



**INSTITUTO
FEDERAL**
Piauí

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

NIVIA TANA GOMES DE JESUS

**COZINHA DE FAZENDA: UMA ABORDAGEM SOBRE OS USOS DOS OBJETOS
DA FAZENDA ANTONINO COSTA, EM TANQUE NOVO, SÃO RAIMUNDO
NONATO**

SÃO RAIMUNDO NONATO

2021

NIVIA TANA GOMES DE JESUS

COZINHA DE FAZENDA: UMA ABORDAGEM SOBRE OS USOS DOS OBJETOS
DA FAZENDA ANTONINO COSTA, EM TANQUE NOVO, SÃO RAIMUNDO NONATO

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.

Professora Orientadora: Ma. Gerlane da Silva Dantas

Professora Coorientadora: Dra. Jaqueline Pereira de Sousa

SÃO RAIMUNDO NONATO

2021

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

J58c Jesus, Nivia Tana Gomes de
Cozinha de fazenda : uma abordagem sobre os usos dos objetos da
fazenda Antonio Costa / Nivia Tana Gomes de Jesus. - 2021.
65 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo
Nonato, 2021.

Orientadora : Profa Ma. Gerlane da Silva Dantas.
Coorientadora : Profa Dra. Jaqueline Pereira de Sousa.

1. Cozinha piauiense. 2. Saber-fazer gastronômico. 3. Cultura alimentar.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

NIVIA TANA GOMES DE JESUS

COZINHA DE FAZENDA: UMA ABORDAGEM SOBRE OS USOS DOS OBJETOS
DA FAZENDA ANTONINO COSTA, EM TANQUE NOVO, SÃO RAIMUNDO NONATO

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.

Orientadora: Ma. Gerlane Dantas da Silva
Coorientadora: Dra. Jaqueline Pereira de Sousa

Aprovada em: 29/09/2021

BANCA EXAMINADORA

Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva - IFPI/CASRN
Presidenta

Profa. Dra. Jaqueline Pereira de Sousa - IFPI/CASRN
Membro Titular

Profa. Esp. Evanir de Araujo Santos - IFPI/CASRN
Membro Titular

Profa. Esp. Luciana Silva - IFPI/CASRN
Membro Titular

Profa. Ma. Flávia Oliveira da Silva Louzeiro - IFPI/CASRN
Membro Suplente

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha família – especialmente, meus pais e irmãos, por me proporcionarem uma rede de apoio durante o curso. À minha irmã Auritana, por sempre me incentivar e apoiar em meus estudos. Aos meus colegas de profissão, que me ajudaram a trilhar esse caminho e assim se tornaram meus amigos, em especial a Arlita, Moises e Vanessa, grupo este, carinhosamente, apelidado de quarteto. Obrigada por tudo, sem dúvidas, vocês tornaram essa experiência acadêmica muito mais agradável e os dias mais felizes.

Agradeço aos meus professores pelo conhecimento compartilhado, em especial minha orientadora Gerlane Dantas, que sempre esteve disposta a ajudar, sendo paciente e conforto em momentos de tristeza. Quero agradecer também minha Coorientadora Jaqueline, pela disponibilidade e apoio com a minha pesquisa.

A Edwiges Castro, pelo apoio logístico e acadêmico.

Aos proprietários da Fazenda Antonino Costa, obrigada por permitirem a realização dessa pesquisa, ainda, pela gentileza em me acompanhar nas idas à campo.

A minha amiga Carlinha, por sempre está à disposição em me ajudar nas correrias acadêmicas. Aos meus amigos Nem e Breno, pelas caronas até o IFPI. Ainda, a todos aqueles que de alguma forma contribuíram para minha formação no curso Tecnólogo em Gastronomia.

Obrigada a todos!

RESUMO

O presente trabalho traz uma abordagem sobre o uso e a importância dos objetos domésticos, em específico a cozinha da fazenda Antonino Costa. A escolha para tal estudo deu-se através de observações sobre o quão importante é, não só os alimentos, mas o uso de objetos para o preparo das comidas, bem como, sua intencionalidade. Desse modo, a pesquisa tende a ser importante para construção do saber local e quiçá regional do estado do Piauí. O estado, por sua vez, originou-se com a construção das fazendas de gado. A fazenda Antonino Costa também faz parte dessa particularidade histórica, a fazenda em questão pertence ao casal Nelito de Oliveira Costa e Soueli Paes Oliveira Costa, desde 1994. A propriedade está localizada no povoado Tanque Novo, zona rural de São Raimundo Nonato. Nessa perspectiva, a pesquisa desenvolveu-se em algumas etapas, entre elas: levantamento bibliográfico, observação direta e entrevistas. O escopo do trabalho monográfico está sob uma abordagem qualitativa e descritiva.

Palavras-chave: cultura alimentar; saber-fazer gastronômico; cozinha piauiense.

ABSTRACT

The paper works through an approach on the use and importance of domestic appliances, notably on the Antonino Costa farm's kitchen. The option for this research was made through observations about not only the importance of how the food is prepared, but how these tools are used to prepare the food, as well as its intentionality. Therefore, the research proves its relevance for the construction of local and perhaps regional knowledge in the state of Piauí. The state, on the other hand, has its inception with the construction of cattle farms. Antonino Costa's farm is also a part of this historical feature, the farm under discussion belongs to the couple Nelito de Oliveira Costa and Soueli Paes Oliveira Costa, since 1994. The property is located at Tanque Novo village, in São Raimundo Nonato rural area. Within this perspective, the research was developed in stages, including a bibliographic survey, direct observation and interviews. For the monographic work range it is under a qualitative and descriptive approach.

Key-words: culinary culture; gastronomic know-how; piauiense cuisine.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Doce de leite.....	30
Figura 2 - Requeijão Cardoso.....	30
Figura 3 - Manteiga de garrafa e borra.....	31
Figura 4 - Soro de leite.....	31
Figura 5 - Desenho da localização dos espaços da fazenda.....	34
Figura 6 - Mesas e bancos na área de lazer.....	35
Figura 7 - Cozinha da casa dos proprietários.....	37
Figura 8 - Cozinha da casa dos moradores.....	39
Figura 9 - Local de produção dos doces, onde se encontra a trempe para preparações.....	41
Figura 10 -Telhado e paredes sujos pela fumaça.....	44
Figura 11 - Pia do local de fazer doces.....	42
Figura 12 - Fogão a lenha.....	43
Figura 13 - Tamboretes para apoio de panelas e utensílios.....	45
Figura 14 - Assento em formato de cadeira.....	45
Figura 15 - Compartimento.....	47
Figura 16 - Interior da casa dos queijos.....	48
Figura 17 - Forma de doce de leite após uso.....	50
Figura 18 - Trempe de pedra utilizada para fazer doce.....	50
Figura 19 - Jirau do alpendre com os utensílios.....	51
Figura 20 - Jirau que se encontra na parte externa.....	52
Figura 21 - Pilão de madeira em desuso	53
Figura 22 - Área externa do curral.....	55
Figura 23 - Área interna do curral.....	55

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
1.1	CAMINHO DA PESQUISA	10
1.2	DESCOBRINDO O CAMPO	12
1.3	ESTRUTURA DA PESQUISA	16
2	CONTEXTO HISTÓRICO DO POVOAMENTO DAS FAZENDAS DO PIAUÍ	17
2.1	CONTEXTUALIZAÇÃO DOS ASPECTOS HISTÓRICOS DA CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO.....	19
2.2	ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA COZINHA DE FAZENDA.....	20
2.3	CONCEITOS NORTEADORES DA PESQUISA.....	24
3	O SABER-FAZER DA FAZENDA ANTONINO COSTA	27
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	57
	REFERÊNCIAS.....	59
	ANEXO A – IMAGEM DA FAZENDA	63

1 INTRODUÇÃO

Através da alimentação é possível descobrir a origem de um povo, seus hábitos e suas culturas. Tal como fosse um DNA, com isso ela não exerce somente a função de levar nutrientes ao corpo humano, mas também mostra que a partir dela pode se criar relações sociais e culturais, que além de revelar ingredientes, pode apresentar as técnicas utilizadas, até mesmo os objetos que são necessários para determinados pratos.

Coadunando com esse pensamento, este trabalho se propôs a identificar os objetos, móveis, equipamentos e utensílios domésticos, utilizados no passado e no presente, da fazenda Antonino Costa, localizada no povoado Tanque Novo, zona rural de São Raimundo Nonato, no estado do Piauí. Para tal, buscou focar em algumas temáticas a partir de dois objetivos propostos. O primeiro, procurou identificar os objetos da cozinha da Fazenda Antonino Costa, e em seguida, entender o uso desses objetos e sua relação com a fazenda.

A partir dessa premissa, o trabalho apresenta os espaços da fazenda com foco nas cozinhas e nas atividades relacionadas às produções derivadas do leite que são vendidas no comércio dos proprietários na cidade de São Raimundo Nonato, além disso, menciona os sujeitos que realizam atividades relacionadas a produções.

Com isso, esses objetos são vias para abordar a temática, mostrar os produtos regionais da cidade, e assim disponibilizar conhecimento sobre os produtos locais e suas técnicas de preparo, voltado, principalmente, para a área da gastronomia. Logo, escolhi essa fazenda por perceber um potencial que surgiu em virtude da mesma ser bem conhecida na região. Dessa forma, o interesse em trabalhar com essa temática surgiu a partir da percepção da presença de equipamentos e utensílios no espaço da cozinha. Nesse sentido, acredita-se que conhecer os aspectos que envolve meu campo de pesquisa, contribuirá para uma compreensão do uso e desuso desses materiais. Percebe-se, contudo, que o estudo desses objetos poderá colaborar na produção científica e de forma significativa para futuros estudos sobre os aspectos culturais e gastronômicos da cidade de São Raimundo Nonato.

1.1 CAMINHO DA PESQUISA

Para alcançar os objetivos propostos, a definição do trabalho metodológico foi essencial para guiar as ações desenvolvidas na pesquisa, uma vez que teve como base as concepções de Boni e Quaresma (2005, p. 70).

[...] o ponto de partida de uma investigação científica deve basear-se em um levantamento de dados. Para esse levantamento é necessário, num primeiro momento, que se faça uma pesquisa bibliográfica. Num segundo momento, o pesquisador deve realizar uma observação dos fatos ou fenômenos para que ele obtenha maiores informações e num terceiro momento, o pesquisador deve fazer contatos com pessoas que possam fornecer dados ou sugerir possíveis fontes de informações úteis.

Logo, como forma de atender aos objetivos propostos, a presente pesquisa foi realizada em algumas etapas, que em determinadas situações, para atender aos prazos institucionais ocorreram concomitantemente. Elucidarei estas a seguir.

A primeira etapa consistiu em um levantamento de referências com visitas às bibliotecas físicas e digitais em buscas de livros, bem como, pesquisa em bancos de dados para realizar um levantamento de monografias e artigos científicos que tratassem da temática. Essa fase foi fundamental para sanar dúvidas e aprimorar os conhecimentos sobre o assunto em estudo, além de auxiliar no desenvolvimento do trabalho de campo. Essa etapa ocorreu em dois momentos, a primeira, em 2019, para construção do projeto de pesquisa e identificação do objeto de estudo. E a segunda, entre os anos 2019 e 2021¹, durante a execução do projeto em questão. Paralelamente ao levantamento, realizou-se leituras e fichamento dos textos, além de definir categorias chaves para o desenvolvimento da pesquisa.

Essa pesquisa, conforme Oliveira (2010), se enquadra numa abordagem qualitativa que aprofunda um determinado assunto, explica e elucida a problemática, através de técnicas de observação direta da realidade analisada, usando procedimentos de levantamento de dados. Portanto, essa pesquisa é descritiva, pois busca descrever e entender fatos e acontecimentos de forma aprofundada, mostrando aspectos detalhados e explicativos do estudo. Partindo desse pressuposto, será apresentado como parte do trabalho a caracterização do local da

¹ Este intervalo se deu principalmente devido às dificuldades referentes entre os anos de 2020 e 2021, e devido a troca de orientador.

entre os anos de

pesquisa, para que se entenda, de forma mais simples, a dinâmica da fazenda.

Desse modo, segue o estudo que se trata de uma pesquisa qualitativa, assim definida a partir da observação direta do objeto estudado, em que buscou-se compreender o uso de objetos da cozinha. Foi necessário realizar visitas a Fazenda Antonino Costa, que tem esse nome em homenagem ao pai do atual dono. Desde 1994, os proprietários são o casal, Nelito de Oliveira Costa e Soueli Oliveira Costa.

A propriedade possui uma área total de 237 hectares de terra, e está localizada no povoado Tanque Novo, zona rural de São Raimundo Nonato, a 22 km da Rodovia PI-141, no sentido de São Raimundo Nonato para São Braz do Piauí.

