade comercial como a principal fonte de renda dos seus habitantes, como afirma Santana (2018). No comércio, destaca-se a compra e venda de produtos

comercializados pelos pequenos produtores da microrregião, tais como: frutas, verduras, legumes.

Nota-se que no comércio sanraimundense há uma preferência da população por produtos regionais, como: feijão, milho, mandioca, carnes, farinha, mel, leite, pão, requeijão Cardoso⁸, frutas e hortaliças – entre elas o coentro e cebolinha que são muito consumidas na cidade.

Na zona rural, há o abate de animais para venda no centro da cidade de São Raimundo Nonato, com destaque para galinha caipira, suíno, cabra, ovelha e bovino. O que não dispensa o consumo dos produtos introduzidos no comércio com a chegada da industrialização. Aos poucos, o comércio assume esse rosto mais industrializado.

4.1 COMIDAS TÍPICAS DO MUNICÍPIO DE SÃO RAIMUNDO NONATO

De acordo com Santos (2016), as cozinhas piauienses tiveram suas raízes mediante uma escassez de diversos alimentos, em sua maioria vegetal, o que ocasionou na cidade de São Raimundo Nonato uma comida mais seca e forte devido à necessidade de se ingerir alimentos capazes de dar energia, fortalecendo o sertanejo para a suas atividades do dia a dia.

Ao considerar esses fatores Santos (2016) diz que as comidas que dão força e energia ganharam espaço na mesa da população de São Raimundo Nonato, mas devido às mudanças ocorridas com a chegada da industrialização, com mudanças de hábitos, contexto de trabalho fez com que esses alimentos diminuíssem a frequência em que são consumidos, todavia a importância desses permeia a cultura local.

Negreiros (2016) relata que devido à escassez de alguns alimentos a base alimentar da população sanraimundense era fundamentada na farinha de mandioca, feijão e carne, e havia períodos em que a abóbora e o milho também faziam parte dos alimentos mais consumidos pela população. A maior parte desses produtos são fáceis de encontrar no Mercado do Produtor, que fica localizado no centro da cidade de São Raimundo Nonato.

⁸ De acordo com Santana (2018) o requeijão Cardoso uma espécie de queijo amarelo escuro produzido no município de São Raimundo Nonato Piauí – Brasil. Possui consistência mais firme que um queijo comum e uma casca dura e seca, tem uma coloração marrom. É bastante apreciado pelos moradores do município e região, além de outros estados.

Entre os alimentos presentes na culinária do município de São Raimundo Nonato e vistos como pratos típicos da região estão:

O pintado, a buchada, galinha ao molho pardo, o bode assado, o requeijão Cardoso (um tipo de queijo), o pão caseiro local e ainda a forma de utilização de alguns produtos regionais como: a pimenta-de-cheiro, o corolal de urucum, a manteiga de garrafa, a carne de sol e o umbu. (SANTOS, 2016, P. 60-61).

Segundo Reinhardt (2007), a comida típica de uma região não precisa ser um prato que é feito todos os dias, mas despertar um sentimento que dá prazer em estar naquela região ou pertencer a uma sociedade.

O sentido de pertencer a uma sociedade, a uma cultura, nasce primordialmente no falar um idioma e no incluir receitas, pratos, criar hábitos cotidianos de comida. É então a comida um lugar que define e aufere à pessoa seu pertencimento, que quer dizer, ter uma identidade, partilhar de um modelo que reúne ética, moral, hierarquia, definindo papéis sociais de homens e mulheres (LODY, 2009, p. 145).

Nesse contexto, observa-se, no município de São Raimundo Nonato, que algumas comidas feitas de milho que marcam o mês de junho como: pamonha, canjica, pipoca e bolo de milho, isso ocorre porque a colheita do milho na região se dá geralmente no mês de junho. Todas essas comidas de milho são vistas como sinônimo de festa-junina. Essas são comidas típicas de São Raimundo Nonato também são encontradas em outras regiões da região Nordeste.

Algo que conta muito sobre uma comida típica é o processo de preparação. Em que equipamento aquele alimento será produzido? Quais equipamentos e utensílios serão utilizados para o preparo do prato típico? Como e onde ele será servido? Segundo Wilson (2014) é importante conhecer os utensílios. Portanto se faz de grande importância conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha que são mais usados naquela região, sendo assim capaz de contar a história de um povo, onde o alimento caminha junto com história do ser humano, nisso fez-se necessário desenvolver objetos que acompanhassem essa evolução. Ou seja, os equipamentos e utensílios que são mais presentes em determinada localidade, vão influenciar diretamente no produto final, e no legado em que ele vai deixar na memória das pessoas daquela sociedade.

Como exemplo temos o relato de Brito A. (2018), elas utilizavam alguns utensílios como a panela de ferro para fazer a canjica e também cozinhar as pamonhas. Já a cuia

(cabaça partida ao meio) era usada para colocar o milho “despalhado” e o sabugo do milho após ter sido ralado.

Nisso torna-se compreensivo que o os alimentos existentes em uma região será algo que conta muito sobre a vivência de um povo, os mesmos são capazes de definir quais utensílios serão necessários para o preparo e o consumo deste alimento.

4.2 ARQUITETURA DAS COZINHAS EM SÃO RAIMUNDO NONATO

Nota-se que as cozinhas na zona rural ainda conservam características que recordam as cozinhas mais antigas. Entre essas características, destaca-se o formato da cozinha, seus equipamentos e utensílios. Todas estas características nos proporcionam uma viagem no tempo, possibilitando-nos um prazer histórico, familiar e gastronômico.

Por meio de entrevistas orais, observou-se que as cozinhas do município de São Raimundo Nonato foram sendo modificadas de forma mais lenta nas casas de pessoas com baixo poder econômico, que adquiram esses equipamentos recentemente.

Percebe-se então que, mesmo com baixa renda há uma preocupação de atualizar este cômodo mesmo que tardiamente, assim como afirma Silva (2014), a cozinha é o local da casa onde fisicamente ocorreram mais modificações em sua estrutura, com a transformação do rural para o urbano, os instrumentos foram se modificando, hoje encontramos o fogão a gás, que antes era a lenha e o fogareiro⁹.

Silva (2014) destaca ainda que, apesar de algumas alterações nos utensílios de cozinha, alguns continuam com seu lugar garantido pelos cozinheiros que reconhecem a função e a importância destes itens, como: panelas, facas, pilões, peneiras, batedores, entre outros. Sendo assim os novos equipamentos são somados com os antigos “A cozinha é, ainda, o lugar da casa onde procura melhor abastecer, tanto no quesito mobiliário, quanto insumos” (SILVA, 2014, p. 197).

Com o tempo, as cozinhas vêm se modificando, ganhando novas cores, novos tamanhos, substituindo equipamentos, modificando o cenário familiar. Silva Filho (2007) descreve que a cozinha de quintal demorou ser substituída pela a cozinha fechada. “O pequeno fogão de ferro a carvão não oferecia muitas vantagens às trempes e

9 Segundo o dicionário Aurélio (2013) fogareiro é um pequeno fogão portátil, de ferro ou de barro, usado para cozinhar ou aquecer.

capas em telheiros abertos” (SILVA FILHO, 2007, p. 60). Só começando a ser abandonado com o abastecimento do gás butano engarrafado.

Observa-se que as características das cozinhas das pessoas mais humildes de São Raimundo Nonato, apesar de terem sido modificadas, ainda conservam alguns vestígios do passado seja na arquitetura de paredes que foram modificadas no exterior da casa, blocos que indicam que naquele local havia uma cozinha, hoje em desuso, ou marcado na memória das pessoas que viveram essa modificação.

