



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
COORDENAÇÃO DO CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CANDICE ALVES COÊLHO

COMIDA DE MANIÇOBREIRO: UM PEDAÇO DA COZINHA PIAUIENSE

SÃO RAIMUNDO NONATO - PI
2020

CANDICE ALVES COELHO

COMIDA DE MANIÇOBEIRO: UM PEDAÇO DA COZINHA PIAUIENSE

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato PI.

Orientador: Prof. Domingos Alves de Carvalho Júnior

SÃO RAIMUNDO NONATO - PI

2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Coêlho, Candice Alves

C672c Comida de maniçobreiro : um pedaço da cozinha piauiense / Candice Alves
Coêlho. - 2020.
52 f.: il. color.

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

Orientador : Prof Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. Culinária piauiense. 2. Maniçoba. 3. Cultura alimentar. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

CANDICE ALVES COELHO

COMIDA DE MANIÇOBEIRO: UM PEDAÇO DA COZINHA PIAUIENSE

Trabalho de Conclusão de Curso (monografia)
apresentado como exigência parcial para obtenção
do diploma do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São
Raimundo Nonato - PI.

Aprovado em: 15 / 01 / 2020

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior
Orientador/Presidente

Profa. Me. Camila Melo da Silveira Silva
Examinadora – IFPI/SRN

Profa. Me. Gerlane Dantas da Silva
Examinadora – IFPI/SRN

Prof. Me. Antonio Josinaldo Silva Bitencourt
(Suplente) IFPI/SRN

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

Ao IFPI pela oportunidade de cursar um curso superior.

Ao meu orientador professor Domingos Alves de Carvalho Júnior (IFPI), pelo incentivo, paciência, dedicação e amizade de mais de 7 anos.

A meus pais Nilva Alves e Leston Coêlho pelo incentivo de não desistir do meu objetivo.

A minha avó Tereza pela ajuda, incentivo, paciência nesses 3 anos, chegando tarde da noite.

A minha irmã Candie Karen e minha filha Ana Luísa que sempre do meu lado me apoiando nas horas de cansaço, com amor e afeição para comigo.

A Eliete Sousa Condutora do Parque Nacional Serra da Capivara pelos ensinamentos e companhia durante as visitas de campo.

Ao professor Antônio Josinaldo, pelos conhecimentos e apoio nas visitas de campo.

Aos os professores do Curso de Tecnologia em Gastronomia e demais funcionários do IFPI/ São Raimundo Nonato, pela atenção, gentileza e solidariedade que sempre me dispensaram.

Me sinto muito feliz em concluir mais objetivo em minha vida, sou muito grata a todos que me incentivaram e apoiaram de forma direta e indiretamente.

[...] outra comida de que às vezes sinto saudades é da paçoca de gergelim pisado no pilão com farinha e rapadura. Comida de sustança. Gergelim dava em qualquer monturo: bastava jogar um punhado de sementes no chão. O resto ficava por conta da natureza. Para proteger as roças das pragas plantava-se gergelim. Nos aceiros: a folha da planta é tão amarga que nem formiga, nem bode, nem jegue comem. Todo mundo tinha em casa. Todo mundo comia torrado. Um dia descobriu-se que gergelim é rico em não-sei-quê e pronto: o que era bagulho de pobre virou comida de madame. Pensei comigo - Agora os agricultores miseráveis vão lavar a égua. Ledo engano. O gergelim misteriosamente desapareceu dos monturos e dos roçados do sertão. Hoje só se vê gergelim em confeitaria de luxo ou em casa de produtos naturais. O preço nem é preciso dizer, é proibitivo. Os pobres estão comendo biscoitos com recheio de anilina. (Cineas Santos)

RESUMO

A presente pesquisa tem como objetivo analisar o abastecimento de alimento nas áreas dos maniçobais. O recorte espacial é da região do sudeste do Piauí na microrregião de São Raimundo Nonato - Piauí, compreendendo o espaço que hoje forma o Parque Nacional Serra da Capivara e seu entorno. Com a proposta de investigar a alimentação dos maniçobeiros no ciclo da borracha e no período posterior, qual a cultura alimentar e de onde vinham esses alimentos que abastecia a população. A pesquisa de caráter bibliográfica teve amparo em atividades de campo; o resultado demonstrou que parte dos maniçobais eram abastecidos por outras regiões, como Remanso na Bahia e de outra banda, a natureza oferecia a caça (animais silvestre), base importante na alimentação não só das zonas de extração da maniçoba, mas em todo o Piauí, complementada pela rapadura, a farinha de mandioca e frutos da região.

Palavras-chave: maniçoba; abastecimento de alimentos; cultura alimentar.

RÉSUMÉ

La présente recherche vise à analyser l'approvisionnement alimentaire dans les zones manucobiennes. Le contour spatial de la région sud-est de Piauí dans la microrégion de São Raimundo Nonato - Piauí, comprenant l'espace qui forme aujourd'hui le parc national de la Serra da Capivara et ses environs. Dans le but d'enquêter sur le régime alimentaire des arbres à manioc dans le cycle du caoutchouc et au cours de la période suivante, quelle culture vivrière et d'où ils venaient alimentait la population. La recherche de caractère bibliographique avait un soutien dans les activités de terrain. Le résultat a montré qu'une partie des maniçobais était fournie par d'autres régions, comme Remanso à Bahia et d'une autre bande, la nature offrait la chasse (animaux sauvages), base importante dans l'alimentation non seulement des zones. l'extraction du maniçoba, mais dans tout le Piauí, complétée par le rapadura, la farine de manioc et les fruits de la région.

Mots clefs: maniçoba; approvisionnement alimentaire; culture alimentaire.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Árvore de Maniçoba.....	16
Figura 2 - Romance.....	24
Figura 3 - Vestígios de engenho de rapadura.....	28
Figura 4 - Fazenda Jurubeba.....	29
Figura 5 - Cozinha da Fazenda Jurubeba.....	30
Figura 6 - Armário de cozinha da Fazenda Jurubeba.....	30
Figura 7 - Casa do Alexandre.....	33
Figura 8 - Pilão de pedra.....	34
Figura 9 - Forno de farinha.....	34
Figura 10 - Toca do João Sabino.....	35
Figura 11 - Mesa da Toca do João Sabino.....	36
Figura 12 - Toca do Juazeiro da Serra Branca.....	36
Figura 13 - Toca do Juazeiro da Serra Branca.....	37
Figura 14 - Arte Rupestre com cena de caça.....	40
Figura 15 - Morada sertaneja.....	40
Figura 16 - Casa de Pedra/Zabelê.....	42
Figura 17 - Cemitério Zabelê.....	43
Figura 18 - Toca do Olho d'água.....	43
Figura 19 - Toca do Mulungu.....	44
Figura 20 - Toca do Mulungu II.....	45
Figura 21 - Pilão de Madeira.....	46
Figura 22 - Folder.....	49

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	9
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	13
2.1	ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ.....	13
2.2	O CICLO DA BORRACHA DE MANIÇOBA.....	15
3	OBJETIVOS.....	22
3.1	GERAL.....	22
3.2	ESPECÍFICOS.....	22
4	METODOLOGIA.....	23
4.1	PESQUISA BIBLIOGRÁFICA:.....	23
4.2	PESQUISA DE CAMPO:.....	24
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	27
5.1	COMIDA DO DIA A DIA.....	27
5.2	COMIDA DE DIA DE FESTA.....	47
6	CONCLUSÃO.....	50
	REFERÊNCIAS.....	51

1 INTRODUÇÃO

“A comida era arroz, feijão, carne de bode e farinha. Com muita sorte, ovos. Com mais sorte, algum tomate, que regávamos com um pouco de óleo de oliva, de uma latinha minúscula de cem mililitros, que achamos, não sei como, no mercado de São Raimundo Nonato!” (MARANCA, 2010 *apud* BASTOS, 2010, p.114). O depoimento de Silvia Maranca¹ trata-se do cardápio da pensão de dona Delfina o Hotel (Fortaleza-Brasília) onde ficavam hospedados Niède Guidon, Silvia Maranca e Águeda Vilhena, nos anos de 1970 e reflete um pouco do hábito e da cultura alimentar na região de São Raimundo Nonato e no Piauí no período. A admiração da pesquisadora sobre a alimentação oferece pistas da dificuldade do abastecimento de alguns produtos na região, como também da cultura alimentar.

Ao buscar informações sobre a alimentação e a cultura alimentar no Piauí, o presente trabalho, propõe uma abordagem sobre o tema vinculado à história da alimentação, com ênfase nas variedades, modos, hábitos e costumes alimentares vinculados ao ciclo da borracha de maniçoba no estado, principalmente na região de São Raimundo Nonato no sudeste do estado.

Para Freixa e Chaves (2012) cozinha e culinária são termos sinônimos. A cozinha como um cômodo da casa, onde são feitas as preparações, onde seu ambiente é destinando ao alimento, é o lugar que tem a função de cozinhar, preparar alimentos,

[...] cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar, em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não-nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura. As práticas culinárias revelaram-se, de povo para povo, mais ou menos complexas, mas mesmo a mais simples dela já se pode chamar de cozinha (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 32).