Com vistas a descobrir os equipamentos e utensílios da cozinha, a Fazenda Antonino Costa que ainda se encontrava presente nas cozinhas São - Raimundense, houve o interesse especialmente em pesquisar nesse local. Como os produtos dela são considerados de ótima qualidade, a propriedade é bem conhecida na região. Além desse ponto crucial para definir a escolha da fazenda, outro motivo é que já era familiarizada com a sua história, devido ter trabalhado algum tempo no comércio dos proprietários onde os produtos são vendidos, e mesmo trabalhando no comércio do senhor Nelito, desconhecia a fazenda, mas sabia algumas informações que indicavam potencial para trabalho de pesquisa na fazenda. Devido ter presenciado, por diversas vezes, os clientes a procura dos produtos que são referência em sabor e qualidade. Assim, desperta-se o interesse em desenvolver uma pesquisa sobre a cozinha da fazenda que fabrica de forma artesanal queijos, doces e outros subprodutos do leite há 27 anos.

Isso é possível devido alguns derivados do leite que fazem parte da culinária da região serem produzidos nessa fazenda. Assim, além da importância de se produzir produtos pertencentes à alimentação São- Raimundense, a fazenda possui vários anos de fabricação desses produtos. Esse processo ocorre de forma caseira – manual, com suas técnicas de saber-fazer.

A estrutura da propriedade se divide da seguinte forma: três residências, a *casa da fazenda* que pertence aos proprietários, a casa abandonada que pertenciam ao irmão de Dona Soueli e a casa dos funcionários na qual é chamada de *casa do morador*² que pertence aos funcionários; a cozinha externa destinada às preparações que precisam de cocção por tempo prolongado, a qual é chamada de

² As falas dos interlocutores e os termos locais serão destacados no texto em itálico.

local de fazer os doces; o espaço de fazer queijos e manipulação do leite, denominado casa dos queijos; casa da ração; o curral; galpão da ordenha. A propriedade possui poço e vários depósitos de água ao seu redor que contribui com a sua manutenção.

1.2 DESCOBRINDO O CAMPO

A Fazenda Antonino Costa é conhecida popularmente na cidade de São Raimundo Nonato como a fazenda do Nelito Costa, até mesmo a proprietária Dona Soueli se refere a ela como a *fazenda do Nelito*, em vez de nossa fazenda³. O senhor Nelito Costa, como muitos o chamam, é também conhecido como uns dos maiores fazendeiros da região. Em 2019, tive oportunidade de trabalhar no seu comércio, que está localizado no centro da cidade de São Raimundo Nonato. Em conversas com ele e sua esposa Soueli em que falavam sobre sua propriedade, recordei das minhas lembranças de infância, ao lembrar dessas memórias, me veio a ideia de que seria interessante conhecer essa fazenda e entender sua estrutura e sua funcionalidade.

Em minhas memórias de infância, o cenário que conhecia não tinha título de fazenda, mas sim de uma roça simples; o patrão era o próprio vaqueiro. O gibão e sela eram objetos comuns para moradores e para os visitantes, itens indispensáveis para meu avô e meus tios usares em dias de labuta⁴ no campo. Entre todas as lembranças desse local as que mais me marcam são as que estão relacionadas ao espaço da cozinha, como: o fogão a lenha, que dava vida aos doces de leite da minha avó, a despensa que tinha cheiro inigualável, dado ao motivo de que a despensa é o espaço que se armazena a feira⁵ que são todos os mantimentos e ao serem guardados no mesmo ambiente cria um cheiro único e característico.

Esses foram alguns dos encantos que conheci através da vivência na casa dos meus avós. Conhecer a fazenda Antonino Costa me daria outra perspectiva. Após situar o campo de pesquisa, se deu o trabalho *in loco* com visitas à Fazenda Antonino Costa, com duas visitas a campo, uma em 2019 e outra em 2020.

³ Ela explica que como o Seu Nelito é o responsável pela negociação de venda e compra de gado isso faz com que às vezes ela acabe se referindo a fazenda como do Nelito e não a nossa fazenda.

⁴ A palavra labuta se refere às atividades do cotidiano das pessoas que trabalham no interior.

⁵ Na região de São Raimundo Nonato as pessoas se referem às compras de mantimento como feira.

Para o entendimento da linha de tempo que foi traçada durante as duas visitas e quais pessoas estavam presentes, esse texto expõe quais foram os primeiros funcionários, quem foram seus proprietários e quem são os moradores atuais.

Como os atuais proprietários residem na cidade de São Raimundo Nonato, eles têm uma rotina de passar os finais de semana na fazenda, geralmente, os domingos são escolhidos para o momento de lazer e para orientarem os *moradores* sobre questões de trabalho e, às vezes, trazerem para São Raimundo Nonato as produções do final de semana. Durante a semana, quando necessário, também se realiza visitas para orientar e supervisionar as atividades, nessa ocasião, apenas o senhor Nelito visita a fazenda.

Como os proprietários não mais residem na fazenda, sempre tiveram funcionários, no qual os proprietários chamam de *moradores*. Esses funcionários são encarregados da responsabilidade de cuidar dos animais, plantar, cuidar da limpeza da casa e fazer as produções para venda. Os *moradores* moram em casa separada dos patrões, a qual é cedida pelos segundos.

Quando os atuais proprietários compraram a fazenda já havia funcionários contratados pelo antigo dono, Almir Ribeiro Macêdo. Esses moradores eram o casal senhor Zé e Jeane, assim, ele era responsável por plantar, capinar, alimentar os animais, tirar o leite das vacas e ela por limpar a casa dos donos e pelas produções para venda. Esses moradores viveram mais de 30 anos nessas terras até se aposentarem.

No segundo semestre de 2019, Jeane e senhor Zé se aposentaram, logo após esse período *eles* foram morar fora da fazenda, em sua própria casa e assim o Edmilson, filho do casal, assumiu o lugar do pai como morador, contudo, decidiu não residir na fazenda. Mesmo sem ocupar a casa destinada aos funcionários, Edmilson era chamado pelos donos de *morador*, mas tinha como atribuição apenas cuidar dos animais e ao terminar seus afazeres voltava para sua casa. O filho do casal senhor Zé e Jeane era o *morador* no período da primeira visita; já na segunda visita, Edmilson não trabalhava mais na fazenda, mas nessas circunstâncias havia novos funcionários, o casal Daiana e Israel na condição de *moradores*.

Para o resultado da pesquisa, em ambas as visitas, foram inicialmente observadas as estruturas em torno da casa. Depois foram tiradas fotos de toda

estrutura da fazenda como: o interior e a parte de fora da casa, onde há uma varanda usada como área de lazer que conta com uma churrasqueira e uma mesa grande de madeira acompanhada de bancos; as dependências da casa, que ficam em torno da residência: *a casa dos queijos* - na verdade não é propriamente uma casa, mas sim um quarto onde é manipulado o leite e produzido os queijos, e fica próxima da casa do *morador* e do local de *fazer os doces*, que são usadas para atividades de produção dos laticínios das fazendas. E observados os objetos que existiam no local, de modo a verificar quais eram usados e por quais motivos eram manuseados, e por fim uma visita no curral e no galpão da ordenha de leite.

A primeira visita de campo foi realizada em um sábado, no dia 21 de dezembro de 2019. Nessa ocasião, os proprietários da fazenda não se encontravam. Acompanhada por Edmilson, visitei todos os cômodos da casa da fazenda. Observei, fotografei e ao sair da fazenda me dirigi até o local de trabalho dos proprietários, o Comercial Amazonas, no qual eles chamam de *comércio*. Lá foram feitas algumas perguntas.

A segunda visita foi realizada em uma quinta-feira, no dia 31 de dezembro de 2020, solicitei ao proprietário que, quando este fosse realizar uma de suas visitas matinais da semana, me avisasse, pois nutria o interesse em acompanhá-lo, assim sendo, mesmo em período pandêmico e, cumprindo medidas de segurança, tais como: uso de máscara e de álcool em gel 70%, realizei a visita na fazenda. Desse modo, me desloquei da cidade de São Raimundo Nonato para fazenda na companhia do Senhor Nelito, e mesmo não sendo mais funcionária no Comercial Amazonas, ainda tenho convívio com os proprietários, devido não ter me afastado totalmente de algumas atividades que exercia quando trabalhava diariamente no comércio.

Como na segunda visita o senhor Nelito estava presente, tive a liberdade de andar sozinha na fazenda, assim sendo, não precisei ficar próxima dos moradores e respeitando as medidas de distanciamento social. Na volta para cidade, nos dirigimos ao comércio onde a Dona Soueli se encontrava. Nessa mesma ocasião, foram realizadas mais perguntas que tinham surgiram no decorrer do desenvolvimento do campo à fazenda Antonino Costa.

Devido ao vírus da Covid-19, nos primeiros meses de pandemia todas as produções foram suspensas. Dona Soueli enfatiza que “*nós não estamos mais*

vendendo leite e nem fazendo os produtos pra venda, por conta dessa pandemia minha filha” (D. Soueli, 2019). Questionei como a pandemia tinha influenciado as vendas dos leites e dos produtos, se a justificativa era o transporte, já que o carro que fazia linha para a cidade não vinha mais ou pelo motivo do valor da ração, assim:

“Minha filha você é sabida... É exatamente pelo preço da ração, tá caro demais. Não tem como comprar ração desse preço e sem ração o leite não rende. Aí foi o jeito parar, mas quanto passar isso, a gente volta a vender com fé em Deus minha filha.... às vezes a gente faz por povo de casa⁶” (D. Soueli, 2019).

Muitos produtos sofreram ajustes nos valores, e em consequência disso, a ração que é extremamente necessária para produção de leite está com valor muito elevado, se tornado um custo não mais viável para venda de leite.

Como parte da observação direta, as entrevistas são complementares a este trabalho, ao trazerem elementos a partir dos sujeitos que transitam na fazenda. De acordo com Boni e Quaresma (2005) esse trabalho de entrevistas semiestruturada, é uma pesquisa onde se combinam perguntas abertas e fechadas, e o informante tem a viabilidade de descrever sobre o tema proposto. O pesquisador deve seguir todas as questões anteriormente definidas, entretanto, ele deverá construir um contexto muito aproximado de uma conversa informal, bem como, deverá ficar prevenido para dirigir a conversa quando achar necessário, para o assunto que interessa, como fazer perguntas complementares que vise elucidar o que ainda não está claro e ajudar o informante a voltar para o tema ou na ocasião de ter alguma dificuldade em falar. Essa forma de entrevista é muito aplicada quando pretende determinar um volume de informações definido, adquirindo o maior direcionamento possível para o tema, com finalidade de que os objetivos sejam alcançados.

1.3 ESTRUTURA DA PESQUISA

Para que se tenha maior compreensão sobre os objetivos propostos pela referida pesquisa, o trabalho monográfico está estruturado da seguinte forma: primeiramente, como apresentado anteriormente, a introdução que apresenta uma narrativa da caracterização do local de pesquisa, a Fazenda Antonino Costa, e as

⁶ O povo de casa se refere a produção para parentes e amigos da família.

partes envolvidas no cenário, além de explicar o tipo de pesquisa que foi utilizada em campo.

A segunda parte, “Contexto Histórico do Povoamento das Fazendas do Piauí”, aponta as questões históricas e sociais da cozinha piauiense e da alimentação que se constituiu nesse processo e, portanto, ajuda a compreender os hábitos alimentares piauienses que se construiu ao longo do tempo. Relatando objetos usados no passado nas cozinhas das fazendas. Destarte, apresenta conceitos norteadores da pesquisa para a compreensão dos leitores. Assim, consiste em abordar os aspectos culturais e sociais em que se desenvolveu o estado e a região.

No terceiro momento denominado “O Saber-fazer da Fazenda Antonino Costa”, procura mostrar como os objetos que ainda estão presentes influenciam na dinâmica da fazenda e no beneficiamento do leite que leva as técnicas que são caracterizadas como seu saber-fazer.

Nas considerações finais, expõem-se os resultados alcançados, reflexão sobre as ideias que se tem sobre a gastronomia piauiense. E compreendendo por quais motivos ainda é mantido alguns objetos caracterizados como antigo em tempo modernos nas cozinhas da fazenda e por conseguinte, elucidando a contribuição que Fazenda Antonino Costa denota para cultura gastronômica de São Raimundo Nonato- Piauí.

2 CONTEXTO HISTÓRICO DO POVOAMENTO DAS FAZENDAS DO PIAUÍ

As terras que pertencem ao estado do Piauí possuem uma historiografia marcada pelo longo processo de colonização, que tinha como principal objetivo, a implementação de fazendas para criação de gado. Mesmo o território ocupado por povos indígenas, os estrangeiros consideravam a região despovoada, apesar de já povoada, o Piauí fez parte do chamado “Sertão de Rodelas” que consistia em uma grande extensão de terra localizada a oeste do Rio São Francisco.

O primeiro registro de presenças de estrangeiros em terras piauienses surgiu em 1571, através de homens que sobreviveram ao naufrágio no Delta do Parnaíba, esses sobreviventes eram comandados por Nicolau Rezende. E com seus companheiros permaneceram, formando famílias com as nativas, mas o povoamento⁷ veio a acontecer mesmo mais tarde, através de Domingos Jorge velho e Domingos Afonso Mafrense (DIAS, 2009).