Quando localizadas dentro de casa, nota-se que a maioria das cozinhas tinham pé-direito¹⁰ baixo e eram escuras devido ao contato constante com a fumaça obtida da queima da lenha no fogão. Por esse motivo era quase sempre localizada no último cômodo da casa, ou afastada dos outros cômodos, para que a fumaça ocasionada pelo fogão à lenha ou à brasa não viesse a passar para os demais cômodos da casa.

Sendo assim havia uma preocupação em evitar passar muitas horas em contato com a fumaça, segundo Wilson (2014), há alimentos que consome mais lenha, o que consequentemente deixa o local mais quente, pois aumenta a fumaça, e ainda deixa o local em que se cozinha manchado devido à queima da lenha, desta forma “Cozinhar em um espaço tão restrito dificilmente poderia ser uma atividade prazerosa como é para muitos de nós hoje” (WILSON, 2014, p. 109).

Fato que é mais evidente nas casas mais humildes em que sua estrutura é mais precária, onde foi possível observar que nem para todos o ato de cozinhar é algo fácil e prazeroso, mas também algo que traz alguns desconfortos, seja por ver sua casa, seus utensílios e equipamentos sempre manchados de carvão, seja por ter que possuir a habilidade de dominar o fogo, para que o alimento saia como o esperado, ou até mesmo por saber que quem cozinha usando lenha ou carvão fica com o cheiro de fumaça.

Nas casas das famílias com um maior poder aquisitivo o desconforto com a fumaça era menor devido os cômodos serem mais arejado possibilitando uma melhor saída da fumaça, o que possibilita maior variação do cardápio, comidas que demoram mais tempo não seria um problema, e assim aumenta o prazer por alimentar-se mais.

Encontrou-se, em uma das casas observadas, uma cozinha pequena no quintal. Em sua volta, madeiras que formavam a parede, havendo partes de um fogão a lenha, hoje

¹⁰ O pé-direito “é a medida entre o chão e o teto de uma construção” Disponível em:

<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/casa-e-decoracao/veja-beneficios-do-pe-direito-duplo-que-cria.>

Acesso em: 26 dez. 2019.

em desuso devido à construção de uma nova cozinha ligada aos demais cômodos da casa. O que facilita a passagem para os demais cômodos sem a necessidade de estar indo sempre ao quintal.

Essas características também são observadas na casa de Santos B. (2017) – uma cozinha em desuso no quintal, um fogão a lenha, alguns cestos em que eram guardados alimentos e um pilão de madeira. Ambas comprovando a evolução da estrutura e localização das cozinhas na cidade.

A brasa (carvão) própria para se cozinhar é aquela que o processo de queima da madeira foi interrompido antes de começar a virar cinzas afirma Brito B (2018).

A maioria das cozinhas encontradas na localidade pesquisada é baixa, assim como os demais cômodos da casa. Devido ao poder econômico das famílias e à moda da época não se atentavam muito por fazer cozinhas altas e arejadas.

Nesse contexto, compreende-se que a cozinha se apresentava como um local restrito a poucas pessoas ou apenas uma pessoa, não precisando, assim, maior disponibilidade de um espaço físico ou móveis. Desta forma, a cozinha servia como um local exclusivo para se fazer comida e não se destinava a outras atividades, como reuniões de familiares e amigos. Essas cozinhas são pequenas e sem muitos equipamentos. O fato é que diferentes ambientes de uma casa são utilizados com a mesma finalidade, ou conectados ente si segundo a observação de Meneses (2012):

É interessante, para a nossa reflexão, não dissociar a casa, a sua cozinha e o seu quintal. São espaços não apenas complementares, mas, repertórios de uma mesma dinâmica, inseparável. Complementares em territorialidades, em funções e em significados (MENESES, 2012, p. 34).

Nisso Meneses (2012) nos mostra que, quando algo sai da cozinha, mesmo que seja a fumaça ocasionada pela queima da madeira, e passa para os demais cômodos, representa ali uma construção do espaço não apenas do rico ou do pobre, mas a maneira que o espaço da casa se apresenta é como uma forma de sobrevivência.

Ao visitar as cozinhas de alguns sanraimundenses com um maior poder aquisitivo, observou-se que estas eram maiores, mesmo não tendo pé-direito alto, e construídas de maneira que se conectavam com a parte exterior da casa proporcionando um ambiente mais arejado.

É possível notar que devido às cozinhas que possuíam fogão à lenha ou à brasa serem pequenas, baixas e escuras, com poucos móveis, sem ventilação, quente e com fumaça, a cozinha não era um ambiente agradável. Afirma-se que não havia preocupação para que fosse mesmo entendendo que o ambiente possibilita o encontro de muitas pessoas para um momento de comunhão, estes momentos se destinavam então para outros espaços, como: o quintal, por exemplo.

Na casa de Macêdo (2017), observa-se que a cozinha se apresenta com um formato diferente das demais casas, possuindo maior espaço em sua estrutura, por essa razão é usada de uma maneira específica, pois a mesma utiliza a cozinha não apenas como um local em que se faz comida, mas também como um local onde familiares e amigos se confraternizam.

Constatou-se que, atualmente, a cozinha é um lugar agradável a ponto de ficar nela por tempo duradouro sem que haja desconforto.

Corroborando esta constatação destaca-se aqui o comportamento de cada pessoa entrevistada, mesmo não sendo objetivo deste trabalho, ao escolher o local para realização da entrevista. As pessoas que têm as cozinhas mais humildes optaram por conceder a entrevista no quintal, na área da frente da casa ou na sala de estar, já os entrevistados com um maior poder aquisitivo fizeram questão em serem entrevistados na cozinha. Sendo possível observar que as cozinhas mais simples, pequenas ficam destinadas apenas para o ato de cozinhar, já as maiores pode ser um lugar agradável para fraternização.

Nota-se que Macêdo (2017) expressa uma admiração pelo o espaço da cozinha que possui, fala que acha “lindinho” o ângulo que é localizado o forno e fez questão de mostrá-lo. O forno a lenha está bastante conservado.

É possível observar que as cozinhas vão se adaptando não apenas com um intuito de melhorar a estética do ambiente, mas sempre querendo tornar mais agradável e fácil o ato de cozinhar, por isso as cozinhas que muitas vezes eram localizadas no quintal da casa, sendo a maioria formada por poucos equipamentos e utensílios, possuindo o fogão de madeira ou a trempe, foram chegando cada vez mais perto dos demais cômodos.

Com essas mudanças, faz-se necessário mudar também os equipamentos e utensílios para se adaptar a esse novo ambiente.

A união da cozinha aos demais cômodos da casa trouxe benefícios à dona de casa quando se envolve toda a dinâmica do cozinhar, pois enquanto cozinha pode ir

facilmente até sala, ao quarto, resolvendo algo nos demais cômodos sem tornar essa movimentação cansativa. Vendo que essas novas cozinhas, principalmente na zona rural, apesar de ser inseparáveis aos demais cômodos elas continuam com algumas características de tempos passados. Observou-se que essas cozinhas visitadas são pequenas, contendo uma geladeira, fogão à brasa e um a gás, este último adquirido recentemente, uma mesa, uma banca de pote¹¹, contendo potes de barro para o armazenamento da água.

A propósito, o pote de barro faz parte de algumas cozinhas e da memória de muitos sanraimundenses. Esse utensílio já teve seus dias de glória, antes, muito valorizado na região.

Nota-se que as cozinhas na zona rural ainda conservam características que recordam as cozinhas mais antigas. Entre essas características, destaca-se o formato da cozinha, seus equipamentos e utensílios, porém aos poucos vai sendo modificado algo dando a entender que futuramente haverá poucos vestígios que remetem a um passado recente.

¹¹ Segundo o nome dado pelas entrevistadas Santos1 (2017), Santos2 (2017) e Landim (2017) banca de pote é um móvel feito de madeira utilizado para pôr potes de barro, com a finalidade de armazenar água, nestes também se guardam os copos. Móvel esse encontrado na casa das mesmas.

