



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

GLAUBIA DE SOUSA SANTOS

**A GASTRONOMIA NA ENCRUZILHADA DO TURISMO: A VALORIZAÇÃO
DA COZINHA TRADICIONAL EM SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ**

São Raimundo Nonato/PI

2015

Glaubia de Sousa Santos

A GASTRONOMIA NA ENCRUZILHADA DO TURISMO: A VALORIZAÇÃO DA
COZINHA TRADICIONAL EM SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito parcial à
obtenção do Grau de Tecnólogo em
Gastronomia.

Orientador: Me. Domingos Alves de
Carvalho Júnior

São Raimundo Nonato - PI

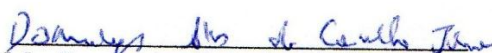
2015

Glaubia de Sousa Santos

A GASTRONOMIA NA ENCRUZILHADA DO TURISMO: A VALORIZAÇÃO DA
COZINHA TRADICIONAL EM SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ

Aprovado em: 11 / 02 / 2016

BANCA EXAMINADORA



Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior – IFPI/SRN
(Orientador/Presidente)



Profa. Esp. Gerlane Dantas da Silva – IFPI/SRN
(Examinadora)



Profa. Cristianny de Miranda Dias – SENAC/SRN
(Examinadora)



Profa. Esp. Creusa dos Santos Soares – SEMEC/Teresina
(Examinadora/Suplente)

Ao meu pai, Gaudêncio Ferreira dos Santos (*in
memoriam*), e à minha mãe, Nair de Sousa Santos, pelo
apoio e incentivo, apesar das dificuldades que surgiram
durante a graduação.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a DEUS!

Ao meu orientador, prof. Domingos Alves de Carvalho Junior, pela paciência, disponibilidade e atenção durante a orientação.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, *Campus* São Raimundo Nonato, pelo oferecimento do curso de Tecnologia em Gastronomia.

Agradeço ao meu pai, Gaudêncio Ferreira dos Santos (*in memoriam*), e minha mãe, Nair de Sousa Santos, minha irmã Glaucineide de Sousa Santos e meu sobrinho David Santos pelo apoio de sempre.

Ao Prof. Israel Noleto, que sempre teve uma atenção especial, e pelo apoio técnico no final da jornada.

Aos demais professores do curso, que contribuíram para minha formação, em especial: Anderson Campos, Gerlane Dantas, Adenilma Farias, Erivelton Lima e Melissa Matias, os meus sinceros agradecimentos.

Aos terceirizados da instituição pelo carinho e amizade ao longo da minha permanência no *campus*.

À minha amiga Monaliza Sousa, que foi muito atenciosa e muito me ajudou nas transcrições das entrevistas.

Aos meus entrevistados, que foram muito importantes na construção da pesquisa.

Ao meu amor, Jaime Oliveira, pelo apoio e paciência ao longo do curso e pelas conversas que tanto me ajudaram nos momentos difíceis.

À Graziela Murta por despertar em mim o gosto pela gastronomia.

À Profa. Rosinália Nascimento, do Ensino Médio, pelo incentivo de sempre.

À profa. Rejane Fontenelle pela atenção e apoio técnico concedido.

À Maria Eugênia, que aguentou todas as minhas crises.

Ao Josinaldo Bitencourt pelo incentivo e suporte técnico, que foram de grande importância.

Agradeço a todos os colegas de turma pelos momentos vividos, em especial à Alice Mirele, Ana Paula, Priscila, que não seguiram o curso, mas que deixaram a amizade. E, claro, ao Lucas Negreiros, Lidineia Rocha, Padilha Naiara, Marlúcia Antunes e Sabino pelas risadas e pelo companheirismo durante a graduação.

Agradeço ainda à cidade de São Raimundo Nonato pelo acolhimento.

É impossível precisar quando o alimento, necessidade humana
sempre presente, se transformou em prazer da mesa.

Ariovaldo Franco

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo investigar a gastronomia e os saberes da culinária local como uma ferramenta que possa potencializar o turismo na região de São Raimundo Nonato, Piauí. A presença do Parque Nacional Serra da Capivara (PNSC), reconhecido como patrimônio mundial pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) na região, tem contribuído para uma maior visibilidade no turismo, nessa região. Essa proposta de estudar a gastronomia relacionada ao turismo surgiu com o intuito de relevar os saberes tradicionais valorizando os conhecimentos locais. Foi realizada mediante levantamento bibliográfico, com uma breve discussão sobre a história da alimentação no mundo e no Brasil, Nordeste, Piauí e consequentemente a cozinha tradicional de São Raimundo Nonato, por meio de entrevistas orais, entendendo que a entrevista oral é uma alternativa para estudar e compreender a sociedade. Visto o contexto local, levantamos a problemática da pesquisa: o saber da cozinha tradicional é valorizado enquanto produto turístico em São Raimundo Nonato? Como resultado, aponta-se a necessidade de maior valorização da cozinha tradicional como incremento na atividade turística na região, visto que essa cozinha existe, mas é pouco utilizada na oferta turística.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo. São Raimundo Nonato - PI.

ABSTRACT

This essay is aimed at investigating gastronomy and local culinary tradition as a tool that may improve tourism in the region of São Raimundo Nonato, Piauí. The presence of Serra da Capivara National Park (PSNC), acknowledged as World Heritage by United Nations for Science, Education and Culture (UNESCO), in the region has contributed to a wider visibility for the region tourism. This study proposal for gastronomy related to tourism came up in order to consider traditional knowledge and recognize the value of local wisdom. It has been studied through bibliography, based on discussions about Catering History in the world, Brazil, Piauí and consequently São Raimundo Nonato's traditional cuisine through oral interviews as alternatives to studying and understanding society. Knowing the local context, the research problem consists of finding out whether traditional cuisine is acknowledged as São Raimundo Nonato turistic product or not. As a result, we point to the necessity of a wider recognition's turistic activity, since such cuisine exists, but little used as turistic offer.

Keywords: Gastronomy. Turism. São Raimundo Nonato – PI.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Pintura de Albert-Auguste Fourié de 1886.....	19
Figura 2 – Doce de casca de limão.....	26
Figura 3 – Sanduíche de mortadela.....	44
Figura 4 – Parque Nacional Serra da Capivara.....	54
Figura 5 – Pintado ou mugunzá salgado.....	60
Figura 6 – Bode assado.....	62
Figura 7 – Requeijão “Cardoso”	63
Figura 8 – Lampião Arretado.....	66
Figura 9 – Pão caseiro local.....	65
Figura 10 – Pimenta-de-cheiro.....	66
Figura 11 – Coloral de urucum.....	67
Figura 12 – Umbu, ou imbu, e umbuzada.....	69
Figura 13 – Bode de guisado	71

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

CEPRO	Fundação de Pesquisas Econômicas e Sociais do Piauí
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Nacional
PNSC	Parque Nacional Serra da Capivara
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura
OMT	Organização Mundial do Turismo
PIBIC Jr	Programa Institucional de Bolsa de Iniciação Científica Júnior
INRC	Inventário Nacional de Referências Culturais

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
2	OBJETIVOS.....	15
2.1	OBJETIVO GERAL.....	15
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
3	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	16
3.1	A GASTRONOMIA EM UMA VIAGEM PELA HISTORIA.....	16
3.1.1	A civilização a partir da gastronomia.....	16
3.2	BRASIL E GASTRONOMIA: UMA MISTURA DE CULTURAS.....	20
3.2.1	O Nordeste.....	25
3.2.2	Piauí: fazendas de gado e uma cozinha de “sustança”.....	29
3.3	GASTRONOMIA E TURISMO.....	34
3.3.1	A alimentação como contribuinte na formação da cultura local.....	34
3.3.2	A gastronomia: um incremento da atividade turística.....	37
3.3.3	A cozinha tradicional como patrimônio cultural.....	38
3.3.4	A gastronomia como atrativo turístico.....	40
3.3.5	Culinária: memória, história e patrimônio.....	45
3.3.6	A globalização e padronização na alimentação.....	48
4	METODOLOGIA.....	51
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	54
5.1	A COZINHA TRADICIONAL COMO POTENCIAL DO TURISMO: O CASO DE SÃO RAIMUNDO NONATO-PI.....	54
5.1.1	Breve contexto do turismo no Piauí e na região de São Raimundo Nonato.....	54
5.1.2	O saber tradicional dentro da contemporaneidade Sanraimundense.....	56
5.1.3	Preparações “tradicionais” de São Raimundo Nonato.....	61
5.1.3.1	Buchada.....	61
5.1.3.2	Galinha ao molho pardo.....	61
5.1.3.3	Bode assado (churrasco).....	62
5.1.3.4	Requeijão “Cardoso”.....	63
5.1.3.5	Pão caseiro local.....	65
5.1.4	Ingredientes locais e sua utilização.....	66
5.1.4.1	Pimenta-de-cheiro.....	66
5.1.4.2	Coloral.....	67
5.1.4.3	Manteiga de garrafa.....	68
5.1.4.4	Carne de sol.....	68
5.1.4.5	Umbu ou imbu.....	68
5.1.5	O mosaico na cozinha piauiense.....	70
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	77
	REFERÊNCIAS.....	79
	GLOSSÁRIO.....	84
	APÊNDICE 1 – AUTORIZAÇÃO DO INFORMANTE.....	86

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia versa sobre a arte de cozinhar. É uma “ciência” que se assegura, na teoria e na prática, no convívio do homem com a natureza, objetivando transmitir vastas sensações de prazer aos que comem. A culinária, por sua vez, representa a identidade local, visto que os hábitos alimentares e a cultura têm suas referências no contexto construído na coletividade local. Em outras palavras, a gastronomia se apropria da culinária e a transforma.

Entretanto, a gastronomia relacionada ao turismo cultural pode ser difundida e concretizada como identidade de um povo, pois através da alimentação se conhecem os costumes e o modo de vida das pessoas de uma determinada comunidade. Assim, a cozinha tradicional revela os saberes, as técnicas, que junto a outros fatores formam a cultura regional.

No Brasil existe uma grande diversidade de culturas, com a mistura de várias etnias, porém sua base apoia-se nas matrizes indígena, africana e portuguesa, formando uma cozinha múltipla e única ao mesmo tempo, caracterizando cada região do país com suas singularidades.

O intuito de abordar sobre gastronomia relacionada ao turismo surgiu a partir do tema trabalhado durante o curso Técnico em Guia de Turismo, paralelo ao Tecnólogo em Gastronomia, além de participação no Projeto “Turismo e Gastronomia: a valorização do patrimônio na região de São Raimundo Nonato”, PIBIC-Jr, em 2012, com a mesma temática, mas que, em razão de alguns impedimentos, não fora finalizado. Por isso o intuito de continuar com a pesquisa, compreendendo que esses estudos são relevantes como fator de desenvolvimento do turismo para a região de São Raimundo Nonato-PI.

Este trabalho passou a ser realizado por entendermos que esse campo ainda é pouco explorado e que a presença do PNSC é algo que potencializa e desperta novos trabalhos para que sejam percebidos os desafios e as dificuldades. Logo, este estudo, fundamentado em uma base científica, norteou uma melhor compreensão da realidade local e até mesmo conhecimento dos possíveis atos de intervenção.

A presença do PNSC, potencialmente conhecido por seus sítios arqueológicos, projeta a região em cenário nacional e internacional com a instalação do parque a partir

da década 1970, por conta da grande quantidade desses sítios descobertos e pesquisados pela Missão Franco-Brasileira. O turismo e os serviços complementares ganham maior visibilidade nessa região. Partindo desse ponto, buscou-se responder aos questionamentos gerados a partir da problemática da pesquisa: o saber da cozinha tradicional é valorizado enquanto produto turístico em São Raimundo Nonato?

Compreendendo tal problemática, objetiva-se discutir a relação entre o turismo e a gastronomia, entendendo que são atividades complementares, bem como refletir o contexto histórico que contribuiu para a formação da gastronomia local, visto que essa historicidade é fundamental para o resgate do saber tradicional de um povo ou comunidade, pois através da história pode-se compreender a cultura dos hábitos alimentares. Além disso, é possível analisar o potencial dos saberes provindos da culinária e como ela vem sendo valorizada para o empreendimento do turismo local, considerando a cozinha tradicional como uma ferramenta que possa potencializar o turismo na região.

São Raimundo Nonato é a cidade-base de apoio do turismo na região em termos de infraestrutura, no entanto esta ainda precisa melhorar bastante em relação à hospedagem, alimentação, dentre outros suportes. De acordo com o Plano Estratégico do Turismo do Piauí - 2012/2020 (2012), o Parque Nacional da Serra da Capivara é o principal atrativo dessa região e um dos maiores do Piauí. Esse destino turístico oferece extraordinária estrutura relacionada à visitação no Parque, um dos mais bem estruturados do Brasil, ao ser considerado “o parque nacional com melhor infraestrutura das Américas, e também o parque arqueológico com a melhor infra-estrutura do mundo” (GUIDON, 2009, p. 89). No entanto, deixa a desejar em alguns aspectos pontuais, como as estradas de acesso, que não estão em boas condições, e o aeroporto, que se encontra fora de operação.

No que diz respeito à motivação da viagem, segundo o Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo no Piauí - (2012/2020), a motivação relacionada à gastronomia em São Raimundo Nonato é de 0,00%, o que nos chama a atenção e nos leva a refletir sobre o que está sendo feito em relação à identidade gastronômica, como se dá a oferta da mesma e ainda como o saber tradicional está sendo explorado nos empreendimentos locais.

Considera-se que ao sair do seu local de origem o turista necessita alimentar-se. Partindo dessa perspectiva, pode-se identificar a importância da gastronomia para o desenvolvimento da atividade turística de uma região. Para potencializar esse segmento

do turismo, o conhecimento tradicional e o modo de preparo destacam-se como forma de diferenciação entre as regiões. Os olhares dos turistas buscam vivenciar as peculiaridades do patrimônio gastronômico da localidade receptora.

Realizado mediante levantamento bibliográfico, este estudo apropria-se de conceitos importantes para entendimento do campo da gastronomia e do turismo, avalia o uso de técnicas, percebendo a interação entre dois campos e como a gastronomia pode potencializar a atividade turística de uma região. A pesquisa de campo realizou-se por meio de entrevistas orais por serem de grande utilidade para estudar e compreender a sociedade.

Na primeira parte da pesquisa, discutiram-se aspectos relacionados à história da alimentação, o processo de civilização do homem e qual o papel do desenvolvimento da alimentação através dos tempos, passando pela Pré-História, Idade Antiga e Idade Média, quando se evidenciou a comensalidade como fator importante de socialização entre os povos. Encaminhou-se a discussão para a gastronomia no Brasil com o discurso direcionado para a tríplice formadora das cozinhas regionais no país, que são as culturas indígena, africana e portuguesa, responsáveis pela permuta de alimentos, contribuições essenciais para a formação da identidade brasileira. Nesse bojo, ressalta-se a importância do cultivo da cana-de-açúcar para a economia e a gastronomia no Nordeste. Para finalizar essa primeira discussão, abordaram-se os contextos históricos que marcaram a cozinha de “sustança” piauiense e como a extensão territorial é determinante nas diferentes características existentes na culinária dentro do estado.

Na segunda parte, construiu-se uma reflexão sobre os conceitos da gastronomia e turismo que nos ajudaram a compreender qual a relação entre si, bem como entender de que forma a alimentação contribui para a cultura local através da continuação de costumes, rituais, crenças e outros fatores. A gastronomia aparece como um importante incremento da atividade turística, pois por meio de preparações culinárias podem-se identificar singularidades presentes no cotidiano de determinada comunidade. Com isso, abriram-se alguns questionamentos em torno da gastronomia, que pode ser considerada como parte complementar do atrativo turístico, apenas como oferta técnica ou até mesmo como atrativo principal. Ainda nesse contexto, a cozinha tradicional pode ser considerada um importante patrimônio cultural, sendo o IPHAN o órgão responsável pelo seu reconhecimento. E, por fim, serão comentadas as influências negativas da globalização no contexto das cozinhas regionais.

A terceira e última parte da pesquisa direcionou-se para uma análise do contexto do turismo no estado do Piauí, identificando, dentre outras coisas, que o turismo está subdividido em Polos, com maior destaque para Polo Teresina, Polo Delta e o Polo das Origens, onde se encontra o Parque Nacional Serra da Capivara, e São Raimundo Nonato aparece como cidade base do turismo na região. Nesse sentido, objetivou-se contextualizar a cozinha tradicional como possibilidade de compreensão dessa prática cultural, ao considerá-la condição de intervir, através da elaboração de uma literatura sobre o tema, como incremento na atividade turística na região. Para isso, buscaram-se, através de entrevistas orais, conhecimento e análise da realidade local, relacionando assim os teóricos com os discursos dos entrevistados, procurando responder ao problema da pesquisa.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Investigar a gastronomia e os saberes da culinária local como uma ferramenta que possa potencializar o turismo no município de São Raimundo Nonato, Piauí.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Discutir a relação da gastronomia com o turismo;
- b) Refletir sobre o contexto histórico que contribuiu para a formação da gastronomia local em São Raimundo Nonato e região;
- c) Analisar o potencial dos saberes provindo da culinária local e como ela vem sendo valorizada pelos empreendimentos do turismo local.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Os estudos que envolvem o tema em pesquisa neste trabalho encontram vasta explicitação teórica. A seguir, faz-se a exibição da revisão bibliográfica a respeito do assunto, com suas contribuições.

3.1 A GASTRONOMIA EM UMA VIAGEM PELA HISTÓRIA

Nesta seção, serão discutidos a história da alimentação e o papel que esta desempenhou na formação e no desenvolvimento das práticas culinárias, tendo em vista as influências e conflitos que desenharam o processo de construção das cozinhas regionais. Na discussão sobre alimentação, gastronomia e suas influências faz-se necessário entender o seu contexto histórico e, conseqüentemente, suas contribuições. Para isso, será feito um breve relato sobre a história da alimentação, a partir da gastronomia brasileira, piauiense até a cozinha regional de São Raimundo Nonato, Piauí.

3.1.1 A civilização a partir da gastronomia

Algumas passagens ao longo da história mostram a relação do homem com a natureza e, conseqüentemente, com a alimentação, considerando sua contribuição para a evolução deste, bem como a construção de uma concepção de pertencimento. O entendimento da história da alimentação se torna necessário para a compreensão da formação da cultura alimentar durante a evolução do homem, desde caçar o seu próprio alimento até a fabricação de utensílios e o modo de preparo deste alimento.

Desde o tempo em que o homem coletava frutos, raízes e folhas, caçava e pescava para comer, vigora um sentido muito especial da alimentação para sua história e da humanidade, marcando permanente a relação natureza e comida (LODY, 2008, p. 32).

A relação do homem e civilização¹ começa com a evolução da gastronomia a partir do fogo. Notoriamente, com o passar do tempo e a partir deste, é visível o desenvolvimento das atividades do homem e de novas descobertas.

A partir da descoberta do fogo, há mais de 500 mil anos – etapa essencial para o desenvolvimento da gastronomia – outras se seguiram, como a invenção de utensílios, o descobrimento de especiarias e novos ingredientes, o aprimoramento de técnicas, como a redução, a liga de molhos, as descobertas de formas de conservação etc (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 21).

Desde tempos remotos já se tem notícia do convívio do homem em sociedade e como este iniciou sua produção de objetos que facilitou a preparação dos alimentos. De acordo com Franco (2001), devido à invenção de utensílios pelos primórdios deu início a arte culinária. Os primeiros utensílios produzidos eram de pedra e barro. O uso desses objetos enriqueceu a dieta humana, melhorando os modos de preparo como, por exemplo, podiam-se ferver líquidos e ainda manter as temperaturas dos sólidos uniformes. A partir dessas primeiras invenções foi possível preparar alimentos de formas mais variadas.

Na Pré-História², além da descoberta do fogo e sua dominação, o homem descobriu que ao se plantar uma semente esta dava origem a uma planta, que servia para sua alimentação. De acordo com Ferreira (2008), devido à precariedade da caça naquela época, começou-se o plantio e colheita de alguns alimentos, entre eles o trigo, o milho, a cevada, o feijão e a mandioca. Da necessidade de cuidar desse lugar surgiram assim os primeiros alojamentos com o intuito de estar perto das plantações. Com sua permanência, o camponês identificou a influência dos fenômenos meteorológicos sob a terra, fazendo uso dessa identificação para planejar suas atividades.

Franco (2001, p. 19) diz que “o cultivo da terra, assim como a fabricação de utensílios de cerâmica e de fornos, implicava o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo de uma comunidade”. A partir disso surgem as primeiras aldeias e, com o surgimento dessas, nasce também o apego às propriedades, e assim começa o avanço da forma como os alimentos são preparados, devido à disponibilidade tanto da matéria-prima quanto dos utensílios.

¹ Civilização: o seu sentido no texto caracteriza as fases de descobertas que o homem passou e o avanço cronológico a partir da relação deste com as práticas alimentares e a natureza.

