



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – IFPI

CAMPUS: SÃO RAIMUNDO NONATO

CURSO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

ANTONIO JOSINALDO SILVA BITENCOURT

DOCES HISTÓRIAS: DO ACOLHER AO SERVIR

São Raimundo Nonato – PI

2017

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

ANTONIO JOSINALDO SILVA BITENCOURT

DOCES HISTÓRIAS: DO ACOLHER AO SERVIR

São Raimundo Nonato – PI
2017

FICHA CATALOGRÁFICA

B576d Bitencourt, Antonio Josinaldo Silva
Doces histórias: do acolher ao servir / Antonio Josinaldo Silva Bitencourt --
2017.
70 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia) - Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato,
Tecnologia em Gastronomia, 2017.

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

1. Gastronomia. 2. Cultura alimentar. 3. Piauí. I. Título.

CDD 641.5

ANTONIO JOSINALDO SILVA BITENCOURT

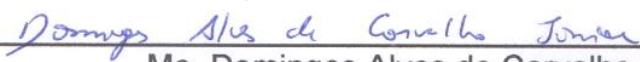
DOCES HISTÓRIAS: DO ACOLHER AO SERVIR

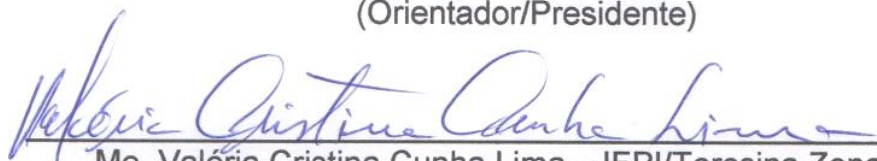
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, *campus* São Raimundo Nonato, como requisito para a obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

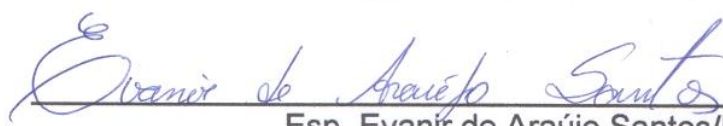
Orientador: Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior

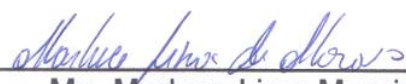
Aprovado em 18 / 09 /2017

BANCA EXAMINADORA


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


Me. Valéria Cristina Cunha Lima – IFPI/Teresina Zona - Sul
(Examinadora Externa)


Esp. Evanir de Araújo Santos/IFPI
(Examinadora Interna)


Me. Marluce Lima Moraes – IFPI/Oeiras
(Suplente)

A meus pais Ciro e Elza.

AGRADECIMENTOS

Por saber que existe uma força maior que gere e organiza tudo para que possamos sentir e vivenciar novos momentos agradeço a Deus, por ter me proporcionado a alegria de terminar mais um curso e muito aprendizado.

Aos idealizadores do I Simpósio de Gastronomia do IFPI, aos professores Domingos Júnior, Gerlane Dantas e Adenilma Farias, pois foi por meio desse evento que consegui visualizar a possibilidade de cursar Gastronomia e realizar um sonho outrora não despertado.

Ao meu orientador Domingos Alves de Carvalho Júnior, por me proporcionar experiências no contato com a cultura alimentar do Piauí e compartilhado seu conhecimento sobre a temática, além de acompanhar nas pesquisas de campo por este vasto Piauí.

Aos amigos e colegas de curso Wellington Castro, Gustavo Miguel, Jéssica Araújo, Edinalva Rocha, Maria do Carmo, Taynam Cristina, Maria de Jesus, João Pedro, Oneide Castro e Leila pela convivência.

A todos os professores do curso que se dispuseram a oferecer seus conhecimentos objetivando uma formação de qualidade, de modo especial, pela dedicação com que exercem sua profissão, Domingos Júnior, Gerlane Dantas, Evanir Santos e Eptácio Neco, que despertaram encantamento dentro de suas respectivas áreas, transmitindo a todos motivação e entusiasmo pelo Curso.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, campus São Raimundo Nonato, por proporcionar o curso de Tecnologia em Gastronomia.

À minha família de modo geral, por compreender a ausência de casa sem cobrança, pois entenderam que estava à procura de um sonho, em especial a meus pais por saberem a importância de estudar.

Aos funcionários da Lili Doces e da fábrica de Doce Bela Vista por permitirem parte da pesquisa em suas dependências.

Às doceiras, aos doceiros, aos vendedores de doce dos mercados e feiras visitados pela disponibilidade em contribuir.

À cidade de São Raimundo Nonato, pela hospitalidade.

“Assim, um Brasil doce, temperado com muito açúcar, vai também temperando as relações sociais, determinando pertencimentos ativados no cotidiano, nas festas, nas experiências de viver e de se reconhecer em uma cultura, no caso uma cultura nordestina e doce”.