Nas palavras de Arraes (2016, p.259) essa região continha as seguintes características:

Os sertões de Rodelas era uma região com limites imprecisos, complexa em aspectos socioculturais e heterogênea no âmbito biogeográfico, abrigando desde secas caatingas aos vales férteis de carnaúbas e buritis. Contudo, de acordo com a documentação compulsada, pode-se imaginar sua extensão aproximada, tomando como balizas alguns elementos do mundo físico, rios e montanhas, essencialmente. Ainda em 1697, o bispo e o governador de Pernambuco disseram que “..o sertão que chamão de Rodella, q’ pellas travessias de q’ he cursado contem mais de 400 legoas cortado de vários Rios, huns menos, e outros mais caudelosos, porem todos de boas lagoas, o clima he m.to saudável, e não menos fértil a terra p.a criação, e sustento dos gados...”⁵. O rio São Francisco foi a principal geratriz na formação de Rodelas: a sul, esses sertões alcançavam o rio Carinhanha; a oeste, limitavam-se, talvez, com o rio Parnaíba, já em terras da futura capitania do Piauí; a sudeste, abraçavam parte da serra da Jacobina, outra localidade carregada de fábulas divulgadas por agentes de procedências culturais variadas; e, a leste, culminavam no encontro dos rios Moxotó e São Francisco, ou quem sabe, na cachoeira de Paulo Afonso.

Nesse contexto, a administração do Piauí pertenceu a diferentes capitanias

⁷ O autor relata como se nesse período não houvesse povoamento, e por isso é importante ressaltar que esse território já era povoado por povos indígenas e que povoamentos por estrangeiros só veio acontecer mais tarde.

em períodos diversos. Inicialmente a administração estava a cargo de Pernambuco, sendo que deveria ser desmembrada em 1695, mas, de fato, isso não ocorreu; somente a partir de 1715 esteve sob a jurisdição da Capitania do Grão-Pará e Maranhão. A jurisdição eclesiástica esteve dependente da Bahia. Em 1718, foi criada a Capitania de São José do Piauí, mas instalada somente em 1758 (COSTA, 1974 *apud* ASSIS; OLIVEIRA, 2009).

As primeiras concessões das sesmarias de terras no Piauí ocorreram em 1676, beneficiando Domingos Afonso Mafrense, Julião Afonso Serra, Francisco Dias de Ávila e Bernardo Pereira Gago. Essas terras foram doadas pelo governador de Pernambuco, Dom Pedro de Almeida. A expansão das fazendas de gado teve início com essas imensas doações feitas aos senhores da Casa da Torre (IPHAN, 2007).

Através de uma Carta Régia, em 1701, o Rei de Portugal proibiu criação de gado numa faixa de 10 léguas a partir do litoral. Ele desejava que toda área litorânea fosse ocupada por uma empresa açucareira na qual era bastante lucrativa. Desse modo, a atividade de criação de gado foi direcionada oficialmente para o sertão. Assim, quem desejasse criar gado só o podia em áreas inapropriadas para a agricultura exportadora (REVISTA, 1998).

Após a morte de Mafrense, em 1711, sem herdeiros, seu testamento beneficiou com importantes fazendas de gado, a Companhia de Jesus (ASSIS, 2009). Deixando cerca de 30 fazendas de gado que seriam administradas por vaqueiros de sua confiança. Os jesuítas, por sua vez, já haviam instalado alguns poucos núcleos missioneiros em tal território. O recebimento de tais bens tornaria a pecuária uma atividade significativa para a Companhia de Jesus, eles foram deixados nominalmente para o reitor do Colégio Jesuíta da Bahia (ASSIS, 2009).

De acordo com Assis e Oliveira (2009), após a expulsão dos jesuítas, as fazendas passaram para a Real administração, sendo denominadas Fazendas do Fisco ou Fazendas Reais e após a proclamação da Independência, tornaram-se patrimônio do governo imperial. Após a expulsão dos religiosos e com a saída das fazendas da administração da Companhia de Jesus, a situação tornou-se muito complicada, com situações de desordens, disputas de terras, administração ruim e queixas dos moradores.

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DOS ASPECTOS HISTÓRICOS DA CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO

As terras em que, atualmente, encontra-se localizado o município de São Raimundo Nonato, região sudeste do estado, pertencia aos domínios dos municípios de Jaicós e Jerumenha. Sua ocupação ocorreu sem investimento financeiro do governo. Muitas vezes, a sua história relaciona-se com a história destes municípios. O rio Piauí favoreceu a rota de tropas nesta região. Na condição de Distrito – Freguesia, São Raimundo Nonato floresceu, na região Sudeste do Piauí. Por meio da Lei provincial número 257, de 12 de agosto de 1850, passou à categoria de Vila, conservando o mesmo nome de São Raimundo Nonato, com território que compreende hoje muitos outros municípios dentre os quais destacam-se Canto do Buriti, Caracol e São João do Piauí (IPHAN, 2007).

Em 1836, a sede do distrito foi transferida para a localidade Jenipapo que, na época, era um próspero núcleo populacional com ruas alinhadas e feira semanal. Em 1851, São Raimundo Nonato foi desmembrado dos municípios de Jaicós e de Jerumenha. Em 1876 teve-se a igreja matriz construída, constituindo-se como marca e símbolo da comunidade. Entre 1872 e 1997 o território pertencente a São Raimundo Nonato foi reorganizado de forma que deu origem a dez novos municípios; já em agosto de 1850, a Freguesia de São Raimundo Nonato foi elevada à categoria de vila e, em 1912, adquiriu o foro de cidade (IPHAN, 2007).

Segundo Silva (2014) a ocupação de região em que se encontra o município de São Raimundo Nonato, teve uma grande influência da criação de gado, que assim possibilitou as primeiras instalações das fazendas de gado no sertão, fazendas que se caracterizam pelas grandes extensões de terras, sem demarcações que estabelecessem os seus limites, dessa maneira, muitos criavam seu gado solto pela caatinga.

Nas palavras de Silva Gonçalves (2014), o município de São Raimundo Nonato conhecido por ser uma região de escassez de chuvas, desenvolveu um modelo de produção distinto da região litorânea. Sendo assim, voltada inteiramente para o abastecimento do mercado interno. Em decorrência disso, até os anos 80, acreditava-se na tese de que tinha discordância entre a escravidão e a atividade de pastoreio no sertão do Piauí, depois da obra de Luiz Mott (1985), passou-se a

questionar se realmente o trabalho escravo pecuarista era escasso no sertão do Piauí.

No período do processo da colonização, muitos indígenas trabalhavam como escravos nas fazendas de gado da região. Em alguns documentos do século XIX não foram encontradas muitas informações sobre a prática em São Raimundo Nonato, no entanto, é provável que alguns indígenas, como mulheres e crianças, trabalhassem como escravas nas lavouras. E que, além disso, a maioria dos colonos que vinham morar na região costumavam a se casar com as indígenas. Assim, essas práticas se tornaram comuns, por esse motivo, várias famílias possuem descendência desse tipo de união (VIANA, 2018).

As regiões do Piauí foram construídas em decorrência de seu clima, assim o litoral favorecendo a produção de cana de açúcar e no sertão por ocupação de gado. Nota-se, a partir das referências aqui mencionadas, que houve exploração da mão de obra escrava em diversas regiões do estado, em decorrência disso São Raimundo Nonato, que é uma cidade que possui esse modelo de produção pecuarista, consequentemente apresenta também esse evidente fato histórico. Portanto, faz-se necessário apresentar de maneira, mesmo que breve, tais fatos no presente trabalho.

2.2 ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA COZINHA DE FAZENDA

No século XX, o Piauí teve um considerável desenvolvimento, com o surgimento de povoados e cidades, o estado conseguiu se desenvolver de forma mais significativa. É neste momento que os alimentos e a culinária se diversificam, e os utensílios também se desenvolvem para poder melhor atender ao surgimento de novos pratos, assim as panelas de ferro, potes de barro, colher de pau, forno a lenha, fogareiro a carvão vão surgindo (MATOS, 2007).

De acordo com Filho (2007) as casas de fazenda tiveram desenvolvimento lento e simples, no que se refere aos móveis da cozinha e seus utensílios. Mas, os utensílios e móveis de matéria-prima muito resistente, de material forte, foram surgindo, entre eles estavam: panelas de ferro, gamelas, colheres de pau, pilão, pote de barro, tacho, forno a lenha, candeeiros, lampião e lamparina, mesas com

gavetas ou sem - onde se guardavam talheres, bacias de ferro esmaltada, acompanhadas de toalhas para enxugar as mãos. Era comum nessa época, antes das refeições, quando se tinha alguma ocasião especial, usar-se toalha de linho.

Tamboretas de madeira e de assento de couro em pele, que às vezes eram tiras entrelaçadas, esses objetos em couro eram o reflexo da ocupação de gado no estado. De todos esses utensílios, o mais característico da cozinha era o pilão, que existiam dois tipos: verticais e a cintura fina (SILVA F, 2007).

Para Matos (2007) o comportamento da sociedade se modifica de tempo em tempo, de acordo com sua necessidade. No contexto do povoamento da região piauiense, com a chegada dos desbravadores o modo de se alimentar também se modificou bastante. Os nativos que habitavam as terras piauienses, sofreram mudanças no povoamento das terras, e em meio a essas mudanças o colonizador empenhou-se ao construir acampamentos que pudessem refletir suas origens, suas casas de origem, mesmo com pouco acesso a materiais.

Dessa maneira, é possível observar que através de avanços econômicos houveram mudanças sociais e alimentares na sociedade piauiense, como o surgimento de novos alimentos, conseqüentemente, vão surgindo utensílios e objetos para melhor atender a necessidade dos novos pratos. Objetos estes, que podem ser criados na própria residência, construída de forma artesanal pelos próprios moradores ou que possam ter chegado por meio de transporte (MOTT, 2010).

Nas palavras de Matos (2007, p. 19):

A arquitetura das novas moradias, de algum modo, refletia o estilo da casa dos locais de origem do colonizador. No início, as casas foram construídas de taipas cobertas de palhas, mas tarde de adobes, cobertas de telha, com varandas e divisórias para salas, dormitórios e até cozinha, bem diferentes das moradas coletivas do nosso indoamericano. Com as novas habitações vieram, além dos facões, machados e armas, também utensílios desconhecidos como panelas, pratos, colheres e até novos ingredientes culinários como sal marinho e o açúcar.

Silva (2013) retrata a transição dos utensílios, ao longo do tempo, na história do povoamento no Piauí da seguinte forma.

De todos os ambientes fisicamente o que mais sofreu nas

transformações em sua estrutura e instrumentos com a transmutação do espaço rural para o urbano foi à cozinha. Passou-se da trempe para o fogareiro, para fogão a lenha e depois para o fogão a gás, embora nenhum destes tenha sido abandonado e vez por outra sejam utilizados em algumas receitas ou por alguma cozinheira mais corajosa ou para “matar a vontade” de alguém que ‘estava com saudade de comer algo feito daquele jeito...’ Ou, ainda, dependendo do tipo de comida que se vai fazer e para quantas pessoas se vai cozinhar para economizar gás, os recursos da trempe ou do fogão a lenha não são dispensados mesmo nas áreas urbanas piauienses (SILVA, 2013, p. 8).

Era de se esperar que esses objetos, com o tempo fossem caindo em desuso, mas não foi o que aconteceu, já que mesmo com modernidades ainda são usadas pelas pessoas.

Silva (2013), diz que quando observamos as estruturas de uma fazenda podemos detectar que, sem dúvida alguma, o cômodo que mais traz dependências na casa é a cozinha, acompanhado de varanda, cozinha externa, jirau⁸, sala de jantar e demais utensílios que ocupam devidamente esses locais. Alguns desses objetos ainda são fabricados não só para o uso doméstico, mas também para decoração do espaço, já que alguns deles não têm mais tanta utilidade em tempos atuais.

Ainda, nas palavras da autora:

Nesta área encontramos as panelas tradicionalmente no sertão utilizavam-se as panelas, pratos, copos de feitas de barro, atualmente, este tipo de utensílio doméstico, mesmo produzido em larga escala, sendo até mesmo para exportação – com maior destaque para as cerâmicas produzidas no Pólo Cerâmico do Poty Velho em Teresina, o Pólo Cerâmico na Serra da Capivara em São Raimundo Nonato – é utilizado em alguns restaurantes e casas apenas como objeto de decoração e para lembrar o tempo em que se usavam tais peças no cotidiano. Em outras casas são utilizadas como peças do cotidiano culinário. (SILVA, 2013, p.11).

Pelo exposto, verifica-se que a cozinha da fazenda é diferente e devidamente dividida e que traz várias dependências, visando uma melhor organização e facilitação da rotina da casa. Nessa divisão estão presentes as despensas,

⁸ Jirau é uma espécie de estrutura feita de varas de madeira, a madeira chamada de é fixada no chão e varas posicionadas em cima das que estão fixadas no chão, o mais comum feito com madeira sem alteração, na sua forma natural que retirada da natureza ou numa versão mais moderna onde feita com tábuas. O jirau pode ser usado para lavar roupa onde nessa opção usada estrutura lisa em cima das varas como; pedra ou estrutura de concreto e outra em baixo para quando a água cair no chão não respingue na pessoa que está utilizado, também pode ser usado como base para expor ao sol objetos para secar.

varandas, áreas externas para a preparação mais grosseira, como as comidas feitas em trempe. A autora acrescenta que, no período colonial:

A cozinha limpa (interna), para preparo de doces finos, e a cozinha suja (externa), para o preparo das comidas cotidianas- assim como suas dependências (os depósitos e as despensas) - ligam-se ao quintal de casa. Nesse complexo servil formado por fogão, tanque, paiol, curral e pomar, as índias e africanas se encontravam, comandadas pelas mulheres brancas. (SILVA, 2014 p. 37-38).