5 HÁBITOS SANRAIMUNDENSES À MESA

Silva (2014) afirma que o costume das famílias se reunirem no momento da refeição ainda prevalece nas áreas urbanas das pequenas cidades piauienses, mesmo que haja alguma distração no momento das refeições como um aparelho de televisão ligado, todas as pessoas costumam tomar a refeição no mesmo horário. “No entendimento científico, os efeitos socializantes de alimentar-se em grupo harmonizam, fortalecem vínculos, estabilizam estruturas de convívio” (ARAÚJO, 2005, p. 13 -14).

O que torna a mesa um móvel que carrega consigo funções e significados, além de ser o móvel utilizado para pôr as refeições e dispor de utensílios necessários para bem servir ao comensal, sentar-se em volta da mesa como relatado por Araújo (2005) é poder adentrar diversos sentimentos, símbolos onde a família vai expor suas experiências, sua cultura através do alimento e rituais.

Segundo Araújo (2005, p. 13 -14), “a mesa é o centro das relações. Simboliza a organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades. Refeições em horários vêm dos antigos ritos”. O comer em volta da mesa, para muitos da região de São Raimundo Nonato, é um ato de amor para com o que estar junto, pois com esse compartilha de bons momentos em família, grupos e amigos. Representa boas conversas tornando-se até um ato religioso onde as famílias antes da refeição fazem alguma oração e pedi a bênção do alimento.

Para Franco (2014), as famílias não estão se reunindo como antes no momento da refeição. Reunem-se semanalmente. Caso a família se reúna diariamente, geralmente é apenas no momento do jantar.

Ao observar o horário das refeições dos sanraimundenses, confirma-se uma mudança quanto à reunião da família à mesa, pois algumas não se reúnem mais, outras apenas uma vez por semana, e outras, somente no horário do almoço. Constatou-se que algumas famílias sanraimundenses têm o costume de se reunir a mesa no mínimo uma vez por semana ou em um horário específico, mas com o foco em ter um momento com a família e não visando tanto a arrumação da mesa. Não possuem preocupação com objeto decorativo como: vaso de flores, pratos, e utensílios sofisticados. Coloca-se uma toalha, panelas, pratos e talheres, com o único intuito de se alimentar juntos.

No dizer de Macêdo (2017), os seus pais tinham horários certos para se alimentar “minha mãe e meu pai sempre tiveram aquela coisa do jantar, do almoço daquele horário meio dia, seis da tarde, tinha tempo que passava, mas preferivelmente nós

tínhamos que estar aqui nesses horários [...]”. Ela ressalta que ao reunir-se à mesa utilizava muitos talheres, garfos, facas, colheres e açucareiro.

Embora não houvesse regras rígidas de etiqueta sua mãe sempre se atentou em ensiná-la a comer com garfo e faca e não falar de boca cheia. A mesma relata ainda que hoje possui equipamentos e utensílios modernos: o fogão a gás, geladeira, e, antes, tinha uma banca de pote com água natural. Diz que conheceu a trempe na fazenda de seu pai, mas no casarão não chegou a ter, porém panelas de ferro e barro faziam parte do seu dia a dia.

Segundo Santos B (2017), todos os domingos a sua família coloca as panelas na mesa e almoçam juntos. No relato de Landim (2017), sua família almoça junto, já no jantar cada um tem o costume de ir para cômodos diferentes. Tanto Santos B (2017) como Landim (2017) afirmam que em sua casa no momento de reunir-se à mesa não se costuma pôr objetos com fins decorativos exceto a toalha. Panelas e os talheres são os mais importantes para Landim (2017) que afirma que o que não pode faltar na mesa são apenas as panelas cheias, pois se atenta mais ao ato de se alimentar e estar com a família unida.

Observa-se que o comportamento de Negreiros A (2018) com o uso de seus utensílios se distingue das demais entrevistadas, pois sua mesa está sempre bem arrumada com toalha e jarro com flores. As toalhas sempre bem limpas com detalhes artesanais, feito pela mãe da mesma que deixou como herança, que são trocadas quando empoeiradas.

Afirma-se que nunca utilizam a mesa para as refeições. Usa-se apenas como um móvel de decoração, agindo da mesma forma com alguns utensílios de cozinha, em especial os que foram deixados como herança de seus pais.

Na visão de Negreiros A (2018) possuir um conjunto de xícaras de esmalte com bule para tomar chá e café é algo refinado. Então ela deixa esses utensílios expostos para quem a visite possa vê-los, relata que tem muito amor por esses utensílios e que todos que vão visitá-la acabam conhecendo um pouco da sua história através de objetos.

Ao mostrar seus objetos, Negreiros A (2018) fala que tem os que são utilizados no dia a dia. Esses objetos são mais simples e são utilizados para servir o alimento. Relata-se que os utensílios que recebeu como herança não podem ser utilizados para não correr o risco de quebrar. Além disso, o valor sentimental não permite o uso destes objetos em que não se encontra outros iguais para substituir.

A herança composta por copos de vidro, vasos, xícaras e bules de porcelana, xícaras e bules esmaltados são guardados em dois armários com as portas de vidro que facilitam a visualização desses utensílios por qualquer um que adentre no cômodo.

Os armários também compõem a herança de seus pais. Utilizar esses objetos como itens decorativos é característica comum com Negreiros A (2018) que usa mesa e as toalhas como decoração.

Figura 04 – Mesa de jantar



Fonte: Arquivo pessoal (2019).

Compreende-se que o hábito de tomar a refeição à mesa tem se perdido no decorrer da história da população de São Raimundo Nonato, tendo em vista que a sociedade sofre mudanças comportamentais que são ditadas por suas necessidades temporais. Contudo, reunir-se a mesa não é um hábito extinto da sociedade do século XXI, pois ainda se encontram famílias que tiram alguma data importante do calendário para reunir-se seja no final de semana, ou em datas como aniversários, semana santa, natal, virada do ano, entre outras. Ressalta-se que o hábito de sentar com a família a mesa tem se tornado cada vez mais um ato memorável e romântico. Lembranças de um passado que traz um saudosismo.

Já no que diz respeito a chegada de alguns equipamentos e utensílios, Negreiros (2016) afirma que a industrialização chegou a São Raimundo Nonato na segunda metade do século XX. Hoje esse processo se faz presente em toda a cidade de São Raimundo Nonato. Em cada casa é possível notar a presença de novos equipamentos, utensílios, produtos alimentícios entre outros.

No final dos anos 70 e durante a década de 80, possuir objetos como geladeira a gás e liquidificador manual em São Raimundo Nonato era sinônimo de riqueza e status.

Ainda, segundo Negreiros (2016), utensílios como: colher de pau, pilão de madeira, fogão a lenha, banca de pote, panelas de ferro, mesa, bule faziam parte das cozinhas sanraimundenses nos anos 70 e que o fogão a gás foi começando a fazer parte de algumas dessas famílias na década de 80 do século XX.

Nota-se que esses objetos que antes eram privilégio para poucas famílias, podem ser encontrados em qualquer lar de São Raimundo Nonato hoje em dia.

5.1 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: VALOR SENTIMENTAL

Conforme Meneses (2012), quando são feitos alguns inventários, é muito comum haver equipamentos e utensílios de cozinha nesses documentos. Os inventários além de ser importante para dividir os bens para familiares e amigos, torna-se um bom instrumento para manter-se memórias, costumes, histórias de familiares, conhecer o cotidiano dessas famílias, entender melhor os grupos sociais que tiveram tais bens. Ou seja, documento fundamental para compreender a história de uma sociedade.

Dessa forma, os equipamentos e utensílios podem ser vistos não apenas como objetos que desempenha uma função para a qual foram fabricados, mas pode gerar em si memórias e diversos significados que vai além de sua funcionalidade.