Raul Lody

RESUMO

A alimentação reflete a diversidade das culturas e o modo de pertencimento a um grupo social específico. A cozinha expressa um saber complexo em que estão envolvidos práticas, prazeres, receitas, riqueza, organização social e poder. No Piauí, assim como em todo o Brasil, o consumo de alimentos está ligado ao espaço, práticas de heranças históricas. Dessa forma, este trabalho tem como objetivo investigar o doce como identidade gastronômica do Piauí, estado sobre o qual recai um discurso de não possuir identidade, incluindo a gastronomia. A proposta de estudar os doces surgiu com intuito de relevar os saberes tradicionais, valorizando os conhecimentos locais, e evidenciar a identidade da gastronomia do Piauí. A pesquisa foi realizada mediante levantamento bibliográfico, com uma breve discussão sobre a história do doce no Brasil, Nordeste, Piauí. Conta-se ainda com entrevistas orais e investigação de caráter etnográfico em campo, desenvolvida em diferentes regiões do norte ao sul do Piauí, identificando a preparação dos doces, a aceitação desses doces na região e sua interface com o estado. Identificou-se que alguns doces são restritos a determinadas regiões (balas de café em Parnaíba; maracujá do mato em Corrente) e outros são comuns em todo o estado (casca de limão e buriti). Além disso, verificou-se que o turismo contribuiu na divulgação e consolidação dos doces como identidade piauiense vinculada à hospitalidade.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Hospitalidade. Piauí.

RÉSUMÉ

La nourriture reflète la diversité des cultures et la manière d'appartenir à un groupe social spécifique. La cuisine exprime une connaissance complexe dans laquelle sont impliquées les pratiques, les plaisirs, les recettes, la richesse, l'organisation sociale et le pouvoir. Au Piauí, comme dans tout le Brésil, la consommation de nourriture est liée à l'espace, aux pratiques d'héritage historique. Ainsi, ce travail vise à étudier le doux comme identité gastronomique du Piauí, un état sur lequel il existe un discours de non identité, y compris la gastronomie. La proposition d'étudier les bonbons a pour but de mettre en évidence les connaissances traditionnelles, de valoriser les connaissances locales et de mettre en évidence l'identité de la gastronomie piauí. La recherche a été réalisée au moyen d'une enquête bibliographique, avec une brève discussion sur l'histoire du sucré au Brésil, au nord-est, au Piauí. Il y a également des entrevues orales et des recherches ethnographiques sur le terrain, développées dans différentes régions du nord au sud du Piauí, identifiant la préparation des bonbons, l'acceptation de ces bonbons dans la région et son interface avec l'État. Il a été identifié que certaines sucreries sont limitées à certaines régions (balles de café à Parnaíba, fruit de la passion de la brousse de Corrente) et d'autres sont communes dans tout l'État (peau de citron et buriti). En outre, il a été vérifié que le tourisme a contribué à la diffusion et à la consolidation des bonbons en tant qu'entité Piauí liée à l'hospitalité.

MOTS CLES: Gastronomie. Hospitalité. Piauí.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01:Decoração de alfenins em Pernambuco.....	18
Figura 02: Doces de origem portuguesa.....	22
Figura 03: Rosca piauiense.....	37
Figura 04: Tipos de doces do Piauí.....	41
Figura 05: Banca de doces no mercado de Teresina.....	41
Figura 06: Banca de doces no mercado de Picos.....	41
Figura 07: Produção de rapadura em Boa Hora	44
Figura 08: Venda de cajuí no mercado de Corrente	45
Figura 09: Balas de café de Parnaíba.....	47
Figura 10: Etapas de produção do chouriço, Lagoa do Piauí.....	48
Figura 11: Placas evidenciando os doces.....	52
Figura 12: Folder de divulgação turística.....	53
Figura 13: Doce de limão em folder turístico.....	53
Figura 14: Venda de doces de buriti.....	55
Figura 15: Vendedor de doce de buriti.....	55
Figura 16: Doces em São Raimundo Nonato.....	56
Figura 17: Processo de embalagem do doce de buriti.....	57
Figura 18: Algumas marcas de doces de buriti do Piauí.....	58
Figura 19: Produção de doce de casca limão.....	61
Figura 20: Cartão telefônico.....	62
Figura 21: Doces de casca de laranja e limão.....	63

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	REVISÃO DE LITERATURA.....	16
2.1	DOCES DIVINOS OU DIVINAS DELÍCIAS?	16
2.2	HERANÇA PORTUGUESA COM CERTEZA	19
3	OBJETIVOS	24
3.1	GERAL:	24
3.2	ESPECÍFICOS:	24
4	METODOLOGIA.....	25
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES	26
5.1	UMA PIAUIENSIDADE	26
5.2	APONTAMENTOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ.....	31
5.3	COMIDAS TÍPICAS PIAUIENSES	36
6	E OS DOCES? ONDE ESTÃO?	39
6.1	DOCES PIAUIENSES.....	39
6.1.1	Doce do dia-a-dia.....	43
6.1.2	Doce de dias de festa	46
7	DOCE IDENTIDADE.....	50
7.1	O DOCE NO TURISMO PIAUIENSE.....	51
7.2	DA EMBALAGEM AO SABOR: ENCANTAMENTOS DO DOCE DE BURITI.....	54
7.3	A SEDUÇÃO DE UM DOCE VERDE.....	59
6	CONCLUSÃO	64
	REFERÊNCIAS.....	65
	ANEXO.....	71

1 INTRODUÇÃO

De acordo com o Dicionário Aurélio, doce é o “alimento que tem sabor como o do mel ou do açúcar” (1993, p.192). Aqui, entendemos como uma confecção culinária na qual o açúcar entra como possibilidade de se obter um resultado agradável ao paladar. O sociólogo da cultura, Gilberto Freyre (2007), além de recorrer ao conceito dos dicionários, amplia como sendo sacarino o que não é amargo, nem salgado, nem picante. O estudioso reflete ainda sobre a própria composição daquilo que é temperado com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino.