Circunstâncias como período muito longo de estiagem e caminhos de difícil acesso dificultavam a chegada de matéria-prima, objetos para o conforto e sobrevivência dos ocupantes ou até mesmo material para construção de estrutura para suas sedes e vila. Dada a circunstância, é possível imaginar que isso tenha sido um dos motivos que influenciou os moradores a estarem atrasados na construção do local que viviam. Um exemplo é a cozinha, que com o passar dos anos, gradativamente, transformou-se baseado nessas inconstâncias citadas, pode-se dizer que tais dificuldades tenham desmotivado os moradores na construção de suas sedes e vila, ainda, que isso reflete diretamente na construção de setores de um local.

Durante muito tempo fez-se uso de alguns objetos que eram produzidos na própria fazenda, tais como: colher de pau, gamelas, mesa de madeira, tamboretes feitos com madeira e couro ou até tirando da natureza sem muitas alterações como, por exemplo, as cabaças que serviam para carregar água ou guardar os grãos de feijão e milho.

Observa-se que mesmo depois de muito tempo, essas peças se fazem presentes no cotidiano das fazendas, por circunstâncias e motivações distintas. Uma dessas razões, é o fato desses objetos oferecerem uma boa vida útil, assim serem necessários para algumas atividades, pelo custo ou pela facilidade de uso.

O sistema de funcionamento de duas cozinhas ainda permanece, pelos mesmos motivos já citados, essa maneira de dividir atividades na cozinha funcionou muito bem. Nota-se que, até as casas das áreas urbanas têm um funcionamento parecido, visto que, hoje em dia é comum nos centros urbanos algumas residências obterem área de lazer ou cozinhas gourmets que aparentemente se assemelham.

2.3 CONCEITOS NORTEADORES DA PESQUISA

Por se tratar de um trabalho sobre o uso de objetos na cozinha, é fundamental e inevitável dialogar sobre aonde fica o cenário que se encontram esses materiais utilizados na produção da comida, o “de-comer” que é elaborado pelas mãos da figura de maior destaque na cozinha da fazenda - a mulher.

A princípio, podemos definir o termo cozinha, como a definição de um espaço físico, usado para fazer comida e se alimentar ou ir além dessa preceptiva de apenas um recinto para atividades alimentares cotidianas. Partindo dessa ideia, é oportuno destacar que, a cozinha vai além de um espaço físico, e que em meio às práticas de fazer a comida, existe um saber-fazer, que na maioria das vezes é passado de geração a geração, partindo do costume cultural de um povo. Costume este que pode surgir da vontade de servir uma comida a alguém que deseja comer algo que remete a memória afetiva ou desejo de se alimentar com uma comida que tem características culinárias que criam sabor e agrada o paladar.

Alves (2019), ilustra nossa compreensão sobre o termo cozinha, pois entende que a palavra não está ligada somente ao significado de espaço físico, mas que esse conceito vai além disso, ao apresentar explicações mais amplas que abrange as técnicas, procedimentos e saberes com objetivo de preparar e conservar com finalidade de transformar o alimento comestível.

Partindo das falas acima, optei por elucidar as terminologias das palavras comida e alimento, pois o termo alimento está ligado apenas ao ato de se alimentar para sobreviver, enquanto o termo comida vai além disso, está coligado com preferência em determinados sabores. Assim, criando um estilo para se alimentar:

Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. De fato, nada mais rico, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas conotações. (DA MATTA, 1986 p.37-38)

É inevitável falar das comidas, principalmente, os doces da cozinha de fazenda, sem pontuar a figura das mestras cozinheiras, dado que, graças a elas o saber-fazer se perpetua. De modo artesanal a cozinheira transforma os ingredientes em comida, muitas vezes, riquíssimas em sabor. Com conhecimento culinário

aprendido com suas mães ou até mesmo por desenvolver habilidades descobertas no cotidiano de suas criações.

Todos esses conhecimentos que ao longo dos anos foram passados apenas com a intenção de preparar uma boa comida acabaram se tornando riquezas culturais que identificam um povo, dado ao fato de que cada lugar vai construir seus hábitos alimentares em decorrência do que a natureza oferece. Assim sendo, perpetua-se uma técnica desenvolvida para um determinado alimento ou em função do clima e da matéria-prima que habita aquele local e fim criando o saber-fazer de um povo.

Além disso, uma das características do saber-fazer é que é passado de geração em geração, de uma família para outra, entretanto, também pode-se passar para pessoas sem nenhum grau de parentesco. Na Fazenda Antonino Costa, os produtos que mais se enquadram nessa técnica são o doce de leite e o requeijão Cardoso, mas além dos conhecimentos para fazer uma preparação há a necessidade de alguns objetos para realizar esse saber-fazer. Como exemplo o fogão a lenha, colher de pau, as panelas - que antes eram de ferro, mas hoje são de alumínio, talheres ou até mesmo o tamborete que é um assento e é usado como objeto de apoio na cozinha da fazenda.

Até o momento foi e será utilizado o termo objetos para se referir a móveis, utensílios e equipamentos da fazenda. Há referências que divergem nos conceitos desses materiais utilizados em restaurantes, casas e fazendas, pois muitas vezes há mudanças em sua funcionalidade. E essa alteração de função, também foi observado em alguns objetos da fazenda em questão. Logo, para explicar ao leitor serão apresentadas o que são considerados de fato equipamentos e utensílios, uma vez que estes apresentam mais dúvidas.

De acordo com o dicionário Online de Português Dicio, a palavra *equipamento* vem da ação de equipar ou tudo que serve para equipar, e utensílio significa objeto que se usa, para simplificar a fabricação de um produto. Para Scheuer e Hellmann (2014), os objetos da cozinha profissional que são considerados como equipamentos são banho-maria, câmaras frias, chapa e grelha, salamandra, fogão industrial, fornos, exaustor, geladeira, processadores de alimentos, liquidificador, maçarico, masseira, batedeira e resfriador de água. E utensílios são caçarola ou panela, carretilha, conjunto de xícaras ou colheres

medidoras, cortadores descascador de legumes, espanador, espátula, faca, *fouet*, medidor de alimento, peneira, ralador etc.

A partir dessa divisão da cozinha profissional, pôde-se analisar e concluir que para essa pesquisa o que são definidos como equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas da fazenda. Serão considerados equipamentos os objetos que façam o uso de algum tipo de energia a exemplo do fogão a gás e do fogão a lenha, ou objetos que não fazem uso de energia, mas tenham um grande porte para ser considerado um utensílio, ou em modo estacionário como pias e armários e estruturas que se usa como suporte, como o caso do tamborete que além de assento é usado como suporte para panelas e tachos.

E ao continuar nesse conceito da cozinha profissional, foi definido que utensílios são objetos que têm pequeno porte e de fácil manuseio que servem para efetuar o ato de se alimentar ou simplificar alguma ação de preparar um alimento ou fabricação de um produto. Como as panelas, colheres de pau e formas de queijos usados para fabricação dos produtos da fazenda.

E mesmo essas conclusões serem resultados de definições a partir da cozinha profissional, usarei o termo doméstico para tais objetos, mesmo havendo a fabricação de produtos no local da pesquisa, se trata de uma cozinha doméstica e de uma produção artesanal. Portanto, sendo definido citá-los como utensílios e equipamentos domésticos.

Durante o texto em alguns momentos será usado a palavra objetos para se referir aos móveis, equipamentos e utensílios, a intenção é que assim não fique tão repetitiva essas nomenclaturas.

3 O SABER-FAZER DA FAZENDA ANTONINO COSTA

A partir do trabalho de campo desenvolvido, o presente capítulo busca apresentar os espaços, equipamentos e utensílios domésticos utilizados no passado e no presente, nas atividades das cozinhas da fazenda Antonino Costa. Em que, apresenta-se também os resultados de que mesmo em tempos modernos ainda existem alguns equipamentos e utensílios antigos que permeiam a cozinha.

Humanos vivem em constante evolução, com o passar dos anos somos obrigados a evoluir por sobrevivência ou para melhoria de vida, assim sendo, o meio econômico está entrelaçado a essa constante evolução, uma vez que necessitamos de meios financeiros para sobreviver e até mesmo naqueles cenários mais simples que não requerem extraordinários aprimoramentos são necessárias às mudanças. Como exemplo, a cozinha sertaneja que mesmo atualmente onde se faz uso de utensílios modernos que auxiliam de uma forma mais prática atividades do cotidiano ainda quer o uso de alguns objetos antigos. O moderno e o tradicional se encontram em uma constante construção do conhecimento.

Condições climáticas são também grandes fatores determinantes para formação de um povo, já que através do clima e do solo é definido a agricultura, e quando o assunto é alimentação é eminente que ela possa definir alguns meios econômicos de uma sociedade, visto que, assim se escolhe o que se pode produzir e gerar renda. É plausível dizer que através da alimentação outros meios podem consequentemente serem desenvolvidos, como objetos e técnicas de saber- fazer.

As fazendas piauienses foram instaladas a partir das produções mais favoráveis ao seu solo, em virtude de se tratar de um clima irregular, o solo não seria produtivo para produção de açúcar, em consequência disso se instaurando como meio de atividades econômica mais viável para negócios a criação de gado.

Com essas circunstâncias em terras de difícil acesso e com influência dos colonizadores e os povos que aqui habitavam desenvolveu-se hábitos, técnicas culinária, utensílios, equipamentos e móveis que suprissem melhor as necessidades de sobrevivência do homem da época. Portanto, foi criado uma prática para desenvolver objetos artesanais que podem se enquadrar como móveis, equipamentos e utensílios que são utilizados para produzir algo ou ajudar em determinada atividade. Prática que utiliza a matéria-prima natural retirada do meio

em que vive, como exemplo, dessa prática temos o jirau e os assentos de madeira de aroeira que são feitos a partir da madeira retirada das terras da fazenda, que são também utilizadas como suporte para tambores de leite e panelas.

Segundo Mendes (2015) até a década de 1970, mesmo com secas e limitações do semiárido nordestino, a maioria das fazendas apresentavam boa sustentabilidade econômica. Assim, surgindo uma classe social privilegiada, formada por fazendeiros abastados, que tinham o extrativismo de cera de carnaúba, plantio de algodão e criação de gado, na qual era sua principal renda. Dependendo da propriedade, exploravam a borracha de maniçoba e a fibra de caroá. O fazendeiro só comprava produtos que eram fabricados fora, como sal, café, querosene e tecidos para produção de roupas e poucos produtos industrializados. Quase tudo era fabricado nas fazendas e cidades regionais eram abastecidas com produtos alimentícios. Produtos, tais como: galinha, ovos, pato, peru, banha de porco, linguiça, carne (bovina, suínas, ovina e caprina), leite, queijo coalho, manteiga de garrafa, molho de pimenta, goma e farinha de mandioca, mel de abelha e rapaduras, além de outros produtos alimentícios que abasteciam as feiras de vila e das cidades.

Na década de 1980, surgiram os estabelecimentos rurais modernizados e com o desenvolvimento da agroindústria, principalmente nas regiões Sudeste, Sul e Centro- Oeste do Brasil, produtos que eram feitos de modo artesanal em fazendas do Semiárido Nordeste, começaram a perder venda, não tinham mais condições de competir com outras regiões, por se tratar de produtos da economia de escala agroindustriais que dispõem de tecnologia de ponta, consequentemente, os seus preços e qualidade eram melhores, assim foram perdendo venda no mercado. O referido autor, ainda afirma que atualmente pequenas cidades do sertão ainda consomem produtos de outras regiões do país (Centro-Oeste, Sul e Sudeste), como ovos, frangos, carne de porco, linguiça, queijo, manteiga, farinha, fubá de milho. Afirma também, que as fazendas sertanejas hoje não apresentam condições nem do autoabastecimento, em virtude de até mesmo, alimentos da região do sertão estão sendo consumidos fora do Nordeste, até mesmo o próprio gado, em razão do boi do sertão ser de pequeno porte (MENDES, 2015).

Com interesse em obter informações sobre o uso dos objetos domésticos usados nas atividades e produções de alimento na cozinha das antigas fazendas São – Raimundense.

A propriedade que tem seu nome em homenagem ao pai do atual dono, conta em registro como primeiro proprietário o senhor Manoel Anízio Pereira e como segundo o Fabrício José Silvam, o terceiro Salu Ribeiro Soares e quarto proprietário o Almir Ribeiro Macêdo e atualmente como dono o senhor Nelito Costa de Oliveira.

Assim, entre um dono e outro, já acumula quase 100 anos de existência. Na atual administração, do senhor Nelito Costa, já são 27 anos de história durante sua tutela, a fazenda contou com criação de animais bovinos, caprinos, ovinos, suínos e patos. Atualmente os proprietários só trabalham com criação de gado, e explica que *“criar criação (cabras e ovelhas) e outros animais dá muito trabalho e é um trabalho que não compensa pra mim e é por isso que agora só quero criar gado”* (senhor Nelito, 2019).