¹ Silvia Maranca integrou a Equipe de arqueólogos do Museu Paulista que veio ao Piauí junto com Niède Guidon que mais tarde passaria a coordenar a Missão Franco Brasileira-Piauí, instalada em 1973 chefiada por Niède Guidon com objetivo de pesquisar as pinturas rupestre e sua relação com o homem pré-histórico da área arqueológica de São Raimundo Nonato. Em 2005 foi retomada a Missão Franco Brasileira no Piauí chefiada por Michel Rasse, sendo o responsável pela arqueologia o arqueólogo Eric Boëda da Universidade de Nanterre, Paris X e que desenvolve pesquisa no Boqueirão da Pedra Furada e na região do serrote calcário.

Tendo também a cozinha como culinária, onde o modo de preparo e as técnicas diferencia nos resultados, como no gosto, sabor, textura de cada preparação tendo uma visão com uma grande diferença na alimentação.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho de sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor em falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p. 32).

A proposta do trabalho é estudar a cozinha como espaço físico da casa, como também o consumo e abastecimento de alimentos. De modo particular dos habitantes do sertão do Piauí (Sudeste do Piauí), no período da extração do látex da borracha de maniçoba.

Escolheu-se trabalhar com a alimentação vinculada ao ciclo da maniçoba na região de São Raimundo Nonato² - Piauí, como recorte espacial da pesquisa a região que hoje abriga o Parque Nacional Serra da Capivara e seu entorno. Amparado pela memória dos ex-maniçobeiros, como se alimentavam e onde preparavam suas refeições, de onde vinham os alimentos consumidos no período estudado.

A extração da borracha coincidia com a época que a escassez de água (período da estiagem na região o período de agosto a outubro), o trabalho exaustivo fora de casa à procura de látex, exigia aquisição e transporte de alimentos nas zonas e fora das zonas dos maniçobais.

Tendo em vista os grandes fatores de sobrevivência dos maniçobeiros na extração do látex, com propósito de uma vida melhor, com o ganho do mesmo, a partir da exploração.

²Município brasileiro do estado do Piauí, com a distância de 576 km de Teresina, capital do Estado, São Raimundo Nonato também é conhecido e usado como uma região geográfica. Como também área arqueológica, além da área do Parque Nacional Serra da Capivara, a delimitação do espaço da pesquisa é a região que o abriga o PARNA e seu entorno.

A sede era companheira constante do maniçobeiro, pois além dos instrumentos de trabalho, léga, facão e saco com barro, era necessário levar **a comida, e a água a ser consumida durante o dia**. O peso dos instrumentos era muito grande e o cansaço tornava mais longa a jornada nos carreiros. Alguns deixavam a água em ponto estratégico, numa encruzilhada, para ser consumida depois. Outros se acostumaram a consumi-la muito pouco ou quase nunca (OLIVEIRA, 2014, p.110, **grifo nosso**).

E nessa vida cotidiana que já bastante acostumado com a sede e a seca do sertão, continuava na busca da borracha da maniçoba, para venda como para seu próprio sustento.

Muito da alimentação daquela época (início do século XX) ainda existe no convívio atual, de certa forma alguns alimentos foram modificados com a prática e técnicas utilizadas no dia-a-dia. Ainda de acordo com Oliveira (2014, p. 111) "a alimentação do maniçobeiro era muito frugal. Geralmente comiam feijão, farinha, toucinho de porco e rapadura".

Quando falamos em alimentação, quase sempre lembramos de uma comida que já provamos, trazendo na memória afetiva, as vezes um ingrediente ou tempero, que retrata o passado, algo vivido. Sendo assim, a alimentação reúne pessoas, proporciona a socialização, tornando um ambiente mais agradável.

De acordo com Portelli (2000, p.51)" a memória individual é ideológica, mitológica, não confiável [...] mas isso é a memória". As atividades dos maniçobeiros ficaram na memória individual e coletiva.

Dessa forma, essa pesquisa tem como questões norteadoras: Como era o abastecimento de alimentos na região dos maniçobais? Qual era a alimentação dos maniçobeiros no ciclo da borracha? Existia diferença nas práticas alimentares do dia-a-dia e nos dias comemorativos?

Baseados nos estudos de Landim (2014), Oliveira (2014) e Queiroz (1994), chegou-se as inquietações já mencionadas, bem como as hipóteses a seguir:

- a) Alimentação dos maniçobeiros era simples e básica, e que em dias comemorativos a alimentação se diferenciava.
- b) Existia diferença no abastecimento de alimento nas fazendas e nos maniçobais.

c) O consumo de animais silvestre era uma prática constante e básica na alimentação.

Portanto, os maniçobeiros com suas memórias, suas práticas de trabalho, cultura familiar, saberes, afeto e identidade tem muito a revelar sobre a cultura alimentar sobre essa época, que viveu há décadas no sertão piauiense, contribuindo com o crescimento econômico da região e do Estado do Piauí.

2 REVISÃO DE LITERATURA

A partir de um levantamento bibliográfico amparado com o tema de alimentação, memória e história vinculada a temática, apresenta-se um breve resumo sobre a alimentação no Piauí e o ciclo da borracha de maniçoba.

2.1 ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ

Entre o terceiro quartel do século XVII e segundo do século XX, de acordo com Costa Filho (2014) a base da alimentação no Piauí foi o feijão e o arroz. Ainda de acordo com o mesmo autor (2014, p.285)

Com os dois ingredientes preparava arroz com feijão misturado ou feijão à parte. O primeiro prato consiste em feijão com arroz cozido juntos, e o segundo, no feijão cozido na água, sal e banha de porco ou azeite de coco, como guarnição arroz branco, farinha e carne. Farinha a faltar, escassez de carne. A saída foi o ovo de galinha, produto encontrado nas feiras do sertão já no século XVIII.

Entre os séculos XVII e XIX, a principal atividade econômica foi a pecuária do gado *vacum* e *cavalar* toda extensiva³. E consequentemente isso influenciou as preparações do dia-a-dia. A carne de gado e suas misturas que hoje são pratos típicos que consiste no arroz com carne, conhecido como Maria Isabel⁴, a carne

³ Pecuária extensiva o gado era criado solto sem cuidados diário, um vaqueiro cuidava de muitos gados.

⁴ O texto da Alice Santos, orienta que para se fazer Maria Isabel recomenda a receita de dona Jesus (Campo Maior): “corte a carne de sol em pequenos pedaços: primeiro em pedaços compridos e depois em pedaços menores. Em seguida, lave os pedaços de carne para retirar o excesso de sal e tempera somente com corante, pimenta do reino, cominho e alho. Deixe a carne de sol temperada “descansando”, enquanto corta a cebola e tomate. Reserva esses temperos e coloca a carne de sol temperada em uma panela para fritar em uma pequena quantidade de óleo, até que a carne de sol fique bem dourada. Depois de refogar o tomate e a cebola em outra panela, mistura bem a carne de sol ao refogado. Em seguida lava o arroz cru, acrescentando-o à carne de sol e aos temperos misturando-os. Acrescente água até marcar o meio da colher sem enterrá-la no arroz, como ensina dona Jesus. Cozer em fogo alto até a água secar, depois abaixa o fogo, tampa a panela e espere o término do cozimento, finaliza acrescentando cheiro-verde” (SANTOS, 2014, p. 57).

seca pisada com a farinha chamado de paçoca⁵, a carne seca também que era desidratada com sal, comidas vinculadas a lida dos vaqueiros nas fazendas espalhadas por todo Piauí.

Durante os séculos XVII e XVIII o Piauí teve sua economia baseada na pecuária extensiva de gado vacum e cavalar. Durante esse período “a economia do Estado foi impulsionada pelo comércio de gado para o Maranhão, Ceará, Pernambuco, Bahia, Rio de Janeiro e até para Lisboa. Ao final do século XVIII eram exportados cerca de 120 a 180 mil bois por ano” (TAJRA, TAJRA FILHO, *apud* LANDIM, 2014, p. 28).

No século XIX, a alimentação no Piauí era muito precária, o mercado era escasso de alimentos como grãos. “Se comia o que tinha de fácil acesso como a mandioca, à farinha da mesma e a carne seca do sol”, assim descreve Neiva e Pena (2006, p.164-165). Em um relatório de viagem feito por esses viajantes⁶ onde sua expedição passa pelo sertão do Piauí relatando a escassez de alimentos como farinha e as condições de vida dos moradores

Em S. Raimundo Nonato, no Piauí, observam que a base da alimentação “é a carne do sol, seca ao sol, e farinha de mandioca grossa. Feijão, às vezes, arroz raramente. O fubá de milho é desconhecido”. E mais: “Legumes escassos; ausência de verduras. Pouca criação de galinha; o leite só é aproveitado logo após as chuvas para o fabrico do requeijão” (NEIVA, PENA, 1999 *apud* EUGÊNIO, 2006, p. 164-165).