Na base dessas composições é que há uma sociologia do doce à parte de uma sociologia de arte da cozinha” (FREYRE, 2007, p. 57), ou seja, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais, uma forma de alimentação que é também recreação.

Seguindo essa linha, Silva (2013) afirma que no Piauí se faz doce das frutas, das cascas de ovos e de sangue..., se faz doce de tudo. Assim, o fabrico de doces é uma antiga atividade artesanal, embora o Piauí, em nenhuma época, tenha sido um grande produtor de cana-de-açúcar e, conseqüentemente, um grande produtor de açúcar. No entanto, desde o final do século XVIII existem os pequenos engenhos ou engenhocas (engenhos domésticos) para a pequena produção de rapadura e cachaça, espalhados por diferentes regiões do estado.

Se a culinária salgada teve como característica um limitado número de ingredientes, isso não ocorreu com os doces. De acordo com Teresinha Queiroz (2010), a cozinha sertaneja, de modo geral não sendo rica nos salgados, se supera nos doces e sobremesas em ricas variedades, tais como arroz-doce, broas de goma, doces, entre outros que mostram que a dieta do nordestino é rica em açúcar. No Piauí, a confecção de doces tem algumas características das doceiras, das espécies de frutas e da geografia local.

Os doces são feitos da fruta verde, “de vez”¹ ou madura, com calda, com cravos, em pastas essa variedade é fruto da necessidade de se aproveitar as frutas da época e transpor esses sabores para os demais períodos do ano como, por exemplo, o doce de caju, cajuí, buriti, goiaba, e os feitos de casca de limão, casca

¹ Uma transição da fruta verde para o estado maduro, ou seja, ainda não está totalmente madura.

de melancia e a rapadura². Ou os feitos para serem consumidos rápido como os de leite, de banana, de batata doce, o chouriço e o arroz doce.

O doce no sertão do Piauí foi, durante os séculos XVIII e XIX, artigo de luxo dos grupos sociais de maior poder aquisitivo, como os fazendeiros, ou utilizados “[...] nos dias de festa, quando se exibem compotas de doces, banana e caju e os mais comuns: doces de leite, buriti, bacuri, limão” (REGO, 1985 citado por COSTA FILHO, 2016, p. 214).

Partindo dessas premissas, questiona-se qual o lugar do doce no sertão piauiense da pecuária? Qual a relação do doce com a hospitalidade do Piauí? O doce representa a identidade gastronômica do Piauí?

Numa terra dominada pela atividade pecuária³ que comandou a economia do estado por séculos, a alimentação salgada esteve vinculada à doce. Doces, bolos, compotas⁴ estiveram e estão presentes na mesa do piauiense de norte a sul do estado.

A escolha dessa temática surgiu da necessidade de evidenciar as preparações presentes no dia-a-dia, focando no doce como umas das principais marcas identitárias do povo piauiense.

Pesquisar os doces significa buscar uma história repleta de sociabilidade, de sentimentos e, sobretudo, de um saber fazer próprio das doceiras ou de mulheres da cozinha que entre as várias preparações salgadas destinavam parte de seu tempo a preparar doces e bolos. Desse modo, estudar essa temática é de certa forma, vivenciar uma face da história do Piauí, terra de pessoas que recebem seus convidados com o que há de mais característico e especial: os doces dessa terra e a hospitalidade dessa gente.

² Para Gilberto Freyre, a rapadura deve ser vista de forma diferente do conjunto dos doces do Nordeste, isso por não se tratar de um doce apenas para degustação, mas por ser polivalente, no sentido de possuir valor alimentício, medicinal e representar a resistência do homem sertanejo. Os trabalhos de Carvalho Júnior (2014) consideram a rapadura de Boa Hora (encerada) e a de Valença do Piauí (valenciana) as mais significativas no conjunto da relação com a identidade do Piauí.

³ A historiografia tornou válido o argumento de que a pecuária foi responsável pela ocupação do sertão do Piauí, constituindo-se na mais expressiva atividade da população até as primeiras décadas do século XX.

⁴ Doce é aqui entendido como uma preparação que leva açúcar e não é feita somente de frutas, mas de outros ingredientes como ovos, sangue, cereais.

Compota “conserva feita pelo cozimento de frutas com calda de açúcar e especiarias [...] geralmente servidos em compoteiras” (LODY, 2011, p. 86-87). No Piauí a literatura usa compota, porém não é comum encontrar no dia-a-dia o uso da palavra compota. Usa-se doce.

O objetivo desta pesquisa é, então, investigar o doce como marca identitária do povo piauiense, pois o mesmo se apresenta de forma marcante tanto na sua produção quanto no seu consumo.

O espaço desta pesquisa delimita-se pelo sabor do açúcar espalhado pelo Piauí, ou seja, os doces existentes em todo o estado, que carregam consigo significativas práticas sociais e, sobretudo, histórias.