² Pré-História: De acordo com Leal (1998, p. 15), é “[...] o período que abrange a atividade humana desde suas origens até o aparecimento da escrita, no ano 4.000 antes de Cristo”.

A partir da descoberta do fogo, na Pré-História, e o início do cultivo das plantações, surge o apreço por uma alimentação um pouco mais elaborada. Mas é na Idade Antiga³ que surgem os primeiros registros de receitas e é com a civilização da Mesopotâmia que cozinhar passa a ser vista como profissão.

Na história antiga, os primeiros registros escritos de receitas são atribuídos à civilização da Mesopotâmia. Eram de autoria de um cozinheiro, o que comprova o quanto é antiga a profissão. [...] Do mundo antigo data também o surgimento de outras profissões da gastronomia: padeiro, confeiteiro, e a equipe de serviço, com *sommelier*, *maitre* e mestre de cerimônias, que se desenvolveram com os banquetes regados a vinho e cerveja organizados pela nobreza. [...] o berço da gastronomia ocidental teve suas bases constituídas no mundo Antigo, por meio do intercâmbio entre os povos da região mediterrânea. E é nesse passado tão rico quanto longínquo que está estruturado o pensamento gastronômico atual [...] (FREIXA; CHAVES, 2012, p. 53).

Ainda no que se refere à Antiguidade e sua contribuição para a gastronomia, de acordo com Braune; Franco (2007), foi o general grego Arquestrato (século IV A.C.) o responsável por difundir os princípios da gastronomia da época que incluía desde o modo de servir à mesa até apresentação dos pratos aos convidados. Nessa época os gregos e romanos já passaram a conhecer e utilizar as grandes técnicas básicas de cocção: o assado, o caldo e os ensopados. Inicia-se uma cozinha que deixa marcas na história.

Segundo Franco (2001), na gastronomia da Idade Média⁴ e da Idade Antiga, no tocante ao uso de condimentos, não havia preocupação em combinar de sabores. Já a culinária dos nobres apresentava mais luxo que sabedoria. Havia um abuso quanto ao uso de especiarias, e tudo se voltava para o exagero da apresentação dos pratos. Era mais importante o glamour exagerado como sinônimo de poder do que o sabor propriamente dito. Na Idade Média os grandes banquetes e exageros viraram modismos somente para a nobreza, uma consequência de divisão das classes sociais.

O padrão alimentar refletia a posição social: alto consumo de carne entre os nobres, a quem se reservava o privilégio da caça, legumes e grãos para a vassalagem. Era uma culinária sem sutilezas: assavam-se, nos festins, quartos

³ Idade Antiga: segundo Leal (1998, p. 21), “é o período que segue a pré-história. Vai desde o ano que marca a invenção da escrita, até o século V depois de Cristo, quando ocorreu a queda do Império Romano do Ocidente. É nesse período da história que Cristo nasceu marcando o ano zero”.

⁴ Idade Média: Para Leal (1998, p. 29), “[...] é o período da história que se segue à Idade Antiga. Que vai do século V depois de Cristo, quando o Império Romano foi derrotado, até o século XV, quando o Império Romano do Oriente chegou ao fim”.

inteiros de animais em fogueiras junto às mesas. Sobrevive nessa época o conceito romano de banquete acompanhado de divertimento e espetáculos [...] (BRAUNE; FRANCO, 2007, p. 26).

A culinária tem sua evolução gradativamente. Franco (2001, p.73) considera que esta “é fruto da importação e assimilação de novos ingredientes [...] graças aos produtos trazidos por mercadores aventureiros, na Europa a mesa dos ricos se orientalizava pelo uso imoderado de especiarias”. A importação de novos produtos direcionou o cenário na gastronomia em caráter internacional.

De acordo com Ferreira (2008), a contribuição da expansão marítima vai além da importação de novos produtos: ascendeu a troca cultural entre os Europeus e os interessados em cultivar a comunicação na Ásia, no Brasil, na América, na África. As grandes navegações do século XV e XVI tinham como principal objetivo levar o cristianismo por todo o mundo, além de buscar por novas especiarias, bem como a procura por ouro e pedras preciosas. O Brasil acaba por ser descoberto por Cabral e sua comitiva, em 1500. Então se inicia uma nova perspectiva, novas histórias com riqueza e complexidade. No entanto, é na França que surge a alta gastronomia e os grandes *chefs* da gastronomia. Drouard (2009) considera o século XIX como difusor da cozinha francesa. Ele apontou como importante enlace três grupos interdependentes que são os cozinheiros, os gourmets e os consumidores. Nessa época aparecem os renomados *chefs*. Entre os principais estão Antoine Beauvilliers, Antonin Carême e Jean-Anthelme Brillat-Savarin, que fizeram da França palco da alta gastronomia, dos *menus* elaborados e do gosto pela boa mesa.

Figura 1 – Pintura de Albert-Auguste Fourié, de 1886.



Fonte: Alain Drouard (2009).

Em tais cenários festivos, o apreço pela boa mesa torna-se comum aos franceses. Drouard (2009, p. 274) diz ainda que “no século XIX Paris era a capital gastronômica da França, com os melhores restaurantes e a melhor comida. Era em Paris que receitas e pratos novos apareciam pela primeira vez”. Com isso nasce o costume de “comer fora”, com o intuito de apreciar novos sabores e de conhecer a criatividade dos *chefs* e a busca incessante pela culinária sofisticada.

Com o passar do tempo aparecem novas tendências, e na gastronomia não é diferente. Depois da ascensão do luxo excessivo relacionado à culinária francesa, de acordo com Braune; Franco (2007), surge um novo conceito na França da alta gastronomia. A moda da vez é *nouvelle cuisine*, representativa da liberdade e da inovação. Os cozinheiros podem ousar nas suas preparações, bem como fazer releituras de pratos tradicionais, prezando sempre por produtos regionais e por um menor tempo de preparo. Essa cozinha contemporânea⁵ possui várias correntes atreladas a ela, a exemplo da “*cuisine de terroir*”, que valoriza as técnicas das cozinhas tradicionais regionais a partir do resgate das raízes.

3.2 BRASIL E GASTRONOMIA: UMA MISTURA DE CULTURAS

Quando falamos de gastronomia brasileira estamos relatando história. Essa história é construída a partir da junção de culturas, ingredientes, temperos, conflitos, crenças, técnicas de preparo, que juntos dão nome à comida múltipla e única. Trata-se de um mosaico de singularidades herdadas da mistura das três etnias que enriqueceram as cozinhas brasileiras, cada uma com sua contribuição indispensável.

Segundo Fagliari (2005, p. 111), “apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos – índio, português e africano [...]”. O que se tem são as heranças desses três povos formadores das identidades brasileiras.

⁵Idade Contemporânea: segundo Leal (1998, p. 50) “[...] é o período da história que segue a Idade Moderna. Ela começa, portanto, em 1789, o ano da Revolução Francesa, e vai até os dias atuais”.

Os primeiros relatos que se tem da alimentação no Brasil estão descritos na carta de Pero Vaz Caminha, na qual esse comenta sobre sua chegada e seu contato com os nativos.

[...] Não fizeram aos visitantes sinal de cortesia ao capitão nem aos demais. Reconheceram um papagaio pardo como familiar. Não fizeram caso de um carneiro, o primeiro que viam. Quase tiveram medo de galinha, “não lhe queriam pôr a mão; e depois tomaram como que espantados”. “Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora”. Primeira prova de vinho de Portugal. “Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais”. Desconfiados com a própria água. “Trouxeram-lhes água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavaram, e logo a lançaram fora” [...] (CAMINHA, 1500 apud CASCUDO, 2011, p. 73 -74).

A partir do primeiro contato entre índios e portugueses se inicia a troca de alimentos. De acordo com Cascudo (2011), os nativos tiveram a oportunidade de experimentar durante sete dias iguarias trazidas pelo português. A exemplo disso, puderam beber vinho de uvas, comer pão de trigo, presunto, peixe cozido, dentre outros inúmeros produtos que provaram, sendo que o português pouco assimilou os produtos nativos. A permuta de alimentos marca o início da formação de uma cozinha brasileira.

Fagliari (2005) observa que a alimentação dos nativos tinha como base principalmente a mandioca, peixes, caças, milho e outros vegetais. Da mandioca se aproveitava praticamente tudo. Era a iguaria de maior preferência. Com ela produziam farinha e beiju. Sua utilização varia muito: cozida, frita, *in natura* ou em forma de farinhas etc. É possível que a cozinha brasileira considere a mandioca como o alimento nacional⁶.

Alguns alimentos e o modo de preparo dos indígenas permanecem até hoje. Segundo Cascudo (2011), a comida dos nativos manteve-se fiel, mesmo com as mudanças no estilo de vida importado pelos portugueses. Conservam-se os modelos de preparação das farinhas, assados, entre outros. O povo brasileiro absorveu boa parte dos costumes indígenas, bem como o indígena ainda existente conseguiu manter suas raízes preservadas, mesmo com a aculturação de outros povos.

Apesar da permanência dos hábitos dos indígenas não há como negar que os portugueses trouxeram muitos produtos que acabaram adquirindo características diferentes devido às adaptações com iguarias nativas.

⁶ A mandioca é considerada um alimento nacional devido a sua aceitabilidade, além de sua utilização em todo território brasileiro, com muitas variações.

[...] Ao chegar no Brasil, os colonizadores perceberam a necessidade de modificar alguns de seus costumes, [...] assim, passaram a adaptar suas receitas tradicionais aos ingredientes aqui disponíveis. Juntavam ou substituíam a seus ingredientes usuais outros como especiarias, óleos, malaguetas e castanhas [...] deixaram sua influência especialmente marcada em alguns pratos do receituário brasileiro, como sarapatel e doces à base de ovos [...] (FAGLIARI, 2005, p. 113).

Para Freixa; Chaves (2012), a contribuição portuguesa na formação da gastronomia brasileira não é tão somente de técnicas. Os portugueses trouxeram na bagagem o gosto pela feitura de doces, mas que substituíam os insumos de suas receitas tradicionais pelos encontrados por aqui. Por exemplo, a amêndoa era trocada por castanha de caju na produção de doces brasileiros, construindo a cultura da arte culinária do Brasil.

Como já foi mencionado, os três povos inicialmente formadores da cultura alimentar no Brasil foram os índios, portugueses e os escravos africanos. Todos, de uma forma ou de outra, contribuíram para essa complexidade presente na cozinha brasileira. De acordo com Freyre (2000), a culinária nacional acabaria empobrecida se apenas fosse abastecida das comidas de origem indígena. É verdade que elas dão um sabor diferenciado que nem as preparações portuguesas e nem as iguarias dos africanos conseguiram substituir. De certo foi nas cozinhas da casa-grande que esses alimentos receberam um cuidado maior para que perdessem o ranço regional característico dos nativos e assim se abrasileirassem.

Além dos índios e portugueses, os escravos também deixaram sua marca na culinária brasileira. De acordo com Braune; Franco (2007), a partir do início do cultivo de cana de açúcar, precisou-se de uma mão-de-obra intensa e eficiente, o que resultou na troca do nativo pelo negro escravo. Assim trocaram-se os papéis: os índios juntamente com suas tribos adentraram o sertão com suas mulheres, deixando o lugar para a mulher escrava, a mucama. A culinária brasileira recebe um novo gosto introduzido na cozinha pela mão da mulher africana, com iguarias vindas de seu continente trazido nas caravelas.

Segundo Cascudo (2011), os escravos africanos tinham a pimenta como condimento favorito, presente em todas as suas preparações. As pimentas eram comprimidas junto ao caldo, transformando-se em uma espécie de molho forte de sabor picante. Esse gosto pelas pimentas, tanto dos escravos quanto dos nativos, acabou por influenciar o paladar dos brasileiros com maior destaque em relação aos seus vizinhos

americanos, exceto o México. Esse hábito de consumir pimentas enriqueceu algumas cozinhas brasileiras, principalmente a baiana.

A alimentação dos escravos era simples, comparando-se à das classes menos abastecidas. Mesmo com as suas limitações, conseguiam manter-se alimentados para aguentar uma jornada de trabalho.

A comida do escravo era a mesma das classes humildes e pobres do império. Apenas era mais regular, diária, segura em sua limitação e com possibilidades ocasionais de melhorias festivas. Muito mais carne seca que carne fresca, verde, dos açougues. Farinha e milho. Peixe, quase totalmente salpreso. Alimentos mais cozidos que assados, ao universo dos indígenas. Mais temperos vegetais pela sugestão da cozinha “branca”, senhorial portuguesa (CASCUDO, 2011, p. 217).

A herança dos africanos na gastronomia brasileira, segundo Freixa; Chaves (2012), veio com o uso do azeite de dendê, presente em muitos pratos como, por exemplo, na moqueca e no vatapá. O coco também é utilizado em várias receitas afro-brasileiras. Além de embelezarem as praias, os coqueirais fornecem esse fruto que compõe como ingrediente muitas preparações: o cuscuz, o arroz-de-coco, o mungunzá e a canjica. Além desses legados africanos, tem a feijoada, prato considerado nacional, que contém elementos tanto dos indígenas quanto dos portugueses, mas que recebeu do elemento negro africano um toque especial.

A feijoada talvez seja a melhor representação da junção das três culturas aqui elencadas. Cascudo (2011, p. 446) reforça: “por isso, o que chamamos “feijoada” é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro”. O que se tem é uma soma de culturas em uma única preparação.

O elo dessa tríplice cultura resulta em uma preparação de grande valor e referencialmente brasileira;

[...] Não há prato tipicamente nacional que não seja um arranjo, uma adaptação, uma mistura criativa de ingredientes africanos, indígenas e europeus, com intervenções do Médio e do Extremo Oriente. E quanto mais nacional o prato, maior mistura. A começar pelo símbolo máximo da nossa culinária mestiça, a feijoada completa, onde realmente não falta nada: carne de gado europeu, verduras e legumes africanos e asiáticos, e a mandioca indígena (CAVALCANTI, 2007, p. 15).

Ainda no tocante à feijoada, apesar dos elementos culturais do indígena e do português em sua composição, é inegável que a contribuição africana se sobressai em relação aos outros.

Atribui-se à feijoada uma procedência afrodescendente, trazendo, em especial, os miúdos do porco para um aproveitamento gastronômico, ampliando e enriquecendo as opções da dieta alimentar dos escravos, sempre combinadas com as frutas disponíveis, como a banana (LODY, 2008, p. 195).

É certo que a integração das culturas dos indígenas, dos portugueses e dos africanos contribuiu com a formação da culinária brasileira, uma vez que, segundo Cascudo (2011), a alimentação no Brasil evoluía juntamente com o crescimento populacional e a mistura entre nativos e lusitanos, sendo essa miscigenação responsável pela formação equitativa das cozinhas portuguesas e brasileiras, adicionada mais tarde à culinária africana. Uma conexão vitoriosa inevitável para o país.

Ainda de acordo com esse autor, “o português prestara duas contribuições supremas no domínio do paladar: valoriza o sal e revelara o açúcar aos africanos e ameríndios do Brasil” (CASCUDO, 2011, p. 239). Isso confirma que uma cultura salienta as outras e vice-versa, fazendo dessa troca uma cultura única.

No momento em que passamos a discutir sobre gastronomia brasileira e sua formação e ainda sobre a sua influência, nasce também a ideia de identidade que, para DaMata (1986), define as pessoas, os lugares, a região, o país, ou seja, trata-se do reconhecimento que indica quem somos e por que somos. A construção de uma identidade social se faz de valores herdados, de questões particulares que competem a cada um. É a herança de uma determinada comunidade, família, religião, crença e conceito de vida e de mundo que constrói a identidade de um grupo social.

A identidade⁷ gastronômica brasileira sofreu influências desde o período colonial, com a mistura das culturas indígena, portuguesa e africana, sendo que cada região do Brasil adquiriu influência de um ou de outro desses povos, construindo um mosaico de particularidades pelo país.

Com os índios, conhecemos a utilização das raízes como a mandioca, dos cereais como o milho, além de uma infinidade de frutos, peixes e animais. Do Velho Mundo lusitano vieram técnicas culinárias, a tradição dos doces e o

⁷ Identidade: reconhecimento de pertencimento a um lugar, região por meio de um costume, dança folclórica, um prato, ingrediente, técnica de preparação de alimento ou até mesmo o modo de vida, ou seja, traduz sentimentos a algo.

uso das especiarias. E ainda o cultivo de arroz, hortaliças, frutas e a criação da galinha, do porco e do boi, entre outros. A contribuição africana foi imensa, tanto em nossas tradições como na gastronomia. O uso do coco, do azeite de dendê e da pimenta-malagueta, por exemplo, é hábito que tornou calorosos nossos pratos e nosso jeito de ser (FREIXA; CHAVES, 2002, p. 167).

O Brasil é rico em diversidade, sendo que cada região possui suas particularidades e singularidades, cada uma com destaque em seus costumes e tradições gastronômicas, dando significado ao modo de vida para quem ali habita. Assim, todo e/ou qualquer lugar é reconhecido pelo conjunto de suas particularidades e também pela culinária que este possui.

O litoral brasileiro concentra expressivas cozinhas com tendências bem localizadas. No Nordeste vê-se o predomínio do coco verde, do dendê, feijão, inhame, macaxeira, doçaria variada, peixes e crustáceos, destacando-se a gastronomia da Bahia, com evidente identidade afrodescendente, de Pernambuco, com cardápios que vão da buchada aos alfenins – doces esculturais de açúcar branco. No Norte, na área verde das florestas, das águas férteis e generosas das bacias hidrográficas, que imperam frutas, peixes, mandioca, destacando-se também as tecnologias para o preparo de camarões defumados e/ou salgados, que marcam presença no cardápio do Maranhão. No Centro-Oeste, os grandes rebanhos de gado bovino determinam os pratos de carne; convivendo com a erva-mate, a bebida chamada tererê, encontram-se peixes, aves e caças das áreas pantaneiras; também o pequi, os centros cosmopolitas, como Rio de Janeiro e São Paulo, revelam todos os gostos e sabores do mundo, mas mantendo cardápios que atestam o estilo de cada localidade (LODY, 2008, p.44).

Segundo Fagliari (2005), o cultivo da cana-de-açúcar fez com que essa atividade adentrasse principalmente no Nordeste brasileiro. A partir do açúcar produzido começou-se a produção, o preço e aprimoramento na arte da doçaria. Utilizavam-se frutas para fazer doces. Iniciam-se a economia brasileira, a consolidação do consumo e o apreço pelos doces.

A discussão ganhará um olhar direcionado especificamente para o Nordeste do Brasil, onde se encontra o nosso objeto de estudo. Continua-se uma abordagem sobre o contexto histórico de colonização e o cultivo da cana-de-açúcar, pois se compreende a importância desta para a formação econômica e da cozinha nordestina.

3.2.1 O Nordeste

O colonizador português além de ter introduzido sua técnica, sua matéria prima, sua cultura e o seu modo de vida no Brasil, introduziu também o cultivo da cana-de-

açúcar. E foi no Nordeste que começou o seu apogeu econômico, que colocou o Brasil no mercado europeu. A arte e o apreço pelos mais diversos doces são mais uma consequência da produção do açúcar que os nordestinos adotaram como sua identidade.

O Nordeste do Brasil, começando a firmar-se econômica e socialmente com a cultura da cana, passou logo a completá-la com a indústria do açúcar; e à sombra dessa lavoura e dessa indústria, desenvolveu-se uma arte de doces que se situa entre as artes mais características da civilização brasileira. [...] a cana-de-açúcar introduzida no Brasil pelo colonizador português alcançou um tal esplendor de viço no massapê do Nordeste – na então Nova Lusitânia – que o açúcar fabricado com o suco de cana regional nos engenhos do mesmo Nordeste projetou de súbito Brasil no mercado europeu. O açúcar introduzido pelo português na sua colônia americana encontrara naquele massapê solo verdadeiramente ideal para a sua floração. Um casamento de amor uniu o adventício à terra umidamente tropical. À terra e ao ar em certos dias quase água, de tão úmido. O açúcar assim produzido logo superou, em importância, a madeira de tinta que vinha dando valor econômico ao Brasil na Europa; e que já lhe dera o próprio nome: Brasil. O açúcar passou a dar renome ao chamado Brasil. Mais do que nome: renome. O Brasil, terra do açúcar, tornou-se mais famoso que o Brasil, terra de madeira de tinta. Muito famoso, mais importante e mais sedutor: no açúcar estava fonte de riqueza quase igual ao ouro (FREYRE, 2007, p. 26-27).

Segundo Silva (2013), a região nordestina é reconhecida pela mistura de sabores e o apreço pelos mais variados tipos de doces, isso pela facilidade e disponibilidade do açúcar e criatividade das doceiras dessa região que preservam a tradição importada da Europa, sob a mesma crença de que o doce facilita a digestão. Assim, é comum ao se terminar uma refeição, se comer algo de sabor doce.

Figura 2 – Doce de casca de limão



Fonte: Acervo de Samara Mendes.