⁵ De acordo com o livro da Senhorinha Veras, para fazer a paçoca, “corte a carne em cubos de aproximadamente 3 centímetros. Lave bem e, se a carne estiver com muito sal, deixe na água, até diminua o sal. Coloque na panela a metade do óleo e, estiver bem quente, ponha a carne juntamente com 2 dentes de alho e uma cebola(reserve um pouco de cebola e alho). Quando a carne estiver dourada, ponha meio copo de água e, quando a água secar, mexa bem e coloque mais meio, até que a carne esteja assadinha, não torrada (para saber o ponto é só desfiar rasgando com a mão). Em outra panela, coloque o restante da cebola e do alho no óleo quente e frite-os até secar. Depois, retire o alho e a cebola já fritos e misture a carne e a farinha e leve ao pilão para pisar até que a carne fique esfiapada. Ponha a manteiga no óleo em que fritou a carne e quando estiver quente refogue rapidamente tudo”. (VERAS, 2012, p. 112).

⁶ Três expedições do Instituto Oswaldo Cruz saíram de Manguinhos, no Rio de Janeiro, 1912, e se internaram pelas sendas e trilhas do Nordeste e Centro-Oeste do Brasil. A expedição João Albuquerque e José de Faria dirigiu-se ao Ceará e Norte do Piauí, enquanto a expedição Adolpho Lutz e Astrogildo Machado desceu o rio S. Francisco, de Pirapora a Juazeiro. Finalmente a expedição de Artur Neiva e Belisário Pena, percorreu os sertões de parte da Bahia, Pernambuco, Piauí e Goiás. As três expedições produziam com seus relatórios e intenso uso de fotografia um minucioso registro das condições de vida da população.

Em virtude da falta de alimentação os viajantes (médicos) tiveram que ir até Remanso na Bahia, pra adquirir o necessário para poder seguir a viagem, isso mostra que a escassez de alimentos existia naquela época, e que a cidade de São Raimundo Nonato era abastecida pela cidade de Remanso.

Do município de S. Raimundo Nonato consta que é uma vila de casas térreas, construídas com adobes, pavimentadas de tijolos, caiadas, cobertas com telhas, sem forros. Há duas ruas extensas, estreitas, sem calçamentos, duas praças e casas esparsas sem ordem. População de 2000 almas mais ou menos. Além disso, existe “uma igreja de arquitetura banal, **um mercado muito pobre, algumas casas comerciais com pouco sortimento, e caríssimo**. Duas escolas públicas mal acomodadas e pouco freqüentadas”. E uma escola que se deve à iniciativa particular. Ademais, “a água é detestável, salobra, extraída de poços do riacho cortado depois do inverno, e de cacimbas nas secas” (NEIVA, PENA, 1999 apud EUGÊNIO, 2006, p. 166, **grifo nosso**).

Ainda de acordo com os viajantes, durante sua estada em São Raimundo Nonato “por deficiência de gêneros alimentícios no local, um de nós foi a Remanso, cidade baiana, à margem do S. Francisco, a vinte léguas da vila, para adquirir o necessário para prosseguirmos viagem” (NEIVA, PENA, 1999 apud EUGÊNIO, 2006, p.165).

Para Oliveira (2014) o transporte da maniçoba para Remanso era feito em grande parte das mercadorias que eram levadas em tropas de jumentos e burros, a viagem durava entre três e quatro dias. Na volta trazia as cargas com produtos alimentícios, como feijão, farinha e às vezes requeijão.

Essa realidade aparece em parte significativa do Piauí, integrando a base da alimentação os animais silvestres.

2.2 O CICLO DA BORRACHA DE MANIÇOBA

A maniçoba é a folha da mandioca, que no estado do Pará é utilizada como cartão postal de um dos pratos da culinária, da gastronomia paraense – “a feijoada paraense” - feita da folha da mandioca. Entretanto, no estado do Piauí a maniçoba –

(*Manihot*), é uma planta nativa da caatinga, e encontrada em diversas áreas que compõem o semiárido Nordeste e no Centro-oeste do Brasil.

Figura 1 - Árvore de Maniçoba



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Para Sousa (2016) a maniçoba é uma árvore de aproximadamente 8 a 12 metros de altura, possui grande resistência à seca por ter grandes raízes, com enorme capacidade de reserva e que possui uma composição nutritiva. Seu troco é liso e possui uma coloração verde quando jovem e depois branco acinzentado onde produz látex, um líquido leitoso que é retirado da raiz⁷, que uma vez tirado o líquido é transformado em borracha.

⁷ O líquido leitoso é retirado com um instrumento chamado de léga onde era feito um corte com a forma de meia lua na raiz da maniçoba a qual sai o líquido branco que aunado coagulado é formado a borracha.

As pesquisas de Queiroz (1994) e Oliveira (2014) revelou que na segunda metade do século XIX até o início do século XX, surgiu uma demanda da borracha para os países industrializados, como a Europa que passou a ser o principal comprador e distribuidor da matéria-prima (fornecimento de borracha), para atender o crescimento das indústrias automobilística e elétrica.

Para Matos (2007) na sua obra *Pelas quebradas várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí*, apresenta os ciclos econômicos do extrativismo (babaçu, carnaúba, algodão), incluindo o ciclo da borracha de maniçoba.

Maniçoba - A descoberta da utilização do látex da maniçoba para o fabrico de borracha e do seu uso industrial ocorreu no final do século XIX. Durante décadas, teve grande importância econômica, chegando a representar 62% do valor total das nossas exportações (TAVARES, 2003). A importância do látex de maniçoba na economia do semi-árido ficaria drasticamente reduzida após o término da I Guerra Mundial. Pouca procura do produto e a queda nos preços levaram à crise o mercado; uma prova disso é que, enquanto em 1910 exportavam-se 1.630 toneladas de látex, em 1930, este não chegava a 10 toneladas em quantidade exportada (TAJRA & TAJRA FILHO, 1995); (MATOS, 2007, p.39).

Nesse período, houve uma corrida pela produção da borracha, principalmente nos estados do Ceará, Piauí e Bahia, onde tinha uma grande produção de maniçoba ou mandioca brava, proporcionada pelo clima do nordeste brasileiro, uma borracha alternativa. Onde a maniçoba ocupou seu auge na procura da borracha.

Houve, então início do ciclo do extrativismo da maniçoba. No Piauí esse ciclo foi muito rápido, porém muito significativo para os maniçobeiros, os fazendeiros, os proprietários de terra, comerciantes da época, que compreendeu uma primeira fase, a época áurea da maniçoba nessas regiões.

No romance *Vila de Jurema* de William Palha Dias (1973) destaca o olhar do governo na produção da borracha de maniçoba.

Coronel Veridiano, falou com moderação o Secretário das Finanças, a nossa vinda a esta região onde medram luxuriantes maniçobais, tem, como diz meu colega, caráter puramente administrativo. Sabedor o Governo do Estado de que para esses largos chapadões, "habitat" dos vastos maniçobais de grandioso rendimento em látex, estão chegando levadas sem conta de ádvenas de todos os rincões do País, quis, por nosso intermédio, ver de perto as necessidades locais para, dentro dessa realidade, emprestar condições diretamente a esta localidade que emerge desse manancial de

riqueza e que, assim possa aqui mesmo, sem depender de São Romão, sede municipal, fazer a cobrança dos impostos que recairão sobre o produto que está sendo explorado. Pretendemos instalar aqui uma agência arrecadadora de impostos. Precisamos para tanto que o Coronel Veridiano nos indique pessoa capacitada a exercer as funções de agente arrecadador. Esta medida, devo frisar, tem sido adotada em várias outras localidades. É este, pois, o motivo de nossa vinda a esta tão hospitaleira terra, que bem merece ser município. Esperamos que sua simpática povoação muito venha crescer e florescer com essa aura de progresso, advinda com a exploração da borracha de maniçoba, até tornar-se mesmo independente de São Romão (DIAS 1973, p. 20-21).

Para Landim (2014, p.32) os grupos de pessoas, conhecidas como maniçobeiros⁸, isto é, “[...] homens, mulheres e crianças que adentraram na mata sertaneja e iniciaram um trabalho árduo que deixou muitas lembranças”, viviam a procura de maniçoba para o seu próprio sustento e para melhorias econômicas, através da produção e exploração da maniçoba, como por exemplo, no município de São Raimundo Nonato, no Piauí.

Foram diversos os caminhos percorridos pelos maniçobeiros. Eles variavam de um simples carreiro no meio da mata a uma singela estradinha perdida no meio do sertão. Estes caminhos eram utilizados para procurar ou comercializar a maniçoba, ou simplesmente para buscar água, lavar roupa ou encontrar os amigos. Os espaços marcavam o lugar do trabalho, que era representado pelos carreiros de maniçoba e o lugar do descanso, a moradia do trabalhador. Grandes distâncias também eram percorridas a pé, às vezes, no topo das serras (OLIVEIRA, 2014, p. 42).

No entender de Landim (2014) essa situação foi atraindo famílias de outras regiões do país, em busca da extração da borracha da maniçoba, que apesar de durar pouco tempo (1900-1920) o apogeu, porém chegando a exploração até os anos de 1960, mostrou a grande ânsia dos maniçobeiros, que não paravam, em anos e décadas posteriores, quando a borracha estava em queda no mercado. Eles buscavam mais e sempre mais, no meio de serras e matas com o intuito de conseguir melhores condições de vida. Essa foi considerada uma segunda fase de exploração da maniçoba.