A metodologia utilizada foi a pesquisa bibliográfica num primeiro momento, identificando autores que abordam sobre alimentação no Piauí. Em seguida, adentrou-se nos estudos que se dedicaram aos doces. O segundo momento do trabalho diz respeito à pesquisa de campo, na qual se fez um levantamento dos doces consumidos de norte a sul do estado. Nessa fase, atentou-se para as variedades de doces existentes, seu modo de preparação, consumo e venda. Para isso, visitou-se mercados, feiras, fábricas de doces de Parnaíba a Corrente (norte a sul), afim de coletar através de conversas, entrevistas com os moradores locais em busca de suas experiências com os e doces, seus saberes, “ciências” que contribuíram para um olhar antropológico e histórico sobre a temática. Nessa abordagem, Geertz (2008) contribuiu com a descrição densa na interpretação da cultura alimentar.

A partir de um mapeamento dos doces consumidos no estado do Piauí, teve-se como resultado a verificação da existência de uma produção ímpar do doce de buriti embalado em caixas da própria fibra e do doce de casca de limão, os quais defende-se ser uma das marcas identitárias da comida piauiense.

Prezando por uma maneira didática de apresentação este trabalho divide-se em quatro capítulos. No primeiro, apresenta-se um panorama da história do doce, destacando a estética como marca principal dos doces ao se afirmar que os doces, além de agradáveis no sabor, também o são em aparência. O capítulo informa ainda sobre a herança portuguesa na preparação dos doces brasileiros, nesse momento, adentra-se no contexto histórico nordestino por ocasião de sua imponência na produção de açúcar no período colonial e em períodos posteriores.

O enfoque sobre o Piauí é apresentado no segundo capítulo, no qual é discutido o conceito de “piauiensidade”, ou seja, o que particulariza o povo desse estado. Em seguida, faz-se um levantamento bibliográfico sobre a história da alimentação, evidenciando as comidas típicas do Piauí.

Como dentro do levantamento histórico observou-se uma maior evidenciação de preparações salgadas, o terceiro capítulo traz uma proposta de se evidenciar especificamente as preparações doces. Para tanto, nessa parte do texto, categorizou-se os doces em dois grupos: os consumidos no dia-a-dia e os que são destinados aos dias de festa. Ainda nesse capítulo, aborda-se a relação dos variados doces consumidos em todo o estado.

No quarto capítulo, retoma-se a discussão apresentada no segundo capítulo sobre a identidade, e chega-se à conclusão de que são os doces de buriti e de casca de limão que carregam a singularidade das preparações típicas piauienses. Desse modo, quanto ao doce de buriti, destaca-se a sua predominância em todo o Piauí e, especificamente, sobre a produção no centro do estado, onde a embalagem faz a diferença. Já o doce de casca de limão, destaca-se sua pela beleza e delicadeza. Por fim, evidencia-se o saber fazer e também a divulgação desses doces enquanto marca da culinária piauiense em nível nacional, destacando a hospitalidade, no que diz respeito ao turismo, como mecanismo de promoção e divulgação dos doces piauienses.

2 REVISÃO DE LITERATURA

Não se pretende aqui escrever a história do doce, uma vez que a proposta é apresentar um panorama para contextualizar o objeto desta pesquisa – o doce – como algo que está intimamente ligado à alimentação, à satisfação humana. Inicialmente consumido a partir do mel, seguido pelo tão caro e cobiçado açúcar, o doce hoje figura como verdadeiro produto do embelezamento na arte de comer.

Neste capítulo, apresenta-se o doce como detentor de uma estética e sabor que seduz aquele que o vê; na sequência, aborda-se acerca da história do doce, sobretudo em Portugal e sua predominância no Nordeste do Brasil. Sobre sua origem, afirma-se que "os doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de famílias das casas grandes e dos sobrados [...]" (FREYRE, 2007, p. 72).

Apesar de muitos dos preceitos alimentares do Brasil terem sido importados da Europa e de onde vêm muitos de seus fundamentos, como observados por Freyre (2007) e Cascudo (2011), não é interessante afirmar que eles estejam fixados no passado, isso se levar em conta que eles, ao invés de uma simples imitação prática do sistema alimentar português, são fruto das interpretações coletivas e individuais transmitidas de geração a geração e obedecendo a lógicas sociais próprias.

2.1 DOCES DIVINOS OU DIVINAS DELÍCIAS?

O doce, no que tange à vivência humana, assume um papel importante dentro do cenário da história da alimentação. Falar de doces é adentrar em um espaço mítico do paladar humano, que envolve muitos sentimentos e sensações. Fruto do açúcar, o doce “adoça” relações, floresce reuniões, instiga amizades e agrada os sentidos. Atribuído a anseios divinos, os doces são capazes de agradar quase todas as pessoas.

Flandrin, Montanari (1998) afirmam que o doce acompanhou toda a história e evolução da civilização humana. Inicialmente, ele surge como possibilidade de alimentação e sobrevivência, para depois tomar *status* de especiaria destinada a famílias nobres.

Para o paladar humano, os sabores possuem preferências ou aversões inatas. No caso do sabor doce, a possibilidade de alguém preferi-lo é bem maior que, por exemplo, gostar do amargo. Isso pode ser sustentado pelas especificidades biológicas dos seres humanos (as papilas gustativas, a sensação de satisfação ocasionada pelo doce e a própria necessidade de glicose), e também pelas preferências culturais adquiridas com as relações sociais.