Comer doce ou servir doce a uma visita, principalmente no Nordeste, é uma demonstração de educação, um gesto para agradecer a ida à sua casa. Essa tradição na cozinha nordestina surgiu com o açúcar e com a mistura dos costumes dos portugueses, índios e negros.

Mas toda essa influência indireta do açúcar no sentido de adoçar maneiras, gestos, palavras, no sentido a própria língua portuguesa, não nos deve fazer esquecer essa influência direta, que foi sobre a comida, sobre a cozinha, sobre as tradições portuguesas do bolo e do doce. Nas terras de cana do Brasil essas tradições ganharam sabores tão novos, misturando-se com as frutas dos índios e com os quitutes dos negros, que tomaram uma expressão verdadeiramente brasileira. Não há arte mais autenticamente brasileira que a do doce e a do bolo dos engenhos do Nordeste e do extremo Norte (FREYRE, 2007, p. 65-66).

A produção do açúcar no Brasil caracteriza a formação cultural e consequentemente marca o início da gastronomia brasileira e nordestina. De acordo com Cavalcanti (2007, p. 69), o açúcar foi essencial para a economia “[...] como riqueza nacional só comparável nos tempos coloniais ao ouro e às pedrarias, alicerce da nacionalidade, forçando a vinda dos negros para o trabalho dos canaviais, o açúcar deu à culinária nordestina e brasileira sua marca”. O açúcar marcou a ascensão do Brasil no mercado internacional e também deu um impulso à culinária brasileira, em especial na feitura de doces.

Freyre (2007) observa que a cana-de-açúcar concede ao Nordeste do Brasil uma notoriedade secular pela sua produção açucareira, não somente nessa região, mas também por todo território brasileiro projetando o país como área por excelência do açúcar. Essa excelência transcende também a fabricação de sobremesa, que configura o cenário nordestino enquanto símbolo na doçaria brasileira pela sua variedade tanto de doces quanto de bolos e a rapadura.

Lody (2009) ressalta que o açúcar confere ao brasileiro marcas na sua formação social, histórica e econômica, caracterizando assim a constituição da identidade do povo brasileiro. O açúcar constitui-se em um papel importantíssimo para a civilização, pois encurtou laços entre Oriente e Ocidente, além de ser responsável pela organização no trabalho, formando a sociedade implantada no Nordeste, com a mão de obra africana. Criaram-se, assim, as cozinhas regionais, novos cardápios, que deram ao paladar uma composição cultural.

Lody (2008) observa que o açúcar e a história da civilização brasileira aconteceram paralelamente, esta com contribuições dos braços e técnica do negro africano. O doce declarado no açúcar ganhou importância nas famílias nordestinas se tornando, assim, patrimônio emblemático. Através do receituário transmitido de geração a geração carrega-se um segredo de valor inestimável na tradição familiar, como por exemplo, o doce pernambucano Sousa Leão, um segredo de família.

Na cultura alimentar podem ser identificadas as identidades particulares de todos os estados brasileiros através das tradições gastronômicas, reveladas nas cozinhas, mesas e quintais, “são lugares de história e de memórias individuais, coletivas, além de serem espaços de rememorações e encontros físicos, emocionais, sociais de pessoas, afetividades, gerações e cultura” (SILVA, 2013, p. 35). Em seu sentido mais íntimo, a cozinha é o espaço de pertencimento.

A sociedade é reconhecida a partir da memória construída, dos valores e dos costumes alimentares que definem o sentido de pertencimento no seu contexto familiar e a formação social de determinado lugar.

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

Para entender a sociedade em que se vive e seus códigos de cultura, podem-se observar as suas manifestações por meio da alimentação e o peso que esta carrega consigo no sentido moral.

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é sem dúvida o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional (DA MATA, 1986, não paginado).

Ainda que se viva em tempos de igualdade, a cozinha é local de distinção e definição social. Esse espaço da casa ainda está acompanhado do estereótipo “cozinha é lugar de mulher”. Segundo Proença; Poulain (2009, p. 178), “O espaço culinário representa [...] um espaço no sentido lógico do termo, de relações formais e estruturadas, naquela hierarquia bem definida que conhecemos em cozinhas coletivas e

comerciais”. O complexo da cozinha reúne um conjunto de ações técnicas, de significados simbólicos, além de demarcar o moralismo na sociedade brasileira.

Sendo assim, segundo Lody (2009), a formação das cozinhas brasileiras se manifestam pela pluralidade do seu povo, norteadas no trabalho, no saber, na memória e pela mão da mulher, memória essa ativa pelo conhecimento reconstruído na produção de receitas e nos rituais que envolvem até mesmo maneira do fazer e do servir à mesa. A cozinha é um espaço marcado pela definição dos papéis sociais.

No Brasil, a imagem construída é de um país comparado ao paraíso, ícone do futebol, de mulher bonita, o lugar sagrado, onde o que se planta dá. Em outras palavras, não há dificuldade que faça o Brasil ser reconhecido de outra forma a não ser “o Brasil do povo e das coisas. Da comida, da mulher, da religião que não precisa de teologia complicada nem padres estudados” (DAMATA, 1986, não paginado). É uma nação caracterizada pelo seu cenário romantizado, maneira deste país de acreditar em seu desenvolvimento e reconhecimento de suas potencialidades.

Considerando que todos os estados, em especial os do Nordeste, são reconhecidos pela peculiaridade de suas iguarias e preferências, o Piauí, de acordo com Cavalcanti (2007), também possui gostos particulares que o faz diferente dos demais. Prova disso são iguarias aqui saboreadas: o doce de limão, de preparo laborioso e técnicas específicas que o torna um doce típico dessa região; a rapadura, considerada companheira indispensável da comida de sal, dando mais “sustança”, como se diz popularmente, consolida a permanência das tradições de consumo sertanejo. O Piauí também mantém a característica sertaneja ao se recusar a absorver a influência de seus vizinhos.

Permanece o mesmo sistema de organização, em que as contribuições na constituição da culinária piauiense estão atreladas ao contexto da colonização brasileira e da piauiense.

3.2.2 Piauí: fazendas de gado e uma cozinha de “sustança”

O período colonial foi determinante para a formação dos traços culturais do Brasil e, em especial, dos estados que compõem o Nordeste. De acordo com Silva (2013), o Piauí foi marcado pela instituição das fazendas de gado que surge como

estratégia dos colonos no desbravamento de terras que vieram a caracterizar como território do Piauí.

De acordo com Matos (2007, p.16), “as maiores mudanças, no Piauí, aconteceram com a implantação dos primeiros currais de gado”. O autor se refere à consolidação de moradias no estado e à fixação de famílias que construiu um convívio social, bem como o direito de produzir e garantir a posse de terras.

As fazendas de gado foram determinantes na formação da sociedade piauiense. Surgem com essas os primeiros relatos, registros, que transcendem a imagem da casa-fazenda com toda sua simplicidade e pureza em dimensão de significado:

[...] casas de alma despreendidas acolhedoras, belas pela arquitetura amalgada na fisionomia envolvente do sertão, numa paisagem transfigurada de esperança, num estilo de vida escorado nos currais de carnaúba. Despojada de qualquer aparato ornamental, expressam toda a pureza e rusticidade dos artefatos de barro. Das trempes de pedra; do lume; e terra crua; dos gonzos azeitados de rícino; das bilheiras lavradas, das redes de tucum e tamboretas de couro em cabelo; das cabaças e cuias de cujuba água no arenito espesso dos peitoris (SILVA FILHO, 2007, p. 73-74).

Fagliari (2005) relata que a cozinha nordestina pode ser muito parecida nos seus estados, mas cada região exibe suas singularidades. O estado do Piauí adquiriu característica distinta, devido ao fato de ter sido ocupado pelo colonizador do interior para o litoral, o inverso dos outros estados e, além disso, de ter sido somente colonizado por vaqueiros, indígenas e escravos. Mesmo os vaqueiros sendo descendentes do português, assimilaram melhor os costumes do índio. A ocorrência dos costumes alimentares se deu de forma tradicional, sem que houvesse qualquer influência. Trata-se de uma culinária inteiramente rural, com preparações indígenas, geralmente “secas”, com uma variação de carnes e poucos legumes. Assim é a cozinha piauiense, tradicional e muito particular.

O contexto histórico do Piauí encontra-se ligado às práticas sertanejas preservadas através da persistência de se manter características interioranas, o que as torna importantes para se compreender o que difere esse estado dos demais:

Neste contexto as fazendas se tornaram não apenas a unidade produtiva do ponto de vista material econômico, também passaram a conjugar as funções sociais, políticas e culturais. Então, em função e no entorno do espaço rural foram tecidas as relações de convivência e de conveniência no Piauí, até mesmo quando estas se estenderam ao mundo urbano, que em certa medida não passava de um prolongamento do mundo rural. [...] O Piauí é uma área de sertão, uma área geograficamente interiorana desde os tempos coloniais,

contudo a cultura sertaneja piauiense – mesmo em contextos urbanos contemporâneos – apresenta relações diretas e identificáveis claramente com sua ancestralidade rural e comunal dos tempos em que a fazenda ocupava a centralidade em todos os aspectos da vida dos moradores destas terras, valorizando-os e revivificando os laços com este passado por meio de diferentes estratégias. Enquanto outras áreas sertanejas identificadas geograficamente como sertão tendem a afastar-se e negar, e até mesmo, apagar histórica e culturalmente as ligações que detinham com a historicidade e um passado rural (SILVA, 2013, p. 68-70).

As práticas sertanejas mantidas e preservadas no contexto urbano contemporâneo é uma característica da cozinha piauiense. No entanto, ainda não apresentou a sua culinária para o Brasil como os demais estados brasileiros.

[...] não há uma cozinha tipicamente piauiense, uma mesa exótica ou um prato diferente de outras regiões do país. O Piauí não possui um prato de identidade regional como o churrasco dos gaúchos, como a feijoada dos cariocas, como o acarajé dos baianos [...]. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense, entretanto, não há como negar que apesar de simples, a nossa mesa é bastante diversificada. [...] O povo piauiense soube, de forma exímia, extrair como ninguém, na ausência de condimentos variados, o sabor aguçado de cada um dos ingredientes aqui existente. Sem dúvida, o forte da culinária piauiense tem por base o boi e a farinha (produto da rústica mandioca que sobrevive durante os períodos de chuvas e de estiagem nas baixas e nas chapadas). É a dobradinha para todas as regiões do Estado, para todas as situações difíceis (MATOS, 2007, p. 23).

O Piauí possui curiosidades regionais no Estado por conta da sua grande extensão de terras e, conseqüentemente, os gostos gastronômicos mudam de acordo com a realidade regional. Segundo Silva (2013, p. 113), a extensa área territorial piauiense vem “[...] gerando a diversidade de práticas culturais, inclusive no âmbito alimentar. Propicia também que algumas práticas sejam circunscritas a determinadas regiões dentro do estado”. Ou seja, constroem-se costumes regionais internamente variando em cada parte do estado.

Mesmo que ainda se diga que o Piauí não possui nenhuma preparação típica, há quem discorde disso, pois algumas preparações já são reconhecidas como tradicionais: a cajuína, o doce de limão em calda e o doce de buriti, com maior destaque para o doce de limão, citado inclusive por alguns autores, como Raul Lody, Pedro Cavalcanti, Samara Silva, que esse é um doce típico do Piauí.

O doce de limão é destaque na culinária local que chegou a ser designado como cartão postal por um periódico local, no final da década de 1990, em função de ser apreciado na embaixada do Itamaraty (Brasília), e uma das doceiras recebeu encomendas de turistas para que remetesse potes do doce para fora do país [...] (SILVA, 2013, p. 183).

Outro fator determinante na culinária do Piauí é a condição climática da região. Segundo Cavalcanti (2007), o que define a situação de pobreza ou de riqueza no cotidiano são as circunstâncias, ou seja, na época da seca, se restringe a uma alimentação pobre e com a maioria dos seus produtos industrializados. Mas quando chega a chuva farta, o cenário muda, a população passa a comer melhor. Em tempo de fartura, é comum o feijão verde, o milho verde e o jerimum, entre outras iguarias que fazem sucesso no sertão.

É possível também identificar as influências do calendário religioso católico dentro do cardápio sertanejo. Para Silva (2013), por exemplo, na Semana Santa, tudo que se prepara está direcionado a algumas proibições de consumo de determinados alimentos relacionados aos “dias grandes”, assim chamados pela população interiorana do sertão do Piauí. Algumas preparações são típicas desses momentos de resguardo religioso, e nessas é evitado o consumo de carne vermelha durante a semana ou exclusivamente na Sexta-Feira Santa.

Nessa compreensão, percebe-se que as festas culturais no Piauí estão também representadas pelos tabus alimentares religiosos, sendo a mais expressiva a Semana Santa.

A Semana Santa, a mais religiosa das festas, tinha, além do ritual, um conjunto de procedimentos próprios, hoje, muitos esquecidos [...]. Na mesa, durante a semana santa, não se podia servir carne vermelha, assim conforme preceituavam as normas da igreja; era substituída por peixes, ovos, tubérculos, folhas e legumes. Nos últimos anos, nos centros urbanos, a sardinha em lata se popularizou entre os mais pobres. E entre as famílias mais abastadas, por influência do colonizador europeu, persistiu a tradição de comer o bacalhau norueguês, vindo inicialmente em grandes caixotes de madeira. Este, apesar de estranho aos nossos costumes, aqui se estabeleceu. Na mesa, era vez de pratos tais como: o feijão verde aferventado, o arroz com feijão (baião de dois) e o ovo cozido, frito ou mexido. E ainda: a maxixada, o quibebe (que apesar das modificações, mantém as raízes africanas), a macaxeira cozida e frita, o peixe Curimatá, o Matrinchá, o Fidalgo ao molho, ou assados no forno de barro, acompanhados de pirão de farinha com pimenta-de-cheiro e do feijão de caldo grosso, com queijo coalho, e das frigideiras e ensopados de bacalhau (MATOS, 2007, p. 43-44).

As tradições gastronômicas piauienses estão ligadas à preservação das ações cotidianas do sertanejo, mantidas primordialmente no âmbito de suas casas, no círculo dos familiares, para quem são repassadas hierarquicamente.

Para o piauiense a casa é um lugar em que estão presentes, são respeitadas, ensinadas e transmitidas às novas gerações e, mesmos os frequentadores (assíduos ou esporádicos): hierarquias, proteções e seguranças (físicas, emocionais, morais, sociais, religiosas, culturais, financeiras, psicológicas,

etc.), identidade, autonomia, privacidade, divisão de responsabilidades/atribuições/tarefas por gênero e idade (SILVA, 2013, p. 72).

Esses saberes inter-relacionados são importantes para a compreensão do universo que nos cerca. De acordo com DaMata (1986), a casa é onde reunimos a família, a intimidade, o aconchego, os valores, os ensinamentos e muito outros aspectos que nos faz sentir seguros e protegidos. Por isso, cada vez mais reproduzem estabelecimentos com tais características para atrair as pessoas que buscam o conforto do lar. Na rua não se tem a mesma percepção de segurança, pois é lugar de desconfianças de tudo e de todos. Sendo assim, não se enquadra no âmbito de identidade.

Silva (2013) relata que os jornalistas do Piauí identificaram no final da década de 1970 que a alimentação típica no estado era muito restrita a cada localidade e que permanecia em suas origens sem se difundir para o resto do estado. Além da extensa geografia territorial piauiense, esse isolamento é motivado também pela falta de divulgação dos produtos regionais, tal como ocorre nos outros estados, que os apresentam como atrativos turísticos. O que se tem difundido por todo o território são algumas preparações, a saber: Maria Izabel, paçoca, pirão de parida, alguns bolos denominados “de sal” ou “de doce” e a cajuína. Esses são conhecidos em todo o Piauí.

Com base na pesquisa de Samara Mendes Araújo Silva (2013), o estado está subdividido em comidas “do norte” e comidas “do sul”, com predominâncias e particularidades, desde o preparo ao consumo dos alimentos, diferenciadas pelo fator distância, determinante para distinguir os costumes dentro do estado. O melhor exemplo dessa distinção é o mugunzá, que possui feitio e utilização diferenciados. No Norte é uma preparação doce chamada também de chá de burro; já no Sul o que se tem é o mugunzá salgado, ou melhor, o “pintado”. E essa iguaria doce que no Norte é chamado de mugunzá, no Sul é a famosa canjica. O mugunzá do Sul é caracterizado como uma comida de “sustança”, uma preparação tradicional que acompanha várias gerações. Devido à escassez de alimentos no Piauí, durante muito tempo o mugunzá salgado, o “pintado” – um prato único, de ingredientes disponíveis nas casas dos sertanejos piauienses – além da disponibilidade da matéria-prima, é uma comida que garantia e garante nutrição para uma jornada de trabalho. Hoje em dia, é um prato esporádico na mesa do piauiense pela facilidade de alimentos industrializados e até mesmo pela preocupação de não consumir uma alimentação muito calórica.

3.3 GASTRONOMIA E TURISMO

Ao se analisar a gastronomia associada ao turismo, pode-se perceber que são atividades complementares, ou seja, é possível e necessário que andem juntas e se complementem.

3.3.1 A alimentação como contribuinte na formação da cultura local

De acordo com Braune; Franco (2007), a gastronomia não é apenas a arte de cozinhar, é uma ciência com desenvolvimento de técnicas de preparo, que exige conhecimento de quem a executa, explorando e transformando o alimento, considerando todos os elementos que o compõem, como textura, cor, sabor, aroma etc., transformando-o em um conjunto harmonioso, na conjugação do belo à formação do paladar, ou seja, gastronomia é o encontro da satisfação estomacal, estética e sensação de prazer.

Para Freixa; Chaves (2012, p. 25), “a gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura”. A partir da necessidade biológica de nutrir-se, o ser humano desenvolveu mecanismos para sua sobrevivência e com o aperfeiçoamento desses enriqueceu as técnicas de cozinhar produzindo cultura que identifica os valores de determinado grupo através da alimentação.

Comer não é somente o ato de matar fome. Para Lody (2009), a alimentação é identificadora da trajetória do indivíduo que assume o sentido de quem ele é, de onde veio; deixa de ser uma simples função biológica. Caracteriza a representação dos costumes, das tradições, em que o significado vai além da boca, pois está também atrelado à história em que o indivíduo, grupo, região ou país pertence.

A prática alimentar é uma necessidade social no seu sentido simbólico na construção de laços de amizade, durante as reuniões de negócios ou até mesmo em jantares informais ou comemorativos. A comensalidade é o ponto chave para estreitar as relações de acordo com os interesses dos anfitriões.

[...] não convidamos pessoas para jantar em nossa casa a fim de alimentá-las como corpos biológicos, para alimentar e reproduzir relações sociais, isto é, para reproduzir o corpo social, o que supõe que sejamos, em troca, convidados a comer na casa do nosso convidado anterior. O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais (WORTMANN, 2009, p. 24).

A socialização é uma necessidade que o brasileiro possui. Tudo é motivo para comemorar, e a comida é encarregada da tarefa de unir o prazer e a socialização dos momentos, estreitando os vínculos. Nesse contexto, DaMata (1986, não paginado) ressalta “[...] e, como não poderia deixar de ser, o mundo das comidas nos leva para casa, para os nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa [...] compartilham intensamente de nossa vida e intimidade [...]”. Nesses termos, pode-se rematar que a funcionalidade da comida, do estar à mesa em conjunto, paira no encontro dos comensais e no compartilhamento mútuo de memórias.

DaMata (1986) concorda então com o discurso de que faz parte do jeito brasileiro de ser contemplar uma mesa abastecida de alegria e harmonia. Uma mesa cheia de simbolismo, onde comungam liberdade, respeito e satisfação. Transforma-se em momento sagrado de união, em que importa apenas a celebração de estar junto. Deixam-se as diferenças de lado para apreciar o prazer de reunir-se para o bem comum à consolidação dos enlaces de amizade e de parentesco.

Nesse universo de socialização que envolve a comida, pode-se ressaltar que as questões relacionadas à comida também estão ligadas à boa educação. Lody (2009, p. 50) reforça: “[...] no Brasil, oferecer um doce, partilhar um bolo, um doce em calda, receita especial de família, é importante elo que celebra encontros, festas, fortalecimento de relações [...]”. Oferecer algo para comer ao visitante se caracteriza como um convite para permanecer por mais tempo naquela casa.

É na casa onde os rituais se sucedem com maior frequência e é na cozinha onde são repassadas as receitas de família, onde comungam o alimento; é o espaço reservado à intimidade da família.

A cozinha é, em última instância, o espaço mais íntimo e mais aconchegante da casa, tanto para os residentes da família quanto para os visitantes, principalmente para estes últimos que apenas quando considerados “da família” e tem intimidade suficiente podem adentrar neste espaço (SILVA, 2013, p. 75).

O simbolismo voltado para a comida é resultado das vivências cotidianas absorvidas no espaço e o contexto histórico no qual o indivíduo está inserido. São os sujeitos sociais responsáveis pela manutenção dos hábitos culturais, a ressignificação dos valores herdados dos seus antepassados.