O gado é a principal atividade econômica da fazenda, chegando a possuir 100 cabeças desse. Durante esses anos de administração, o proprietário obteve várias atividades econômicas relacionadas ao gado, tanto com sua venda quanto com a comercialização do leite e seus derivados. Brandão (2015), relata que a pecuária foi base da formação social do Piauí. Em decorrência disso, os estudos voltados à economia do Piauí, geralmente, a contribuição de conhecimento histórico dessa atividade e que a criação de gado deu origem a sociedade do sertão.

Através do leite, se produzia queijo coalho, coalhada escorrida, nata, manteiga de garrafa, borra, soro, requeijão Cardoso, doce de leite em calda e o de barra. Todos esses produtos e o leite eram comercializados no *comércio* do senhor Nelito e Dona Soueli.

Atualmente, a venda de leite ainda está suspensa, devido a pandemia, mas outros produtos, como o doce de leite, voltaram a ser vendidos. Alguns dos produtos que estão sendo comercializados atualmente, são o doce de leite (Fig. 01), requeijão Cardoso (Fig.02), borra (Fig.03) e soro (Fig.04).

Figura 1-Doce de leite



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019

Figura 2 -Requeijão Cardoso



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Figura 3 - Manteiga de garrafa e borra



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Figura 4 - Soro de leite



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Entre esses produtos os que mais se qualificam nessa categoria saber-fazer são o doce de leite e o requeijão Cardoso. É que o doce de leite da fazenda é feito com lenha de angico, tipo de madeira mais usada na região de São de Raimundo Nonato para fazer comida no fogão à lenha, principalmente o doce leite e o requeijão Cardoso.

No conhecimento popular da região, para se preparar uma boa comida no

fogão a lenha se escolhe uma madeira que não faça muita fumaça, para que não faça mal à saúde e não agregue um sabor ruim a comida, por isso na hora de fazer um bom doce de leite e requeijão Cardoso se usa a lenha de angico. Assim, traz uma característica específica de sabor e aroma para ambos, como pode-se verificar a seguir:

“Eu, desde cedo aprendi com os meus pais que para um bom requeijão Cardoso e doce de leite é necessário cozinhar na trempe aquela de pedra, porque ali na trempe vai secular toda a fumaça do angico. Aquela fumaça vai fazer o doce fica com cheiro bom e o sabor também vai ficar uma delícia e mesmo com requeijão Cardoso, por isso usa a trempe em vez do fogão a lenha, porque nela faça muita fumaça. Só uso o fogão a lenha pra fazer comida, por que eu e Nelito adoramos a comida do fogão a lenha (Dona Soueli, 2021)”.

A proprietária conta que quem ensinou os moradores a fazer doce de leite foi ela, ainda, que também foi com ela que senhor Nelito aprendeu a fazer esses produtos, e ela aprendeu com seus pais, que aprenderam com os pais deles também. Soueli conta os pontos principais que aprendeu e que se aplicam tanto para um bom doce de leite quanto para o requeijão. Além desses produtos serem os que envolvem mais características de saber-fazer na fazenda, na região o doce de calda ou em barra é consumido geralmente acompanhado com requeijão Cardoso, principalmente no período da Semana Santa e assim considerado umas das sobremesas mais consumidas da Semana Santa. O requeijão Cardoso, um tipo de queijo, harmoniza muito bem com doces e como o doce de leite é um doce característico da alimentação São – Raimundense, essa combinação é bastante consumida após refeições ou até como lanche da tarde.

A atual proprietária conta como ela faz o doce de leite e requeijão Cardoso:

Pra fazer o requeijão Cardoso Você tira o leite, 07:00 horas da manhã, aí quando for 07:00 da manhã do outro dia você vai lá na despensa e pega o leite que tinha botado pra coalhar, vai virar em nata e qualhada. Com aquela nata que tá em cima você coloca em uma vasilha e a qualhada vai pra panela, pra botar pra ferver, aí ela vai fervendo, fervendo... aí você vai notar que ela tá boa pra coar pra tirar todo o soro quando você vê ela saltando, assim saltando com bolhas. Aí naquela hora ali tá boa pra você pegar um saco desses de tecido que pode mandar fazer tipo um funil, um saco que caiba uns oito quilos de qualhada. Aí o balde tá ali e você pega uma caneca e vai despejando a qualhada com soro no saco, quando termina dar uma espremida com colher, a colher tem que ser de pau, apertada com colher

de pau, quando tira sai todo aquele soro. Com aquela qualhada você já tá com outra panela na trempe, onde você tirou aquela você bota ela e bota a qualhada com manteiga em baixo que é aquele que você tirou primeiro, que tirou da qualhada que foi gerada do leite que formou a qualhada. Aí aquela nata você já ferveu ela e aí então você já fez a manteiga. Aí bota um pouco de manteiga na panela e você bota ela pra rodar (mexer) pra poder dá aquela cor do que chama de requeijão Cardoso e se quiser ele branco você não bota pra cozinhar muito, você só cozinha um pouco na manteiga só pra penetrar um pouco da manteiga. E se você quiser o Cardoso aquele vermelho, bota pra rodar mais e a medida que ela for rodando ela vai modificando a cor de amarelo e, vai ficando mais escura e quando ela estiver escura só um bolo que você viu que ela juntou que tá só um bolo você pega as formas passa uma manteiga na tábua da forma e bota a massa, quando tiver com duas horas que requeijão tiver nas forminhas aí você pega elas e vira e aí é o requeijão Cardoso (Dona Soueli, 2021).

Agora pra fazer o doce é o seguinte; você separa cinco litros de leite e bota dois quilos de açúcar e vai mexendo até quando ele dá o ponto. Quando ele é em calda é mais rápido e quando é seco você o deixa igual ao requeijão que deixa quase seco pra despejar nas formas e quando ele é em calda quando ele começa chapiscar as bolhas nos braços da gente é porque já pode tirar que endurece. E eu faço na lenha porque sai mais gostoso e lenha que falo é trempe, porque aqui eu chamo de trempe é aquele que fica no chão o de pedra, porque aquele outro aqui a gente chama é de chapa que é o que tem os buracos redondos que coloca as panelas e tudo que faço eu faço nas três trempes (três pedras que forma a estrutura da trempe). Apreendi com mais velhos, porque o angico tem uma resina que o povo adora essa resina, aí quando a gente tá cozinhando à lenha do angico do aquele cheirinho bom que a resina é bem gostosa que cria no pé de angico e aí os mais velhos, acho que acharam por bem ser o angico por que solta aquele cheirinho bom e é bem gostoso a comida, e tem diferença à lenha de angico (Dona Soueli, 2021).

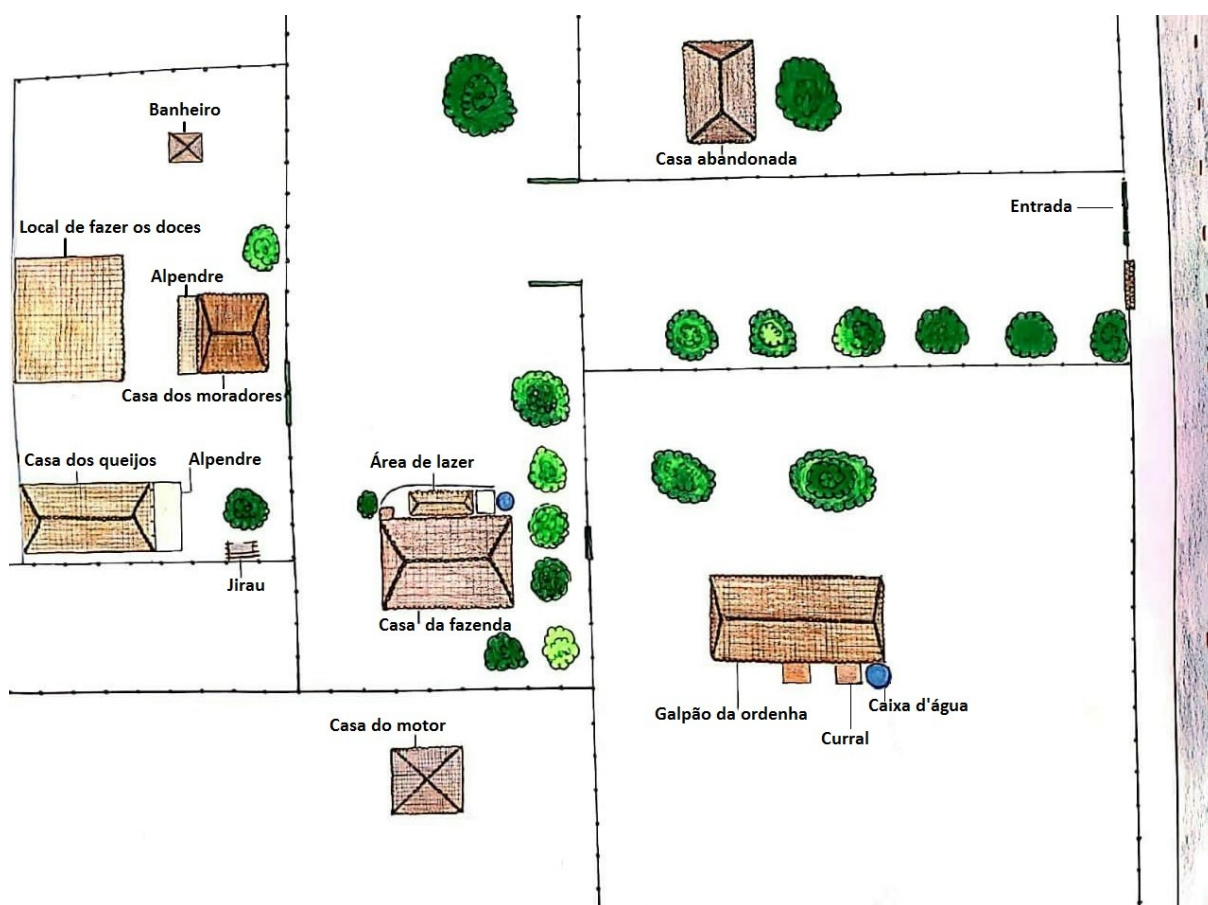
Dona Soueli é a responsável pela distribuição do doce nas embalagens, atividade que ela realiza no comércio com ajuda dos funcionários do estabelecimento.

Conforme se observa, o doce de leite é comercializado na lata de leite em pó. Em São Raimundo Nonato, essa é uma prática antiga e comum, reutilizar a lata de leite em pó como embalagem para vender o doce de leite. Quando ainda era funcionária no comércio do senhor Nelito, presenciei vários clientes pedindo preferência para comprar os doces nas embalagens de lata, principalmente quando

era para viagem. Isso porque, para pessoas que desejam levar esse doce para viagem é mais seguro esse tipo de embalagem, mas Dona Soueli fazia algumas recomendações sobre a lata, podemos observar que existe um saber-fazer, mas também existe um saber vender - *Meu filho, quando chegar na sua casa tire o doce e bote em outra vasilha, não demore muito com doce na lata porque ela pode enferrujar, se for guardar a lata, lave e a deixe bem sequinha, assim poder usar de novo.* (D. Soueli, 2019).

Para resultado desta pesquisa, na visita de campo, foram registrados por meio de fotos espaços da fazenda e dos equipamentos, utensílios domésticos que existiam no local, observado quais eram usados e por quais motivos eram usados, além disso utilizando um desenho (Fig.05) entendemos melhor onde ficam alocados as casas e as cozinhas.

Figura 5- Desenho da localização dos espaços da fazenda



Fonte: Nivia Tana, 2021.

A estrutura em torno da casa dos proprietários, a qual é chamada de *casa da fazenda*, do lado de fora da casa há uma varanda usada como área de lazer, este local conta com uma churrasqueira e uma mesa grande de madeira acompanhada de bancos.

Na mesa (Fig.06) usada em churrascos, foi comprada há alguns anos pelo atual dono, apesar de não ser um móvel velho remete aos antigos móveis, uma vez que, era comum mesa longa e com grande espaço para assento na cozinha das fazendas antigas.

Figura 6 - Mesas e bancos na área de lazer



Fonte: –Arquivo pessoal, 2019.

Como citado acima por Silva (2007), as casas de fazenda tiveram desenvolvimento lento e simples, no que se referem aos móveis da cozinha e seus utensílios. Mas, os utensílios e móveis muito resistentes, entre eles as mesas com gavetas ou sem, onde se guardavam talheres. É possível notar que nessa fazenda ainda existe esse costume.

Depois de observar o entorno da casa da fazenda, seguimos para o interior da casa. Na sala e nos quartos foram encontrados bancos, estantes de madeira que foram compradas e não produzidas na própria fazenda, e uma estante de cimento. A mobília feita de cimento ainda é obra do antigo dono, no entanto, o restante da mobília é de madeira e pertence ao atual proprietário.

Conforme exposto no decorrer do texto, a mobília das fazendas do Piauí é simples e resistente, como descrito no parágrafo acima, essa característica permanece no espaço da pesquisa.