Tudo que se mostra agradável, prazeroso, instigante, é o doce, do adjetivo latino *dulcis* e, tem sabor como mel ou o do açúcar. Dá água na boca e instiga sensações palatais. [...] percorre um vocabulário amplo, ao fustigar os sentidos e consolidar emoções de deleite [...] (QUINTAS, 2007, p. 81).

No Brasil, o doce carrega, além de sabor, muita história, sendo o Nordeste, em um primeiro momento, uma espécie de celeiro de adequações e novas preparações a partir do açúcar. No período colonial, a casa grande era sempre muito abastada de açúcar vindo do engenho, o que a tornava o lugar de maior fatura em termos de doces na época.

Freyre (2007, p. 13) defende que sem o “açúcar não se compreende o homem do nordeste”. O autor apresenta a sociedade pernambucana colonial evidenciando seu grande apreço ao consumo de doces, o que levou outras sociedades a considerarem, em alguns casos, as preparações como verdadeiros abusos de açúcar.

As sinhás e os meninos eram doidos por doces; doidos por açúcar, até em forma de alfenim, de alféloa, de confeito, tão saboreados pelos meninos e pelas moças quanto o doce ou a geléia de goiabada e de arará pelos senhores maduros e até pelos velhos (FREYRE, 1989, p. 114).

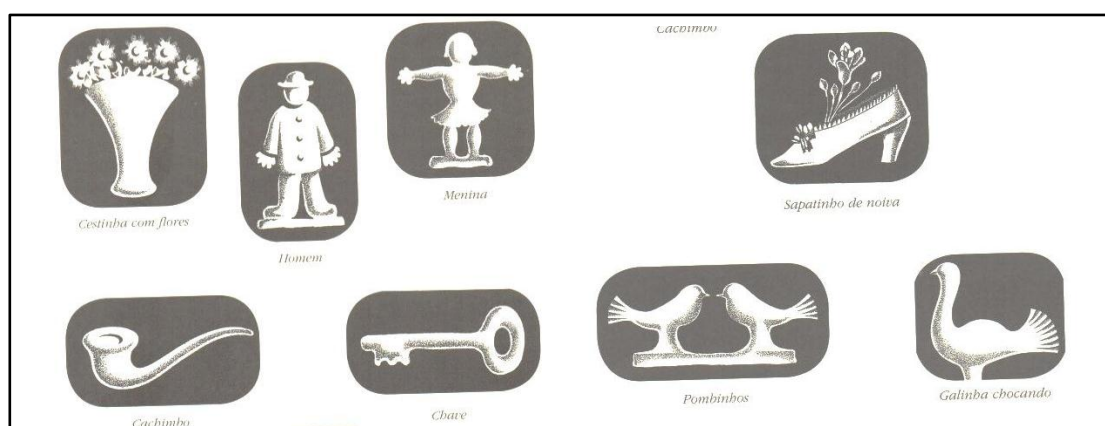
O doce, além de saboroso, também tem valor estético, ou seja, precisa ser bonito. Dentro da história da confeitaria, o açúcar assume o papel de ornato central de algumas mesas, no caso, especificamente, cita-se a utilização das esculturas de açúcar, verdadeiras obras de arte.

Os doces assumem estéticas próprias em formatos, texturas, cores, acessórios de papel fino rendado, na louça, nas formas de metal – estrela, meia lua, bicho, flor – que vão integrando valor ao alimento, indo muito além do paladar, muito além do ato de nutrir o corpo (LODY, 2011, p. 183).

Mesmo longe do requinte da metrópole, a sociedade açucareira do Nordeste ostentou-se segundo padrões europeus, um exemplo claro é a atribuição de nomes de famílias a docos e bolos finos⁵.

Os docos brasileiros se diferem dos docos portugueses pela perícia na arte de executar essa atividade pelas doceiras que “não consideravam completos os seus docos ou seus bolos sem esses enfeites”, pois deveriam assumir “[...] formas graciosas ou simbólicas de flores, bichos, figuras humanas ” (FREYRE, 2007, p. 39).

Figura 01: Decoração de alfenins em Pernambuco



Fonte: FREYRE, 2007, p 67.

Na história da humanidade, a alimentação é fator determinante de existência e, com o passar dos tempos, ela vem adquirindo cada vez mais especificidades, transpondo o limite do “saciar a forma” para patamares de maior valoração do sabor e da aparência. Nesse contexto, o “doce celebra, identifica, nomeia, compõe e ainda alimenta, tem gosto e sabor” (LODY, 2011, p. 235).

De acordo com Perrella; Perrella (2016), o primeiro contato do homem com algo doce foi com o mel obtido de colmeias de abelhas. Remontando ao Egito antigo, os autores evidenciam que a apicultura foi bastante desenvolvida e cultuada por volta dos 3.000 anos a. C, ao destacar que são recorrentes essas referências em papiros e inscrições.

Já Flandrin; Montanari (1998) afirmam que o mel foi utilizado quase que de forma exclusiva para a confecção de docos durante a Idade Média. Só posterior a à

⁵ O bolo Souza Leão é um desses que recebem o nome de uma família tradicional pernambucana.

chegada do açúcar na Europa é que os doces ganharam novas formas de apresentações.