Os sujeitos históricos são, portanto, resultantes da (re)combinação constante e conflitante de teias sócio-históricas ambíguas, mas, também geradoras,

destruidoras, acalentadoras, reforçadoras, transformadoras de práticas culturais, as quais só têm significado “real” para aqueles que compartilham em suas vivências cotidianas da elaboração deste significado (SILVA, 2013, p. 23).

A gastronomia é o reflexo da cultura de cada povo, orienta os padrões sociais, pois o homem está preso à memória e aos costumes criados por ele mesmo. Lody (2009, p. 64) completa o sentido do aspecto cultural que norteia a comida ao afirmar categórico que “gostar, desejar e querer comer aquilo ou aquele ingrediente é uma motivação temperada pela história, pela sociedade, pela religiosidade, pelos papéis determinados na cultura para homens e mulheres”. As práticas culinárias revelam a relação do homem com o meio social.

Através da história são conhecidos os avanços, mudanças da gastronomia no ciclo social. As sociedades partilham hábitos culinários dando sentido à sua existência. Franco (2001, p. 25) descreve que “os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas [...]”. Uma série de aspectos deve ser considerada quando se trata da vida em sociedade, sendo os momentos de transição responsáveis por possíveis rupturas na vida e memória de determinada comunidade.

A temporalidade define costumes. De acordo com Barcysz; Amaral (2010), no final do século XIX houve mudanças nos costumes da época com o surgimento dos primeiros restaurantes empenhados em oferecer um tipo de lazer à família nos finais de semana, ao servir-lhe cafés, chás, sorvetes etc. Após a “Segunda Guerra Mundial”⁸, mudaram-se os hábitos da população, que começou a sair para comer fora. Surge assim um novo conceito de lazer, e com isso aumenta o número de ambientes com serviços de restauração.

Nesse cenário, grandes acontecimentos acabaram por impulsionar o turismo. São exemplos a Revolução Industrial⁹ e a Segunda Guerra Mundial, episódios históricos que

⁸ Segunda Guerra Mundial: evento relevante para o “boom” do turismo, pois através das mudanças que ocorreram, surge o progresso da atividade turística. É nessa época que se fortalece o turismo doméstico disseminando assim o turismo de massa a as mais variadas classes sociais.

⁹ Revolução Industrial: responsável pelas mudanças na vida da sociedade, com o direito conquistado pelos trabalhadores de ter as tão merecidas férias, acaba por impulsionar o fluxo no turismo e o desenvolvimento da indústria fortalecendo os destinos turísticos. Martins (2006, p. 45) diz que a partir da Revolução Industrial “o homem passou a ter seu tempo controlado pelo tempo do trabalho e este, por sua vez, passou a significar, sobretudo no meio urbano, tempo principal da vida humana, surgiu a necessidade da busca de tempo natural, do tempo cíclico, do tempo de ser sujeito de seu tempo”.

contribuíram diretamente com o desenvolvimento da atividade turística no mundo, em especial na Europa.

Essas condições caracterizam o estopim da atividade turística, em nível mundial. É a partir delas que o turismo se desenvolveu em uma atividade moderna. Desde o início da Revolução Industrial até a Segunda Guerra Mundial, tem-se o que é denominado “turismo moderno”. Nesse período tiveram viagens organizadas, com o surgimento das primeiras operadoras de turismo. É justamente esse tipo de organização que caracteriza tal período do turismo (FAGLIARI, 2005, p. 20).

Segundo Braune; Franco (2007), com o direito conquistado pelos trabalhadores das férias remuneradas, o turismo ganha notoriedade no final do século XIX com a necessidade de ofertar serviços de qualidade. Setores da indústria fortaleceram o crescimento da oferta de serviços, tais como: o ramo de hotelaria, a valorização da cozinha tradicional e a gastronomia com mais requinte. A partir disso, busca-se uma nova tendência mais popular para atingir esse novo público que se renovava, tendo como espelho as cozinhas populares e pensões familiares.

3.3.2 Gastronomia: um incremento da atividade turística

De acordo com Fagliari (2005), foi a partir da Revolução Industrial que surgiu a necessidade de a sociedade buscar lazer, devido ao cansaço e à monotonia adquiridos pelo trabalho industrial. Assim, passou-se à busca de tranquilidade e repouso, principalmente durante as estações de veraneio. Nessa época, as viagens ganham maior visibilidade por conta da introdução da energia a vapor, que favoreceu o desenvolvimento do transporte. Dentre este e outros motivos, a atividade turística ganha proporção em nível mundial, tornando-se uma atividade moderna.

A definição de turismo é muita ampla quando se tem vários motivos para fazê-lo. Pode ser com simples intuito de descansar, conhecer museus, costumes de um determinado lugar ou apenas para se divertir. Não importa a atividade realizada desde que seja algo fora do habitual. De acordo com a Organização Mundial do Turismo (OMT), o conceito de turismo “compreende as atividades que as pessoas realizam durante viagens e estadias em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras” (MINISTÉRIO DO TURISMO, s/d, p. 4). Soifer (2005) ressalta que o turismo é uma atividade de lazer,

marcada pelas férias, longe do trabalho, da casa, cidade entre outros. O intuito é fugir do meio habitual e buscar novas experiências em novos lugares.

Para o êxito no turismo é preciso uma harmonia na oferta do serviço que envolve essa atividade. O lazer é o foco dos turistas, por isso o elo desses serviços deve ser eficiente para satisfazer os mais diferentes tipos de indivíduos.

O turismo é uma importante atividade de lazer quando pessoas têm bom poder aquisitivo. A maioria aproveita feriados e suas férias para visitar locais que oferecem o lazer esperado. A cada ano poderão ter focos diferentes e, com frequência, o turista deseja combinar várias atividades. Ele deseja fazer algo diferente do cotidiano, enriquecer seus conhecimentos, sua vivência, divertir-se, sentir prazer. É o prazer da culinária, de uma praia morna de vistas deslumbrantes, de dançar, ver prédios, jardins, ambientes bonitos. Visitar museus, catedrais, praças, locais que marcaram a história da cidade, do estado ou do país (SOIFER, 2005, p. 5).

O vínculo entre os serviços torna-se fundamental quando se pretende divulgar um destino turístico, pois o elo entre as cadeias de serviços pode incrementar a oferta para maior satisfação do visitante, em que todos os atores envolvidos aumentam a sua receita. Para Goodey (2002, p. 137), “[...] estabelecer vínculos locais, regionais e nacionais é, portanto, essencial para garantir uma compreensão sólida. [...] essa compreensão espacial mais ampla, [...] é algo que precisa ser recapturado em nossos dias”. A diversificação e integração dos serviços como incremento na oferta turística é uma ação benéfica tanto para visitantes quanto para os atores dessa cadeia produtiva de serviços.

3.3.3 A cozinha tradicional como patrimônio cultural e turístico

Arelada a várias formas de lazer, a culinária aparece como um ponto importante no desenvolvimento do turismo de uma região, pois não há turismo sem serviço de alimentação. A gastronomia regional pode ser considerada pertencente ao nicho turismo cultural, como cultura imaterial. De acordo com o Ministério do Turismo (s/d, p. 13), “Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura”.

O turismo e a gastronomia são áreas indissociáveis, pois uma necessita da outra em sua melhor execução, sabendo que não há qualquer atividade sem alimentação, seja

ela de curta ou de longa duração. Através da alimentação é possível identificar os costumes, crenças religiosas, bem como a localização geográfica.

A tradição, a história, os saberes e sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Cada vez mais, as sociedades tendem à valorização patrimonial de sua cozinha, resgatando a cozinha tradicional em todas as partes do mundo, dando destaque aos produtos regionais e sazonais e revalorizando raízes culturais (BELUZZO, 2009, p. 183).

Os conhecimentos tradicionais da comunidade como patrimônio cultural pode ser inserido dentro da atividade turística. Dentro dessa perspectiva, entende-se que a gastronomia local pode fazer parte de um roteiro turístico, partindo do ponto de vista que comer tem o poder de dar significado às memórias reveladoras dos costumes que dão sentido e traduzem o modo de vida da sociedade na qual se vive.

Em razão da importância da preservação de patrimônios culturais, a permanência das práticas cotidianas se destaca como forma essencial de preservar a memória contextualizada a partir da cozinha tradicional, aliada ao núcleo do turismo cultural que valoriza e preza pelo resgate do patrimônio imaterial. Para Murta; Sousa; Carnieri (2010, não paginado), o turismo é “[...] uma atividade social, transformadora da cotidianidade e dos espaços, por meio das viagens empreendidas pelo ser humano”. O vínculo entre a gastronomia e o turismo norteia um conjunto de significados e símbolos que alimenta o mosaico da troca de experiências de quem recebe visitante e/ou de quem visita.

Para Freire; Pereira (2002), o turismo cultural atua com o papel e o compromisso de promover e fortalecer a identidade preservando a memória e o patrimônio cultural em destinos turísticos. Goodey (2002) diz que a essência principal do turismo cultural é envolver o turista em um mundo de experiências diferentes do seu habitual como, por exemplo, inseri-lo em manifestações culturais práticas presentes na música e culinária local, modo prazeroso de ele vivenciar com a comunidade este patrimônio, que definirá suas memórias, saberes e fazeres mais do que monumentos arquitetônicos.

Fagliari (2005) relata que o turismo cultural é segmento de importância para atividade turística por possuir várias facetas. Para ele, turismo cultural é todo aquele em que o foco do atrativo é o aspecto cultural local. A culinária tradicional local se enquadra como elemento cultural, no momento em que é instrumento de preservação da identidade histórica cultural de determinada localidade. A cozinha tradicional local

como elemento na oferta turística, para Fagliari (2005), deixou de ser uma oferta técnica para ser parte do atrativo turístico visitado ou até mesmo ferramenta influenciadora para o turismo cultural como símbolo de cultura, e ainda que a gastronomia não se sustente em alguns destinos somente como atrativo principal, a mesma pode impulsionar essa atividade se trabalhada com eficiência com outros setores do turismo para incrementar e promovê-los. Como um exemplo de atrativo turístico, a França se destaca por ser um país pioneiro e conhecido mundialmente pelo requinte da alta gastronomia. Esse país é considerado o símbolo da alta gastronomia mundial, e assim a culinária acaba sendo o motivo principal da visita.

A gastronomia francesa e seus princípios caracterizam um modelo internacional bem-sucedido. A França é considerada como difusora do aprimoramento de técnicas e serviços, gerando uma imagem imbatível no que diz respeito em excelência como atrativo turístico.

[...] por ser uma cozinha tão promovida em termos mundiais, criou-se uma imagem da cozinha francesa que está no imaginário inconsciente de qualquer visitante do país. Os turistas chegam à França imaginando aquela culinária requintada, os estabelecimentos charmosos e a comida impecável [...] (FAGLIARI, 2005, p. 84).

No Brasil, ainda que não tenha uma gastronomia de relevância mundial, considera-se que algumas cidades passaram a ser conhecidas também pela sua culinária. Luz (2007, p. 47) observa: “Salvador, a capital da Bahia, é um dos destinos turísticos mais cobiçados internacionalmente, não só pela originalidade da antiga arquitetura colonial, como pela excelência de sua cozinha e hospitalidade do calmo povo baiano”. A Bahia trabalha a sua gastronomia típica como mais um produto turístico.

3.3.4 A gastronomia como atrativo turístico

A gastronomia é um elemento primordial para comensalidade, para compartilhar momentos e experiências. É ferramenta simbólica que une as pessoas. Mascarenhas; Gândara (2015) observam que, nesse sentido, pode-se perceber a semelhança da gastronomia com o turismo cultural, que preza por novas experiências e interação com as pessoas, valorizando o ser e o fazer da comunidade, como os costumes tradicionais e sua identidade cultural. O turismo cultural consegue dar maior visibilidade a esse aspecto de cultura da culinária de cada local. A gastronomia funciona como

transformadora do atrativo turístico, carregada de tradição e história, enriquecedora do destino que se visita.

Dentro dessa perspectiva, ainda que a gastronomia não seja a principal motivação para visitar um destino, ela faz parte do conjunto de serviços técnicos ofertados dentro da atividade turística. De acordo com Murta; Sousa; Carnieri (2010), são necessários estudos mais aprofundados para uma melhor compreensão do significado desse segmento que é a gastronomia e sua relevância no cunho social, cultural, econômico, ambiental, dentre outros eixos. Para tanto, a gastronomia se apresenta como parte da cadeia produtiva ofertada aos turistas que desejam desfrutar algo longe do seu cotidiano. Assim, pode ser também considerada como produto turístico.

A gastronomia, de acordo com Barczsz; Amaral (2010, não paginado), “é um atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer de se alimentar”. Além de enriquecer a memória gustativa do turista, esse atrativo é importante incremento para o crescimento da economia da comunidade, aumenta a receita, gera oportunidades e acaba por valorizar os conhecimentos tradicionais culturais.

Entende-se que o turismo abrange muitos setores, mas é nos hábitos alimentares que se identificam os costumes mais próximos de um lugar.

[...] as características específicas de cada localidade, manifestadas principalmente através dos seus aspectos culturais, representados pelo seu patrimônio, história, identidade e representações são os principais atrativos turísticos que o município pode oferecer, pois são os que diferenciam dos demais (CASTRO; SANTOS, 2012, p. 161).

O turismo envolve as atividades necessárias à pessoa que viaja. Como atividade econômica, o turismo deve oferecer um conjunto de serviços. Somada a outros fatores, a culinária local é peça importante de divulgação da cultura, da história e das tradições de um lugar. De acordo com Beluzzo (2009), são os turistas que buscam por meio da cozinha regional identificar as diferenças de um lugar para outro. Através do sabor, da degustação de um prato peculiar da região, a culinária é uma inesgotável fonte de conhecimento e de cultura. Ao contrário disso, não precisaria se degustar outras comidas para identificar as peculiaridades das outras regiões do país. O regionalismo das cozinhas é rico em sabores singulares.

De acordo com Castro; Santos (2012, p. 158), “A gastronomia é comumente transformada em atrativo turístico, aproveitando sua história e tradição para realizar roteiros gastronômicos, mostrando através da alimentação a identidade do local”. O turismo cultural se apropria desses elementos culturais como a gastronomia, assim como o artesanato, que incrementam a cadeia de serviços da atividade turística.

Para Fagliari (2005), muitas vezes a alimentação durante as viagens é tão somente ofertada para satisfazer a necessidade biológica, ou seja, sendo apenas uma oferta técnica. Em alguns destinos, porém, constitui-se em atrativo turístico interessante e em um diferencial em meio a outras atrações. A alimentação pode ainda ser vista apenas como uma experiência da cultura local. Para Ferro (2013, p. 54), “A gastronomia tem papel fundamental no turismo, sendo um elemento principal ou secundário, mas sempre presente no contexto turístico”. Em termos gerais, a gastronomia norteia uma discussão significativa para a atividade turística.

Nessa discussão em que as cozinhas tradicionais são complementos da atividade turística ou atrativos turísticos, podem-se considerar olhares diferentes. Para Castro; Santos (2012), a gastronomia é aproveitada como parte da atração turística, portanto os visitantes necessitam se alimentar no decorrer de suas viagens. Outros fatores consideráveis são a diversidade encontrada nos hábitos alimentares e os produtos distintos que marcam cada região visitada. Além da regionalidade de cada preparação também é necessário lembrar que o saber fazer aparece como diferencial essencial no intercâmbio cultural.

Quem viaja se transforma devido ao que encontra em seu caminho (pessoas, atrativos etc.). Mas também transforma quem o recebe (pessoas, lugares etc.), sendo o turismo, portanto, uma atividade social e transformadora a partir das viagens empreendidas pelo ser humano. Se assim se define o turismo e a viagem, a gastronomia obviamente surge como importante atrativo e não somente como satisfação de necessidades primárias [...] (MURTA, 2009, 04).

No pensamento de Mascarenhas; Gândara (2015), a gastronomia ofertada como produto turístico, se bem planejada, pode ser responsável pela permanência do turista ao incrementar outras atividades, despertar maior interesse do visitante pelo destino visitado, tanto como produto principal quanto oferta complementar. O segredo do segmento gastronômico incluso no turismo cultural é serem trabalhadas as potencialidades que norteiam a culinária tradicional local.

O segmento gastronômico é uma vertente do turismo cultural. É considerado como prática de preservação do patrimônio imaterial, pois se utiliza da cultura alimentar e a transforma em produto turístico.

No turismo gastronômico, os aspectos culturais são de extrema importância, pois permitem ao turista conhecer parte da cultura local. Conclui-se, portanto, que o oferecimento de iguarias a visitantes e turistas, além de saciar a fome das pessoas que estão fora de seu domicílio é um processo que socializa culturas e intensifica a economia do local onde se desenvolvem as atividades turísticas (MASCARENHAS; GÂNDARA, 2015, p. 64).

O turismo gastronômico pode ter olhares e significados diferentes. Segundo Murta (2009), o prazer de se alimentar está associado com o desejo depositado durante determinada viagem. Muitos buscam a satisfação biológica, e já outros o interesse é de experimentar a cultura da localidade visitada por meio da comida, enriquecendo a sua atividade turística. Nesse sentido, entende-se que os visitantes estabelecem a procura e, a partir disso, desenvolve-se a oferta, ou seja, é o turista que determina o serviço que ele deseja.

Muitos são os espaços escolhidos pelos visitantes para se alimentar durante suas viagens dentro do destino frequentado. No entanto, alguns ganham maior visibilidade. É o caso dos “mercados municipais”. Murta (2009) informa que os mercados antes reconhecidos pela má fama de ambientes insalubres hoje são espaços contemporâneos, onde são transformadas a sua identidade e cotidianidade em atrativos turísticos. Com um mosaico de sabores, uma diversidade aproveitada para o turismo gastronômico, em meio a essa diversificação onde foi historicamente e socialmente construída, há uma mescla entre o moderno e o tradicional para seduzir os turistas.

Os mercados municipais ou centrais ganharam uma maior visibilidade do turista, pois esses espaços ganharam uma nova roupagem, justamente com o intuito não só de atrair o morador local, mas também o visitante que queira um contato maior com o cotidiano da cidade ou comunidade visitada ou simplesmente para conhecer produtos locais e até a gastronomia local. Muitos são os exemplos de mercados vistos como atrativo turístico no Brasil. É o caso do Ver o Peso, localizado em Belém - PA, marcado pelas barracas com as mais variadas frutas típicas amazônicas, peixes, dentre outros produtos, e o Mercado Municipal de São Paulo, reconhecido pelos sanduíches de mortadela, bolinho e pastel de bacalhau considerados símbolos para o turismo.

Figura 3 – Sanduíche de mortadela



Fonte: DCI (2015).

Os mercados são locais turísticos que atraem um público que busca um contato direto com o modo de vida, o cotidiano, a culinária e os produtos locais de um determinado povo, de um dado lugar.

As lojas e os mercados são estabelecimentos comuns ao cotidiano das comunidades. Entretanto, esse caráter não é tão marcante quanto em bares e restaurantes, mesmo porque, em alguns casos, diferem mais do que os turistas têm em seu local de residência. Assim, para o turista, em muitos casos, os mercados adquirem caráter muito mais peculiar que cotidiano, o que faz com que o esforço para transformá-lo em atrativo seja menor. Em muitos a simples promoção de um mercado ou loja como atrativo turístico do local já garante sua visitação, sem que haja grandes alterações em termos de estrutura ou funcionamento (FAGLIARI, 2005, p. 60).

De acordo com Peccini (2013), a gastronomia está relacionada ao turismo, desde o momento em que organizam os ambientes gastronômicos com o intuito de receber visitantes. Partindo desse princípio, percebe-se a necessidade de preservar os patrimônios gastronômicos nesses locais gastronômicos (bares, restaurantes, mercados, entre outros), que se destacam pela expressão cultural, sendo um diferencial para o espaço que preserve cotidiano e cultura na sociedade contemporânea que deseja transformar a sua identidade em produto turístico.

Segundo asseveram Murta; Sousa; Carnieri (2010), a alimentação é um artefato cultural que está relacionado aos espaços e às pessoas, e não há como deixar de

considerar a utilização dos alimentos como algo cultural fincado na constituição social e provavelmente difusor da identidade cultural. Os procedimentos culinários, atualmente, estão sendo considerados patrimônio cultural imaterial. O papel do turismo cultural é preservar e divulgar esse patrimônio intangível.

De acordo com os estudos de Castro; Santos (2012, p. 164), “[...] a identidade turística de um município pode ser estabelecida através da memória a qual seu povo se identifica e propaga às sociedades”. Nesse sentido, pode-se dizer que o patrimônio gastronômico está relacionado à memória e à história de um povo porque só se conhece a cultura de um grupo se for repassada por meio de histórias contadas e memórias vividas.