Isso fica bastante evidente no testamento de Padre João Ferreira Coelho no qual havia o seguinte pedido “a louça do meu uso tanto da Índia como de estanho [...] tudo terá os meus testamenteiros em cuidado logo que eu falecer a fim de que não haja descaminho” (MENESES, 2012, p. 34) o que demonstra que o objeto possui além de sua utilidade um grande valor sentimental.

Confirmando os apontamentos de Meneses (2012), observou-se esse mesmo fato na família de Negreiros A (2018) na qual alguns objetos de cozinha foram herança de seus pais, entre eles estão: armários, mesa, louças e toalhas. Hoje esses utensílios são utilizados apenas como objetos de decoração, e todos se encontram bem conservados.

Segundo Negreiros A (2018), seu carinho é muito especial por esses objetos que guarda com bastante zelo. Isso demonstra o valor afetivo dos seus utensílios para a mesma. Negreiros A (2018) é uma senhora de 75 anos, natural da cidade de São Raimundo Nonato Piauí, mora no centro da cidade onde seus pais viveram. É visível o valor sentimental dos objetos guardados por ela, conforme declara, muitas pessoas já pediram, quiseram comprar, falaram para substituir por utensílios modernos, mas nada

mudou sua opinião que continua a guardar com carinho a herança que não pode ser substituída, visto que faz parte da história dessa família.

Com isso, Negreiros A (2018) faz questão de mostrar a todos os objetos e dizer que pertenceram a seus pais. Curiosamente, segundo o relato, as mesas estão sempre arrumadas, mas nunca são utilizadas, nem em tempos de eventos em família. Recorda as visitas dos netos e seu cuidado dobrado para que eles não venham a danificar nada. Afirma que para manter tudo em seu devido lugar, a família se reúne no quintal da casa. Negreiros A (2018) mostra uma preocupação com o futuro dos móveis e utensílios. Declara, com ar de lamentação e lágrimas nos olhos, “não tive filhas, apenas um filho homem” e fala que uma filha poderia cuidar melhor dos utensílios e que ainda não sabe para quem vai deixar esse patrimônio tão valioso, talvez para a nora, conclui.

Indo de encontro, Acosta; Bastos (2012) descrevem que ao reunir-se em família para datas comemorativas é importante o saber receber bem, para isso a preparação do espaço do evento, a decoração, os utensílios que vão à mesa, a higiene é de suma importância, pois a mesa acentua a relação entre as pessoas que estão presentes no evento, local onde irá carregar consigo um espírito fraterno.

Quanto ao valor sentimental é possível observar que alguns sanraimundenses guardam seus equipamentos e utensílios não pensando em sua funcionalidade, até porque muitos foram sendo substituídos por objetos mais modernos e práticos, mas guardam a fim de conservar viva a história que há por trás dos equipamentos e utensílios, como é o caso de SILVA B(2018) que possui em seu quintal um pilão que já não tem a utilidade de pilar devido estar danificado, porém ele agrega um valor sentimental, pois antes de possuí-lo ele pertenceu a seu pai, destaca que pelo o fato do pilão ter sido primeiramente do seu pai é bem provável que o pilão tenha mais de cem anos.

Do ponto de vista de Santos B (2017), devido ao uso por um bom tempo do fogão à lenha, do fogão à brasa, do pilão, possui dificuldade de se adaptar aos utensílios modernos. Sua idade avançada é um dos fatores que a impede, acrescenta. Afirma ainda que na maioria das vezes que utiliza o fogão a gás, acaba sempre queimando o arroz, prefere então, cozinhar no fogão a brasa, todavia, quando quer cozinhar galinha, usa o fogão a gás por não encarvoar as panelas. Usar equipamentos elétricos em sua cozinha como o liquidificador, só a nora e as filhas quando a visitam. Nota-se que, apesar de ter vivido dias difíceis, guarda com carinho as lembranças de sua história. Sua narrativa

romantizada faz de uma simples colher de pau, assim como do pilão de madeira e de um barril, utensílios preciosos, incomparáveis, insubstituíveis, a seus olhos.

O olhar saudosista ocorre mais entre os idosos devido ao fato deles terem vivenciado melhor as mudanças ocorridas nos últimos tempos e por teoricamente os idosos terem mais tempo para pensar não estando incluso na correria do dia a dia, e por ver nos equipamentos e utensílios um pouco de seus familiares que já se foram, através desse olhar para o passado, eles podem ter vivas certas lembranças que são próprias de cada indivíduo e ao guardar esses objetos eles vão tornando viva a história dos mesmos.

Isso mesmo que de forma involuntária contribui com a conservação de alguns hábitos e lembranças, tornando possível deixar viva na memória das novas gerações experiências que não viveram, mas conhecem por ouvir falar, por encontrar na casa de seus parentes equipamentos e utensílios que não se usam mais, porém carregam um valor sentimental e histórico.

6 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM DESUSO

Para Franco (2010) ocorreram muitas mudanças nas cozinhas e também nos equipamentos e utensílios. Inclusive o comportamento das famílias também mudou.

Todas essas mudanças deixa a escolha do consumidor cada vez mais voltada para os produtos que facilitam o seu trabalho na cozinha. Como consequência, há várias inovações de técnicas de conservação e embalagens que simplificam o trabalho doméstico com a alimentação.

Devido à modernização dos utensílios, muitos entraram em desuso. Neste sentido Santos A (2018) conta que, ultimamente, utilizava sua última panela de ferro para alimentar os porcos, quando passou um ferreiro e a comprou.

A panela de ferro por ser pesada e bem mais difícil de lavar foi substituída por panelas mais modernas de fácil manuseio e higienização. Mesmo as panelas de ferro sendo mais resistentes e de longa durabilidade, as donas de casa preferem acompanhar o que é mais moderno e prático.

Na casa de Santos B (2017), não se utiliza mais alguns utensílios como: pilão, colher de pau, panela de ferro e panela de barro. A justificativa para a rejeição desses utensílios está na dificuldade em encontrar quem os fabrique e até mesmo a disponibilidade de matéria prima. Além disso, relata que nem ela nem o marido têm mais força para utilizar esses objetos que são bastante pesados.

O pilão grande de madeira está cada vez mais difícil de ser encontrado devido à sua inutilidade com a introdução dos alimentos industrializados.

Santos A (2017), informa que os utensílios de cozinha utilizados por ela alguns anos atrás eram as panelas de ferro e barro, pilão, cabaça. Ressalta que o sabor do alimento feito em fogão à lenha é bem mais saboroso que os feitos em fogão a gás. Com saudades, fala que sente falta do tempo passado e costuma dizer “ou tempo véi que não volta mais”.

6.1 O PILÃO GRANDE DE MADEIRA

Todos os utensílios carregam consigo a história de sua origem, o porquê foram inventados, aceitos para o uso, se são para aumentar o prazer no ato de comer, e alguns de acordo com Wilson (2014) foram fabricados para a sobrevivência de determinada população o que inclui o pilão, tornando a alimento acessível à mastigação diminuindo o esforço usado ao mastigar, utensílio esse que foi sendo modificado no decorrer do

tempo, seja no material usado para fabricá-los, modelos, tamanhos, formatos, sendo que um deles por um bom tempo foi um dos queridos dos sanrraimundenses; os pilões de madeira.

O pilão de madeira se tornou para muitos um objeto do passado devido à dificuldade de utilizá-lo. Com o surgimento de liquidificadores o serviço de moer tornou-se algo simples e bem mais prático sem requerer maior esforço físico. Essa facilidade fez o pilão de madeira ficar esquecido no tempo. Todavia ainda há quem encontre este equipamento em algumas residências da zona rural, mas sem utilidade recorrente. Raramente o utilizam para moer paçoca ou sementes. Costuma-se usá-lo como artigo decorativo ou simplesmente jogado no quintal.