Os israelitas, em suas peregrinações pelo deserto até o monte Sinai, encontraram como fonte de alimento o *manna*: uma secreção de um pequeno inseto colhida nos ramos de tamaris pela manhã (antes que as formigas o devorassem) e guardada em potes vedados. Essa mesma espécie de árvore era encontrada na Pérsia e na Índia, onde o *manna* era usado para fazer doces (PERRELLA; PERRELLA, 2016, p. 42).

Só depois, é que a cana de açúcar passa a adoçar o dia-a-dia mundo a fora. A cana de açúcar é originária do sudeste asiático, possivelmente nas Índias, alcançando a Pérsia e logo em seguida com comércio realizado pelos árabes chega ao Mediterrâneo.

À Europa o açúcar chegou, oficialmente, só no século XV. Por mãos mouras. Transportado em caravanas terrestres que vinham da Ásia para os portos de Gênova e Veneza, daí seguindo pelo resto do continente. Mas há registros esporádicos da presença desse açúcar bem antes disso, em despensas nobres [...] (CAVALCANTI, 2007, p. 153).

Com as grandes navegações e o amplo contato entre as variadas civilizações do século XV e adiante, diversos produtos transitaram nos navios, ocasionando uma “troca” de cultura e produtos. Com o açúcar não foi diferente, esse produto foi por muito tempo uma moeda de grande valor de troca por outros produtos. Dentro desse contexto de trocas de produtos, chega ao Brasil a cana-de-açúcar como uma alternativa portuguesa de aproveitamento das novas terras conquistadas.

2.2 HERANÇA PORTUGUESA COM CERTEZA

O início da confeitaria e, conseqüentemente, o desenvolvimento de produtos com o sabor doce remontam à Grécia. Ancorando-se em Aristófanes (450-385 a. C), Perrella; Perrella (2016) apontam que o grego cita variados doces produzidos na época, dentre os quais

O *ecris*, uma espécie de rosquinha feita com farinha de sarraceno, mel e óleo; o *dispyrus*, doce degustado morno após ser mergulhado em vinho; o

trion, tipo de torta recheada com amêndoas e servida envoltas em folhas de figo; o *thryon* (ou *polluce*), confeccionado com uvas, farinha, queijo, gordura e mel e posto para ferver, similar ao nosso atual pudim (PERRELLA; PERRELLA, 2016, p. 17).

No início da produção de doces, é importante mencionar que foi a mulher, a responsável pelos primeiros, visto que ela tinha familiaridade maior com a cozinha. “Mas é certo que a arte de fabricar doces teve início nos lares, sendo feitos por mulheres para abastecer suas famílias.” (PERRELLA; PERRELLA, 2016, p. 20).

Porém é em Portugal que a prática dos doces se torna evidente e ultrapassa os domínios de Além mar, cruzando mares, para então entender a passagem da cultura do açúcar para solos brasileiros.

A partir da experiência adquirida com os primeiros engenhos, Portugal alavanca com a instalação de outros em suas colônias, nesse momento, se insere no território do Brasil.

No Brasil, a cana-de-açúcar foi cultivada em quase toda extensão territorial, especialmente no Nordeste e Sudeste. Sabe-se que na Capitania de São Vicente, em 1533, já havia um engenho chamado Engenho do Senhor Governador, o primeiro do país (que mais tarde passou a se chamar Armadores, e depois São Jorge dos Erasmos). O açúcar mudou o Panorama do país: maior produto de exportação durante anos constituiu um marco em nossa história como maior agente da independência econômica (PERRELLA; PERRELLA, 2016, p. 50)

Em solos Europeus, enclausurado em mosteiros e conventos, os doces ganharam, mais respaldo no que concerne à sua elaboração com a abundância de gemas, proporcionada pelo alto consumo de clara de ovo para passar as roupas dos religiosos. As gemas passaram a ser uma matéria-prima de fácil manuseio e de fiel combinação com o açúcar, o que fez surgir alguns dos doces mais famosos de Portugal e do Brasil.

As freiras e monges dedicavam mais tempo à confeitaria, além de estarem em maior número, podendo assim produzir maior quantidade. Mesmo com alto custo dos materiais, podiam adequar suas receitas de forma rentável e econômica, além de não pagarem impostos e da vantagem de vender nas portas de suas instituições. [...] Mesmo as mais simples, como os ovos moles de Aveiro, os ovos queimados e as compotas de frutas, nas mãos das freiras tinham outro sabor. As receitas eram mantidas em segredo (PERRELLA; PERRELLA, 2016, p. 101).

No Brasil, é importante também mencionar os conventos como verdadeiros “locais doces”, isso proporcionado pela variada produção de doces.

Os conventos em Portugal e, de certa maneira, também no Brasil foram os grandes laboratórios nos experimentos de receitas, especialmente doces. Uma considerável lista bem situa algumas especialidades dos conventos portugueses, e algumas dessas receitas são incluídas nos hábitos das casas, dos restaurantes, das confeitarias, entre outros (LODY, 2009, p. 146)

É importante evidenciar ainda que fora dos mosteiros o açúcar tinha fins medicinais. Por ser escasso e raro, o açúcar passa a ser artigo de luxo, sendo a manipulação e vendido exclusivamente por médicos farmacêuticos e, assim, surgem as farmácias-confeitarias.