3.3.5 Culinária: memória, história e patrimônio

As comunidades, ao longo de sua permanência em determinado espaço, constroem símbolos que dão significado ao seu cotidiano, produzindo cultura com seus saberes e fazeres. Para Barczsz; Amaral (2010, não paginado), “o resgate das raízes culinárias vem assumindo um lugar de destaque para melhor entender a cultura local. [...] a cozinha tradicional está sendo cada vez mais reconhecida como patrimônio cultural dos povos”. É importante reconhecer a preservação dessa cozinha como incremento do turismo cultural local.

O objetivo de unir gastronomia e turismo está em preservar o patrimônio histórico cultural imaterial, o saber fazer da cozinha tradicional como produto turístico. A oferta turística coloca o turista em contato com a história. De acordo com Gimenes (2006), é papel da UNESCO reconhecer as manifestações culturais – as tradições, os saberes – como Patrimônio Cultural Imaterial. Esse patrimônio é passado pelas gerações, sendo modificado de acordo com as mudanças que ocorrem durante as transições dos grupos, com a localização geográfica e com a história compartilhada, o que gera um sentimento de pertença, contribuindo para a continuação dessas manifestações.

A memória da comunidade, as tradições e os costumes são a mais rica representação de cultura que tem o cotidiano como contribuinte indiscutível para a preservação do patrimônio. Nessa perspectiva,

É sabido que as comunidades constroem representações cognitivas, mapas mentais que orientam suas atividades cotidianas. Outras representações cognitivas se formam para tornar compreensivas as experiências e a relação com o meio ambiente e a cultura. Com essas representações, as pessoas reinventam seu mundo, mantendo ou transformando o legado de seus antepassados (FARIAS, 2002, p. 65).

Ainda no que diz respeito à memória como forma de aproximação das gerações, além de construir um elo entre essas, ainda funciona como ferramenta de manutenção da história e reconhecimento de pertencimento do indivíduo:

A memória é, portanto, um elemento construtivo de identidade, tanto coletiva quanto individual, é elemento importante para o reconhecimento e a valorização de indivíduos ou grupos [...] a memória coletiva é a base para construção da identidade coletiva e da cidadania (FREIRE; PEREIRA, 2002, p. 125).

A transmissão dos conhecimentos são rituais simbólicos para a família e a comunidade que congregam este momento, significado de perpetuação da memória. De acordo com Lody (2009), o ato de passar uma receita é um rito carregado de sentido. Passa-se por várias etapas que vão desde a escolha de matéria-prima, utensílios, gestualidade, até mesmo a escolha dos ingredientes, a importância da preparação para o cotidiano, para festas, sempre de forma hierarquizada na sociedade em relação ao papel da mulher como precursora de memória coletiva de saberes. Essas funções estão marcadas pela complexidade da comida.

Transmitir saberes é fundamental para a preservação da memória social. Para Silva (2006, p. 181), esta “[...] não pode ser descartada, ela constitui experiência singular na trajetória dos agrupamentos humanos. Está enraizada naqueles que produziram e confere uma dimensão fundamental à história por preservar [...] os espaços simbólicos [...]”.

É a memória que guarda o sentido de pertencimento e representa o caminho traçado pelo indivíduo no decorrer de sua história.

A continuação histórica produz memória, e vice-versa. De acordo com Martins (2009, p. 45), “[...] sabe-se que o que a história imprime no espaço representa memória, reflexão, identidade ser sujeito local; assim falta de esclarecimento popular sobre a valorização cidadã de patrimônio [...]”. A reflexão a ser feita é de que o sentimento de pertencimento é essencial no encontro afetivo com o espaço no qual se vive, valorizando o patrimônio, a história e a memória.

O turismo cultural tem o papel de cuidar do patrimônio cultural de natureza material e imaterial, bem como da sua preservação. Segundo Gimenes (2006), nesse contexto, faz-se necessário destacar a relevância do IPHAN no que diz respeito à inventariação dos saberes gastronômicos no Brasil. Este é responsável por controlar a propagação de alguns pratos típicos utilizados na atividade turística como sendo um produto cultural que é vendido como algo seleta daquela região. Portanto, entende-se que esse órgão é autorizado a fiscalizar a procedência do que é dito como “típico”¹⁰.

No Brasil, o órgão responsável pela preservar o patrimônio histórico e artístico é o IPHAN (Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº 378, de 13 de janeiro de 1937. A atuação do IPHAN se dá através da realização de inventários e diagnósticos de avaliação do patrimônio e de aspectos a ele relacionados, estudos estes que fundamentam a realização dos tombamentos, a regulamentação das áreas tombadas e do entorno, os registros e os planos de ação necessários. [...] Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a apresentação na solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN [...] Dentre os bens já registrados como Patrimônio Imaterial, pode-se citar [...] Ofício das Panelas de Goiabeiras e o Ofício das Baianas do Acarajé (GIMENES, 2006, p. 6 e 7).

É trabalho do IPHAN fazer o registro dos bens imateriais, e no âmbito gastronômico já existem alguns registrados e outros em andamento. Em domínio nacional os registros finalizados são o Ofício das panelas de goiabeiras (ES) e o Ofício das baianas do acarajé (BA). Ainda se encontram em processo de registro a Empada ou Empadão de Goiás (GO), o Arroz-de-cuxá (MA) e o Queijo artesanal de Minas - MG. Além de outros inventários que estão em andamento, também são bens gastronômicos: o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do Tacacá (PA), o INRC das Cuias de Santarém (PA) e o INRC da Farinha de Mandioca (PA). Também existem outros registros em nível estadual, que é o caso do modo de fazer do pão de queijo de Minas Gerais (MG), a cajuína do Piauí (PI), o bolo Souza Leão de Pernambuco (PE), dentre muitos outros.

Cardoso (2006) observa que ao se tratar de patrimônio cultural de forma simples, fica fácil compreender que sua relação com preservação é de fato um cuidado para que

¹⁰ Típico: entende-se como algo peculiar do cotidiano das comunidades e o valor cultural local, que acaba por reforçar a identidade de um povo. É bastante explorado pela atividade turística na divulgação de um destino.

não se perca as experiências históricas e socioculturais, sendo necessário juntar conhecimento histórico ao conjunto de práticas desenvolvidas por determinadas comunidades com o intuito de evidenciar o que lhe é mais peculiar. Portanto, as peculiaridades vão distinguir os grupos, as comunidades, as regiões e até mesmo países. Constitui-se em patrimônio o “diferente”, que possui significado nos espaços comunitários.

Para Silva (2006, p. 177), “[...] o processo de socialização é carregado de geração a geração, como numa reconstrução mágica, no sentido de que as coisas sempre se passaram de um determinado modo [...]”. Esse processo ocorre quando os indivíduos por meio de uma intimidade partilhada transmitem essa memória histórica, dividindo um pouco do seu patrimônio cultural, permitindo a recomposição social através dos rituais.

3.3.6 A globalização e padronização na alimentação

Em contraponto à transmissão dos costumes, do significado da memória, está a “globalização”, que propaga o acesso das tecnologias deixando acessíveis, dentre outras coisas, vários gêneros alimentícios de outras culturas, transformando assim o modo de vida de muitas comunidades. Para Cavalcante; Boudou (2012, p. 6), a “globalização” “é um complexo processo de transposto distâncias e interligando sociedades numa nova proporção de tempo – espaço”. Transformando o espaço regional em um espaço globalizado e sem referência.

Ainda Cavalcante; Boudou (2012) ressaltam que o regionalismo em contraponto com a globalização pode ser responsável pela valorização do patrimônio imaterial por meio de pratos étnicos, locais, entre outros. O saber fazer juntamente com toda sua relevância deve ser preservado para garantir a disseminação da cultura local de determinada comunidade.

De acordo com Braune; Franco (2007), a necessidade humana fez com que cada povo criasse seu próprio hábito alimentar, aproveitando os recursos que lhe eram disponíveis, uma seleção de alimentos imposta pela sua própria cultura. O homem desenvolveu práticas culturais que permanecem mesmo com a globalização e a padronização dos *fast-foods* instalados em diferentes partes do mundo. Segundo Cavalcante; Boudou (2012), o *fast-food*, além de não oferecer alimentos saudáveis, também é responsável pela desconstrução de tradições e costumes alimentares de cada

lugar, ou seja, não oferece uma alimentação que valoriza os temperos e nem os produtos agrícolas locais.

Segundo Franco (2001, p. 250), “através do apelo que exerce sobre crianças e adolescentes, a indústria de *fast-food* tornará muitos deles adultos afeitos, pela vida inteira, a dietas com excesso de sal, gordura e açúcar [...]”. A carência nutricional da alimentação dos *fast-foods* pode ocasionar distúrbios alimentares; exemplo é a obesidade. Por isso a importância de manter as práticas alimentares saudáveis. Além de manter os costumes familiares, ainda se pode estimular a comensalidade.

A permanência dos hábitos alimentares provenientes da persistência da alimentação cotidiana merece destaque devido à importância da sua existência, que sobrevive mesmo com as inovações tecnológicas vinculadas à popularidade de receitas estrangeiras.

As permanências de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas termina por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas tradicionais. Destas cozinhas muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que os terminam por construir símbolos locais, os chamados pratos típicos (GIMENESES, 2006, p. 4).

No Brasil, a culinária é bastante diversificada. Constitui-se de um mosaico de cores, texturas e sabores. Sendo muito peculiares as variações de uma para outra, são vários os fatores que influenciam nos costumes. De acordo com Braune; Franco (2007, p. 89), mesmo com a influência dos *fast foods* e das facilidades que os mercados oferecem para o gosto e o bolso brasileiro, “é fundamental, entretanto, recordar que a gastronomia é cultura e não podemos abrir mão de nossa comida: a da fazenda e a caipara, a caipira, a gaúcha, a baiana, a mineira, a goiana etc.” Nessa gastronomia estão fincadas as raízes que alimentam o sentido de pertencimento do ser humano.

Para Cavalcanti (2007), surgem os modismos, os gostos modificam-se, mas o que não se pode mudar é o sentido das origens que a comida carrega consigo. Mesmo que se absorvam as novidades, é importante que se valorize o que o passado deixou. A título de exemplificação, a arte da doçaria nordestina propaga os ensinamentos sobre culinária deixados como hábitos pelos portugueses. E o mais importante na arte de cozinhar é a história e o significado que têm por trás dela.

Conforme Leal (1998), ao longo do tempo a gastronomia e o homem seguem juntos integrando desde técnicas, produtos, modos de vida, crenças religiosas, bem como preceitos morais, dentre outros aspectos da vida em sociedade. Então, o homem sempre teve suas origens regionais, mas em meio à evolução descobriram-se novas cozinhas, enfim, possibilidades de uma alimentação diferente, e com isso cada vez mais se absorvem características de outras culturas, globalizando diferentes cozinhas no mundo. É como uma viagem em vários lugares do mundo, a partir da gastronomia, sem precisar sair de casa.

Em diferentes partes do mundo, podemos saborear uma autêntica moqueca do Brasil, uma *paella* da Espanha, uma lasanha da Itália, um porco agridoce da China, uma conserva de pato da França, um cachorro-quente dos Estados Unidos, uma açorda de bacalhau de Portugal, um quibe do Líbano, um *sushi* do Japão, um *strudel* de maçã da Alemanha ou um arroz doce à moda grega. E tudo muito parecido de um lugar para outro, sem mudanças de paladar (LEAL, 1998, p. 99).

A alimentação transborda cultura arraigada de processos culinários muitas vezes reproduzidos no cotidiano das pessoas involuntariamente pelo conhecimento comum, sem se dar conta que estão produzindo cultura. O modo de cultivar, de preparar de fato a alimentação:

É um elemento cultural, e sobre isso, tanto não há dúvidas que muitos processos culinários estão sendo registrados como patrimônio imaterial. É de conhecimento comum também que a alimentação está relacionada aos espaços e às pessoas, sendo imprescindível considerar o uso dos alimentos como algo cultural, inserido numa construção social e por seguinte possível delineador de identidades culturais (MURTA; SOUSA; CARNIERI, 2010, não paginado).

Cada canto do Brasil se destaca pela sua singularidade de utensílios, de iguarias e modos de fazer. Enfim, cada lugar guarda uma culinária específica que marca cada região desse país e, assim, “o Brasil, hoje, com todo esse potencial gastronômico, aliado às incomparáveis belezas naturais encontradas de norte a sul do território, [...] tornou-se, sem dúvida, um apetitoso convite ao Turismo” (LUZ, 2007, p. 7). São inegáveis as potencialidades brasileiras no que se refere aos destinos turísticos pautados na exuberância das paisagens. Aliada a isso, a cozinha regional adiciona uma pitada de identidade para completar o atrativo.

4 METODOLOGIA

Para realização desta pesquisa, inicialmente foi feito levantamento bibliográfico, apropriando-se dos conceitos fundamentados em alguns dos teóricos que ajudaram a dar suporte às discussões sobre história da alimentação. Compreendeu-se ser necessário também entender o processo de desenvolvimento das cozinhas regionais com o amparo de autores como Franco (2001) e Braune; Franco (2007), que contextualizaram a história da alimentação no mundo e como foi o processo de civilização do homem por meio da alimentação através dos tempos, além de evidenciarem a comensalidade como fator importante de socialização dos povos. Em seguida, encaminhou-se a discussão para a gastronomia no Brasil, com Câmara Cascudo (2011), nesse caso com foco sobre a matriz apoiada nas culturas indígena, africana e portuguesa, responsáveis pela permuta de alimentos formadores das cozinhas regionais no país. Na sequência, Lody (2009) e Freyre (2007) reforçam a importância da cana-de-açúcar no Nordeste. Finalizou-se essa primeira discussão com Matos (2007) e Silva (2013), que abordaram contextos históricos que marcaram a cozinha de “sustança” piauiense.

A discussão enveredou-se para os temas relacionados ao campo da gastronomia e do turismo objetivando avaliar como se complementam, dialogando com Faglari (2005). Os estudos desse autor orientaram a reflexão sobre a relação da gastronomia com o turismo juntamente com Mascarenhas; Gândara (2015), Murta, Sousa; Carnieri (2010) e Castro; Santos (2012), que conduziram a discussão em torno da gastronomia como atrativo principal, complementar ou apenas uma oferta técnica. Gimenes (2006) reforçou a importância do IPHAN no reconhecimento da cozinha tradicional como patrimônio cultural. E, por fim, Leal (1998), Cavalcante; Boudou (2012) consideraram as influências da globalização dos gêneros alimentícios no contexto das cozinhas regionais.

A presente pesquisa objetivou, ainda, fazer um sobrevoo sobre o turismo piauiense por meio dos dados descritos no Plano Estratégico de Desenvolvimento no Piauí 2012/2020 (2012), que ajudou no mapeamento dos destinos que possuem melhor infraestrutura básica, identificando o Polo das Origens como um dos mais organizados do estado. Os dados da CEPRO (2013) relacionados à demanda turística em São Raimundo Nonato assinalaram alguns pontos relevantes no cenário do turismo local,

que importa a este estudo. E o Guia Quatro Rodas Brasil (2003; 2015) deu suporte aos destaques feitos sobre a cozinha regional e/ou caseira na cidade.

Numa segunda etapa da investigação, a pesquisa seguiu para o objeto de estudo, através de entrevistas orais, com o entendimento de que esse tipo de entrevista, de acordo com J. Meihy (2005), é uma alternativa para estudar a sociedade por meio de uma documentação, feita com o uso de depoimentos gravados em aparelhos e transformados em textos escritos. Durante as entrevistas, objetivou-se responder às indagações apresentadas no decorrer deste trabalho.

É importante dizer, que não houve pretensão de realizar muitas entrevistas por compreender-se que 08 (oito) seriam necessárias para alcançar os objetivos da pesquisa. Assim, foram entrevistadas 08 (oito) pessoas, no período de setembro a novembro de 2015, que assinaram termo de autorização dando legitimidade ao uso das entrevistas que foram gravadas e transcritas na íntegra. De acordo com as finalidades da pesquisa, estabeleceu-se a entrevista semiestruturada como o tipo de entrevista padrão, com um roteiro previamente organizado, mas com abertura para possíveis questionamentos. Nessa compreensão, no decorrer da narrativa dos entrevistados, apareceram novos dados que levaram a novas indagações.

É importante ainda destacar que os entrevistados foram selecionados de acordo com o motivo específico, como no caso de Lucas de Macêdo Negreiros, dono da “Pousada Zabelê” (entrevista concedida em 28 de setembro de 2015) e Maria da Graça Albuquerque Negreiros (entrevista concedida em 12 de outubro de 2015), proprietária do “Real Hotel”, ambos selecionados por seus estabelecimentos oferecerem serviços tanto de hospedagem quanto de restauração e por estarem em contato com o turista que chega à região.

Foram selecionados outros estabelecimentos com a intenção de descobrir se esses recebem turistas e se existe uma preocupação em oferecer a comida tradicional da região ao visitante. Dentre os selecionados estão: “Caldeirão do Chapolim”, de propriedade do senhor Gilmar Dias da Silva (entrevista concedida em 2 de outubro de 2015), lugar selecionado em razão de não ficar no centro da cidade e ser de acesso um pouco dificultoso, mas que atrai um público significativo; “O bode assado do Tanga”, através do proprietário Guilherme Reinaldo de Santana Neto (entrevistado em 19 de novembro de 2015), selecionado por oferecer o churrasco de bode como especialidade, uma iguaria considerada tradicional nessa área de sertão. A moradora representante da comunidade, Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo (entrevista concedida em 27 de

setembro de 2015), foi selecionada como informante por ser engajada e atuante na região e por entender a importância do morador local no reconhecimento do “saber tradicional”.

Ainda por ser um estudo que busca compreender a relação da gastronomia com o turismo, entrevistou-se também as pesquisadoras¹¹: Jessica Gadelha Moraes, residente em Campo Maior - PI, e Ana Gabriela Silva Vaz Barreto, residente em Teresina - PI (entrevistas concedidas em 3 de setembro, ambas em Teresina), por fazerem parte de um público que mais visita o Parque Nacional Serra da Capivara, o maior atrativo turístico da região, com o intuito de responder se o turismo ultrapassa os limites do parque. E os demais turistas Hildemar de Oliveira Nascimento, residente em Floriano - PI e Miguel Borges Bastos, residente em Teresina (entrevistas concedidas em 20 de outubro de 2015), representantes de vendas, visitantes assíduos, foram entrevistados por se considerar importante a visão do turista sobre o cenário do turismo na região.

Na terceira etapa, fez-se a sistematização dos dados coletados junto à escrita do texto.

¹¹ São estudantes do programa de pós-graduação da Universidade Federal do Piauí, por isso se enquadram no público que mais visita o Parque Nacional Serra da Capivara.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta parte da pesquisa apresentaremos as análises dos resultados considerando todos os aspectos que nos ajudaram durante a trajetória percorrida neste estudo, estreitando o diálogo dos teóricos com os discursos dos entrevistados, buscando responder ao problema proposto.

5.1 A COZINHA TRADICIONAL COMO POTENCIAL DO TURISMO: O CASO DE SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

Além de avaliar como se dá o contexto do turismo no Piauí, pretende-se entender, conforme as seções que seguem, como a cozinha tradicional pode potencializar a atividade turística na região de São Raimundo Nonato.

5.1.1 Breve contexto do turismo no Piauí e na região de São Raimundo Nonato - PI

A presença do Parque Nacional Serra da Capivara (PNSC), reconhecido como patrimônio mundial pela Organização das Nações Unidas para Ciência, Educação e Cultura (UNESCO), na região de São Raimundo Nonato (PI), tem contribuído para uma maior visibilidade no turismo nessa região.

Figura 4 – Parque Nacional Serra da Capivara



Fonte: Acervo IFPI

Considera-se necessário um pequeno sobrevoo sobre o turismo piauiense para se compreender o cenário sanraimundense. De acordo com O Plano Estratégico de Desenvolvimento do Turismo no Piauí 2012/2020 (2012), apesar de o Estado do Piauí ser um destino turístico muito rico, ainda não é reconhecido como uma potência no turismo nacional. O Piauí foi dividido por “polos turísticos” que abrangem algumas regiões zoneadas pelo Projeto Roteiros do Brasil do Ministério do Turismo (2009), com vários motivos de desenvolvimento tais como: Polo Costa do Delta, Polo das Águas, Polo Teresina, Polo Histórico-cultural, Polo Aventura e Mistério, Polo das Origens, Polo das Nascentes. A necessidade de divisão em polos é devido à extensão territorial e cada região possuir potencialidades diferentes.

Ainda segundo esse Plano Estratégico, o Ministério do Turismo indicou Teresina (Polo Teresina), Parnaíba (Polo Costa do Delta), São Raimundo Nonato (Polo das Origens) como destinos com melhor infraestrutura básica capazes de atender e atrair um fluxo maior de turistas no estado. O Polo das Origens tem como principal atrativo o Parque Nacional Serra da Capivara sendo a maior aposta de divulgação internacional pelo Ministério do Turismo. A cidade de São Raimundo Nonato é a mais centralizada nessa região, em vista dos acessos ao parque, à hospedagem e à alimentação, mas necessita melhorar bastante essa cadeia produtiva do turismo.