No quarto dos proprietários foram encontrados cama, um baú e uma penteadeira. O baú é um móvel que veio da fazenda dos avós da proprietária e levado para fazenda como herança da avó de dona Soueli, ele já acumula quase oitenta anos. Mesmo o baú não sendo um móvel relacionado a cozinha, que é o espaço do foco da pesquisa, pode-se afirmar a vida útil de um objeto de fazenda, a partir da situação da proprietária ter herdado um móvel antigo que calcula mais de 8 décadas.

Após observar os quartos seguimos para primeira cozinha. É comum ter mais de uma cozinha, um costume que organiza melhor as atividades culinárias e um ponto interessante da Fazenda Antonino Costa é que foram encontradas três cozinhas. Duas funcionam como cozinha interna, situadas no interior das residências, uma na casa da fazenda e outra na dos *moradores*, e a terceira cozinha é externa que se localiza fora das casas, que é empregue a prática de produção dos produtos de alta temperatura.

A primeira cozinha é da residência dos proprietários (Fig.07). Uma cozinha considerada grande e com poucos objetos, móveis e equipamentos antigos e atuais são encontrados no mesmo local. Com informações adquiridas em observação de campo posso concluir que a razão para haver poucos utensílios e equipamentos na cozinha da fazenda é que devido os proprietários não morarem na fazenda acabam por não necessitar de tantos objetos para auxiliar na estadia do final de semana.

Essa cozinha tem uma mesa de madeira com oito cadeiras, filtro de barro e um de plástico, freezer, um fogão a gás, talheres e pratos, panelas e algumas vasilhas de plásticos.

Figura 7- Cozinha da casa dos proprietários



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Entre os objetos citados, nota-se que há dois filtros, um moderno de plástico com funcionalidade de encaixar o galão de água mineral sem utilização de energia para gelar a água e o outro filtro tradicional, de barro, que não funciona mais, na qual é utilizado para guardar uma panela no seu interior. É curioso como mesmo não tendo mais utilidade na sua função de origem, ainda assim, é útil para outra finalidade.

Ao lado da cozinha, dentro da moradia, há um cômodo que serve como despensa, no qual, tem uma janela que dá acesso a varanda e a área de lazer, assim facilita o serviço de quem está na cozinha para atender a quem está fora da casa. Nesse mesmo cômodo fica uma prateleira, uma geladeira, cadeiras de ferro e um refrigerador que teve sua funcionalidade alterada para guardar panelas. Chama atenção que, a casa de fazenda pode ter tantos cômodos e que a cozinha seja o que tenha mais divisões, isso remete ao fato de, antigamente, as famílias serem numerosas e ao fato de como a comida está envolvida em diversos atos do homem a cozinha precisa ser tão bem dividida.

Em meio a investigação em campo foi observado que na fazenda do senhor Nelito, a cozinha continua sendo o cômodo mais amplo. Mas, anteriormente Silva (2013), já apontava que se nos atentarmos em observar as estruturas da fazenda podemos perceber que sem dúvida alguma, o espaço na moradia que traz mais

dependências é a cozinha. Ela é acompanhada de varanda, cozinha externa, jirau, sala de jantar e demais objetos que ocupam esses locais.

Por fora da cozinha há um puxado e ao seu lado há uma dependência que se chama de *quarto da ração*, é neste local que se guarda a ração que vem da cidade como, farelo e resíduo⁹ que é usado para alimentar as vacas.

Saindo da moradia dos proprietários seguimos para casa dos moradores, a visita foi realizada apenas na cozinha da casa do morador. Para não invadir a privacidade dos moradores, optei em entrar apenas no espaço do foco da pesquisa.

A segunda cozinha localizada na casa dos moradores é um espaço menor comparado à cozinha da fazenda. A casa é cedida como moradia pelos proprietários aos funcionários, essa ação parte do interesse dos patrões em ter seus funcionários morando na fazenda. Já que demanda de mão de obra para realizar as atividades e a propriedade fica mais segura com a presença de moradores. Dado a essa questão da divisão das casas, podemos comparar com a vivência das antigas fazendas, onde havia uma relação de Casa Grande e a Casa do Vaqueiro. Mesmo nesse contexto o *morador* não sendo denominado vaqueiro, ele exerce em alguns momentos a função de um.

Eminentemente, o papel dos vaqueiros e de suas famílias na história da construção das fazendas, mesmo que sem o devido reconhecimento de seus serviços foram importantes e ainda continuam sendo de grande importância para o funcionamento das fazendas. No trabalho das autoras Cavignac et al (2016) intitulado “O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar” é observado a importância dessa figura tão presente nos interiores do nordeste:

O trabalho nas fazendas demandava uma mão de obra qualificada para o cultivo e a criação dos animais, mas também para realizar as tarefas domésticas, entre elas, o processamento das produções agrícolas para o consumo doméstico ou a comercialização de alimentos. Entre todas as profissões do mundo rural, a de vaqueiro continua sendo a mais prestigiosa. Ele é o personagem central na manutenção do capital mais precioso da sociedade seridoense (CAVIGNAC et al, 2016, p.114-115).

Próximo à casa da fazenda, no sentido dos fundos da residência, fica a moradia que antes era cedida ao senhor Zé e a Jeane, mas atualmente moram os

⁹ Resíduo é um tipo de ração usada para alimentar animais, principalmente para produzir leite.

novos moradores, o casal Israel e Daiana e seus filhos, uma casa pequena em comparação ao dos donos. Uma cozinha de estrutura semiaberta que funciona como um anexo da casa, lá havia um fogão a gás, mesa de madeira com três tamboretes (Fig.08) e outra mesa de madeira que está em um alpendre ao lado da cozinha.

Figura 08 - Cozinha da casa dos moradores



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2020.

Logo após a observação da casa dos moradores, seguimos para terceira e última cozinha, ela se localiza na área externa da fazenda, a qual é usada para as produções de doce de leite, requeijão Cardoso, borra e manteiga de garrafa.

Ao fundo da casa dos moradores está instalada a cozinha externa da fazenda, a qual eles denominam de local de fazer os doces, que funciona como se fosse uma cozinha quente, ou como Silva (2013), se refere em seu livro “Da fazenda para cidade: traços da cultura material e imaterial sertaneja nas casas piauienses em fins do século XX” como sendo esse o ambiente de cozinha suja, essa denominação vem do fato que essas cozinhas são criadas para usar altas temperaturas no qual é gerada por lenha e dependendo da lenha pode gerar muita fumaça e assim resultado em manchar as paredes, telhados e assim recebe esse nome de cozinha suja devido a essas características.

Um exemplo de madeira que gera muita fumaça é o pau de rato que só é usado na ausência do angico. Em meio a essa fala da proprietária, a seguir, é

interessante observar que há uma preocupação por parte dos donos em respeitar a lei que protege a conservação dessa árvore.

Quase sempre a gente usa angico e na falta dele a gente usa pau de rato, mas não presta queima muito rápido e faz muita fumaça. Lá na fazenda tem umburana, mas a gente não usa porque é proibido derrubar, então a gente não usa a não ser que seja seca que é quando ela cai por ela mesma no mato, aí pode. (Dona Soueli, 2020).

Nota-se que o local onde é feita a produção dos doces e demais produtos (Fig.09), apresenta as características da cozinha suja, pois as paredes e o telhado (Fig. 10) do mesmo exibem as manchas de fumaça geradas no momento das cocções das produções. A madeira mais utilizada para evitar esse tipo de efeito causado pela fumaça é o angico.

Figura 09 - Local de produção dos doces, onde se encontra a trempe para preparações



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2020.

Figura 10 -Telhado e paredes sujos pela fumaça



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2020.

No local há uma pia (Fig.11), um fogão a lenha (Fig. 12), uma trempe¹⁰ e um balcão. Devido às preparações necessitarem de altas temperaturas e longo tempo de cocção, é nesta área que são produzidos doces de leite, manteiga de garrafa, borra, requeijão Cardoso e quaisquer outras preparações que necessitem de cocção, que às vezes não estão veiculadas as produções para venda, como as comidas da casa dos moradores ou dos proprietários.

Silva (2014), afirma que as cozinhas das fazendas se dividem em duas: cozinha limpa e cozinha suja. A limpa é usada para preparo de doces e comidas mais delicadas em poucas quantidades, já a suja para grandes quantidades de comida, que precisam de altas temperaturas. Por esse motivo, é situada na parte de fora da casa, para que sua alta temperatura não interfira dentro da casa.

Figura 11 - Pia do local de fazer doces



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2020.

¹⁰ Na região de São Raimundo Nonato as pessoas se referem dois tipos de trempe, a convencional e trempe que é a junção de três pedras onde se posiciona lenha entres a pedras, elas servem de apoio para panelas, desse modo essa estrutura serve como um tipo de fogueira que pode usar panelas para cozinhar.

Figura 12 - Fogão a lenha



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2020.

Como os proprietários gostam de usar o fogão a lenha, a cozinha interna da casa da fazenda se tornou um espaço esquecido, usada apenas em eventuais situações, como a conserva de alimentos na geladeira ou do fogão gás que é um equipamento prático para um momento de fazer alguma preparação rápida. Assim, a cozinha da fazenda tornou-se um espaço de pouca utilização. O uso do fogão a lenha reduz também as despesas da produção, pois demandaria um custo maior devido o preço do gás e pôr à lenha ser retirada da mata sem nenhum gasto se torna um tipo de matéria-prima de baixo custo para as produções. Visto que funcione muito bem como meio de cocção para atender as necessidades das produções e dos produtores, e considerando o perfil de organização dos proprietários fica nítido o motivo da preferência de uma cozinha separada para elaboração dessas produções. Abaixo está o quadro que mostra os principais objetos domésticos identificados nas cozinhas da fazenda Antonino Costa.

Quadro 1 - Objetos pertencentes a fazenda Antonino Costa

COZINHA/ DESPESA DA CASA DA FAZENDA	LOCAL DE FAZER OS DOCES / DESPESA
--	--

COZINHA INTERNA (LIMPA)	COZINHA EXTERNA (SUJA)
EQUIPAMENTOS	EQUIPAMENTOS
<i>Pia convencional</i>	Pia convencional
<i>Filtro de barro</i>	Trempe de pedra
<i>Filtro de plástico</i>	Fogão a lenha
<i>Fogão a gás</i>	Jirau
<i>Freezer</i>	UTENSÍLIOS
<i>Geladeira</i>	Tambores de leite
<i>Refrigerador</i>	Balde
UTENSÍLIOS	Escorredor de plástico
<i>Espremedor de alho</i>	Panelas /grande
<i>Pilão de mão (alumínio)</i>	Forma de queijo
<i>Chaleira</i>	Forma de doce de leite
<i>Bacias de plástico</i>	Forma de requeijão Cardoso
<i>Tigela de esmalte</i>	Colher de pau
<i>Panelas/ pequenas e médias</i>	MÓVEIS
<i>Talheres</i>	Tamboretas (usado como suporte)
<i>Copos</i>	Assentos (usado como suporte)
<i>Jarra de plástico</i>	Mesa
<i>Jarra de louça</i>	
<i>Colher de pau</i>	
MÓVEIS	
<i>Mesa de jantar com oito cadeiras</i>	

Observa-se que, diante as duas cozinhas um objeto utilizado em ambas é a colher de pau, que tanto serve para fazer doces, como comidas em grandes quantidades. Este é um indicativo de que a colher de pau é tão eficiente a ponto de estar presente em ambas as cozinhas. Para se preparar doce de leite e requeijão Cardoso é necessário utilizar a colher de pau, devido sua resistência, ela permite mexer as preparações em alta temperatura sem que sofra desgaste, quando entre em contato com o fundo da panela não solta alumínio e assim não causa um sabor metálico na comida, por ser de madeira não esquenta a mão de quem estar a conduzi-la, tem um formato extralongo possibilitando a mão do seu condutor ficar distante da preparação. Assim, proporciona maior segurança ao cozinheiro e é tão eficiente que é usada nas duas cozinhas da fazenda.

Na cozinha suja, utilizada para produzir os doces se encontrava mais tamboretas (Fig.13), ao perceber grande quantidade desse objeto questionei o motivo para tantos assentos, e logo obtive como explicação que por se tratar de um assento muito resistente era possível utilizá-los também como suporte para panelas no momento das produções. *É por isso mesmo os tamboretas são fortes e às vezes*

a gente colocar as panelas pesadas ou tambores de leite e os materiais de hoje em dia não aguentam, quebra fácil demais aí compra tamborete que já serve pra tudo (D. Soueli, 2019).

Figura 13 - Tamboretos para apoio de panelas e utensílios



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Entre um local e outro encontram-se, também, similares as cadeiras (Fig.14) troncos usados como suporte e para outros objetos. Ao perguntar de que se tratava aqueles objetos, Edmilson respondeu que eram usados como suporte para panelas, tambores e como assento, explicando, assim, o motivo do objeto ter o formato parecido com uma cadeira de mesa. Basicamente esses assentos exercem a mesma função que os tamboretos.

Figura 14 - Assento em formato de cadeira



Fonte: Nivia Tana- Arquivo pessoal.