Figura 05 – Pilão de madeira em desuso



Fonte: Arquivo Pessoal (2017).

A maioria dos pilões de madeira é grande, possui formatos diferentes e podem ser utilizado em pé fixado no chão através de uma cavidade aberta no solo, ou na horizontal simplesmente sobre o solo, como mostra a figura quatro. Ainda há pilões com mais de um local para moer, cada um dos buracos que são usados para moer ingredientes diferenciados evitando passar o sabor e o cheiro de um para o outro alimento.

Esses pilões maiores requerem mais esforço físico, o que facilitou a sua substituição por novos equipamentos que possuem a mesma função, porém são fáceis de manuseá-los, um simples botão faz o liquidificador e/ou processador moer em segundos o que demoraria mais tempo se a única fonte de energia fosse o mover dos braços, com isso o fato de algumas residências sanrraimundenses possuírem os pilões grandes de madeira não significa necessariamente que eles serão utilizados, há ainda pequenos pilões de madeira e de ferro que cabem nas mãos que moem pequenas quantidades de ingredientes, como poucos dentes de alho, sementes de pimenta entres outros, que torna a utilização e a higienização desses utensílios algo mais rápido. Ou seja, podemos observar que os grandes pilões de madeira estão cada dia mais esquecidos em algum

canto da casa, na maioria das vezes no quintal, sendo reconhecido como um equipamento do passado.

6.2 PANELA DE FERRO E DE BARRO

É difícil dizer com precisão quando e como se inventaram as primeiras panelas, pois de acordo com Wilson (2014) existem inúmeras possibilidades que possa explicar como aconteceram as primeiras fervuras, seja cozinhando em buchos de animais, em cascos de tartarugas, em conchas, aquecidas em poços escavados, no vapor e diversas outras formas, mas sem dúvida a panela foi a maior invenção tecnológica quando se fala em utensílios de cozinha, pois é impossível imaginar alguma cozinha sem a presença das panelas.

Mesmo com a evolução tecnológica em São Raimundo Nonato-PI, por muitos anos, as panelas mais utilizadas foram as de barro e ferro. Durante a pesquisa de campo observaram-se panelas de ferro e de barro em muitas casas sanraimundenses, mas tornaram apenas peças de decoração ou esquecidas em algum canto da casa, sendo algo raro o seu uso para cozinhar na atualidade.

Figura 06 – Panela de ferro em desuso



Fonte: Arquivo Pessoal (2017).

Figura 07 –Panela de barro em desuso



Fonte: Arquivo Pessoal (2017).

Tanto a panela de ferro na figura cinco como a panela de barro na figura seis foram esquecidas em algum canto da casa, porém ainda a quem produza na região e venda no mercado. Seu estado, empoeirada, mostra o abandono em que elas se encontram. A panela de barro mostrada na figura seis possui um formato arredondado o qual se encaixa bem na trempe que formada por três pedras.

Em casos raros há aqueles que utilizam a panela de barro para fazer coalhada do leite de vaca, pois algumas pessoas afirmam que na panela de barro coalhada fica mais consistente.

6.3 A TREMPE

A trempe é um forno improvisado com três pedras para apoiar a panela e no meio se coloca lenha ou carvão. A trempe é outro equipamento de cozinha que já não se encontram nas casas da maioria dos sanraimundenses. As pessoas que ainda cozinham sobre a trempe o faz somente em casos raros quando querem economizar gás, ou, quando o mesmo acaba e no período de espera por algum motivo se faz necessário à utilização da trempe.

Figura 08 – Trempe feito por pedras em desuso



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

A trempe é mais utilizada na zona rural em eventos como casamento que demanda uma grande quantidade de alimentos. Por isso a trempe é usada como apoio aos fogões ocupados.

6.4 A CABAÇA

Ainda segundo Santos A (2017), usou-se um utensílio chamado cabaça. Este era utilizado na cozinha nordestina para armazenar água para os afazeres do dia a dia servindo para transportar a água de um recipiente para o outro.

Segundo Luz (2012) a cabaça é um utensílio utilizado como um meio de armazenar água para o uso pessoal uma espécie de garrafa para transportar água para grandes jornadas de viagens.

Para Araújo (2018), com a cabaça se fazia cuia a qual usava-se como bacia para esfarinhar tapioca, lavar roupa, lavar pratos, mas o tempo foi evoluindo e as cabaças sendo substituídas por baldes, bacias, garrafas.

Figura 09 – Cabaça em desuso



Fonte: Francisco Rocha (2019).

Figura 10 – Cua



Fonte: Francisco Rocha (2019).

Além da evolução dos utensílios, outro fator que fez com que não se use mais a cabaça na região foram os grandes períodos de seca que contribuiu para o desaparecimento da espécie da planta *Lagenaria siceraria*, da qual provém a cabaça.

Hoje não há interesse nesse utensílio devido a uma ampla variedade de utensílios que o substitui.

7 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM USO

Observou-se nas casas localizadas na zona rural possuem equipamentos modernos, mas ainda preservam alguns utensílios mais antigos, seja para o uso no dia a dia ou apenas em dias especiais. Dentre eles destacam-se:

7.1 POTE DE BARRO

O pote de barro como citado por Lody (2014) está em milhares de lares no Nordeste e na região amazônica, como a única opção de ter água potável e a única maneira de acondicionar água.

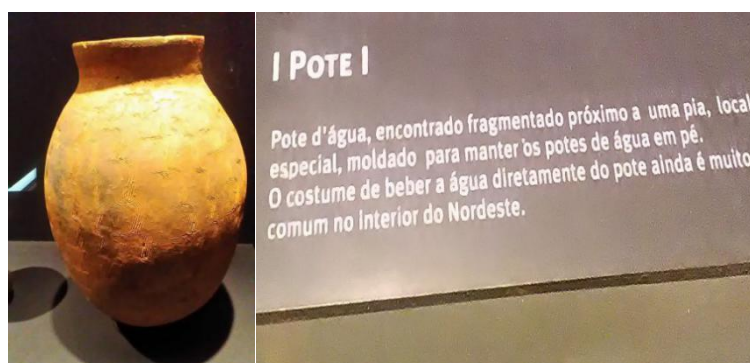
Nas casas visitadas revelam que essa é uma das maneiras de acondicionar água, mas não a única, pois em todas as casas visitadas possuem geladeira. O que revela que apesar das modificações nas várias maneiras de armazenar água tanto para beber como para cozinhar e para outros afazeres, não são capazes de extinguir por inteiro o uso do pote de barro.

Ele pode ser somado aos utensílios modernos. Há um apego a esse utensílio na zona rural, onde é ainda muito utilizado, e quando substituído por algum outro utensílio, ainda é possível encontrá-los abandonados nos quintais das casas. Ao seu lado, encontramos sua grande parceira que ainda sobrevive: a banca de pote.

Lody (2014) afirma que nas casas do Nordeste as pessoas tendem pôr os potes em um ambiente único da casa que é normalmente a cozinha. O pote é um utensílio de cozinha que faz parte das lembranças de muitos sanraimundenses, tendo aqueles que ainda conservam o ato de beber água de pote. Utensílio encontrado em algumas casas da região de São Raimundo Nonato. Usa-se como depósito de água, ou, muitas vezes, o pote recebe outra função, artigo decorativo. Quando utilizado como artigo decorativo em ambiente rustico, assume um valor antigo, ultrapassado sem muita praticidade.

Algo que confirma a importância do pote para relembrar a história do povo sanraimundense é o exemplar que fica exposto no museu da cidade, Museu do Homem Americano, como mostra a imagem a baixo.

Figura 11 – Pote de Barro exposto no Museu do Homem Americano



Fonte: Arquivo pessoal (2018).