Ao analisar os dados da Fundação Centro de Pesquisas Econômicas e Sociais do Piauí - CEPRO (2014) em relação à demanda turística em São Raimundo Nonato, consideram-se alguns pontos relevantes que ajudam a entender o cenário do turismo local. O turismo na região se sustenta basicamente do fluxo nacional, sendo 99,8% de brasileiros, com maior incidência no Nordeste (com 74,5%), e o mais surpreendente é que 51,8% dessa região são do próprio estado do Piauí.

O cenário turístico na região de São Raimundo Nonato é também decorrente da presença do Parque Nacional Serra da Capivara, devido ao seu conjunto de sítios arqueológicos e a sua beleza cênica, bem como a outras motivações: visita a parentes e amigos, negócios e/ou trabalho, sendo este responsável pela maior circulação nos hotéis e restaurantes.

Os dados da CEPRO (2014) ajudam a compreender as informações relacionadas acima. De acordo com esses dados, as motivações e atrativos da viagem para quem visita São Raimundo Nonato são principalmente negócios/trabalho, referentes a 33,7%. Isso reflete que o turismo na região não é somente provindo da visita ao Parque

Nacional Serra da Capivara e que região possui outras potencialidades para serem evidenciadas e melhor exploradas.

Chico Junior (2014) observa que turismo gastronômico vai além de visitar restaurantes que trabalham com comida regional brasileira; é também acompanhar as zonas de produção, além de conhecer e levar um “artesanato de mesa” como panelas, pratos e outros. O turista que visita a região de São Raimundo Nonato, mesmo que por algum motivo não visite o Parque Nacional Serra da Capivara, pode levar as diferenciadas cerâmicas produzidas nos limites do parque.

5.1.2 O saber tradicional dentro da contemporaneidade sanraimundense

Silva (2013) observa que o piauiense tem os pés na ruralidade desde a sua formação por ter sido tardiamente colonizado e pelo processo de urbanização do Nordeste ter ocorrido depois das outras regiões brasileiras. Esses fatos justificam o vínculo com o meio rural e a preservação de alguns costumes sertanejos em meio urbano, mesmo com as modificações que vieram do contexto citadino nos espaços piauienses. Apesar da chegada da industrialização, de seu espaço ter sido transformado de “rural” para “urbano”, o Piauí continua fincado às suas origens economicamente e culturalmente, respeitando os costumes.

O conceito de “tradicional” caracteriza-se mediante a permanência histórica e cultural de práticas cotidianas construídas a partir da memória de vivências, conflitos, crenças religiosas, modo de fazer e saberes culinários, além das condições climáticas em que se encontra. Na cozinha tradicional, é necessário que esse modo de fazer e os saberes continuem utilizados em respeito à memória e à historicidade, ainda que tenha a presença da contemporaneidade.

A utilização da cozinha tradicional de São Raimundo Nonato pode ser mais um incremento para a atividade turística na região, mesmo em tempos modernos com novas técnicas, novos utensílios e matérias-primas, até mesmo internacionais, que acompanham à mundialização no meio alimentício e a preocupação com uma alimentação saudável. Entende-se que, para isso, é preciso continuar replicando a sabedoria de nossas mães, tias e avós, firmando o que nos foi ensinado e o sentimento dessa memória, desses ensinamentos. Na oferta turística, a apresentação dos pratos merece um toque contemporâneo sem perder a autenticidade e a referência da cozinha regional.

Nessa compreensão, em entrevista, a senhora Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo¹² relata sobre a continuação da cozinha tradicional dentro do contexto contemporâneo, mesmo com os modismos relacionados à preocupação nutricional.

[...] Hoje a gente tem que ter um cuidado é com relação às calorias pra fazer um pintado e tudo. Você já tem que ter um cuidado de preparar essa carne. Se você prepara ela com antecedência e deixa ela esfriar, a gordura sobe toda, você tem a oportunidade de fazer ele quase que light e quando a gente passa a tirar a gordura dessas carnes que passam de um dia para o outro, não é?! A gente vê o quanto é gorda essa comida que você tá preparando, não é?! E então se a gente tem esses cuidados você pode oferecer, ninguém vai se sentir mal, independente de tá num período de calor ou não. Se você já tem uma maneira própria de preparar esses alimentos não faz medo você oferecer a turista nenhum, a pessoa nenhuma que venha me visitar (AZEVEDO, 2015).

Considerando os aspectos ligados à memória e à historicidade, cabe ao dono do restaurante, ao morador local, ao cozinheiro e a outros atores da cadeia produtiva encarar o mercado do turismo assumindo sua raiz sertaneja, fazendo desta ferramenta um diferencial no empreendedorismo, utilizando a gastronomia tradicional local como mais um incremento para o atrativo turístico, pois quando qualquer pessoa se desloca do seu local habitual tudo lhe passa a ser estranho. Entende-se que é preciso adequar-se ao ambiente proposto, e não o contrário.

Para Câmara Cascudo (2011, p. 389), “os costumes alheios são sempre estranhos e os nossos normais e lógicos. A literatura dos viajantes devendo ser original e nova, reveladora do exótico, denuncia esquisitices e curiosidades onde há tradição[...]”. Partindo do olhar de Câmara Cascudo, percebe-se que mesmo ao adotar outras técnicas ou produtos o turista já chega com o conceito e/ou preconceito formado. Dependendo da localização geográfica, esse estereótipo já vem constituído, e quando se trata de sertão a imagem fotográfica é ainda mais recorrente. Então não há necessidade de inventar ou acompanhar moda.

Sobre sua percepção em relação à oferta turística, o entrevistado Lucas de Macêdo Negreiros¹³ explana, traduzindo o que os turistas buscam conhecer em determinado lugar e argumenta que a partir da gastronomia é possível vivenciar o modo de vida, os costumes, compreender a organização de determinado grupo.

¹² Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo: moradora de São Raimundo Nonato entrevistada em 27 de setembro de 2015.

¹³ Lucas Macêdo Negreiros: empresário em São Raimundo Nonato, Piauí. Proprietário da Pousada Zabelê entrevistado em 28 de setembro de 2015.

[...] qualquer pessoa que chegue de qualquer lugar ela busca entender o que é aquela sociedade, né, como é que ela come, como é que ela, né, se relaciona, né, então a identidade do povo eu acho que é importante a gente tá trabalhando isso pra que seja ofertado como produto (NEGREIROS, 2015).

Ainda de acordo com Cascudo (2011, p. 378), “o alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver [...]”. A manutenção do alimento regional é um elemento essencial na preservação coletiva, resguardando o sentido do reconhecimento de si mesmo através do ato de se alimentar.

A valorização da cozinha local se faz necessária na oferta turística, pois essa valorização provoca uma impressão de uma comunidade autêntica, capaz de despertar no turista a admiração. Dessa forma, a informante Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo defende seu ponto de vista sobre a gastronomia na oferta turística em São Raimundo Nonato como mais um produto turístico.

Precisa ser melhorada muito, por que as pessoas não tomaram ainda a devida consciência que o turista quando chega numa região ele quer conhecer a região em um todo como já falei, e a gastronomia é mais uma atração que se tem pra ofertar pra esse turista e muitas vezes as pessoas não tendo esse conhecimento querem incrementar, querem botar condimentos diferentes, industrializados, não é?! Querem fazer comidas que são ofertadas nos grandes centros e não é esse o caminho. Nós temos é que resgatar essa culinária nossa, as nossas raízes e fazer com que o turista prove você oferece se ele provar e gostar com certeza ele vai repetir, tem algo que às vezes é muito exótico que ele não vai querer, às vezes de primeira mão se aproximar pra dizer é esse o prato que eu quero todos os dias aqui, a nossa gastronomia ela é muito rica e a gente tem que procurar ir em busca dessa riqueza pra oferecer aos turistas (AZEVEDO, 2015).

Resgatar a culinária tradicional na promoção de um destino turístico é um meio de aproximar o turista do cotidiano da comunidade, de trocar experiências. Castro; Santos (2012, p. 166) ressaltam que “[...] o conjunto gastronômico torna-se um amplo meio de experimentação, aprendizagem e comunicação cultural, na medida em que proporciona aos viajantes um meio de degustação material e simbólica [...]”. Essa vertente do turismo cultural permite essa aproximação entre turista com o artesanato, os costumes, as tradições etc.

No Piauí, os destinos Teresina (Polo Teresina), Parnaíba (Polo Costa do Delta), São Raimundo Nonato (Polo das Origens) são divulgados dentro e fora do país. Chico Junior (2005), em sua obra “Roteiros do sabor brasileiro: turismo gastronômico”, apresenta o Piauí, Parnaíba e Teresina como destaques em gastronomia e artesanatos.

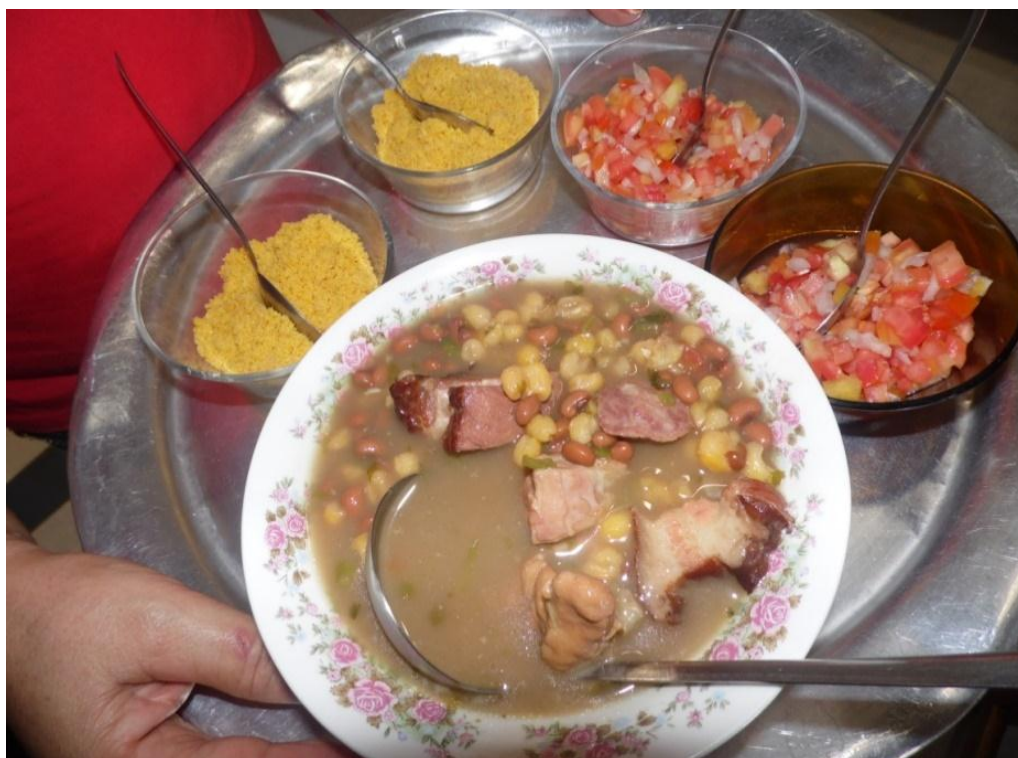
Indica em Parnaíba o caranguejo-uçá, com duas variações de consumo: ao “toc-toc” ou feito torta, e aponta o La Barca e o Caranguejo Expresso como melhores opções de restaurantes e os artesanatos da Casa das Rendeiras e Trançados de Santa Isabel. Em Teresina, destaca o capote, o capote misturado ao arroz acompanhado de farofa e o capão cheio, uma espécie de galo capado. Os restaurantes indicados são o Camarão do Elias e o Longá.

No roteiro piauiense, o autor ressalta Teresina e Parnaíba, mas por algum motivo não inclui São Raimundo Nonato. O presente estudo, reconhecendo a importância deste destino para o turismo no estado e o seu valor cultural, acaba traçando alguns destaques: o Lampião Arretado da Pousada Zabelê, composto com alguns ingredientes regionais como o pão caseiro local, a carne de sol, o requeijão “Cardoso”; o Pintado do Caldeirão do “Chapolin”, uma mistura de feijão vermelho, milho e carnes; o churrasco de bode d’O Bode Assado do Tanga, além das cerâmicas da Serra da Capivara.

A cozinha sanraimundense, assim como as demais cozinhas piauienses, tiveram suas raízes mediante uma escassez de muitos alimentos principalmente vegetais, sendo uma culinária “seca”, uma alimentação com muitos ingredientes “fortes”, devido à necessidade desse povo de ingerir comida de “sustança”. Os sertanejos piauienses necessitavam dessa alimentação reforçada para suportar uma jornada de trabalho em suas roças e lavouras de quintais.

Conforme Alencar (2015, p. 60-61), “[...] na área sertaneja, predomina a mistura de feijão com milho, que deve ter toucinho, pé e orelha de porco e linguiça, sendo chamado pintado ou mugunzá [...]”. O pintado é um bom exemplo de uma refeição de “sustança” que o povo piauiense tem como referência, em que se usavam os elementos disponíveis na sua composição, caracterizando os tempos difíceis. Atualmente essa preparação aparece esporadicamente, continuando como parte da história e memória desse povo.

Figura 5 – Pintado ou mugunzá salgado



Fonte: Glaubia Santos.

Matos (2007) concorda que, ao analisar a cozinha piauiense, logo se identifica a sua relação com as condições econômicas e sociais e também as condições climáticas que determinam o cultivo e a exploração dos recursos naturais disponíveis. É uma característica vivenciada no sertão piauiense, onde a dificuldade econômica não impediu a criatividade de transformar preparações simples, preparações de sustança, de sabor indiscutível, das quais dependia o trabalhador braçal para sobreviver.

Considerando esse aspecto da culinária local, questiona-se: quais seriam essas preparações de “sustança”, que acabaram ganhando espaço nas mesas sanraimundenses? Essas preparações não mais se apresentam com a mesma frequência devido a muitos fatores, dentre eles o acesso a produtos industrializados, a mudança no modo de vida que dispensa a necessidade de uma alimentação reforçada, pois a maioria da população vive em condições de trabalho em outro contexto, com novos hábitos. E as preparações tradicionais aparecem, com menos frequência, em reuniões familiares e comemorações, com um sentido todo especial para as famílias locais.

Em resposta ao questionamento acima, citam-se algumas preparações em que seus modos de saberes e fazeres são considerados tradicionais: o pintado, a buchada, galinha ao molho pardo, o bode assado, o requeijão Cardoso (um tipo de queijo), o pão

caseiro local e ainda a forma de utilização de alguns produtos regionais como: a pimenta-de-cheiro, o coloral de urucum, a manteiga de garrafa, a carne de sol e o umbu. Seguem informações sobre algumas preparações tradicionais e onde estas podem ser encontradas na cidade.

5.1.3 Preparações “tradicionais” de São Raimundo Nonato

Dentre as preparações tradicionais sanraimundenses, a buchada, a galinha ao molho pardo, o Bode assado (churrasco), o requeijão Cardoso e o pão caseiro caracterizam-se como tradicionais por permanecerem na alimentação local.

5.1.3.1 *Buchada*

A buchada é feita a partir das vísceras do bode e/ou carneiro. Antigamente, cabia aos menos abastecidos aproveitar as vísceras depois do abate do animal. Atualmente é um prato muito apreciado, sempre muito bem temperado ao sabor da pimenta-de-cheiro e do coentro, como muitas comidas da região de São Raimundo Nonato. Na cidade existem alguns lugares que oferecem a buchada como parte do seu cardápio: no bar do “Lameu”, no bairro Primavera, todos os dias da semana, exceto às segundas-feiras, e na casa do “professor”, no bairro Galo Branco, dentre outros, além de locais improvisados nas calçadas e praças pela cidade que também trabalham com essa preparação com um público assíduo de diferentes classes sociais. De acordo com Bitencourt; Carvalho Jr. (2014, p. 30), “mesmo no espaço urbano permanece uma herança rural que constitui parte de uma história maior que a própria história do estado”, reforçando o sentido de pertencimento a um determinado espaço através da história por meio da alimentação.

5.1.3.2 *Galinha ao molho pardo*

Essa iguaria é produzida com galinhas dos quintais regionais, um prato consumido principalmente em datas comemorativas, ou quando se recebe visitas para não errar. Consumida também em momentos de convalescência por ser considerada uma preparação leve e ajudar na recuperação do doente, em especial, nos “resguardos”, é acompanhada com o famoso “pirão de parida”. É preparada com vários condimentos e, depois de cozida, prepara-se o “molho pardo” com o sangue retirado do animal na

hora do abate juntamente com o caldo. O “pirão de parida” é preparado a partir do caldo da galinha e farinha de mandioca. De acordo com Silva (2013, p. 148), a galinha “[...] enquanto comida típica tem o status de ser a melhor dentre estas comidas, não apenas pelo sabor, mas também por representar a quebra na rotina do sertanejo e trazer a memória do tempo das comemorações e festividades no sertão [...]”.

Os locais mais conhecidos em São Raimundo Nonato que trabalham com galinha são: os estabelecimentos da Raimunda e da Valda, ambos localizados no bairro Gavião, e também do Soares, no bairro Santa Fé. Este é até reconhecido pelo Guia Quatro Rodas Brasil (2015) por servir comida caseira. A galinha caipira ao molho pardo é o único prato do cardápio de preço relativamente alto, e mesmo assim é preciso fazer checagem antecipada na disponibilidade do produto.

5.1.3.3 Bode¹⁴ assado (churrasco)

É uma preparação muito apreciada atualmente, podendo ser encontrada em praticamente todas as churrascarias da região, acompanhado de arroz, farofa, frito de feijão¹⁵ com manteiga de garrafa, molho campanha (vinagrete) e macaxeira também com manteiga de garrafa.

Figura 6 – Bode assado



Fonte: Glaubia Santos.

¹⁴ Bode e carneiro são sinônimos nas churrascarias da região. É difícil identificar quando o bode é vendido como carneiro ou vice-versa.

¹⁵ Frito de feijão: uma espécie de “feijão tropeiro”, com características próprias da região de São Raimundo Nonato.

O bode assado faz parte do cardápio do povo da região de São Raimundo Nonato, por ser o bode um animal muito bem adaptado às condições climáticas dessa região. De acordo com Matos (2007), mesmo que muito popular nessa área de sertão, o bode fora discriminado durante algum tempo como “carne de criação” e pertencia ao cardápio dos menos abastados. Dentre os locais que servem o bode, citem-se a churrascaria “O Donizete”, a churrascaria “Varanda”, a churrascaria “O bode Assado do Tanga”. Esta última tem o bode como carro chefe, como sugere o próprio nome do estabelecimento.

5.1.3.4 Requeijão “Cardoso”

O requeijão Cardoso, de acordo com Brito; Negreiros; Lima (2014, p. 13), é um tipo de queijo muito popular na região; “um produto típico da região de São Raimundo, é resultado da fusão da massa coalhada adicionada da manteiga proveniente do próprio leite a ser utilizado”. É um queijo feito com o leite depois de coalhado, escorrido. Essa massa obtida é acrescentada ao leite fervendo, após aproximadamente (03) três horas. Em seguida, é coado em coador de pano, passando essa massa na própria manteiga até dar o ponto para colocar na “forma”, conferindo-lhe um tamanho padrão. É um queijo produzido artesanalmente, principalmente na zona rural da região, com sabor e aroma característico, e consumido em fatias ou pedaços. Tem valor tanto econômico quanto cultural para a região. Pode ser encontrado no mercado Armazém Brasil e nas bancas do Mercado do Produtor, ambos no centro da cidade de São Raimundo Nonato.

Figura 7 – “Requeijão Cardoso”



Fonte: acervo IFPI.

A cozinha contemporânea tem como centralidade resgatar ou utilizar os produtos regionais com uma nova roupagem. Abre-se assim um leque de possibilidades. Em São Raimundo Nonato, pode-se adotar essa corrente na diversificação no seu cardápio sem perder sua autenticidade na oferta turística.

No relato da entrevistada Ana Gabriela Silva Vaz Barreto¹⁶, ela descreve a sensação que teve ao comer alguns dos produtos da culinária típica da região, em visita a São Raimundo Nonato.

Pão caseiro, que eu desconheço aqui em Teresina. A gente tem uns pães caseiros, mas aqueles que a gente faz em casa e, lá em São Raimundo Nonato, não, a gente encontra em padarias, pessoas vendendo na rua esse tipo de pão e também o requeijão que eu achei bem diferenciado, aquele requeijão tradicional que parece um tipo de queijo. E o sanduíche que eu comi na pousada Zabelê, que é o Lampião Arretado, me deixou na memória (BARRETO, 2015).

Figura 8 – Lampião Arretado



Fonte: Glaubia Santos

Da diversidade de alimentos preparados com o requeijão Cardoso, o mais famoso a título de atrativo gastronômico em São Raimundo Nonato é o Lampião

¹⁶ Ana Gabriela Silva Vaz Barreto: pesquisadora, entrevista concedida em 03 de setembro de 2015.