Com isso, podemos notar que ainda há a prática do trabalho manual para fabricar objetos que possam facilitar suas atividades cotidianas. Isso é uma forma de ter peças que possam melhor atender a necessidade de uma determinada atividade e ainda com baixo custo. Como afirma Mott (2010), objetos podem ser criados na própria residência, construída de forma artesanal pelos próprios moradores.

Portanto, a razão de haver tantos tamboretas nas cozinhas e os troncos próximos a estes espaços é que além de serem usados como assento, são utilizados como suporte para as panelas e tambores de leite durante o preparo das produções que são feitas na trempe ou no fogão a lenha. Assim, devido ao material ser de madeira e couro, no caso dos tamboretas, estes objetos são bastante resistentes e assim se adequam melhor a para suportar grande quantidade de peso e altas temperaturas dos caldeirões e panelas quentes.

Vale lembrar que todas essas produções eram elaboradas por dona Jeane que é esposa de senhor Zé, deste modo, podemos ver que há uma associação com rotinas de esposas de vaqueiros que também trabalhavam nas fazendas fazendo doces:

Assim, o ofício do vaqueiro requeria também o trabalho do seu grupo familiar, que colaborava também para manter as roças para o sustento da família. O gado era destinado ao abate, fornecia leite para o consumo doméstico e para a produção de queijo e de manteiga, mercadorias que podiam ser comercializadas, tendo um alto valor comercial (CAVIGNAC et al., 2016, p.116).

Ao visar a organização e higiene do ambiente e das atividades exercidas no local, o proprietário, construiu um compartimento para que pudesse acomodar, armazenar e manipular produções mais perecíveis de forma segura, para que obtivessem bons resultados de seus produtos para venda. Esses produtos são os queijos, requeijão Cardoso, doce de leite e o leite usado para fazer os queijos. Próximo à cozinha externa se localiza esse compartimento (Fig.15) que se divide em três dependências, uma para guardar ferramentas, e outra para armazenar o milho que é usado como alimento para animais e uma que eles chamam de *casa dos queijos* (Fig.16), utilizada para guardar utensílios, como as panelas que são manuseadas nas produções, tambores que são armazenados os leites, forma de doce de leite, colheres de pau, caixas ocupadas com as moldes dos queijos coalho e

nesse compartimento é manipulado o leite e preparados os queijos, assim funcionando como uma dispensa.

Figura 15 - Compartimento



Fonte: Nivia Tana – arquivo pessoal 2020.

Sobre essa temática Dona Soueli comenta que - *a gente considera casa do queijo como uma dispensa, por que lá guarda todo o material usa que precisa se guardar. E para mim, a palavra dispensa quer dizer dispensar, guardar e é isso mesmo que gente faz com esse local* (Dona Soueli 2020).

Senhor Nelito e a Dona Soueli, visam um ambiente seguro e com boa higiene, livre de contaminação, e por se tratar da manipulação de leite que atrai vetores principalmente moscas, os proprietários construíram esse espaço que é apresentado anteriormente nas figuras acima.

Figura 16 - Interior da casa dos queijos



Fonte: Nivia Tana – arquivo pessoal 2020.

O espaço contém cerâmica nas paredes com objetivo de facilitar a lavagem das paredes, para manter o ambiente sempre limpo, para que assim possa ter um controle maior de qualidade e segurança do produto, visando o bem-estar dos clientes e dos seus produtos.

Ao perguntar ao proprietário se eles tiveram alguma orientação de alguém ou de algum órgão, como a Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou da Secretaria de Agricultura para criar o espaço, afirmou-se que não - não, *foi eu mesmo que resolvi fazer a casa dos queijos, eu só ouvia o povo dizer que pra fazer queijos o local tinha que ter cerâmica nas paredes. Por causa higiene, se não fosse assim não era permitido* (senhor Nelito, 2020).

A partir dessa fala do senhor Nelito, percebe-se que mesmo sem haver instruções diretas de órgãos responsáveis, existiam informações adquiridas por conhecimento de trocas que deveria ter um local com essas características para que os órgãos reguladores permitissem as produções. Isso resultou na iniciativa de construir o local chamado de *casa dos queijos*. E que esse espaço surgiu a partir da nova dinâmica da fazenda em produzir queijos, assim, surgiu a necessidade de um espaço adequado para essa atividade, agregando novos conhecimentos. O que se pode notar é que a partir dessa iniciativa são assimilados novos conhecimentos ao saber-fazer dessa família, uma vez que procuram melhorar suas técnicas e

conhecimentos e que é possível melhorar seu saber-fazer.

Ao perguntar a proprietária se havia outro tipo de panela além de caldeirão como, por exemplo, o tacho, ela me contou informações sobre a higiene do galpão e das vacas, e afirma que:

Sim. A gente tem só um tacho na fazenda e é de cobre, mas fica no curral. A gente usa o tacho para ferver a água de lavar os peitos das vacas, lava os peitos das vacas com água fervida e depois passa um pano pra secar o peito da vaca, mas cada vaca tem a sua flanela, a gente não usa mesmo em todas as vacas não. Minha filha, aquele Nelito é inteligente demais foi ele que inventou todo isso aí (Dona Soueli, 2021).

Mais uma vez insisti em saber de onde tinha surgido a ideia de organização dos espaços, ela respondeu:

É a gente mesmo, olha isso às vezes é questão de lógica. Por que a gente tem higiene com a gente, então é mesma coisa é com os bichinhos, como é que bicho que dormiu a noite toda no chão e vai levantar com o peito limpo pra tirar o leite? Não vai. Então... Baseado na gente, nós fazemos o mesmo. É por isso que também o galpão é lavado duas vezes ao dia, uma pela manhã e outra à tarde. E eu tenho o maior orgulho em dizer que nós somos uma fazenda modelo, pode ir qualquer um lá que não faz vergonha, eu queria que esse povo fosse lá pra vê o que coisa limpa e digo uma coisa, nessa região nossa aqui eu duvido se tem uma fazenda mais limpa do que nossa, se tem eu não conheço. (Dona Soueli, 2021).

Diante das falas dos proprietários, é compreendido que mesmo eles não tendo um apoio técnico, os proprietários perceberam as necessidades e aos poucos estão se adequando a legislação.

Diante disso e ao analisar o estudo de Torrezan, Cascelli e Diniz (2017) divulgado pela Embrapa, percebe-se que a fazenda se enquadra como um empreendimento da agroindústria familiar. A autora explica que produções agropecuárias para o consumo no setor de pequenas propriedades rurais, elaborada pelos agricultores familiares é uma ação tradicional, que por meio da comercialização de produtos regionais valoriza os costumes tradicionais que são passados de geração para geração, como os queijos de coalho produzido em alguns estados do Nordeste que se assemelham, por exemplo, ao saber-fazer do doce de leite de Dona Soueli. E ainda mencionado que essas produções são em pequena escala, tornando a apresentação e o sabor a sua principal característica.

Ao focar nesses espaços de beneficiamento, na primeira visita, foi possível registrar alguns utensílios e equipamentos após uso como formas de doce de barra (Fig.17) e da trempe (Fig.18). Na ocasião dona Jeane tinha produzido os doces em barra, mas ela já havia voltado para sua casa e não pude acompanhar o preparo.

Figura 17 - Forma de doce de leite após uso



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Figura 18 - Trempe de pedra utilizada para fazer doce



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Ao lado da *casa dos queijos* há um alpendre com pia, jirau, mesa de madeira e tamboretas. Pôde-se observar os utensílios (panelas, colheres de pau e formas) sobre o jirau, eles tinham sido lavados na pia e postos para secar. O jirau serve

como uma espécie de escorredor até terminar de lavar todos os utensílios e em seguida são guardados na casa dos queijos (Fig.19). Por se tratar de utensílios grandes e pesados, o jirau de madeira tem resistência para suportar o peso, em razão disso ele é bastante utilizado para atividades de limpeza dos utensílios das produções.

No livro “Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial” Silva (2014) observou, nesse período a existência do jirau, que se localiza na cozinha externa, onde geralmente ficam os utensílios maiores ou os objetos mais rudimentares. E, ressalta que essa solução de posicionar o puxado ao lado da cozinha externa da cozinha na qual era usado para preparar comida e abrigar o jirau vem de inspiração de povos indígenas, que foi passado para os colonizadores e até hoje é utilizado.

Figura 19 - Jirau do alpendre com os utensílios



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal 2019.

Concordando com a autora as características da cozinha externa e comparando com os objetos e a dinâmica da funcionalidade que se encontra nas cozinhas da fazenda, é comprovado que ainda há essas particularidades de funcionamento, o que permite afirmar que, apesar de hábitos e objetos criados no

passado ainda são relativamente relevantes e eficientes na dinâmica da cozinha da fazenda Antonino Costa.

Essa relevância, como já sabemos, vem através do uso. O autor Miller (2013), em um de seus trabalhos ressalta a expressão “Tão óbvio que cega”, para explicar que, quando algo é natural demais passa despercebido a sua presença. E isso pode ser aplicado aos objetos. Já que por diversas vezes fazemos uso de tais que acabamos nos esquecendo da importância deles. Mas o que o autor traz a partir desse ponto de vista é que objetos tem poder de fazer as pessoas, no sentido de que eles nos ajudam a aprender a agir de maneira apropriada. Na justificativa de que antes mesmos de realizarmos alguma coisa aprendemos a usar coisas que são transmitidas por geração passadas.

Na primeira visita em 2019, aos redores da casa, objetos do passado são encontrados sem uso, uma vez que perderam sua função no trabalho da fazenda. Foram identificados, um pilão e um jirau em estado de deterioração que fazem parte da paisagem atual. Em meio a saída dos primeiros moradores, o jirau construído pelo senhor Zé e Dona Jeane foi desmontado por eles, mas quando voltei, na segunda visita, para minha surpresa o jirau, usado para lavar roupa tinha sido reconstruído no mesmo lugar pelos novos moradores. Como podemos observar o jirau usado para lavar roupas (Fig.20) obtém uma espécie de laje (que pode ser de pedra ou de cimento) na superfície para facilitar as lavagens de roupas e outra laje no chão, com o intuito de quando a água cair no chão, não respingue terra na pessoa que estar usando. Já o jirau que se encontra no alpendre apresenta características um pouco distintas do jirau citado acima, pois ele apresenta na sua construção apenas a madeira e sua superfície é plana, já que é feita com tábuas.

Figura 20 - Jirau que se encontra na parte externa



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal 2019.

Ao analisar a diferença de um jirau para outro, pode-se identificar que esse jirau que está no alpendre é uma versão moderna, levando em conta as suas características que foram mudadas. Com o passar dos anos, mesmo sendo bem útil nas suas funcionalidades para cozinha da fazenda houve uma mudança, o fato que essa alteração da madeira, denominada como cama do jirau que antigamente era de madeiras redondas e foram substituídas por tábuas, que em virtude de sua forma plana consegue um melhor posicionamento dos objetos em sua superfície.

Outro objeto do passado em desuso é o pilão (Fig.21) que antes era necessário no cenário rural, hoje na fazenda Antonino Costa não passa de uma lembrança. Construído na tutela do senhor Nelito para fazer paçoca, o pilão está esquecido nas margens da casa. A consequência desse abandono do pilão é o fato de hoje em dia ter equipamentos que conseguem obter o mesmo resultado que o pilão, mas de forma mais prática e rápida. Nos tempos atuais para se deixar uma carne em ponto para fazer uma paçoca, por exemplo, se utiliza um liquidificador ou triturador. Isso quando se trata do pilão maior, chamado de cintura fina, já o pilão pequeno, o de mão ainda é bem manuseado nas cozinhas internas e externas para pisar alho.

Figura 21 - Pilão de madeira em desuso



Fonte: Nivia Tana – Arquivo pessoal, 2019.

Em meio a esse esquecimento do pilão da fazenda, o proprietário faz um desabafo - *o povo (sua família) não quer saber mais dessas comidas não, todo mundo agora é fitness. Por isso que ninguém usa mais isso, [risos]* (Nelito Costa, 2020). Mas se considerarmos a utilidade dos equipamentos em comparação ao pilão de cintura fina que tem a mesma finalidade, é plausível argumentar que a questão não é que as pessoas não gostam mais de comer essas comidas, mas que atualmente existem meios que conseguem chegar a esses fins de forma mais prática, tornando não necessário o pilão, a não ser que se deseje alguma comida de forma tradicional.

Do ponto de vista do trabalho de Corrêa e Neto (2018), sobre memória e uso de utensílios brasileiros, no que cerne ao pilão, destacam que os utensílios usados nas práticas culinárias brasileiras têm o poder de mudar a cultura de um povo, no que se refere ao que comer e porque comer ao longo da historiografia de um povo. E ressalta que pilões pequenos podem ser encontrados em todas as cozinhas brasileiras e os maiores sobrevivem no interior.

Ao indagar sobre essa afirmação dos autores em dizer que os pilões sobrevivem no interior é que na Fazenda Antonino Costa ele sobrevive como uma lembrança do passado deixada nos arredores da *casa da fazenda*.

Ainda em torno da casa da fazenda há a *casa do motor*, onde é feito a ração das vacas. Nesse local, fica o motor que é usado para triturar o capim base da alimentação do gado. O capim é retirado da própria fazenda, antigamente se plantava milho, feijão, mas atualmente essa é a única planta que ainda é cultivada na fazenda.