Além do costume de beber água de pote em algumas localidades de São Raimundo Nonato é notável que nas casas que tem pessoas que tiveram o contato com esse utensílio desde a infância sente mais prazer em beber direto desse recipiente, já os que não tiveram esse costume preferem a água armazenada nas geladeiras.

Portanto o pote de barro junto com a banca de pote são utensílios, antes, bastante complementar a estética das cozinhas na região de São Raimundo Nonato, pois é difícil identificar uma cozinha mais antiga sem a presença deles.

7.2 BANCA DE POTE

A banca de potes é um móvel rústico onde fica os potes com a água e outros utensílios como: copos, copo com alça. Mesmo as geladeiras fazendo parte das cozinhas das casas dos sanraimundenses condicionando água fria, gelada, o pote mantém a água natural, e como citado por Lody (2014) mantém um sabor único. Compreendendo que se ainda há o uso do pote, faz se necessário a banca de pote. Afirma ainda que no nordeste os potes somados a banca de pote se apresentam de uma forma peculiar:

Quase sempre ele tem tampas de madeira, feitas especialmente para o uso doméstico. É comum que a boca do pote esteja protegida por uma toalha de pano alvíssima, como se atestasse uma qualidade de limpeza e declarasse que a água ali guardada é tão limpa e pura quanto a brancura do pano (LODY, 2014, p. 153).

O pano branco citado por Lody (2014) é algo que se constatou na casa de Landim (2017), SantosA (2017) e SantosB (2017), atestando que a preocupação com a higiene desse local como mostra a figura a seguir.

Figura 12 – Banca de pote



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

Figura 13 – Banca de pote



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

As casas visitadas na localidade Pau Ferro, em São Raimundo Nonato, possuem a banca de pote na cozinha. Também se observou expostos na banca de pote: vasilhas, copos, canecas, e um copo com alça grande que serve para facilitar a retirada da água do recipiente. As pessoas que costumam beber água do pote de barro tendem a elogiar o sabor da água.

O autor fala ainda que “Beber água de pote é um componente da construção do paladar e ainda a inclusão de um novo sabor que também está na comida preparada com essa água de gosto especial e peculiar” (LODY, 2014, p. 154).

Figura 14 – Copo com alça



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

O copo da figura treze encontra-se em todas as casas em que a o pote e a banca de pote estão em uso, tendo sempre um lugar reservado para esse utensílio. Utensílio esse utilizado para facilitar a retirada da água que a no pote.

7.3 COLHER DE PAU

Outro objeto citado por Santos B (2017) é a colher de pau que, segundo ela, fez parte do seu dia a dia. Acrescenta que a única colher de pau que possuía uma amiga dela pegou, depois disso não teve interesse em possuir outra.

De acordo com Dias (2015), a colher de pau faz parte da cultura brasileira como um utensílio utilizado nos lares tanto no campo como na cidade e representa memória, sabor e diversas maneiras em produzir o alimento, preparar, servir e comer. Além disso:

Por ser um objeto emblemático e linear que mexe com múltiplas questões alimentares, a colher de pau foi escolhida como elemento simbólico da campanha Comida é Patrimônio, lançada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. (DIAS, 2015, p. 1)

Silva A (2018) e Santos B(2018) dizem que possuem o objeto em suas casas. Sua mãe também possui a colher de pau, mas não usa tanto devido a chegada de novas colheres feitas de outros materiais.

Há quem diga que a comida fica melhor quando preparada com a colher de pau, já para Santos B (2018) preparar a comida com colher de pau não altera seu sabor. Declara que usou recentemente a colher de pau para fazer buchada, mas que não nota diferença nas colheres de material diferente. Mas Santos B(2018) e Brito B(2018) concordam quanto à funcionalidade da colher de pau, pois a mesma não danifica as panelas e possui um cabo grande que facilita o preparo de grandes quantidades de comidas.

Quem a conheceu e chegou a usá-la carrega consigo boas lembranças, sempre usa algum argumento para defender a famosa colher de pau, falam que não arranha a panela, não interfere no sabor do alimento, que algumas preparações só saem como o esperado quando se usa a colher de pau “Elas são parte de nossa civilização” segundo (WILSON. p. 8, 2004). Embora haja outras colheres no mercado um bom cozinheiro costuma ter consigo no mínimo uma colher de pau, mesmo que não use, é um sinal de recordação.

Brito B (2018) fala que irá comprar uma colher de pau para fazer algumas preparações em grande quantidade como a farofa de feijão, conhecido na região como feijão fritado ou frito de feijão. Ainda segundo Brito B (2018), há uma maior segurança em mexer as preparações com uma colher de pau, devido o cabo longo. Entende-se que a colher de pau facilita o manuseio do alimento em grandes proporções.

Com a chegada de novas colheres diminuiu o uso da colher de pau, mas não fez com que ela caísse no esquecimento. Verificou que, mesmo tendo colheres feitas com novos materiais, algumas pessoas optam pelo uso da colher de pau. Pois ainda a colher de pau tem sua importância.

Há situações na qual a cozinheira ainda utiliza esse utensílio devido ao seu conforto acústico. É o caso de Silva A (2018) que usa a colher de pau com frequência para fazer doces, colher essa que tem um cabo grande, tendo uma preferência pela colher de pau por “a colher de pau não fazer aquele batido na panela”.

Compreende-se que a colher de pau fez e ainda continua fazendo parte da cultura alimentar dos sanraimundenses, seja ela como um mero enfeite localizada na cozinha, ou como um utensílio útil e eficaz no preparo de alimentos.

7.4 FOGÃO

Na maioria dos fogões à lenha é possível usar o carvão denominado brasa por alguns sanraimundenses, a diferença entre lenha e brasa é que ao utilizar a brasa, esta não produz tanta fumaça como a lenha, e o fogão à brasa cozinha lentamente o alimento, já as chamas do fogão à lenha cozinha mais rápido, quando se cozinha a lenha logo tem que acrescentar mais madeiras, pois as lenhas viram cinzas rápido.

Segundo Negreiros (2016), o fogão à lenha e a trempe são mais encontrados nas localidades rurais de São Raimundo Nonato, ainda que sua utilização seja esporádica. Alguns a utiliza somente na semana santa, em festas juninas, em encontros com a família, e em alguns casos raros.

Negreiros B (2018) compreende que o uso do fogão a lenha se dá em alguns lugares somente em datas comemorativas devido a lenha ser difícil de encontrar. O fogão a gás é prático e oferece outra vantagem, a ausência de fumaça preta, por isso passou a ser o queridinho. Entretanto, as famílias querem conservar a tradição e o ritual de confraternização. A conservação de alguns sabores que só o fogão a lenha proporciona.

Além disso, segundo o relato de algumas pessoas a comida fica mais saborosa quando feita no fogão à lenha. Todos os entrevistados relataram ainda que tiveram algum contato com o esse tipo de fogão. Na zona urbana é possível encontrar o fogão à lenha nas casas de algumas pessoas mais humildes, mas a grande maioria utiliza o fogão a gás.

O fogão à lenha de fato traz um sabor especial à mesa do sanraimundense, mas tem ficado para trás devido à dificuldade de encontrar lenha, principalmente na cidade. Além do mais nem todo mundo encara o trabalho pesado de cortar a lenha.

Quanto ao formato do fogão à brasa eles são feitos de uma forma que não facilita tanto a entrada da lenha, os espaços são menores, e quando se utiliza lenha acabam queimando e danificando o fogão, e deixam as panelas escuras. O fogão à lenha tem o espaço maior para comportar a lenha sem causar maiores prejuízos. (SILVA B, 2018), a pesar de possuir equipamentos modernos, o mesmo não dispensa o uso do forno a lenha e a brasa.