De acordo com Quintas (2007), pela alta no mercado internacional, o açúcar representou uma das mais caras e melhores iguarias da Europa, denominada como “ouro branco”. Também Lody (2011) sinaliza que,

No século XVI, o então chamado ouro branco, o açúcar, inicialmente rara especiaria, só comparada em valor comercial ao grama do ouro, é a grande abertura do encontro dos povos, de continentes, de sociedades de várias partes do mundo (LODY, 2011, p. 92).

Devido à inventividade das doceiras e à disponibilidade do açúcar, o Nordeste uma região fértil em doces, compotas e muitos bolos. A arte da doçaria típica é transmitida oralmente e a observação do trabalho dos mais experientes.

No Brasil, como citado anteriormente, o Nordeste surge como grande região produtora de açúcar, conseqüentemente muito assistida pela produção de doces e, nas palavras de Freyre (2007) se: “Não só do açúcar: também a área por excelência do bolo aristocrático, do doce fino, da sobremesa fidalga – tanto contraditoriamente – quanto do doce e do bolo de rua, do doce e do bolo de tabuleiro, da rapadura [...]” (FREYRE, 2007, p. 25).

Mesmo com o surgimento de outras regiões produtoras de doces, como afirma Gilberto Freyre (2007), denominadas como sub-regiões dos doces, tais como o Rio de Janeiro e a tradição de doces finos, o Rio Grande do Sul com a doçaria de Pelotas, o Pará com suas variadas compotas de frutas amazônicas, e Minas Gerais, o Nordeste tem a supremacia no primado da doçaria brasileira.

estes tornam-se comuns o que levou à ampliação da variedade de produção a partir da utilização das frutas da terra como as bananas, o abacaxi, o araçá e a goiaba que passaram a ganhar notoriedade.

Dentro do contexto de elaboração de alguns doces, as amêndoas foram ingredientes extremamente comuns em Portugal, mas inexistentes no Brasil, sendo substituídas pelo amendoim, pela castanha de caju ou pela castanha-do-pará.

Muitas dessas combinações e criatividade existentes no universo de produção dos doces no período são ainda muito apreciadas nos dias de hoje como, o “bolo de rolo”, muito apreciado em Pernambuco e que teve sua origem a partir do “bolo colchão de noiva”, tipicamente português, e a “queijadinha sergipana” que em território brasileiro teve o queijo substituído pelo coco.

3 OBJETIVOS

3.1 GERAL:

- Investigar os doces consumidos em território piauiense como marca de sua identidade gastronômica.

3.2 ESPECÍFICOS:

- Refletir sobre o saber fazer dos doces piauienses;
- Analisar a historicidade da preparação de doces;
- Compreender a relação dos doces como atrativo turístico no Piauí.

4 METODOLOGIA

A construção da pesquisa, bem como a redação do texto, levou em consideração algumas etapas, aqui tomadas como meio de interagir com o objeto:

Pesquisa bibliográfica – Com o arsenal conceitual e o esteio teórico ancorado em autores que se dedicaram à história do Piauí, a saber, Silva Filho (2007), Nunes (2010), Camilo Filho (1962), Dias (2010), Padre Chaves (1996); também destaca-se a abordagem da história da alimentação por meio das obras de Noé Mendes (1977), Elzeni Portela (1993), Medeiros (2017). Quanto à alimentação e folclore, esta pesquisa baseou-se em Carvalho Júnior (2014), (2015), Silva (2013), Matos (2003), sobre alimentação no Piauí, além de Freyre e Lody sobre os doces e alimentação. Souza, Costa Filho, Vilhena além de Dias contribuíram com seus estudos sobre a identidade piauiense. Dias *et al* (2002) forneceram aporte teórico sobre hospitalidade. Além da pesquisa e consulta ao acervo particular do professor Domingos Júnior composto de folder, jornais, guias turísticos e cadernos de turismo em jornais do Piauí sobre a divulgação turística.

Pesquisa de campo – Com o amparo teórico, realizou-se pesquisa de campo com o apoio da etnografia visitou-se mercados e feiras com o objetivo de observação da dinâmica desses espaços e as preferências dos consumidores pelos doces, bolos, comidas e produtos. Os mercados visitados localizam-se nos municípios de Corrente, Parnaguá, Cristino Castro, Floriano, Oeiras, Picos, Inhumas, Parnaíba, Piracuruca, Teresina, Campo Maior, Castelo do Piauí, Uruçuí e José de Freitas. Em um diário de campo, foram cuidadosamente anotadas as observações. Visitou-se ainda a fábrica de doces Lili Doce em Ipiranga do Piauí, onde foram realizadas entrevistas com doceiras, além da Doce Artes, em Teresina, e a Mini fábrica de doces, em Manoel Emídio (desativada). Visitou-se também residências de Lagoa do Piauí, Parnaíba, Beneditinos e Teresina em busca de saberes e práticas na feitura dos doces. Além do registro nos diários de campos, foi realizado o registro fotográfico.