E por fim, me dirigi ao curral, local que também fica o galpão de ordenha das vacas (Fig.22 e 23), uma estrutura consideravelmente grande e espaçosa que vista, logo se conclui que o espaço abrange uma grande quantidade de animais. Com alta produção de leite e com venda do gado de corte na fazenda, senhor Nelito conta que nessa época chegou a ter cerca de 100 vacas leiteiras destinadas para produções e venda. Portanto podemos exprimir que esse momento foi o auge da fazenda.

Figura 22 - Área externa do curral



Fonte: Nivia Tana- arquivo pessoal, 2019.

Figura 23- Área interna do curral



Fonte: Nivia Tana - arquivo pessoal, 2019.

Atualmente a propriedade conta apenas com 16 vacas, que antes da pandemia eram destinadas para produções de queijo coalho, requeijão Cardoso, doce de leite, borra e manteiga de garrafa.

Devido a essa mudança, perguntei ao proprietário se a saída do casal Jeane e senhor Zé influenciou no atual número da criação de gado na propriedade, já que senhor Zé era quem cuidava dos animais e Jeane era a responsável pela produção dos derivados do leite. De acordo com o senhor Nelito (2021):

Não, hoje a gente conta com essas quantidades de vacas porque essa foi uma medida para reduzir o trabalho, dava muito trabalho essas quantidades de animais e gente quando vai ficando velho vai cansando e hoje com preço da ração devido a pandemia eu dou é graças a Deus por ter apenas essas. Já pensou comprar o resíduo com preço que tá agora? Eu não teria condições, nem sei o que fazer. Ia ter que vender algumas vacas.

Mesmo que a saída do casal, senhor Zé e Dona Jeane, não seja um motivo para ter baixado o número dos animais, e conseqüentemente das produções, é evidente que ao longo desses 27 anos de tutela dos proprietários, os moradores foram importantes para história da fazenda, assim como os vaqueiros e suas famílias foram e são relevantes para contexto histórico das fazendas dos interiores do Brasil.

No trabalho “O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar” Cavnignac et al (2016), é mencionado que a profissão que continua sendo a mais prestigiosa do mundo rural, é o vaqueiro. E destaca que para sociedade seridoense ele é o personagem central na manutenção do capital mais precioso da sociedade, o gado. Mendes (2015), informa que o homem do campo é capacitado em várias atividades profissionais, agricultor, pescador, coletor de mel de abelha, caçador, tirador de madeira e vaqueiro. Ressaltando que ele aprendeu a executar esses ofícios com os mais velhos, de modo que se sente capaz para realizar tais atividades nas fazendas regionais. O autor ainda comenta que a forma de pagamento do vaqueiro não era dinheiro, mas sim a “sorte”¹¹ do gado que cuidava, onde a cada quatro nascimento de bezerro um era do vaqueiro.

Segundo a fala do dono e ao considerar a quantidade de vacas, que foram reduzidos, é notório que esse é o momento em que a fazenda se encontra em declínio, isso em comparação com os anos de alta produção dela. A fala do proprietário revela quais foram motivos para isso, às dificuldades impostas pelo trabalho em administrar a fazenda, o cansaço causado pela sua idade e interrupção da produção devido a pandemia. Isso faz refletir o quanto é difícil manter uma fazenda sem alto abastecimento, isso requer a compra de alimentos que antes eram produzidos na própria fazenda, o que gerou mais despesas para manter a criação de gado.

¹¹ Essa prática de pagamento na sorte não é usada na fazenda Antonino Costa, mas é bastante praticada na região de São Raimundo Nonato.

Fazendas nordestinas vivem um dilema de altos e baixos que se traduzem entre auge e fálência, isso porque o território possui um clima instável. Dependendo da chuva para plantar e criar e assim, produzir e gerar renda. Vejamos que na situação da fazenda Antonino Costa houve um auge e um declínio em decorrência, não só por dificuldades quanto ao clima, mas também outras que foram surgindo.

Ao visitar o curral e galpão de ordenha se finalizou a visita de campo, assim durante o capítulo foram apresentados os espaços que tivesse relações com as cozinhas e com produções para que então pudessem ser identificados os objetos domésticos que tivesse correlação com as referidas produções, mas também foi abordado as técnicas que são praticadas na feitura do doce de leite e requeijão Cardoso.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A escolha dessa temática, intitulada “COZINHA DE FAZENDA: uma abordagem sobre os usos dos objetos da Fazenda Antonino Costa, em Tanque Novo, São Raimundo Nonato”, deu-se também por motivações afetivas. O cenário rural faz parte das minhas lembranças e do meu cotidiano. Assim sendo, ao deparar-me com a realização de uma pesquisa veio-me a ideia de abordar algo relacionado a produção dos derivados do leite.

A proposta desse trabalho monográfico consistia em responder algumas reflexões. Para tal objetivo a pesquisa desenvolveu-se em etapas de leituras, fichamentos bibliográficos, idas à campo e produção de conteúdo. Desse modo pôde-se chegar a alguns resultados.

A ideia que se tem da gastronomia piauiense, por vezes, vêm de um ideal de uma cozinha não moderna. Mas, podemos observar, de acordo com as falas dos entrevistados que muitas vezes, trata-se de escolhas intencionais. Como, por exemplo, o uso de colher de pau. Essa colher pode fazer total diferença no preparo de um doce. Ao usar uma colher de outro material, que não seja uma colher de pau, essa pode liberar tipos de substâncias como o alumínio, que pode vir a prejudicar e modificar a finalização da iguaria. Abordamos aqui, porque a proposta da pesquisa buscava também conhecer a materialidade existente nesses espaços e consequentemente os seus usos.

Observamos que, alguns objetos também derivam do reaproveitamento do animal. Sabe-se que, o sertanejo já passou por grandes dificuldades relacionadas, principalmente, a seca. E que daí surgiu muitas habilidades, mas hoje, podemos ver que para além de uma escolha relacionado a necessidade, o nordestino, mantém muitos traços culturais por escolha própria, como exemplo, o uso do bode. Desse animal aproveita-se tudo. Inclusive na fazenda em questão pode-se notar o uso de tamboretes feitos da pele do bode.

Outra escolha intencional que se observou diz respeito ao uso da trempe. Dona Soueli, em entrevista, nos explicou que o uso da trempe é um saber que ela aprendeu o seu uso com os avós. De acordo com ela o resultado é muito mais satisfatório e saboroso. Ou seja, esse é um saber-fazer que se mantém.

No que se refere ao reaproveitamento, é possível ver o uso de recipientes para armazenamentos do doce, também, como escolha intencional. Dona Soueli, durante as entrevistas evidenciou a importância de reutilizar essas embalagens. As latas de leite em pó são reutilizadas para conservar e manter a qualidade do doce. Logo, vê-se que o uso dessas latas acontece por ser realmente algo eficaz.

Além disso, podemos ir mais longe em nossas observações. Na fazenda Antonino Costa encontramos um pilão de madeira. O pilão de madeira, para além da sua utilidade, está carregado de significados. Ele foi usado por nossos ancestrais em vários momentos, esse objeto é uma herança de matriz africana. Nesse sentido o uso do pilão de madeira tinha por objetivo pilar os alimentos e produzir pratos típicos. Hoje, esse equipamento não é mais utilizado na fazenda Antonino Costa, porém ele ainda é mantido no mesmo lugar de sua origem, sendo assim um marcador temporal de lembranças.

Por fim, elucidamos o fato de que os utensílios e equipamentos domésticos da cozinha da fazenda, utilizados no passado, ainda são imprescindíveis às atividades de fabricação das produções, por motivo econômico e conhecimento cultural passado de geração em geração representado por um saber-fazer.

Mediante ao potencial que a fazenda oferece é possível dizer que outros trabalhos possam surgir e não só apenas na área gastronômica, mas em campos afins como a história e a antropologia. Já que a Fazenda Antonino Costa ainda tem conteúdo para ser estudado por se tratar de uma fazenda antiga que ainda pratica o saber-fazer em suas produções.

REFERÊNCIAS

- ALVES, L. C. **Onje: saberes e práticas da cozinha de santo**. 2019. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.
- ALVES, V. E. L. As bases históricas da formação territorial piauiense. **Geosul**, Florianópolis, v. 18, n. 36, p 55-76, jul./dez. 2003.
- ARAÚJO, A. *et al.* **Parque Nacional Serra da Capivara: Piauí- Brasil**. Fundação do Museu do Homem Americano – FUMDHAM São Raimundo Nonato. Teresina: Editora Alínea, 1998.
- ARRAES, Esdras. Plantar povoações no território: (re)construindo a urbanização da capitania do Piauí, 1697-1761. **Anais do Museu Paulista**. v.24.n.1 São Paulo, 2016.
- ASSIS, Nívia Paula Dias de; OLIVEIRA, Ana Stela de Negreiros. Padres e Fazendeiros no Piauí colonial – Século XVII. **ANPUH – XXV Simpósio Nacional de História** – Fortaleza, 2009.
- ASSIS, Nívia Paula Dias de. **Sítio arqueológico Brejo de São João: um estudo de caso sobre a Companhia de Jesus no Piauí – séc. XVIII**. Monografia (Graduação em Arqueologia e Preservação Patrimonial). Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), São Raimundo Nonato, 2009.
- BONI, Valdete; QUARESMA, Silvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, Santa Catarina, vol. 2, n. 1 (3), jan-jul, 2005.
- BRANDÃO, T. M. P. **O escravo na formação social do Piauí: perspectiva histórica do século XVIII**. Teresina: Editora da Universidade Federal do Piauí, 2015
- CAVIGNAC, Julie A. *et al.* **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios** – Natal, RN: EDUFRN, 2016.
- CORRÊA, Líbia Amaral. NETO, Leopoldo Gondim. **Pé de pilão, carne seca com feijão: memória e uso desse utensílio brasileiro, o pilão**. Fórum de Ciência e Cultura da UFRJ Anais – II Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória – Rio de Janeiro, 2018. p. 30-30.
- DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: editora Rocco, 1986.
- DIAS, Cid de Castro. **Piauí: das origens à nova capital**. 2. Ed. Teresina: Nova expansão gráfica e editora, 2009.
- DICIO, Dicionário Online de Português. Disponível em: <https://www.dicio.com.br> › equipamento. Acesso em 10 de julho de 2021.
- Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). São Raimundo

Nonato: Memória e Patrimônio- Serra da Capivara. Teresina: IPHAN, 2007.

Localização da fazenda, Google Earth, 2021. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/@-9.0232111,-42.8804351,848m/data=!3m1!1e3>. Acesso em junho de 2021.

LODY, R. **Brasil bom de boca:** temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MATOS, M.A. O. **Pelas Quebradas, Várzeas e Chapadas- uma viagem gastronômica pelo Piauí.** 2. ed. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.

MENDES, B.V. **Culinária sertaneja.** 1. ed. Mossoró: Sarau das Letras, 2015.

MOTT, L. **Piauí colonial:** população, economia e sociedade. 2. ed. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010. (Coleção Grandes Textos- vol. 8);

MOTT, L. R. B. **Piauí Colonial:** população, economia e sociedade. Teresina: Projeto Petrônio Portela, 1985.

OLIVEIRA, M. M. **Como fazer pesquisa qualitativa.** 3. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 2010.

SILVA, F. O. P. **Carnaúba, pedra e barro na capitânia de São José do Piauí.** 3. ed. Belo Horizonte: Editora do Autor, 2007.

SILVA, D. G. **Família Escrava:** casamento e compadrio na vila de São Raimundo Nonato- Piauí (1871-1888). 2014. Dissertação (Mestrado em História Social) - Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2014.

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014.

SILVA, Samara Mendes Araújo. **Da fazenda para cidade:** traços da cultura material e imaterial sertaneja nas casas piauienses em fins do século XX. ANPUH- XXVII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – Natal, RN. 2013.

TORREZAN, R.; CASCELI, S. M. F; DINIZ, J. D. A. S. **Agroindústria familiar:** aspectos a serem considerados na sua implantação. Brasília, DF: Embrapa, 2017.

VIANA, N. M. R. **Traquejos e labutas:** trabalhadores escravizados no sertão do Piauí (São Raimundo Nonato, segunda metade século XIX). 2018. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana (BA), 2018.

ENTREVISTAS

COSTA, Soueli Paes de Oliveira. Conversa informal. Entrevistadora: Nivia Tana Gomes de Jesus. São Raimundo Nonato, dezembro, 2019.

COSTA, Soueli Paes de Oliveira. Conversa informal. Entrevistadora: Nivia Tana Gomes de Jesus. São Raimundo Nonato, dezembro, 2020.

COSTA, Nelito de Oliveira. Conversa informal. Entrevistadora: Nivia Tana Gomes de Jesus. São Raimundo Nonato, dezembro, 2019.

COSTA, Nelito de Oliveira. Conversa informal. Entrevistadora: Nivia Tana Gomes de Jesus. São Raimundo Nonato, dezembro, 2020.

ANEXOS

ANEXO A – IMAGEM DA FAZENDA

Imagem de satélite da fazenda



Fonte: Google Earth, 2021.