Observou-se que as pessoas que cozinham o alimento somente no fogão à brasa não se preocupam tanto em pôr uma chaminé para eliminar a fumaça do ambiente, mesmo se fazendo necessário, pois ainda que se produza menos fumaça que o fogão a lenha, este não deixa de exalar uma pequena quantidade de fumaça, fato esse que contribui para que essas cozinhas não sejam ambientes muito convidativos.

Já na casa de Macêdo (2017) se difere das demais casas por ser uma casa com muitos anos como a mesma relata que se trata de um casarão centenário, que não houve muitas modificações em sua estrutura. Nota-se que o telhado ainda é o mesmo e que o fogão a lenha foi retirado.

Figura 15 – Forno à lenha



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

Figura 16 – Forno à lenha



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

Percebe-se que a cozinha do casarão é bem arejada, pois a mesma foi construída com conceito aberto para o quintal, neste espaço se encontra o forno a lenha evitando que a

fumaça adentre a casa. O casarão fica localizada no centro da cidade de São Raimundo Nonato,

As figuras a baixo mostram dois tipos de fogões à brasa encontrados na cidade de São Raimundo Nonato. As imagens retratam como são as cozinhas visitadas durante a pesquisa.

O fogão da imagem dezesseis é menos popular nas casas dos sanraimundenses, já o fogão da figura dezessete ainda é possível encontra em várias casas da região.

Figura 17 – Fogão à brasa



Fonte: Arquivo pessoal (2018).

Figura 18 – Fogão à brasa colado na parede



Fonte: Arquivo pessoal (2017).

O fogão da imagem dezesseis pertence a Brito B (2018), enquanto o da imagem dezessete pertence a Santos B (2017). Este se encontra com cerâmica na parte externa, todavia muitas casas que possui fogões a brasa não possui cerâmica. Isto se dá por não haver interesse do dono em colocá-la ou por ter menor poder econômico.

No relato de Santos A (2017), moradora da localidade de Pau Ferro em São Raimundo Nonato, a maioria das casas que possuía o fogão a lenha era localizado no quintal da casa devido a fumaça ocasionada pela lenha que passava para os demais cômodos da casa.

Constatou-se em duas casas visitadas na localidade Pau Ferro que havia o fogão à lenha em seus quintais, mas hoje desativados, pois foram substituídos pelo fogão a gás. Este é localizado na cozinha interna da casa.

Os utensílios que vão à mesa podem se diferenciar em ocasiões especiais, ou seja, tem os objetos próprios para o uso no dia a dia e os que são somente para algum evento ou cerimonial. Conforme ressalta Santo A (2017), que nos dias especiais ela utiliza na mesa a toalha branca, em particular na Semana Santa (Páscoa), o branco para a igreja católica é mais utilizado em dias de festas, o que nos remete o dia em que a mesma

utiliza o branco, mesmo que de forma inconsciente, o branco utilizado por ela representa um dia de festa.

Indo ao encontro a esta afirmação, Acosta; Bastos (2012) ressaltam que há uma preocupação nas casas de famílias com a alimentação em dias comemorativos, quando se trata de um rito religioso, com o intuito de atender aos preceitos sagrados, tendo assim um cuidado com os hospedes, a preparação da mesa, em deixar o local em que haverá o evento de acordo com o momento comemorativo e preocupa-se com os utensílios que serão utilizados.

Santos B (2017) relata que não põe muitas coisas sofisticadas na mesa, o alimento é posto na própria panela em que passaram pela cocção.

Nota-se que as pessoas do município de São Raimundo Nonato preferem comer grandes variedades de comida tendo assim varias possibilidades de escolha. Fato esse que se dá, na maior parte, em tempos de comemoração como: reuniões de familiares e festividades. Tendo como foco principal o fato de estarem reunidos e poderem desfrutar de momentos agradáveis comendo uma boa comida. Não havendo tanto uma preocupação com utensílios que vão à mesa, desde que o alimento tenha um maior destaque. Apesar de alguma indiferença aos equipamentos e utensílios, não diminui o valor que cada objeto carrega consigo, suas memórias e significados que eles representam.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O tema tratado nessa pesquisa objetivou indicar alguns equipamentos e utensílios de cozinha e o valor afetivo que cada um agrega aos que o utilizam, e assim resguardar na memória das pessoas uma cozinha que supostamente não existe mais.

O foco principal se deu no município de São Raimundo Nonato-PI, sendo importante lembrar que no decorrer do tempo surgem novos equipamentos e utensílios de cozinha, ganhando outras formas, funcionalidades. Facilitando o trabalho doméstico e o profissional de quem com eles lidam.

As pessoas tendem a caminhar junto com a evolução desses objetos, com o intuito de tornar o trabalho menos cansativo, aumentar o prazer ao utiliza-los, pois são com esses novos objetos que terão contato do início da feitura do alimento até o momento em que ele irá ser consumido. Trazem a possibilidade de utilizar novas técnicas de preparo dos alimentos, novos serviços à mesa, renovando sempre a estética da cozinha e do ambiente da casa.

Algo possível de identificar-se na região de São Raimundo Nonato- PI é que a evolução dos equipamentos e utensílios, para algumas pessoas, se dá de forma lenta devido ao baixo poder econômico e ao apego a determinados objetos (valor sentimental) o que Freyre (2007) deixa claro ao dizer que muitas doceiras preferem usar a colher de pau ao fazer o doce, mesmo que no mercado tenha variados tipos de colheres, mas por acreditar que ao utilizar uma colher de pau faz com que o doce fique da forma desejada e uma colher diferente podem interferir no sabor e a consistência do alimento.

E partindo dos dados analisados constatou-se que os equipamentos e utensílios de cozinha dos sanraimundenses já não são como os de 50 anos atrás, o que antes era de mais moderno hoje já é visto como ultrapassado, nota-se que muitos da região ainda possuem alguns equipamentos ou utensílios de cozinha mais antigos, como o fogão à lenha ou à brasa, o pilão grande de madeira, a colher de pau, panelas de ferro e de barro em fim, mas sua funcionalidade já não é a mesma de quando vieram a possuí-los, ou seja, já não os possuem por necessidade, mas por um valor sentimental ou apenas para não perder de vez o costume da família.

Quanto à estrutura da cozinha nota-se que gradualmente elas vão ganhando novos formatos ficando mais espaçosas, altas, coloridas e iluminadas, sendo um ambiente agradável de estar, algo que ainda se conserva na estética da cozinha é ela ser ligada a sala de estar e ao quintal, sendo a sala de estar localizada na frente, a cozinha ao

meio e o quintal em seguida. É possível constatar que à medida que os equipamentos e utensílios vão evoluindo em sua funcionalidade e estrutura automaticamente exige que a cozinha seja um espaço que os comporte bem, nisso faz-se necessário à estrutura e a estética da cozinha caminhar juntos aos novos objetos.

Algo observado nas entrevistas é que os entrevistados trazem consigo certo saudosismo ao lembrar-se de alguns equipamentos e utensílios, mas em relação à cozinha eles se adaptaram bem as novas modificações devidas essas mudanças trazerem uma sensação de conforto e harmonia.

Outro ponto observado é que a população do município de São Raimundo Nonato – PI são bastante criativos no que diz respeito ao destino dos equipamentos e utensílios de cozinha, em algumas casas foram encontrados esses objetos desempenhando novas funções, pois muitos dos utensílios, principalmente as panelas de ferro e barro foram sendo substituídas por outras mais praticas, de fácil uso e higienização, mas para não descartar as antigas panelas passaram a utiliza-las para decoração da casa usando como caqueira, muitos usaram para decorar o jardim, outros para decorar a sala. Além das panelas, a colher de pau e o pilão grande de madeira foram fontes da criatividade dos sanraimundeses e ganharam a função de objetos de decoração.