Nesse período do apogeu dos preços nos mercados nacional e internacional, o Nordeste brasileiro foi densamente ocupado e arrendado as grandes fazendas de

⁸ Para a pesquisa foi considerado “maniçobeiros” os furadores, os fazendeiros, os barraquistas, os aguadores, ou seja, diversos grupos que viviam direto e indiretamente da maniçoba.

gado que existia. No Piauí, por existir grandes áreas de terras devolutas, e onde foi identificado grandes áreas com foco de maniçoba por todo o estado, com isso teve uma grande ocupação de pessoas de outras lugares. Dessa forma, toda a região, principalmente o semiárido, passou a ser ocupado por maniçobeiros para a extração da borracha. Teresinha Queiroz (1994) apresenta dados da distribuição da maniçoba e dos maniçobais nativos do estado e dos municípios com maior produção.

Quase todo o Estado do Piauí dão conta da existência da maniçoba, predominando principalmente nos municípios de Oeiras, São João, Jerumenha, Parnaguá, São Raimundo Nonato, Valença, Picos, Jaicós e quase todo Norte do Estado. (Enciclopédia e dicionário internacional, 195__, p.6969 apud QUEIROZ, 1994, p.55).

Com base no Quadro 01 a produção da borracha no Piauí. Onde no final do século XIX foi o apogeu da borracha da maniçoba e no início do século XX teve sua queda na produção entre os anos de 1913 e 1914, acentuando essa queda na segunda metade da década de 20, conforme o quadro.

Quadro 01. Produção da borracha de maniçoba

ANO	TONELADAS
1903	945 t
1904	801 t
1905	934 t
1906	1.191 t
1907	958 t
1908	627 t
1909	1.012 t
1910	1.639 t
1911	1.382 t
1912	910 t
1913	577 t
1914	605 t
1926	148 t

1927	332 t
1928	129 t
1929	160 t
1930	10 t
1940	151 t

Fonte: Autora baseado nas informações de Bastos (1994, p.83).

As terras de São Raimundo Nonato em sua maioria eram devolutas⁹, na qual os maniçobeiros se apropriavam, que por sua vez tinham os fazendeiros que arrendava suas terras por 5 ou 10 anos para os arrendatários em troca da borracha.

Os arrendamentos concedidos, quanto eram destinados para o cultivo de maniçoba, tinham mais de 400 hectares e o prazo variava entre 4 e 10 anos. A exploração da maniçoba proporcionou a ocupação de novas áreas e o incremento populacional em diversas regiões do Piauí, possibilitando a criação de novos municípios e a dinamização dos já existentes (OLIVEIRA, 2014, p.34).

As terras devolutas, onde se apropriavam, eram de certa forma tanto para os maniçobeiros como os fazendeiros, e de tudo ali que obteria para a extração da borracha como seus bens, tanto para venda como para troca de alimentos. Oliveira (2014, p.43) relata que “o processo de ocupação das áreas de maniçobais ocorreu gradativamente e que as áreas de extração eram demarcadas apenas prevalecendo a palavra”. Pois no ciclo da maniçoba os grupos de maniçobeiros tinham a sua palavra, quem descumpria acabava até em morte.

Nesse tempo se matava gente demais por conta da maniçoba, morreu gente demais na tiração da borracha, que era pra fazer pneu, dizem o povo. Nós tirava aquele borracha e papai vendia para comprar as coisas na feira, era só umas coisinhas (feijão, rapadura, farinha). (Lourival Gomes, 72 anos, 2019)¹⁰.

⁹ São terras públicas sem destinação pelo poder público, e que nenhum momento agregou a patrimônio particular, ou seja, terras sem dono, ou que tinha dono, mais que não tinha documentos.

Existiam diferentes grupos que exploravam a maniçoba:

1. O que residia na Serra Branca em abrigo sobre rocha próximo ao olho D'água pela proximidade da água ou distante dela;
2. O que tinha sua residência próxima às áreas de maniçoba e saía na madrugada retornando para casa no final do dia;
3. Os barracões que abrigavam vários maniçobeiros na extração do látex em diversas regiões nas áreas de maniçobais;

Todos excetuando os da Serra Branca conviviam com a escassez de água e sua alimentação diferenciava pela localização geográfica, o espaço ocupado e o que plantava nas roças de subsistências. Pois áreas mais baixas tem mais facilidade para o plantio de alguns alimentos, áreas mais elevada para outro tipo de plantio.

¹⁰ Lourival Gomes, 72 anos ex-maniçobeiro em palestra proferida no IFPI dia 06 de dezembro de 2019.

3 OBJETIVOS

3.1 GERAL

- Investigar a alimentação dos maníobeiros no ciclo da borracha e como eram abastecidos de alimentos os maníobais.

3.2 ESPECÍFICOS

- Analisar a alimentação dos maníobeiros no ciclo da borracha de maníoba na região de São Raimundo Nonato.
- Caracterizar o abastecimento de alimentos nas zonas de extração durante o ciclo da borracha.

4 METODOLOGIA

Esse trabalho constitui uma abordagem qualitativa de pesquisa, visto que as informações obtidas através das fontes consultadas vinculadas ao objeto de estudo, forneceu dados que foram interpretados para dá suporte as questões específicas voltadas ao trabalho de campo. Como afirma Triviños (1995, p.131) “as informações que se recolhem, geralmente, são interpretadas e isso podem originar as exigências de buscas de dados”, essa abordagem permite ao pesquisador revisitar os dados.

De acordo com os objetivos desse estudo, a pesquisa foi do tipo descritiva, com proposta de explicar, descrever e interpretar os dados e fatos, conforme afirma Oliveira (2009, p.174) “portanto, a pesquisa descritiva vai além do experimento: procura analisar fatos e traço ou fenômenos, fazendo uma descrição detalhada da forma como se apresentam esses fatos e fenômenos ou, mais precisamente, é uma análise em profundidade da realidade pesquisada”.

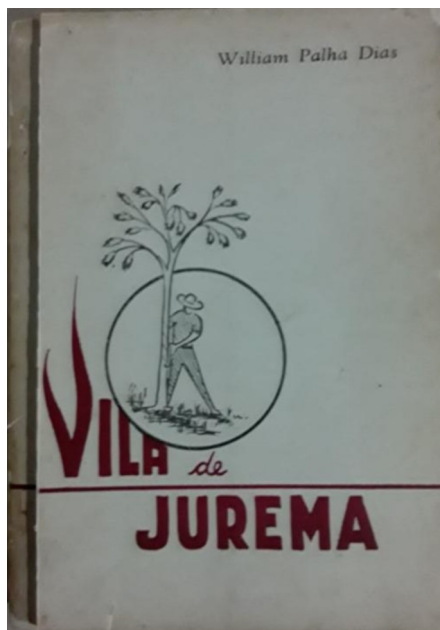
4.1 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA:

Partiu da pesquisa bibliográfica vinculada ao tema da alimentação e economia do ciclo da borracha de maniçoba no Piauí. A construção está vinculada aos trabalhos de Ana Stela Oliveira (Catingueiros da borracha: vida de maniçobeiro no Sudeste do Piauí 1900-1960) 2014; Teresinha Queiroz (A importância da borracha de maniçoba na economia do Piauí: 1900-1920) 1998; Joseane Paes Landim (Serra Branca dos maniçobeiros: um conjunto habitacional sob rocha que (sobre)vive na memória) 2014; Alcebildes Costa (Ensaio sobre história da alimentação: um olhar a partir do Piauí) 2016; William Palha Dias (Vila de Jurema¹¹) 1973; Maria Mafalda Araújo e João Eugenio (Gente de longe) 2006; Matias Matos (Pelas quebradas, várzeas e chapadas) 2007; este último embora trate sobre o ciclos econômicos

¹¹ Romance histórico, baseado no período da exploração da maniçoba.

vinculados ao extrativismo no Piauí, não trata sobre a alimentação no período, faz uma pequena abordagem sobre a economia da maniçoba

Figura 2 - Romance



Fonte: Candice Coêlho, 2020.

4.2 PESQUISA DE CAMPO:

Foi realizada no dia 05 de outubro de 2019 a primeira etapa da visita de campo na Serra Branca, na oportunidade foi realizado visita nas: Toca de João Sabino, Toca do Juazeiro da Serra Branca, Toca do Olho d'água, Olho d'água da Serra Branca, Toca do Vento, Toca do Mulungú I, Toca do Mulungú II. O objetivo do campo era conhecer e interpretar esses “lugares de memórias” como afirma Nora (2000,p. 28) “[...] os lugares de memória existem porque já não há uma preocupação específica em preservar a memória”. Onde na ocasião foi posto em campo um momento gastronômico da época, que pude sentir um pouco da

alimentação que se comia. (foi utilizado cuia de cabaça como utensilio e o alimento era farinha mandioca com carne seca, a rapadura conhecida como brejeira).

Nesse mesmo dia foi realizado ao antigo povoado do Zabelê Velho localizado na Serra Vermelha, local onde existiu uma comunidade com moradores maniçobeiros que na ocasião foi realizado um registro fotográfico e feita as interpretações dos lugares.

A escolha por comunidades foi vinculada a sua relação com aos sujeitos da pesquisa (os ex-maniçobeiros), que antigamente se localizavam na Serra Branca e Zabelê e, ou que se deslocavam do Zabelê para Serra Branca e outras áreas, que a distancia exigia muito esforço, pois a caminhada era longa.