Arretado. Além desse requeijão o sanduíche tem como ingredientes a carne de sol, o pão caseiro local e um molho de receita especial.

5.1.3.5 Pão caseiro local

O Pão caseiro local é um pão artesanal, rústico e de sabor diferenciado dos pães de padaria, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal e água. É vendido nos mercadinhos dos bairros da cidade de São Raimundo Nonato e no Mercado do Produtor no Centro, o que possibilita bastante o acesso dos visitantes a essa iguaria. Esse pão é um alimento que faz parte da cultura alimentar local há muito tempo.

Atualmente, com o surgimento de várias padarias e novas tecnologias, a sua produção está cada vez menor. Esse pão faz parte do cotidiano tanto dos moradores locais quanto dos moradores das cidades do entorno de São Raimundo Nonato.

Figura 9 – Pão caseiro local



Fonte: acervo IFPI.

O pão caseiro resguarda lembranças de épocas em que a agricultura era o principal meio de subsistência na região, em que estes moradores precisavam se deslocar até São Raimundo Nonato para vender seu feijão, milho etc. Isso gerava

expectativas nos filhos que esperavam ansiosos pelo pão que o pai ou a mãe necessariamente compravam para agradá-los.

5.1.4 Ingredientes locais e sua utilização

Alguns condimentos e temperos marcam as singularidades das preparações sanraimundense. Merecem destaque: a pimenta-de-cheiro, o corral de urucum ou “corante”, manteiga de garrafa e ingredientes indispensáveis como a carne de sol e o umbu (ou imbu).

5.1.4.1 *Pimenta-de-cheiro*

A pimenta-de-cheiro é muito utilizada em várias preparações, para agregar sabor e aroma, dando um toque especial e diferente ao prato. Esse vegetal é usado na culinária para temperar e incrementar os pratos no dia a dia das pessoas da região.

Figura 10 – Pimenta-de-cheiro



Fonte: Glaubia Santos.

Atento aos sabores da pimenta-de-cheiro, o visitante Hildemar de Oliveira Nascimento¹⁷ (2015) diz: “[...] pimenta de cheiro aqui é diferente, que é feita aqui geralmente eles costumam usar [...] é essencial, na farinha, no peixe. Eles usam com tudo, é referência na cidade”.

5.1.4.2 Coloral

Coloral de urucum, ou “corante”, como é popularmente conhecido, é utilizado para colorir diversos pratos, como carnes, peixes, arroz, dentre outros. Conforme Barros apud Alencar (2015, p. 60), “a cozinha tradicional piauiense difere-se das demais do Nordeste em vários aspectos: a larga utilização dos ‘cheiros verdes’ [...] da pimenta-de-cheiro e do corante natural extraído do urucum”.

Figura 11 – Coloral de urucum



Fonte: Glaubia Santos.

O coloral de urucum na gastronomia piauiense é mais um dos vários condimentos que marcam essa culinária.

¹⁷ Hildemar de Oliveira Nascimento: representante de vendas em São Raimundo Nonato. Entrevista concedida em 20 de outubro de 2015.

5.1.4.3 Manteiga de garrafa

A manteiga de garrafa, também conhecida como manteiga de gado ou manteiga da terra, é um ingrediente indispensável na culinária sanraimundense, pois é um produto de muita aceitabilidade. É usada na carne de sol que acompanha o beiju, no “pirão de parida”, no frito de feijão e em outros pratos, de acordo com a criatividade de cada um. É mais um derivado do leite, feito a partir da nata retirada do leite coalhado, fervida até que se transforme em manteiga.

5.1.4.4 Carne de sol

A carne de sol é outro insumo com várias facetas. É consumida de inúmeras maneiras: na paçoca, na Maria Isabel, assada, acompanhada do beiju, dentre outras. Matos (2007) observa que a carne seca e carne de sol são habitualmente confundidas. Ainda assim, possuem características distintas no que diz respeito a sabor e ao modo de fazer. A carne de sol é uma carne urbanizada com o uso de técnicas mais modernas, com menos sal e com tempo reduzido ao sol. E alguns adeptos preferem apenas deixá-la no sereno, somente para perder água e ficar semidesidratada. Ao contrário, a carne seca tem preparo demorado e utiliza muito sal e deixada no sol por vários dias.

5.1.4.5 Umbu ou imbu

Umbu, ou imbu, é fruta típica do sertão, de grande importância para a culinária. Pode ser consumida *in natura* ou utilizada em diversas preparações como: fabricação de polpa congelada, sucos, sorvetes, geleias, umbuzadas e esteira de umbu.

A Umbuzada e esteira de umbu, uma espécie de método de conservação, foram registradas no Levantamento da Cultura Imaterial São Raimundo Nonato e Macrorregião, caracterizando a importância do saber fazer dessas preparações.

De acordo com o Levantamento da Cultura Imaterial São Raimundo Nonato – PI e Macrorregião (2007), a umbuzada é bebida láctea de umbu produzida com a proporção de (03) três litros de leite para (02) dois litros de calda de umbu. A mistura precisa ser mexida até o ponto ideal e pode ser acompanhada de farinha e açúcar.

Figura 12 – Umbu, ou imbu, e umbuzada



Fonte: acervo IFPI.

A fruta é apreciada em vários momentos do dia do sertanejo, em especial nas merendas. Noé Mendes Oliveira (1977) descreve a umbuzada (umbu com leite, adoçada com rapadura) como uma bebida tradicional do Piauí, em sua obra folclore brasileiro - Piauí.

A esteira de umbu é uma espécie de método de conservação, como relata Socorro Macêdo Silva, explicando, a partir de suas lembranças de como o sertanejo local criava mecanismos dentro da sua realidade para apreciar a umbuzada no decorrer do ano – o umbu aparece sazonalmente.

[...] Me lembro de minha mãe trazendo aió cheio do umbu pra poder fazer umbuzada, tem uma outra questão que eu acho que em São Raimundo já não se faz mais pouca gente não sabe mais o que é esteira de umbu, que era feita colocando numa tabuazinha contornando com os carocinhos de umbu, todo dia ia espremendo os umbu maduro fazendo aquela camada e deixando secar, fazendo aquela camada e deixando secar, depois ela tirava ela da tábua e enrolava e isso ali, naquela época questão de geladeira era muito difícil, né, não tem como hoje que você prepara as popas de umbu e guarda, então naquele tempo era uma maneira de tá sempre tendo como fazer umbuzada por que ali na hora que ele botava pra poder, pra esmagar novamente, passar na peneira com leite, não tinha liquidificador também era uma maneira de se fazer umbuzada, né, quando já não estava mais na safra do umbu (SILVA, 2015).

Pode-se pensar que essas preparações são encontradas em todo o Nordeste do Brasil. Pode ser que sim. O que pode ser diferente é o modo de fazer e a maneira de

utilização de determinada matéria-prima, como relata Jéssica Gadelha Morais¹⁸, que ao visitar São Raimundo Nonato conseguiu identificar as peculiaridades na culinária sanraimundense, mesmo sendo do estado.

Alguns ingredientes já eram meus familiares, por exemplo, o beiju e a carne de sol são recorrentes na minha cidade, mas a forma com que ele preparou, utilizou desses ingredientes pra mim foi diferente, que foi colocar a carne de sol dentro do beiju, eu desconhecia essa mistura [...] apesar de também ser ingredientes que me eram familiares, mas havia um gosto diferenciado, algo no fazer, no saber fazer [...] (MORAIS, 2015).

A verdade é que, em todo o território piauiense, o que se tem são modos de vida diferentes, assim como variedade de preparações. Mesmo que se utilizem os mesmos produtos, cada canto do estado possui sua particularidade. Conforme Silva (2013), por conta da grande extensão territorial, há comidas consumidas em algumas áreas específicas e são desconhecidas em outras. No caso da entrevistada Jéssica, acima, ela desconhece tal preparação, mesmo com insumos conhecidos, o que é explicado pelo fato de que essa informante é natural de Campo Maior.

5.1.5 O mosaico na cozinha piauiense

Alencar (2015) ressalta que cada município do Piauí possui um prato tradicional, como a carne de sol de Campo Maior, a abobrada em Corrente, a Maria Isabel e a paçoca em Teresina. Os elementos usados na confecção dessas preparações em sua maioria são comuns nos municípios, o que os difere é o modo de fazer e as formas de consumo.

Em São Raimundo Nonato, elencamos algumas iguarias tradicionais, o modo de fazer e o modo de uso de alguns produtos. O bode assado e/ou carneiro, dentre alguns animais, ganha destaque nessa região. Matos (2007, p. 54) observa a importância desse animal: “o bode é outro animal muito comum em nossa culinária; foi substituto do boi para o pequeno produtor; é resistente e adaptaram-se às condições ambientais do Piauí, onde fica o segundo maior plantel do Brasil”. São várias as preparações piauienses que tem o bode como base: o pernil no forno, a costela de cabrito, o espinhaço, o bode guisado, a buchada e outras.

¹⁸ Jéssica Gadelha Morais: pesquisadora residente em Campo Maior, região Norte do estado do Piauí. Entrevistada em 3 de setembro de 2015.

Figura 13 – Bode guisado



Fonte: Glaubia Santos.

Magalhães (2015), no texto “as lições do Piauí”, publicado na Revista Cidade Verde, destaca o apreço por animais de pequeno porte no sertão do estado, entre eles os frangos, carneiros e capotes, também chamados galinha d’angola. Na região de São Raimundo, o turista Hildemar Oliveira Nascimento (2015) considera tradicional na culinária local “[...] A galinha e o bode, só isso aí que a gente tinha aquele rapaz do antigo mercado, que tinha aquela banca que a gente comia que era tradicional [...]”. Em seu relato, ele identifica esses animais de pequeno porte como referência na culinária sanraimundense.

A centralidade está nos hábitos inseridos nas casas das famílias sertanejas que conseguem manter as tradições vivas mesmo com a mundialização dos alimentos. E na casa que acontece a congregação desse alimento, ainda que algumas preparações apareçam esporadicamente por vários motivos, entre eles relacionados à vida moderna, é comum esses hábitos reaparecerem aos domingos ou em feriados quando a família tem a necessidade de se reunir e preparar comidas que acumulam história, memória e patriotismo.

DaMata (1986) reforça que a casa é o ambiente onde reunimos a família, a intimidade, o aconchego, os valores, os ensinamentos e muito outros aspectos que nos faz sentir seguros e protegidos. Através do cotidiano da casa é possível identificar a historicidade preservada com o passar dos tempos, na presença, por exemplo, da panela de ferro da avó que guardamos para não esquecer como a comida dela alimentava alma.

O relato de Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo confirma a centralidade da casa na memória e como esta estabelece um diálogo entre as gerações.

Eu sou a filha caçula de... sou a sexta. E a minha mãe gostava muito da questão da culinária. Era uma casa aonde se acolhia muitas pessoas, então tinha que se oferecer era a comida mesmo daqui porque ela tinha que ser em grande quantidade e eu herdei essa parte da minha mãe, herdei a vontade de ter casa cheia por opção. Que eu fiz pra ser feliz foi ter minha casa cheia. É muito difícil passar dois, três dias sem ter alguém aqui e muitas vezes em um número bem grande [...] (AZEVEDO, 2015).

Outro fato curioso é que, mesmo distante do seu local de origem, as pessoas continuam reproduzindo a culinária, muitas vezes para suprir a saudade de sua “infância”. Quando essas pessoas regressam ao seu lugar de origem, principalmente em datas festivas, em especial nos “festejos do padroeiro da cidade”, elas querem consumir as comidas que marcaram de alguma forma suas vidas.

Conforme Silva (2013, p. 88), “seja pelos migrantes que o fazem sazonalmente, pois escolhem um período do ano para retornar ‘às origens e manter as raízes’ e com isso transmutam para âmbito citadino e reinventam as práticas rurais [...]”. Dialogando com o discurso da moradora de São Raimundo Nonato, Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo.

[...] quando as minhas irmãs chegam aqui elas abrem um sorriso enorme se tiver a cabeça de bode bem feita, se tiver o mucunzá, se tiver o pintado, se a gente fizer o patriota que pouca gente sabe em São Raimundo, costuma fazer que um bolinho do tempo das nossas avós, né, então eu procuro fazer é o cuscuz, é o beiju com a carne, com a carne do carneiro [...] (AZEVEDO, 2015).

A cozinha sertaneja piauiense insiste em acompanhar os passos de quem tem os pés e a história vinculada à mesma. Então a gastronomia regional pode ser um incremento do turismo local? Segundo Sabóia (2015, p. 50), “a culinária pode sim ser um ingrediente para alavancar o turismo no Piauí [...]”. Verificou-se em São Raimundo Nonato um dado interessante identificado na pesquisa de campo desse estudo. Existem guias turísticos gastronômicos que atuam na divulgação de restaurantes conceituados no mercado. De acordo com Fagliari (2005), na década de 1920 surgiu o primeiro guia turístico gastronômico de nome *Tour de france gastronomique*. Atualmente temos o Guia Quatro Rodas Brasil, referência para o cenário nacional.

O Guia Quatro Rodas Brasil funciona como a “bíblia” do turismo no país, mapeando todo o território brasileiro, indicando cidades, estradas, restaurantes, atrações, hotéis, identificando as potencialidades de cada um. No caso dos restaurantes, de acordo

com o Guia Quatro Rodas Brasil (2003, p. 5), é subdividido em qualidade da cozinha. Sendo assim, “a seleção dos restaurantes leva em consideração a qualidade da cozinha e a limpeza. Os estabelecimentos são ordenados pela qualidade, o melhor sempre vem na frente”. São apresentados pela faixa de preço em reais, sempre indicado pelo símbolo da moeda brasileira; nível de conforto, o que não define a qualidade da comida; e, por último, o item comida típica, que, dependendo da cidade, destaca a comida típica regional e o local que pode ser encontrada.

Em São Raimundo Nonato, alguns estabelecimentos se destacam ou se destacaram no Guia Quatro Rodas ao longo dos anos. São eles: o restaurante “Bode assado” se mantém desde 2003 até 2015 com edições variadas de comida regional e comida nordestina; o restaurante “Soares” aparece com comida caseira de um preço mais elevado em relação aos outros citados e que, no que diz respeito à comida variada na cidade, o guia destaca o hotel Serra da Capivara, que não consegue se manter todos os anos referenciado.

O dono do estabelecimento “O bode assado do Tanga”¹⁹, Guilherme Reinaldo de Santana Neto²⁰, acredita que uma alimentação que evidencie a cultura de São Raimundo pode potencializar o turismo na região.

Através do degustar, como é que se diz, como é que se diz, o pessoal já tem aquela, principalmente os turistas que chega, né, tem também aquele sistema do Guia Quatro Rodas, onde o pessoal de fora chega e já tem aquela, já vão lá experimentar aquele bode, né (SANTANA NETO, 2015).

Isso se deve em parte ao fato de o restaurante O bode assado do Tanga encontrar-se no Guia Quatro Rodas durante vários anos.

Há 15 anos já, tem as placazinhas ali. Todo ano eles mandam aquelas placazinhas, ai vem, por exemplo, todo ano vem uma pessoa diferente, né, ele vem não se identifica e nem nada, vem pra experimentar, vê o atendimento, vê tudo. Por exemplo, esse ano vem você, você chega vem aqui conversa, analisa, experimenta, aí o pessoal vem vê o atendimento, vê tudo vai na cozinha, olha tudo. Há 15 anos que estamos acompanhando com o Guia quatro rodas (SANTANA NETO, 2015).

¹⁹ “O bode assado do Tanga” está relacionado no Guia Quatro Rodas apenas como “Bode assado” diferentemente do nome identificado na pesquisa de campo desse estudo.

²⁰ Guilherme Reinaldo de Santana Neto, proprietário do estabelecimento “O bode assado do Tanga” entrevistado em 19 de novembro de 2015.

A gastronomia e o turismo são atividades inseparáveis e potencializam a economia de uma região. Visto o contexto local, foi levantada a problemática da pesquisa: o saber da cozinha tradicional é valorizado enquanto produto turístico em São Raimundo Nonato?

De acordo com Fagliari (2005, p. 144), “a venda de pratos e produtos típicos sempre é uma forma interessante de gerar divisas e incrementar a oferta turística diferencial de uma localidade”. Isso nos permite indagar sobre: São Raimundo Nonato, Piauí, possui um serviço de alimentação “típica ou tradicional” na oferta turística?

Durante a pesquisa de campo foi proposto ouvir alguns donos de restaurantes e turistas com a intenção de analisar “os dois lados da moeda” em relação à percepção do entorno da cozinha tradicional da região e a sua utilização como incremento turístico.

Essa questão será analisada tanto sob a ótica dos donos de restaurantes quanto dos turistas, pois se considera fundamental identificar qual o conceito de tradicional para ambos, além de verificar as suas percepções sobre a importância da utilização da cozinha tradicional sanraimundense no contexto do turismo local, e ainda identificar quais as preparações servidas em alguns estabelecimentos. O informante Lucas de Macêdo Negreiros fez a seguinte observação:

[...] A gente busca, né, vários elementos do cotidiano alimentar da gente, como Maria-Isabel, baião de dois, a paçoca, né, os quibebe de abóbora, de macaxeira, né, o guisado de carneiro, o pirão, né. Então a gente vai nessa ofertando esses produtos. Como te falei, não tem nada mais assim, um prato específico, um carro chefe (NEGREIROS, 2015).

É importante considerar a oferta e a demanda em um destino turístico, sendo que o olhar do turista é importantíssimo na promoção e no sucesso do lugar. Partindo desse ponto vista, o entrevistado Miguel Borges Bastos²¹ revela a sua percepção da alimentação local na oferta turística.

[...] A gente não pode esquecer as raízes, o que eu vejo aqui é o seguinte muitas culinárias, tipo espanhola, italiana, oriental vem chegando nas cidades, eu acho assim interessante, formidável, só que hoje você não vê um restaurante referência em carne de bode[...], uma panelada, uma galinha, ninguém vê, eu pelo menos na cidade ou rodando o Piauí inteiro eu não vejo um local que seja “O Rei do Bode”, “O Rei da Panelada”, assim um canto de referência, entende, de comida típica da região (BASTOS, 2015).

²¹ Miguel Borges Bastos: vendedor viajante entrevistado em 20 de outubro de 2015.

De acordo com Silva (2006), os aspectos que interessam ao turismo são os mais singulares e autênticos do seu povo e seu cotidiano, uma representatividade simbólica original, ainda que os efeitos da globalização apareçam na apresentação de determinada preparação. Acompanhar a contemporaneidade é possível desde que a essência do sujeito permaneça, a qual o identifica.

Os famosos *fast foods* estão cada vez mais presentes no dia a dia das pessoas, estão por todo canto, atingindo um número considerável de adeptos. Como já elencamos anteriormente, o turista busca através da cozinha local identificar os hábitos e costumes da comunidade que visita. Dentro dessa perspectiva, entende-se que isso não passa despercebido aos olhos dos visitantes. O relato do turista Hildemar Oliveira do Nascimento comprova:

O que mais, o que tem aumentado em São Raimundo Nonato é lanche, é justamente para o foco, é isso, você pode andar hoje à noite na rua, depois de 10 horas todos já estão fechados, aí você vê o que, como diz, você vê pastel, hambúrguer [...] (NASCIMENTO, 2015).

Os *fast foods*, segundo Cavalcante; Boudou (2012), acabam por descaracterizar as memórias e costumes alimentares de uma determinada localidade. A identidade cultural através da cozinha tradicional de uma região é utilizada como complemento ou como elemento principal na promoção de um destino turístico cultural, vivenciado de modo exclusivo e identificador nesse grupo social.

O turismo cultural se apropria do patrimônio alimentar, conforme também o pensamento de Castro; Santos (2012, p. 165): “trata-se de um patrimônio cultural vivo que pulsa na cotidianidade dos lugares, transformando-se em matéria-prima fundamental para o olhar do turista”. Para se promover a gastronomia como atrativo turístico ou como incremento da atividade turística, é necessário identificar o que realmente o turista busca. Considera-se a visão do turista Hildemar de Oliveira Nascimento como olhar perceptivo e relevante no cenário turístico em São Raimundo Nonato:

[...] O turismo é uma faca de dois gumes. Ele traz uma boa e uma ruim. Se você se deixar levar pelo turismo por causa da gastronomia, você perde a referência na cidade. Quem tá vindo não vai falar nada, é claro, vai chegando não vai falar nada. Você tem que deixar a referência na cidade, você não pode mudar só porque os outros tão fazendo a cidade mudar, você tem que fazer é o que a sua cidade tem pra oferecer. Você fazendo isso eu acho que a gente tem mais a ganhar (NASCIMENTO, 2015).