Mesmo havendo um apego a algo que seja mais antigo na cozinha é possível observar que à medida que os anos passam utensílios, equipamentos ou detalhes que compõe a cozinha vão caindo no esquecimento, ficando apenas marcado na memória dos mais idosos, sendo que uma hora ou outra eles já não estarão presentes para relembrar suas vivencias, faz se necessário registrar esses relatos, pois uma das formas de conservar a consciência do passado está presente na memória, o que nos ajudara a conhecer a nossa identidade, lembrando que tempo e memória são inseparáveis e nós fazemos parte desse tempo, pois a memória é capaz de ligar o passado com o presente evitando a perda das nossas raízes e tradições, podendo todos conhecer um pouco mais da história contada por lembranças de alguém e assim saber mais sobre as dimensões simbólicas e matérias de uma região.

REFERÊNCIAS

ABBADE, C. M. de S.; BARREIROS, L. L. S. Da corte para o sertão: o campo lexical dos utensílios de cozinha. **Cadernos do CNLF**, vol. 21. ed. 3. Rio de Janeiro: CiFEFiL, 2017. p. 525-540.

ACOSTA, A. C. M. de A.; BASTOS, S. R. A etiqueta permeando o ambiente hospitalareiro das recepções domésticas. *In: Contribuições a las ciencias sociales*, novembro, 2012. Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/cccss/22>. Acesso em: 07 jan. 2019.

ARAÚJO, M. L. P. S. Maria Lúcia Pais Silva Araújo, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato - PI. São Raimundo Nonato-PI, 20. out. 2018.

ARAÚJO, W. M. C. *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora universidade de Brasília, 2005.

BEE WILSON. **Pense no garfo!**: uma história da cozinha e de como comemos. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

BRAGA, I. M. R. **Além da cozinha e da mesa**: história e cultura da alimentação. História questões e debates. Curitiba: Editora UFPR, 2011.

BRAUNE, R. ; FRANCO, S. C. **O que é a gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2012. (coleção primeiros Passos; 322) 1º reimpressão da 1º ed. 2012.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 8. ed. São Paulo: estação liberdade, 2015.

BRITO A, F. D. S. Francisco dos Santos Brito, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo, 02. mar. 2019.

BRITO B, M. Do. C. dos S. Maria do Carmo dos Santos Brito, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 20. out. 2018.

DIAS, J. **FBSSAN**: Manifesto colher de pau, 2015. Disponível em: <https://fbssan.org.br/2015/04/manifesto-colher-de-pau/>. Acesso em: 18 out. 2018

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FERREIRA, A. B. de H. **Mine Aurélio**: o minidicionário da língua portuguesa. 8. Ed. Curitiba: positivo, 2010.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce**, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2012.

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional/Le Cordon Bleu**. São Paulo: Manuele, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Brasil: Piauí**, São Raimundo Nonato, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-raimundo-nonato/panorama>. Acesso em: 07 dez. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Piauí: São Raimundo, Nonato, Histórico**, 2016. Disponível em: <http://cod.ibge.gov.br/2W06N>. Acesso em: 07 dez. 2017.

LANDIM, J. R. P. Joana Ribeiro Pais Landim, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 01. dez. 2017.

LIMA, V. C.; SILVA, Y. F. **Memória alimentar gastronômica**: receitas e costumes alimentares da fazenda 'Trabalhado' em Campo Maior – PI. Revista Turismo: estudos e práticas. UERN. Disponível em: < <http://periodicos.uern.br/index.php/tum> >. Acesso em: 12 ago. de 2017.

LODY, R. **A virtude da gula**: pensando a cozinha brasileira. São Paulo: ed. Senac São Paulo, 2014. Pag.153 a 154.

MACÊDO, E. R. Edilinda Rubem Macêdo, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 13. dez. de 2017

MATTA, R. da. **O que é o Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2004, p. 29-35.

MENESES, J. N. C. Saeculum: a louça do meu uso, tanto da índia como de estranho, rusticidade cotidiana e requinte ocasional nas mesas de Minas Gerais setecentistas. *In: Revista de História*, n. 27, João Pessoa, jul./dez. 2012, p. 31-38.

NEGREIROS, L. de M. **A gastronomia no âmbito local**: evolução, desuso e tradição: a construção do patrimônio cultural imaterial. 2016. Monografia (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), São Raimundo Nonato-PI, 2016.

NEGREIROS A, M. O. L. N. Maria Olga Lima Negreiros, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 09. set. 2018.

NEGREIROS B, L. de M. Lucas de Macêdo Negreiros, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 20. out. 2018

NUNES. S. P. dos. S. **História, memória e calendário**: uma análise dos feriados do calendário de São Raimundo Nonato. 2010. (Trabalho de Conclusão de Curso História) – Universidade Estadual do Piauí – UESPI, São Raimundo Nonato-PI, 2010.

RADEL, G. **A cozinha africana da Bahia**: origens e base, história dos utensílios, do abastecimento e dos transportes, mitos, descrição dos alimentos dicas e conselhos, receitas. 2. ed. Salvador: o autor, 2012.

REINHARDT, J.C. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. 2007. Dissertação (Doutorado em História) –Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007 . Disponível em: <http://www.poshistoria.ufpi.br>documentos>. Acesso em: 29 dez. 2018.

SANTANA, W. de C. **Comida e afeto**: um reencontro com a infância a partir da memória. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, Tecnologia em Gastronomia, 2018.

SANTOS, G. de S. **A gastronomia na encruzilhada do turismo**: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato – Piauí. Monografia (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), São Raimundo Nonato, 2016.

SANTOS A, M. E. P Maria Elena Pereira dos Santos, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 01. dez. 2017.

SANTOS B, N. V. De Nair Ventura de Assis Santos, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 01. dez.2017.

SANTOS A, T. C. S. S. Tatiana Cristina Silva Soares Santos, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato-PI, 15. mai. 2018.

SANTOS B, P. M. V. dos. Priscila Mayamy Ventura dos Santos, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 30. out. 2018.

SILVA A, E. N. Esmeralda Negreiros Silva, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 22. nov. 2018.

SILVA B, R. Z. de M. Raimundo Zilton de Macêdo Silva, entrevista concedida a Jéssica da Silva Araújo para projeto *Além do Alimento à Mesa*: equipamentos e utensílios de cozinha na região de São Raimundo Nonato. São Raimundo Nonato-PI, 22. nov. 2018.

SILVA FILHO, O. P. da. **Carnaúba, pedra e barro na capitania de São José do Piauí**. Belo Horizonte: Edição do autor. 2007, vol. 2.

SILVA, S. M. A. Da fazenda para cidade. In: SANTOS, R. N. L. dos (org.). **As cidades de Clio**: abordagens históricas sobre o urbano. Teresina: EDUFPPPI, 2014, 296 p.

STIPPE, B. **Livro de ouro desafio**: culinária de dona Zizi. 2. ed. São Paulo: Redeel, 2009.

APÊNDICES

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar como sujeito em uma pesquisa. Esse estudo “**A cozinha sanramundense**” é conduzido por **Jéssica da Silva Araújo** e orientado por **Evanir de Araújo Santos**.

CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO

Se você concordar em participar dessa pesquisa, seu nome será divulgado na mesma com a perspectiva de maior credibilidade.

Eu, _____ CPF: _____
_____ abaixo assinado, concordo em participar desta pesquisa como sujeito.

Declaro que fui devidamente informado e esclarecido, pela pessoa responsável pela pesquisa, sobre os procedimentos nela envolvidos, assim como não há nenhum risco à minha pessoa como participante na construção da mesma.

São Raimundo Nonato, ____ de ____ de ____.

Assinatura do sujeito responsável

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o consentimento Livre e Esclarecido deste sujeito para a sua participação na construção e realização desta pesquisa.

São Raimundo Nonato, ____ de ____ de ____.

Jéssica Silva