Para o levantamento dos dados da pesquisa foram realizadas entrevistas com o auxílio de um gravador para acesso das informações. Essas entrevistas tiveram como objetivo “[...] construir informações pertinentes para um objeto de pesquisa, e abordagem pelo entrevistador, de tema igualmente pertinentes, com vistas a este objetivo” (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2012, p. 64). Para tanto, essas entrevistas tiveram perguntas fechadas e abertas, a fim de que os entrevistados tenham a possibilidade de relatar as informações, com maior nível de reflexão.

Uma segunda etapa de campo foi realizada no dia 19 de outubro de 2019, na Serra da Capivara na trilha do Humbu, visitando a Toca da Ema do sitio do Brás II, Toca da Ema do sitio do Brás I, casa do Alexandre, Toca do Mangueiro, fazenda Jurubeba.

Essas visitas tiveram como objetivo identificar com o presente trabalho, como local de espaço como todo e a distância que se percorria, identificação do lugar quanto da cozinha. Foi feito registro de fotos e interpretações vinculadas à época e como viviam no lugar, onde foi feito uma outra degustação de alimentos que ali existia na época (por sua vez o uso de utensilio foi de louça e alumínio, pois refletia a casas de senhores de fazenda, a alimentação se baseava em frutas, cuscuz de milho ou bolo de fubá com um melaço de cana), isso ajudou a ter um olhar mais amplo para o presente trabalho.

Optou-se por trabalhar com entrevistas realizadas por outros pesquisadores que antecederam em pesquisas que trabalharam com histórias de vidas, o trabalho de Oliveira (2014), Paes Landim (2014), Godoi (1993),além de palestra com Lourival

Gomes (2019), Ana Stella (2019), dentre o acervo de entrevistas realizadas por as pesquisadoras elegeu-se a que estavam diretamente vinculadas a alimentação dos maníobeiros, acrescido da literatura o romance histórico de Dias (1973), além de materiais como cartazes, folder, contribuíram para preencher as lacunas da pesquisa.

A escolha por não realizar entrevistas encontra amparo em Palhares e Burke (2001), que defendem que o papel de um entrevistador é forçar a intimidade, fazer o entrevistado falar sobre o que não falava por si mesmo. Para tanto faz necessário uma preparação preliminar absolutamente imprescindível no sentido conhecer o entrevistado de modo detalhado. O que demanda estudo, disponibilidade de tempo (do entrevistado e do entrevistador).

Ao exposto foram selecionadas 15 entrevistas que falavam direta e ou indiretamente sobre o objeto da pesquisa. Assim, cada entrevistado foi identificado da mesma forma que o entrevistador divulgou, entretanto fazendo menção ao período e do entrevistador que coletou a conversa.

Foi feito uso de falas públicas (palestras proferidas por Lourival Gomes e Ana Stela em 2019). Que contribuíram de forma significativa para esclarecimentos sobre o tema.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A cozinha dos maniçobeiros por se inserir na região da caatinga sertaneja estava vinculada no que se dispunha na época, tanto o instrumento de trabalho o utensílio para o uso e o alimento como farinha de mandioca, carne de caça e rapadura, que era seus alimentos principais do dia-dia.

5.1 COMIDA DO DIA A DIA

O sertão nordestino apresenta uma cozinha diversa e peculiar, embora haja receitas que se expandem ao litoral do Brasil. Os produtos alimentícios do sertão possuem diferenças nas preparações, armazenamentos, realçando seus sabores e temperos, como exemplifica Freixa e Chaves (2012, p. 237).

A rapadura, feita como melaço da cana-de-açúcar, entra na dieta alimentar do nordestino para dar sustança (força) a este povo presidente, filho da caatinga. Ingerida pura a qualquer hora, a rapadura é usada para adoçar o café e ainda entrar na composição de doces.

Na área da pesquisa foi identificado vestígios da fazenda Jurubeba¹² localizada no Parque Nacional Serra da Capivara, no local existiu um engenho para a produção de rapadura, que abastecia além da fazenda a região de São Raimundo Nonato. Que por sua vez era movido à tração de animal, um de madeira, outro de ferro e um alambique, pela sua localização próxima a um vale úmido, permita o cultivo da cana de açúcar e um pomar de frutas como manga, abacaxi, banana e laranjas, que abastecia São Raimundo Nonato, mesmo com as dificuldades para o transporte das frutas no lombo dos jumentos e burros.

¹² As fazendas Serra e Jurubeba tinham infraestrutura de grande empreendimento comercial. A Jurubeba pertencia Manoel Coelho (Neco Coelho), que trabalhou como escrivão da fazenda Serra maior produtora de maniçoba da região.

A rapadura fazia parte da dieta alimentar do maniçobeiro, como parte de sua alimentação diária, como a fazenda empregava muita mão de obra, por que também plantava maniçoba.

Enquanto os Secretários se divertiam em especulações junto aos caboclos da maniçoba, Coronel Bernardes vistoriava com os filhos as necessidades existentes no fornecimento do barracão. A refeição improvisada não se faz demorar muito. Ali mesmo, sem preocupações de cerimônia, foi servido a cada um, pessoalmente, o prato gostoso de carne-de-sol assada no braseiro, **acrescida da dourada rapadura**. Depois, a boa água refrigerada em borracha de couro curtido fora servida em canecas de folhas-de-flandres. Terminada a modesta, mas apreciada refeição, conversaram alegremente em torno da exploração e da colheita da maniçoba. (DIAS, 1973, p. 23-24, **grifo nosso**).

Figura 3 - Vestígios de engenho de rapadura



Fonte: Candice Coêlho, 2019

Contudo, Alves (2003, p.56) sinaliza que a cozinha piauiense vem se difundindo com seus alimentos, e uma das características que remete está na pecuária, nas fazendas de gado que definiu a base histórica do Piauí, com “[...]”

gênero agrícolas alimentares, carne, lenha, couro, animal de tração e de transporte [...] e produção de açúcar”.

A fazenda Jurubeba é um típico exemplo de casa de fazenda durante a extração da borracha. Havia uma estrutura de cozinha diferente com uma estrutura significativa.

A casa hoje encontram-se sem teto, porém mostra uma divisão de onde era a cozinha, que ficava no final da casa, o fogão era de lenha e com um balcão/bancada do lado, apenas vestígios de ocupação, ainda com paredes, piso, esses vestígios ainda contam muitas informações. Na parede um armário embutido em forma de nicho, e uma base para o pote, ao contrário das “casas”/abrigos dos maniçobeiros. Uma saída de fumaça/chaminé. A despensa (local de armazenamento) ficava em um quarto separado, mas, próximo à cozinha. Na casa mostra a estrutura da parede com tornos de pendurar redes, sacolas, lamparinas.

A despensa ou casa de armazém, informan que havia produção e guarda de muitos produtos como farinha e feijão nos paiós.

Figura 4 - Fazenda Jurubeba



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Figura 5 - Cozinha da Fazenda Jurubeba



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Figura 06. Armário de cozinha da Fazenda Jurubeba

Figura 6 - Armário de cozinha da Fazenda Jurubeba



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Na casa do Sr. Neco Coelho onde funcionava um engenho de madeira e outro de ferro e um alambique, também funcionava a casa de farinha, a casa já não existe mais paredes. Contudo, um significativo conjunto de fragmentos de ferro, louças, vidros, potes, terço, vidros de remédios foram encontrado durante pesquisas arqueológicas, incluindo uma cuscuzeira e potes que integram a exposição do Museu do Homem Americano em São Raimundo Nonato.

Se de um lado, existiu um grupo de maniçobeiros que viveram nas tocas e ou nos entornos das fazendas. Um outro grupo de viveu e ainda se encontra vestígio de “casa” (tocas) que mostra e faz lembrar como e onde eram os lugares de cozinha, sempre debaixo de paredões e rochas, que facilitava a construção das paredes de barro e pedaços de pedras e de madeira, usava taipas que cobria com casca de pau, terra e folha.

Toca é como chamam na região os abrigos rochosos que se formam nos paredões de arenito, pela erosão da água e do vento. Em grande parte deles, há pinturas vermelhas, às vezes pretas, com detalhes em amarelo ou cinza, representado figuras humanas, animais, cenas do quotidiano ou de rituais. Outras parecem desenhos de criança. São milhares de pinturas, em toda a região. Para os moradores, coisa de índio, sem valor, meio invisível, digamos assim. (BASTOS, 2010, p.48-49)

Em quase todas as tocas existe vestígios de fornos de farinhada, próximo, demonstrando a vinculação com a mandioca e seus derivados (farinha e beiju) na alimentação.

[...] preparo considerado como típico e, porque não dizer, como patrimônio cultural, é o beiju de massa, que ajudou várias famílias nordestinas, inclusive, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, no século passado. O beiju de massa, também conhecido como beiju de pedra (mistura de massa de mandioca com tapioca), conforme já foi abordado, aparecia sempre no formato redondo, mas com tamanhos e texturas diferentes [...]. (NEGREIROS, 2016, p.72).

Durante a pesquisa de campo o forno é recorrente, ele aparece em várias toca e não é usado apenas para fabricação de farinha, mas também para fazer beiju. Na região da Serra Branca é comum encontrar fornos no formato quadrado,

entretanto, do outro lado na área da Serra da Capivara os fornos foram construídos em formato redondo.