Acompanhando a reflexão de que o turismo é uma faca de dois “gumes”, volta-se a atenção para a obra de Senhorinha Veras, *Alquimia do Sabor*, caderno de “receitas piauienses” (2013) cujo texto apresenta receitas que não têm ligação com a história do Piauí como, por exemplo, biscoito champanhe, peru assado, dentre outras. Eva Ribenboim Steinbruch, em sua obra *Brasil: Gastronomia, Cultura e Turismo* (2010), destaca a tapioca acrescentada de açúcar e mungunzá de colher, uma espécie de mingau de milho semelhante às preparações típicas do Piauí. Ainda que a “tapioca” seja recorrente no estado, mas é popularmente conhecida como “beiju” e é geralmente consumida salgada, acompanhada de carne de sol, ovo, dentre outros ingredientes. Nessa interpretação, o turismo pode ser um grande aliado na divulgação da culinária regional.

A diversificação de produtos na oferta turística deve ser considerada. Assim observa Gilmar Dias Silva, em relação à mescla de produtos que devem ser disponibilizados na região de São Raimundo Nonato para atender a um público diversificado:

[...] já tem, se fosse analisar todas as churrascarias trabalham com bode, galinha caipira hoje nós temos aqui em São Raimundo Nonato em praticamente quase todos os restaurantes trabalham com galinha caipira, alguns locais trabalham com buchada, [...] então assim nós trabalhamos com esses produtos, uma das coisas que nós não podemos é focar só no regional, porque a partir do momento que você só focar no regional você não vai atender toda a demanda, porque não vai suprir as tuas necessidades [...] (SILVA, 2015).

A gastronomia no incremento da atividade turística na região de São Raimundo Nonato se depara com duas realidades distintas: por um lado, a necessidade de a valorização da cozinha tradicional na oferta turística ser trabalhada de forma eficiente e competitiva como diferencial turístico; por outro lado, o que se tem é a incerteza do empreendedor de trabalhar apenas com comidas tradicionais em reverência apenas ao turismo, já que o público que sustenta o empreendimento é local e em sua maioria procura ambientes com opções diversificadas, com o intuito de sair da rotina do cotidiano.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da pesquisa, objetivou-se mostrar a importância da gastronomia relacionada ao turismo e como esses, aliados, podem possibilitar o crescimento cultural e econômico de determinada região. Seguindo vários aportes relacionados ao tema, apreendeu-se que a revalorização da cozinha regional com uma roupagem gastronômica trabalhada ganha notoriedade nos meados do século passado, principalmente com o impulso da indústria do turismo que se apropriou do regionalismo como tendência para despertar o interesse do indivíduo de conhecer determinado destino. A gastronomia caracteriza a originalidade de uma comunidade através de suas preparações com seus saberes e fazeres.

Considera-se, por esse veio, que o processo histórico ocorrido em São Raimundo Nonato foi determinante na formação da cozinha tradicional local, no entendimento de que a escassez de alimentos e a exaustiva jornada de trabalho dos sertanejos levou-os, diante da necessidade, à criatividade de utilizarem os alimentos disponíveis. E, assim, o milho, o feijão e outros produtos cultivados no lugar transformaram-se em preparações de “sustança”. Com o passar dos tempos, o espaço citadino se modificou de “rural” para “urbano”, originando novos costumes vinculados às necessidades da vida “moderna”.

Como um dos desafios encontrados no decorrer da pesquisa foi identificar quais são as preparações tradicionais que se mantiveram presentes na vida do sanraimundense, pode-se inferir que estas preparações aparecem mesmo que esporadicamente em ocasiões festivas.

Partindo dos dados analisados, identificou-se que na região de São Raimundo Nonato a cozinha tradicional ainda é pouco explorada como incremento da atividade turística. Logo, os empreendedores da gastronomia na cidade entendem que a diversificação do seu cardápio atende aos mais diferentes públicos, e ao se trabalhar apenas pratos tradicionais esse público se restringe. Além disso, consideram que os clientes são da região e preferem um cardápio diversificado. Nesse caso, não podem ficar à mercê do fluxo de turista.

Outro ponto identificado é que a maioria dos turistas que visitam São Raimundo Nonato são também do estado do Piauí, mas, como foi elencado do decorrer do trabalho, isso não significa que esse turista vai encontrar as mesmas preparações, pois devido à vasta extensão territorial do estado, têm-se variadas preparações referentes a diferentes pontos do território piauiense.

Então, a cozinha tradicional como produto turístico ou elemento complementar é um diferencial para atrair turistas e ao mesmo tempo valorizar as raízes sertanejas presentes, mesmo que no espaço citadino, com o exercício de manutenção das práticas culinárias, do significado simbólico e o sentido de pertencimento através da comida que delineia a memória, a história de forma singular.

Portanto existe uma valorização da cozinha tradicional enquanto produto turístico em São Raimundo Nonato, ainda que timidamente. Ela aparece em alguns dos muitos estabelecimentos, como é o caso do “pintado” no “Caldeirão do Chapolim”, o Lampião Arretado na “Pousada Zabelê” e o churrasco de bode em “O Bode Assado do Tanga”, até mesmo com a inclusão deste último no Guia Quatro Rodas Brasil (de 2003 a 2015), renomado cardápio de viagens que lista os melhores destinos turísticos brasileiros, o que confirma a valorização da cozinha tradicional como algo viável.

Por fim, é importante ressaltar que, ao final dessas contribuições, as possibilidades de estudos relacionados a essas temáticas não se esgotam, considerando que as pesquisas nestas áreas são incipientes, além de compreender que a partir de novos estudos surgem novos dados e novos atos de intervenção.

REFERÊNCIAS

- ALENCAR, M. Iguarias piauienses. *Revista Cidade Verde*. 118. ed., ago. 2015.
- AZEVEDO, M. S. M. S. *Maria Socorro Macêdo Silva Azevedo*: depoimento [set. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.
- BARCZSZ, D. S.; AMARAL, F. F. A. Turismo gastronômico: a percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no buraco de Campo Mourão estado do Paraná. *Revista Eletrônica Patrimônio: Lazer & Turismo*, v. 7, n. 11, jul./ago./set. 2010, p. 66-98. Disponível em: <<http://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio>>. Acesso em: 26 ago. 2015.
- BARRETO, A. G. S. V. *Ana Gabriela Silva Vaz Barreto*: depoimento [set. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.
- BASTOS, M. B. *Miguel Borges Bastos*: depoimento [out. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.
- BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C.M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.
- BITENCOURT, A. J. S.; CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Panelada, espetinho, galinha caipira: a cartografia da comida nas ruas de São Raimundo Nonato – Piauí. In: *Anais...*, I Simpósio de Gastronomia, São Raimundo Nonato, 2014, p. 30.
- BRAUNE, R; FRANCO, S. C. *O que é gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BRITO, G. G. O.; NEGREIROS, P. N. S.; LIMA, E. S. Requeijão Cardoso. In: *Anais...*, I Simpósio de Gastronomia, São Raimundo Nonato. 2014, p.13.
- CARDOSO, G. P. História social, patrimônio cultural e turismo: interfaces entre campos do saber e práticas sociais. In: MARTINS, C. (Org.). *Patrimônio Cultural: da memória ao sentido do lugar*. São Paulo: Roca, 2006.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac - DF, 2009.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.
- CASTRO, F. M. M.; SANTOS, J. G. M. A cultura gastronômica como atrativo turístico: relato de uma experiência de pesquisa nos Restaurantes de Aracaju/SE. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, v. IX, n. 2, jul./dez., 2012, p. 155-174.

CAVALCANTE, L. A. L. M.; BOUDOU, C. J. M. *I seminário sobre alimentos e manifestações culturais tradicionais*. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão – SE, 21 a 23 de maio, 2012.

CAVALCANTI, P. *A pátria nas panelas: história e receitas da cozinha brasileira*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

CHICO JUNIOR. *Roteiros do sabor brasileiro: turismo gastronômico*. Rio de Janeiro: CJD Edições e Propaganda Ltda., 2005.

DAMATA, R. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DCI. Diário Comércio, Indústria e Serviços. Disponível em: www.dci.com.br. Acesso em: 26 ago. 2015.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DROURAD, A. Chefs, gourmets e guarmands: a cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: FREEDMAN, P. (Org.). *A história do sabor*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2009.

FAGLIARI, G. S. *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.

FARIAS, E. K. V. A Construção de atrativos turísticos com a comunidade. In: MURTA, S. M.; ALBANO, C. (Org.). *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: Editora UFMG; Território Brasilis, 2002.

FERREIRA, R. C. A história da gastronomia e a gastronomia piauiense. Disponível em: <http://www.partes.com.br/turismo/rocelestino/gastronomiapiaiuiense.asp>. Acesso em: 21 jan. 2016.

FERRO, R. C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. *Contextos da alimentação: comportamento, sociedade e cultura*, Artigo, v. 2, n. 2, 2013.

FRANCO, A. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FREIRE, D.; PEREIRA, L. L. História oral, memória e turismo cultural. In: MURTA, S. M.; ALBANO, C. (Org.). *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: Editora UFMG; Território Brasilis, 2002.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2012.

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

_____. *Casa-grande & senzala: introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil*. 39. ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

FUNDAÇÃO CENTRO DE PESQUISAS ECONOMICAS E SOCIAIS DO PIAUÍ – CEPRO. *Relatório de Pesquisa: demanda turística* São Raimundo Nonato. jul. 2013.

FUNDAÇÃO DO MUSEU DO HOMEM AMERICANO et. al. *Levantamento da Cultura Imaterial: São Raimundo Nonato-PI e Macro-região*, 2007.

GIMENES, M. H. S.: *Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006. Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tplSemMenus/posgraduacao/strictosensu/turismo/seminarios/seminario_4/arquivos_4_seminario/GT03-1.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2015.

GOODEY, B. Turismo cultura: novos viajantes, novas histórias. In: MURTA, S. M.; ALBANO, C. (Org.). *Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar*. Belo Horizonte: Editora UFMG: Território Brasilis, 2002.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo, SP: Abril, 2003, p. 672-673.

GUIA QUATRO RODAS BRASIL. São Paulo, SP: Abril, 2015, p. 699-700.

GUIDON, N. Parque Nacional Serra da Capivara: modelo de preservação do patrimônio arqueológico ameaçado. In: LIMA, T. A. (Org.) *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, 2009, p. 75-93.

KRAUSE, R. W.; BAHLS Á. A. D. S. M. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. *Revista Turismo Visão e Ação*. Eletrônica, v. 15 – n. 3, p. 434-450, set./dez. 2013. Disponível em: <<http://www.univali.br/revistaturismo>>. Acesso em: 26 ago. 2015.

LEAL, M. L. M. S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

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

_____. Comer é pertencer. In: ARAÚJO, W. M. C; TENSER, C. M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac - DF, 2009.

LUZ, N. *Brasil. Turismo Gastronômico: destaque internacional em diversidade e qualidade da cozinha regional: 365 receitas da culinária brasileira elaboradas com produtos de norte a sul do país*. São Paulo: Editora Correio Gourmand, 2007.

MAGALHÃES, D. O Piauí no Cardápio do Brasil. *Revista Cidade Verde*. 118. ed., ago. 2015.

MARTINS, C. Patrimônio cultural e identidade: significado e sentido do lugar turístico. In: MARTINS, C. (Org.). *Patrimônio Cultural: da memória ao sentido do lugar*. São Paulo: Roca, 2006.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA J. M. G. O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos. *Revista de Cultura e Turismo - CULTUR*, ano 9, n. 1, fev. 2015. Disponível em: <<http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo>>. Acesso em: 25 ago. 2015.

MATOS, M. A. O. *Pelas quebradas várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí*. 2. ed. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.

MEIHY, J. C. S. *Manual de história Oral*. 5. ed. edição revista e ampliada. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

MINISTÉRIO DO TURISMO. P. R. T. s/d. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/expost/site/default/turismo/o_ministeriopublicacoes/download_publicacoes/livro_regionalizaxo.pdf>. Acesso em: 20 jun. 2014.

MORAIS, J. G. *Jessica Gadelha Moraes: depoimento* [set. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.

MURTA, B. D.; SOUSA, M. M. P.; CARRIERI, A. P. Práticas discursivas na construção de uma gastronomia polifônica. *Revista de Administração Mackenzie*. v. 1, São Paulo (SP), 2010.

MURTA, I. B. D. *Atividade turística: uma estratégia de metamorfose dos Mercados Centrais*. IV Encontro de Estudos em Estratégia. Recife/PE, 21 a 23 de junho de 2009.

NASCIMENTO, H. O. *Hildemar Oliveira do Nascimento: depoimento* [out. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.

NEGREIROS, L. M. *Lucas de Macêdo Negreiros: depoimento* [set. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.

OLIVEIRA, N. M. *Folclore brasileiro: Piauí*. Funarte, 1977.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. *Revista Rosa dos Ventos*, v. 5, n. 2, p. 206-217, abr./jun. 2013.

PROENÇA, R. P. C.; POULAIN, J. P. Sociologia da alimentação: o espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. *Gastronomia: cortes e recortes*. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

SABÓIA, U. O festival dos sabores: o Festival Gastronômico Maria Isabel oferece o melhor da culinária local. *Revista Cidade Verde*. 118. ed., ago. 2015.

SANDUÍCHE DE MORTADELA. Fotografia do Mercado Municipal de São Paulo. Disponível em: <<http://www.dci.com.br/dci-mais/mortadela-brasil-aposta-em-seu-brazuca-para-agucar-paladares-dos-torcedores-id400112.html>>. Acesso em: 26 ago. 2015.

SANTANA NETO, G. R. *Guilherme Reinaldo De Santana Neto*: depoimento [nov. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.

SERVIÇO DE APOIO A MICRO E PEQUENA EMPRESA-PIAUI. Plano estratégico de desenvolvimento do turismo no Piauí – 2012/2020. Teresina, 2012.

SILVA FILHO, O. P. da. *Carnaúba pedra e barro*: na capitania de São José do Piauí. v. I, Estabelecimentos Rurais, Belo Horizonte: edição do autor, 2007.

SILVA, E. H. Guassussê ressurgida: memória e patrimônio histórico como suportes da identidade local. In: MARTINS, C. (Org.). *Patrimônio Cultural*: da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Roca, 2006.

SILVA, G. D. *Gilmar Dias da Silva*: depoimento [set. 2015]. Entrevistadora Glaubia de Sousa Santos. São Raimundo Nonato, 2015. 1 sonoro. Entrevista concedida ao projeto A Gastronomia na encruzilhada do Turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato, Piauí.

SILVA, S. M. A. *Sabor e história local*: comidas típicas piauienses: um estudo das práticas culturais sertanejas a partir da História e Cultura da alimentação. Relatório de Pesquisa de Estágio Pós-Doutorado em História. Curitiba, Paraná, 2013.

SOIFER, J. *Empreender turismo e ecoturismo*. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005.

STEINBRUCH, E. R. *Brasil*: gastronomia, cultura e turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

VERAS, S. *Alquimia do Sabor*: caderno de receitas piauienses. São Paulo: Alpharrabio Edições, 2013.

WOORTMANN, K. A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. *Gastronomia*: cortes e recortes. Brasília: Editora Senac - DF, 2009.

GLOSSÁRIO

A. C. - significa antes de Cristo

Atividade turística - ações desenvolvidas pelos turistas nos atrativos turísticos, com vistas ao seu aproveitamento, implicando a aquisição de experiências, sensações e conhecimentos diversos.

Atrativo turístico - É todo lugar, objeto, infraestrutura (peculiar), equipamento ou acontecimento de interesse para o turismo, desde belas praias para descanso, lazer e práticas esportivas, grandes parques para práticas ecoturísticas, dentre outros.

Comensalidade - deriva do latim *mensa*, que significa conviver à mesa, e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come, mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada.

Costume - é um modo habitual de agir, que se estabelece pela repetição dos mesmos atos ou por tradição. Trata-se, portanto, de um hábito. O costume é uma prática social enraizada na maior parte dos membros de uma comunidade. É possível distinguir os bons costumes (aprovados pela sociedade) e os maus costumes (considerados negativos). Em certos casos, as leis procuram modificar os comportamentos considerados maus costumes. Para a sociologia, os costumes são componentes da cultura que se transmite de geração em geração e que estão, portanto, relacionadas com a adaptação do indivíduo ao grupo social.

Culinária - é a arte de cozinhar ou confeccionar alimentos, que foi evoluindo de acordo com a história da humanidade e que possui características diferentes em cada cultura.

Cultura - é tudo aquilo produzido pela humanidade, seja no plano concreto ou no plano imaterial, desde artefatos e objetos até ideais e crenças. Cultura é todo complexo de conhecimentos e toda habilidade humana empregada socialmente. Além disso, é também todo comportamento aprendido, de modo independente da questão biológica.

Gastronomia - é uma arte ou “ciência” que exige conhecimento e técnica de quem executa e formação do paladar de quem aprecia.

Guia de Turismo - é o profissional que devidamente cadastrado no Ministério do Turismo exerça atividades de acompanhar, orientar e transmitir informações a pessoas ou grupos, em visitas, excursões urbanas, municipais, estaduais, interestaduais, internacionais ou especializadas.

Guia turístico - material impresso ou virtual, destinado a prestar informações turísticas completas sobre determinado local (cidade, estado ou país), bem como orientar o turista no seu deslocamento.

Insumo - matéria prima utilizada em preparações gastronômicas.

Missão Franco Brasileira - Acordo firmado em parceria entre Brasil e França que tem como objetivo o desenvolvimento de pesquisas arqueológicas no Brasil. No Piauí, a primeira missão teve início a partir da década de 1970, coordenada pela Dra. Niède Guidon. Atualmente é coordenada pelo Dr. Erick Boeda.

Polos - divisão de regiões turísticas, para uma melhor articulação, zoneadas pelo projeto Roteiros do Brasil do ministério do Turismo (2009). Possuem diferentes motivações e níveis de maturidade de desenvolvimento da atividade.

Produto turístico - é o conjunto de bens e serviços turísticos, atrações, acessos e facilidades colocadas no mercado à disposição de visitantes e turistas, em conjunto ou individualmente, visando a atender as suas necessidades, solicitações ou desejos. A dificuldade logística e de qualidade de equipamentos turísticos é o grande entrave para o desenvolvimento do produto turístico de uma região.

Roteiros do Brasil - Programa de Regionalização do Turismo, que está entrelaçado ao processo de fortalecimento do turismo no país.

Sustança - sinônimo de força, adquirida a partir da ingestão de alimentos que contêm muitas propriedades nutricionais, como farinha, rapadura, milho, carnes, feijão etc.

Tradicional - toda cerimônia ou costume praticado antigamente e que se relaciona com uma determinada cultura ou história de uma comunidade. O tradicional pode ser manifestado em diversas expressões artísticas, que explicam o cotidiano de uma maneira enraizada na história de um povo.

APÊNDICE 1 – AUTORIZAÇÃO DO INFORMANTE

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Eu, _____ Solteiro (a) ☐
Casado (a) ☐ Viúvo (a) ☐ Profissão: _____, residente e
domiciliado na
Rua/Av. _____, nº _____
Bairro: _____ Cidade _____ Estado _____,
Portador da cédula de Identidade RG _____, inscrito
no Cadastro de Pessoas Físicas CPF/MF nº _____,
depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e
benefícios da pesquisa, bem como estar ciente da necessidade do uso de minha imagem
e/ou depoimento, AUTORIZO, através do presente termo, aos pesquisadores
(DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JUNIOR; GLAUBIA DE SOUSA SANTOS),
e integrantes da pesquisa intitulada A GASTRONOMIA NA ENCRUZILHADA DO
TURISMO: A VALORIZAÇÃO DA COZINHA TRADICIONAL EM SÃO
RAIMUNDO NONATO-PI) o uso de minha imagem, nome, voz, som e informações
provido de entrevista em todo e qualquer material (ex: fotos, documentos, e outros
meios de comunicação) para fins de ampla divulgação dentro e fora da Instituto Federal
de Ciências e Tecnologias do Piauí.

A presente autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso de minha
imagem e/ou depoimento acima mencionado em todo território nacional e no exterior,
em todas as suas modalidades e, em destaque, as seguintes formas: (I) Folhetos em geral
(em cartazes, mala direta, catálogo etc.); (II) Folder de apresentação; (III) anúncio em
revistas e jornais em geral; (IV) mídias eletrônicas (painéis, vídeo-tapes, televisão,
cinema, entre outros); (V) livros e periódicos científicos.

Deste modo, por esta ser a expressão da verdade, declaro que autorizo, livre e
espontaneamente, o uso acima descrito sem que nada possa a ser reclamado a título de
direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, bem como assino a presente
autorização em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

São Raimundo Nonato-PI, ____ de _____ de 2015.

Nome – Assinatura do Entrevistado

S237g Santos, Glaubia de Sousa
A gastronomia na encruzilhada do turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato - Piauí / Glaubia de Sousa Santos – São Raimundo Nonato, 2016.

86 f. : il.

Monografia (Tecnólogo em Gastronomia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), São Raimundo Nonato, 2016.

Orientador: Prof^o. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior.

1. Gastronomia – Brasil, Nordeste. 2. Turismo – Brasil, Nordeste.
3. Culinária - São Raimundo Nonato (PI). I. Título.

CDD 641.01309813