Deixava os mininin véi em casa, ia deixar de comer pronto pros bixin comer e tocava no mundo. Quando a gente chegava ia fazer mais de comer pra comer. Pra furar maniçoba a gente tinha que fazer um **beijuzin**, botava numa capanguinha, uma cabacinha d'água e levava pros mato. Enquanto a gente tivesse guentado tava furando, quando num guentava mais comia aquele **beijuzin** e era outra tarefa que nós ia furar.. furava a maniçoba. Eu achava bom num era nem furar, achava bom era no dia de panhar, furava com espeto, ia pegando as lapas e botando a tira a colo, ate que panhava tudo. Eu achava bom demais (Delmira da Silva, 2014, **grifo nosso**)¹³.

No depoimento de D. Delmira aborda o beiju como alimentação que levava para comer enquanto trabalhava, ao tempo que deixava beiju para os filhos comerem. Chama atenção também no aproveitamento do que a natureza oferecia no caso a cabaça (cabacinha) para o transporte da água.

Esse grupo de maniçobeiros que viveu nas tocas em diferentes regiões, os vestígios de ocupação ficou mais preservado os habitantes da Serra Branca, pelo isolamento da região, ora pela água do olho d'água que atraia moradores pela sobrevivência atrelada a água.

As acomodações nas tocas que por sua vez, era dividida (quarto, sala, cozinha), a cozinha sempre separada dos demais cômodos, a maioria das vezes no final da “casa”.

A estrutura que foi construída pelos maniçobeiros esta encostada no paredão de rocha arenítica, esse paredão serviu de fundo e teto da moradia. Esse tipo de construção, a taipa de mão é feita com galhos e pequenos troncos de madeira do entrono, formando esteios verticais e horizontais parecendo uma gaiola, essas madeiras estão amarradas entre se, com fibras vegetais, que podem ser cordas feitas de capim ou de agave. Esse tipo de construção empregado pelos maniçobeiros nesse sitio é um padrão conhecido e muito empregado na região rural em todo nordeste do Brasil. (SOUTO MAIOR, 2008)¹⁴.

¹³ Delmira da Silva, entrevista concedida a Joseane Paes Landim em 17/03/2014.

¹⁴ Vídeo “11mil anos depois”, produzido pela Universidade Federal de Pernambuco, sobre a ocupação e reocupação pelos maniçobeiros na área arqueológica do Parque Nacional Serra da Capivara.

A casa do Alexandre é uma das “casas” mais conservadas, onde a cozinha fica visível, com um pote, mesa e fogão a lenha. Localizada do lado de fora dos cômodos, um pilão formado da própria rocha¹⁵. Vestígio de fuligem, e no primeiro cômodo da casa um pote em perfeitas condições e paredes com divisórias de rochas.

Alexandre foi maniçobeiro e sua casa/toca ficava localizada no circuito da Jurubeba no Parque Nacional Serra da Capivara.

Figura 7 - Casa do Alexandre



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

¹⁵ A localização do pilão é um indício importante da localização da cozinha.

Figura 8 - Pilão de pedra



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

Figura 9 - Forno de farinha



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Figura 10 - Toca do João Sabino



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

O grande vale localizado na Serra Branca, município de São Raimundo Nonato, foi durante a visita feita no Circuito dos Maniçobeiros da Toca do João Sabino, uma parte mais alta onde o espaço da toca é bem grande, talvez a maior toca, comparada as demais habitações. Uma cozinha com fogão ainda bem conservado e um estaleiro¹⁶, um quarto com um local do pote e indícios de foligem, encontra-se também um espaço fechado como dispensa que fica próximo ao forno de farinhada.

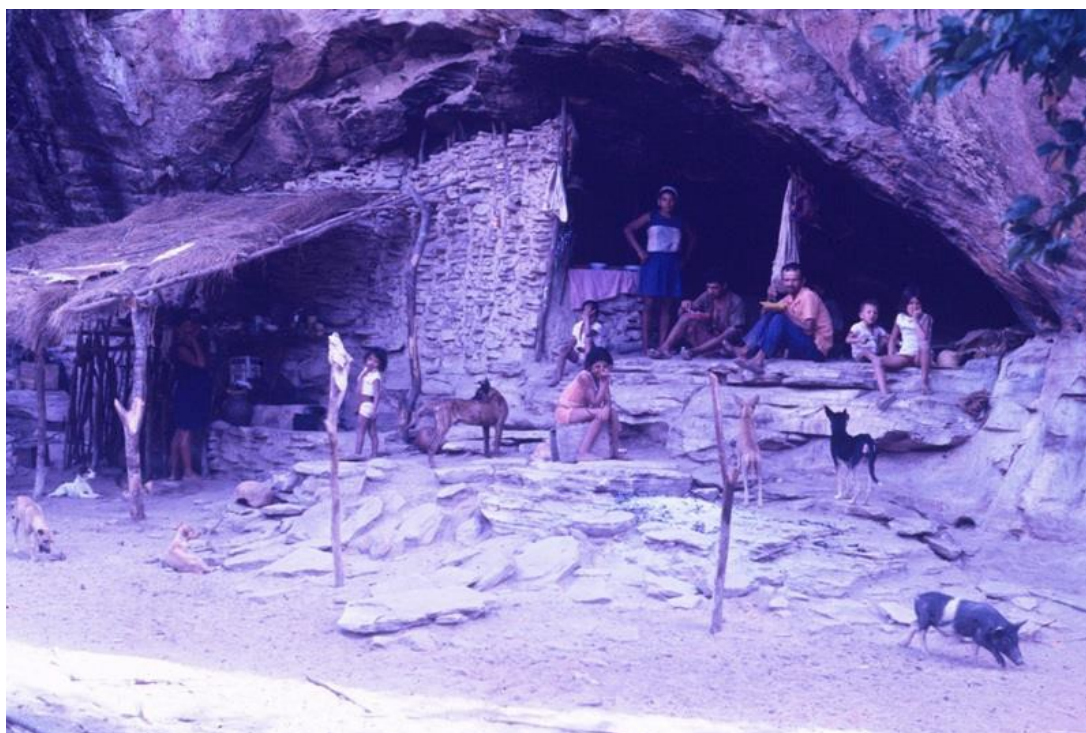
¹⁶ De acordo com Senhorinha Veras, estaleiro é uma grade formada com galhos rústicos sem casca amarrados com cipós. Porém foi colocado uma vara de um lado ao outro para que pode-se pendurar as carnes para secar.

Figura 11 - Mesa da Toca do João Sabino



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Figura 12 - Toca do Juazeiro da Serra Branca



Fonte: Acervo FUMDHAM, 1978.

Figura 13 - Toca do Juazeiro da Serra Branca



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

A toca do Juazeiro da Serra Branca é um local que mostra a foto da única família (Osvaldo Sabino¹⁷) que foi encontrada ainda morando em tocas quando da chegada da Missão Franco-Brasileira nos anos de 1970 na região.

A foto terminou tornando-se clássica e foi reproduzida em diversos trabalhos de Ana Stela (2014), Matias Matos (2007), Joseane Landim (2014), FUMDHAM (1998), Sádía Castro (2004).

A cena da foto mostra todos reunidos no local, alguns se alimentando (vermelho), e animais do lado, o cachorro (amarelo) que tinha uma importante função de caça de animais, para o abastecimento e fornecimento de alimentos para as famílias, além de porco e galinhas. A criação desses animais, com exceção dos cachorros, era uma prática somente do maniçobeiros que residiam nas tocas e ou nas comunidades como o Zabelê, Barreirinho, para citar alguns.

¹⁷ Osvaldo Sabino era filho de João Sabino, maniçobeiro.

A toca foi ocupada por três famílias, tem um quarto pequeno e uma sala; a cozinha com fogão do lado de fora da casa e o forno de farinhada bem próxima do fogão, nas paredes pedras para fora mostrando um modelo de estante para colocar e pendurar algo, uma mesa ou bancada com um pote do lado, mais a frente da toca do Juazeiro um quarto bem pequeno onde era guardado a maniçoba e as vezes era colocado animais (caititu, tatu, veado, mocó, peba.) vivos, que os moradores da família do Osvaldo Sabino caçavam no mato juntos com seus filhos da sua caminhada dos carreiros dos maniçobais.

Alguns trabalhadores complementavam a dieta alimentar com a caça, considerada a melhor alimentação. Tatu-verdadeiro (*Dasypus navemcinctus*), tatu-china (*Daypus septencinctus*), tatu-peba (*Euphractus sexcinctus*), tatu-bola (*Tolypeutes tricinctus*), caititu (*Tayassu tajacu*), paca (*Cuniculus paca*), cotia (*Dasyprocta cf. prymnolopha*) e quando encontravam alguma espécie de veado (*Mazama*), faziam parte da dieta do maniçobeiro. As aves também se incluíam nesse cardápio: codorniz (*Nothura boraquira*), zabelê (*Cryptotellus noctivagus*) e jacu (*Penelope sp.*). a caça era abundante. (OLIVEIRA, 2014, p. 111).

A afirmação de Oliveira está amparada ao depoimento do senhor Cláudio Vieira que relata:

Não tinha precisão de caçar, por isso tinha muita caça, mas o maniçobeiro, ele não levava o cachorro porque se ele levasse o cachorro, aquele maniçobeiro que ia pro mato, se levasse o cachorro pra ele acuar o tatu, não fazia nada... agora se os barracos era longe, ele levava os cachorro e no dia que vinha embora, pra matar 1 tatu, matava uns 2, porque não tinha venda de tatu, o camarada pegava 1, pegava 2 e vivia friviando no mato só aquela continha de comer... aqui tinha tudo, tinha caça, tinha muito veado, tinha caititu como diabo, tinha onça, todas essas coisas o mato tinha, a gente encontrava no meio do mato. (Cláudio Vieira, 76 anos)¹⁸.

A caça de animais também foi descrita e analisada por Godoi (1993), considerando a caça como principal elemento da alimentação dos maniçobeiros como também da população piauiense, o cachorro era um animal necessário, quanto mais cachorros, mais possibilidade de alimento.

Para Castro (2004) os povos que viviam na região já eram caçadores coletores, viviam da caça e da coleta de produtos animais e vegetais, como ovos,

¹⁸ Claudio Vieira, entrevista concedida a Ana Stella Oliveira, em 10 de maio de 2000.

mel, frutos. A caça faz parte das atividades cotidiana e sobrevivência desde a época mais remota. As marcas deixadas nas paredes rochosas sendo a representações de caçada com imagens recorrentes¹⁹. Além da caça era bastante comum a coleta de frutos do que se disponha a natureza.

Mas a caatinga tem árvores com frutos comestíveis: cajueiros, umbuzeiros, cajazeiros, jenipapeiros, pequiizeiros, goiabeiras, entre outras. Diversas palmeiras oferecem frutos: tucum, babaçu, carnaúba, macaúba. (COSTA, 2016, p. 282).

Entretanto na região do semiárido os frutos comestíveis mais comum como: umbu, maracujá do mato e o fruto da maniçoba “Nos comia o coquinho da maniçoba e era delicioso”(Lourival Gomes, 72 anos). A partir do depoimento de Lourival, o fruto da maniçoba era consumido e apreciado pelos maniçobeiros.

¹⁹ De acordo com Sádía Castro em sua dissertação de mestrado (2004) “Caçadores da Serra da Capivara e a face cruel da educação ambiental”, até a criação do Parque e a instalação do IBAMA, a caça era uma atividade exercida livremente por todos, a natureza era considerada como uma mãe divina e inesgotável pronta para servir sempre que fosse solicitada. A criação do Parque Nacional Serra da Capivara e Instalação do IBAMA em São Raimundo Nonato, transformou os caçadores de donos e senhores daquelas terras em cruéis usurpadores; a caça, de meio de sobrevivência passou a ser considerado como um crime ambiental. A natureza foi batizada de meio ambiente e agora é regida por outras leis que não mais as leis da mata onde um dia é da caça e outro, do caçador.

Figura 14 - Arte Rupestre com cena de caça



‘ Fonte: Vanessa Berlamino, 2019.

Um terceiro grupo, seria classificado os que tinham uma residência de taipa e ou adobe e que saia na madrugada para fura maniçoba e retornava no final do dia.

Figura 15 - Morada sertaneja



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

Papai ia vender a maniçoba, comprava rapadura, feijão quando acabava o da roça, nós tinha roça, papai plantava feijão, batata, mandioca, milho. Não existia arroz, quando tinha era com casca para comprar e era muito caro, nós comia só mesmo feijão, mamãe fazia o prato de cada um e cada um comia sentado no chão, nós comia no chão, dormia no chão. Não tinha açúcar, nem café, quando tinha café era guardado e menino não tomava. (Lourival Gomes, 72 anos)²⁰.

Alguns que tinha uma situação melhor como uma plantação de roça, guardava para o alimento do dia-dia, como seu Lourival que lembra de tudo que passou na época da maniçoba, porém como muitos não é uma lembrança boa e feliz e que não deseja aquela vida de sofrimento a ninguém diz seu Lourival (2019), “era muita pobreza naquele tempo, eu tinha fé em Deus que ia sair daquela sofrimento. Eu casei com 28 anos porque não queria ver aquele sofrimento todo que papai e mamãe passava para dá comida aos filhos”.

O sofrimento tratado pelo sr. Lourival Gomes furando maniçoba se traduz do mesmo sofrimento de Salustiano (1999).

Se existir vida triste...pra quem nunca trabalhou na maniçoba, não sabe o que é dificuldade. Nas quem trabalhou como eu sabe. Eu mesma, Deus me defenda de eu comparar minha vida de hoje... se eu pegasse num guindaste que chama léga pra furar maniçoba. Lá é vida triste”. (Salustiano Gomes, 55 anos)²¹.

²⁰ Lourival Gomes, palestra proferida no IFPI em 06 de dezembro de 2019.

²¹ Entrevista Gomes, entrevista concedida a Ana Stella Oliveira em 11 de maio de 2000.

Figura 16 - Casa de Pedra/Zabelê



Fonte: Candice Coêlho, 2019.

Além da escola, o cemitério e a casa de pedra, integram um conjunto das últimas edificações existente no antigo povoado Zabelê. Na casa de pedra é possível identificar o antigo pilão de madeira.

Em 1956, eu saí daqui para ter um filho na Serra Branca, perto do olho d'água porque aqui não tinha água. (A. , 54 anos, Zabelê)²².
Minha avó se abrigou aqui perto da grunga. Eles tinham uma casa no Zabelê, mas eles estavam longe da água, então eles vinham aqui até que chovesse, eles ficavam na toca (abrigo sob rocha). (Z. , 30 anos, Zabelê)²³.
Durante a seca de 1947/1948, só eu, Tereza e Maria Milô ficamos no Zabelê, todos os outros foram prá Serra Branca, perto do olho d'água e pra Barragem. (V., 73 anos, Zabelê)²⁴.

A distância era muito grande até o olho d'água, então muitas gente saiam de suas casas Zabelê velho para ficar na serra próximo da água até a chuva chegar. A água é algo essencial para a sobrevivência. Em muitas regiões de maniçobais a presença do aguador era constante, abastecia os barracões de água em troca de maniçoba.

²² A., entrevista concedida a Emília Pietrafesa Godoi em [198__], para sua pesquisa de mestrado.

²³ Z., entrevista concedida a Emília Pietrafesa Godoi em [198__], para sua pesquisa de mestrado

²⁴ V., entrevista concedida a Emília Pietrafesa Godoi em [198__], para sua pesquisa de mestrado.

Figura 17 - Cemitério Zabelê



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

Toca do olho d'água, um dos lugares com poucos registro de cozinha, parte das paredes foi desfeitas com o tempo, onde suponha ser um quarto.

Figura 18 - Toca do Olho d'água



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

Na toca do Vento onde muitos maniçobeiros utilizava para secagem da maniçoba, um local de paredões, mais amplo e reto.

A toca do Mulungu I, ainda com pequenos pedaços de parede levantada e a coluna era de forquilhas onde demonstra ser três quartos, sendo que o maior ao lado do forno era para as mulheres.

Na toca do Mulungu foi também onde se realizou as desobrigas (sacramento religioso) que foi realizado cinco casamentos, sendo uma filha de João Sabino e a maniçobeira velha Mulata que se casava pela terceira vez. Nesse dia fazia uma grande festa para comemorar o grande dia, pois era difícil acontecer esse tipo de comemoração por conta do difícil e logo acesso.

As Tocas do Mulungu I, II, III e IV estão localizadas a 250 metros da Toca do Vento. Foi uma antiga moradia de maniçobeiros habitada por Maria Joana e os seus filhos. Era o local onde os trabalhadores se reuniam e realizavam batizados e casamentos. Existem ainda no local alguns restos de paredes e um forno de farinha. As pinturas e gravuras rupestres faziam parte da casa. (OLIVEIRA, 2014, p.72).

Figura 19 - Toca do Mulungu



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

A toca do Mulungu II, ao lado do Mulungu I na serra Branca é onde se encontra o único forno no formato redondo, ao lado nos paredões visualiza uma toca e na entrada dela (cima) foi feita uma pequena parede barro, para segurar os ovos da galinha que insistia em fazer o ninho, quando as galinhas colocavam os ovos escorregavam pelo paredão rochoso e caíam no chão. Para evitar os desperdícios com a quebra dos ovos, demonstrando a escassez e a dificuldade na aquisição dos alimentos.

A engenharia para evitar o prejuízo com a quebra dos ovos, como também na possibilidade de reduzir os pintos e futuras galinhas.

Figura 20 - Toca do Mulungu II



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

Na Serra da Capivara no caminho da trilha do Humbu, chegamos na toca da ema do sítio do Brás II, no local estrutura de forno de farinhada de um lado e do outro lado indícios de foligem onde possivelmente era a cozinha e uma cocha de madeira bem próxima, que era utilizada também como pilão.

Figura 21 - Pilão de Madeira



Fonte: Acervo Candice Coêlho, 2019.

A toca do sitio do Brás I com pouco vestígio de maniçobeiro, porém ali morou maniçobeiros, onde tem um forno bem diferente e conservado.

Destaca-se que desde o século XX, a cozinha sempre no local fora da casa, já os fornos de farinhada era afastado da cozinha, mais um local com grande característica de cozinha, paredes erguidas com forquilha, pedras de lajedos como estantes, bancadas de lajedos, fornos a lenha e pote de barro. Um olhar simples e singelo, como um todo da cozinha, seu utensílio feito de barro e de que a natureza oferecia. Era tudo muito simples e feitos por eles mesmos.

Nas pesquisas realizadas pela equipe da FUMDHAM nos sítios históricos relacionados aos maniçobeiros, foram encontrados apenas restos de cerâmicas, louças e metais. Esses resultados indicaram que o maniçobeiro utilizava geralmente, no seu cotidiano, materiais simples e feitos por eles. Nas feiras ou nos barracões, comprava apenas a **alimentação** e quando o dinheiro era suficiente, alguma roupa (OLIVEIRA, 2014, p. 84, **grifo nosso**).

5.2 COMIDA DE DIA DE FESTA

Qual a diversão dos maniçobeiros? Quais suas festas? O que se oferecia e comia nessas festas?

Retornemos a literatura para ajudar nas respostas, Palha Dias no romance Vila de Jurema, sinaliza que há diferença na comida do dia a dia e as dos dias de festas.

Depois de uma animada palestra na sala de estar os viajantes pediram licença e se recolheram ao aposento que lhes fora destinado. Meteram-se nas camas, esparramando-se gostosamente entre os alvos lençóis e macios travesseiros, onde dormiram sono reparador das energias sacrificadas durante a longa e fastidiosa viagem. Dormiram os hóspedes sono de chumbo.

O sol escondia-se por trás dos outeiros, quando foram despertados pelo Coronel Veridiano que anunciou **o jantar**. O Coronel, apesar de abstinência, entendia fazer parte de uma boa etiqueta o servir às refeições, em dias cerimoniais como aquele, o capitoso vinho português conservado em sua adega. **O jantar era como se fosse o de um dia festivo**. Assim, com essa fidalguia, o Coronel hospedeiro **reparava a sobriedade do almoço improvisado**. Cardápio variado e onde se encontravam iguarias do mais requintado gosto, tudo servido em baixela de prataria luxuosa. Afinal, o luxo do Coronel mais se assemelhava ao da casa de um barão dos tempos medievais. (DIAS, 1973, p.21, **grifo nosso**).

As principais festas em que os maniçobeiros participavam, encontrou-se as festas dos santos padroeiros, em virtude da fé em Deus e nos santos.

Na casa do João Sabino era onde acontecia as festas comemorativas de São João, que vinha pessoas de várias comunidades da Serra Branca, do Zabelê de outras regiões onde tinha muita música, dança, bebida e comida como carne de boi e caça tudo assada.

Em áreas de Serra Branca, e em especial na Toca do João Sabino, reunia-se grande número de maniçobeiros. No mês de junho ele comemoravam a festa de São João. A maior de todas as tocas transformava-se em um salão

de festa, contando inclusive com a presença de pessoas da cidade. Contratavam músicos para animar os festejos, que **atraíam também vendedores de comidas, como beiju, carne, bolos e bebidas** (José Clementino, 67 anos, **grifo nosso**)²⁵.

Ali também se encontrava os barraquistas para vendas e trocas de alimentos, como rapadura, batata doce, feijão,

Como ali, a família de João Sabino, como naquela época era muita gente, ai tinham que as moças durmir separada dos homens, então foi feitos aqueles quartos pra que as moças dormisse é separado. Quer disser que aquela toca, **era toca de evento**, era donde é tinha festa, era tinha São João, festejava São João todos os zanos, quer dizer que era festa muito grande, ali tinha os vindião que ia vender as coisa ali naquela toca, é ali le, **matavam boi, matavam tudo pra vender os seringueiros tudo**, era tudo naquela toca que dava o nome de João Sabino que foi o primeiro morador daquela toca, só que ali morava ele juntos com os filhos que a ele com a família talvez que fosse uas 30 pessoa que morava naquela toca lá de João Sabino. (Pedro Alcântara, 2007)²⁶.]

As festas dos santos padroeiros eram um destaque dentro das festas populares com destaque para a de São João, São Sebastião e São José. O São João também era comemorado no povoado Zabelê como afirma Godoi (1993, p.169).

No dia da fogueira o povoado acorda mais barulhento [...] A quantidade de paus varia, se é desejado, ou melhor, se a “casa” puder manter a fogueira acesa durante toda a noite, ela é feita com uma média de trinta paus. Este fato é significativo, pois quer dizer que a “casa” pode passar a noite a festejar, sendo que se festeja em cada casa enquanto se tem alguma coisa a oferecer aos participantes: **porco frito, batata doce e pássaros caçados** durante o dia. Isto confere um certo prestígio à casa, posto que no dia seguinte comenta-se em todo o povoado na casa de quem se festejou e o que se comeu. (GODOI, 1993, p. 169, **grifo nosso**).

²⁵ José Clementino, entrevista concedida a Ana Stella, em 17 de dezembro de 1999.

²⁶ Pedro Alcântara, depoimento no vídeo “11 mil anos depois”, UFPE.

A história dos maniçobeiros com suas práticas e técnicas, como sua comida e práticas alimentares, a forma de abastecimento ficou na memória de quem viveu e de parte da sociedade (memória individual e coletiva). E como a preocupação em conservá-la é limitada, como diz Nora (2000), ficaram os “lugares de memória”.

Na região de São Raimundo Nonato, com a criação da área de proteção do Parque Nacional Serra da Capivara, muitos vestígios foram preservados. Dessa forma, e com esse objetivo foi criado o roteiro de visitação turística no PARNA “Caminho dos Maniçobeiros”²⁷, uma trilha que conta, rememora a história dos grupos humanos que muito mais que habitaram, viveram e contribuíram de forma significativa na economia do estado.

Figura 22 - Folder



Fonte: Acervo Candice Coêlho

²⁷ O Projeto contou com patrocínio da Petrobrás através do Programa Petrobrás Cultural em 2013.

6 CONCLUSÃO

A comida de maniçobeiro ficou na memória de muitos que ali viveram e que relembra de sua memória aquilo que já viveu ou lembranças que foram contadas de alguém que passou por essa época da borracha da maniçoba. “Entendendo que a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades...”

Nas visitas realizadas em campo na maioria das casas/tocas dos maniçobeiros existe um forno de farinhada, onde constata que a farinha era um dos alimentos bastante consumido, e não só a farinha, mais também o beiju. O consumo de carne de caça foi uma da base alimentar do dia-a-dia, pois quando não trazia morto o animal para o consumo, trazia vivo para deixar guardado para outro dia. A rapadura foi outro importante alimento e utilizada como açúcar por alguns poucos.

A comida do dia a dia não diferenciava da comida dos dias de festa, as comemorações estavam vinculadas as festas dos santos padroeiros.

A água como era muito escarça, tinha como produto muito valioso, a sorte de existir um olho d`água (um minador que até hoje mina água cristalina, mesmo em época de estiagem, no meio da seca a água continua minando) no entorno de algumas moradias, alguns lugares bastante longe pra chegar ao local da água, muito comprava a sua água com a própria borracha (uma troca).

REFERÊNCIAS

ALVES, Vicente Eudes Lemos. As bases históricas da formação territorial piauiense. In: **Geosul**, v.18, n. 36, jul./dez. 2003, p. 56-76.

CASTRO, SÁDIA Ferreira. **Caçadores da Serra da Capivara e a face cruel da educação ambiental**. 2004. Dissertação de mestrado (Educação)- Universidade Federal do Piauí, 2004.

COSTA FILHO, Alcebiades. Ensaio sobre a história da alimentação: um olhar a partir no Piauí. In: BORALHO, Henrique (Org.). **Literatura, filosofia, história e outras linguagens**. São Luis: Editora UEMA; Café & Lápis, 2014, p. 271-293.

DIAS, Willian Palha. **Vila de Jurema**. Teresina: COMEPI, 1973

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 8 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

GODOI, Emília Pietrafesa. **O trabalho da memória**: um estudo antropológico de ocupação camponesa no sertão do Piauí. 1993. Dissertação de Mestrado (Ciências Sociais) – UNICAMP, 1993.

LANDIM, Joseane Pereira Paes. **Serra Branca dos maniçobeiros**: um conjunto habitacional sob rocha que (sobre) vive na memória. Rio de Janeiro: IPHAN, 2014.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. 2 ed. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.

MINAYO, M. Célia de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 31 ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

OLIVEIRA, Ana Stela de Negreiros. **Catingueiros da borracha**: vida de maniçobeiro no sudeste do Piauí, 1900-1960. São Raimundo Nonato: FUMDHAM/PETROBRAS, 2014.

OLIVEIRA, M. Marly de. **Projetos, relatórios e textos na educação básica**: como fazer. Petrópolis: Vozes, 2009.

QUEIROZ, Teresinha de Jesus Mesquita. **A importância da borracha de maníoba na economia do Piauí**: 1900-1920. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 1994.

SOUSA, Erica Clemente. Maniçoba (*Manihort Sp*): composição centesimal, físico-químico e aplicação tecnológica, 2016. **Trabalho de Conclusão de Curso** (Tecnologia em Gastronomia). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí-IFPI, São Raimundo Nonato, 2016.

TRIVIÑOS, Augusto N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1995.