Pesquisa de gabinete – Após a coleta e transcrição das entrevistas foi analisado o material do campo.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No anseio de apresentar o “de comer” piauiense, expressão⁶ comum quando se fala em comidas, o objetivo deste capítulo é evidenciar o que caracteriza o povo piauiense quanto à sua identidade cultural, seja ela a partir do forte e destemido vaqueiro ou da mulher com a “mão boa” para preparar comidas e doces.

Apresenta-se também uma história vinculada a comidas, estas com um toque piauiense no saber fazer, muitas delas executadas em panelas de ferro aquecidas nas trempes arquitetadamente dispostas nas cozinhas das fazendas, ou enclausuradas no final dos cercados, embaixo de arbustos ou árvores, com cuidado no preparo de doce que “tem ciência” para não desandar.

5.1 UMA PIAUIENSIDADE

O Piauí, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, é uma das 27 unidades federativas do Brasil, localizada na região Nordeste, tendo como limites o Ceará e Pernambuco ao leste, Bahia ao sul e sudeste, Tocantins a sudoeste, Maranhão a oeste e Oceano Atlântico extremo norte.

Com uma área de 250.934 km⁷, essa grande extensão, segundo Nunes (1973, p. 52), “[...] constitui o planalto piauiense que se subdivide em chapadões, delimitados por afluentes [...], que, por sua vez, subdividem-se em chapadas, também delimitadas por sub-afluentes”. Pe. Chaves (1998) define o Piauí geograficamente como uma ponte bem definida ligando duas regiões distintas da América do Sul. A ponte para Pe. Chaves é a região Meio Norte do Brasil, uma faixa de terra entre a Amazônia úmida e o sertão semiárido.

Essa geografia com abundância de água e pastos naturais foi o local propício para a pecuária extensiva, instaladas pelos donatários da Casa da Torre da

⁶ As expressões do linguajar de um povo é aquilo que somente os naturais de uma determinada região entendem em detrimento de outras expressões de outras regiões. No Piauí, os trabalhos de Oliveira (1977); Silva (1988) apresentam algumas das expressões do linguajar do piauiense como “de comer” que significa comida; “encosta pra mesa” (fazer referência com a página) um convite para se servir da comida.

⁷ Sem considerar a zona de litígio com o estado do Ceará. A zona de litígio compreende a... (Uma nota de explicação não deve conter informações que carecem de explicação)

Bahia, que gradativamente, desde o final do século XVII, foi instalando fazendas para criação de gado nestes sertões⁸. Depois, essa mesma geografia vinculada aos biomas do cerrado, caatinga e mata dos cocais será apropriada para a produção de doces em virtude das frutas de cada região.

A capitania de São José do Piauí só vem a ser instalada em 1759, mesmo antes da região ter sido divulgada e ocupada, pela criação de gado.

1676 – Primeiras sesmarias no Piauí; 1696 – Instalação da freguesia de Nossa Senhora da Vitória; 1697 – estabelecimento de um caminho entre a Bahia e o Maranhão, através de terras piauienses; 1701 – o Piauí é anexado ao Maranhão; [...]; 1717 – Instalação da Vila da Mocha; 1758 – Elevação do Piauí a Capitania; 1759 – Posse do Governador Pereira Caldas (CAMILO FILHO, 1969, p. 12).

Observa-se que, mesmo não existindo enquanto capitania independente, ligada ao Pernambuco e posteriormente ao Maranhão, entre historiadores, ao evidenciar a história da região remontando há bem antes, com a instalação dos primeiros currais.

Discutir piauiensidade leva-nos à necessidade de evidenciar o que legitima a população desse estado, como se deu sua construção cultural, social e econômica, para então entendermos a identidade do seu povo. Paul Ricoeur (1985) observa que a:

Identidade não poderia ter outra forma do que a narrativa, pois definir-se é, em última análise, narrar. Uma coletividade ou um indivíduo se definiria, portanto, através de histórias que ela narra a si mesma e, destas narrativas, poder-se-ia extrair a própria essência da definição implícita na qual esta coletividade se encontra (RICOEUR, 1985, p. 432).

Dessa forma, o conceito de identidade para o autor parte de um princípio coletivo, no qual os indivíduos compartilham de características transmitidas através de gerações, afirmando-se através de mecanismos de aproximação e pertencimento.

⁸ A região que hoje é denominada de Piauí foi, durante muito tempo, as terras do Sertão de Dentro, oposto ao litoral, o sertão de Fora.

Quando se fala em identidade, a própria palavra remete a algo sobre o qual identifica-se, o que, de certa forma, implica-se dizer que ela não é um aspecto que nasce com as pessoas, mas as aproxima e, com o passar dos tempos, é transformada em algo que remete à representação, figura-se como o que traz em síntese o que nos caracteriza, são construções identitárias que “não são literalmente impressas em nossos genes... As pessoas não são apenas cidadãos legais de uma nação: elas participam da ideia da nação tal como representada em sua cultura nacional” (HALL, 2005, p. 49). Neste sentido, tem-se a identidade como algo construído a partir das relações sociais.

A ocupação tardia do território que mais tarde se constituiu a capitania/estado do Piauí deixou por muito tempo essa região abandonada em meio ao litoral, onde os fazendeiros instalavam suas fazendas e deixavam por essas terras seus vaqueiros, que cuidavam do gado e administravam o patrimônio do fazendeiro absenteísta que não residia, na sua maioria, nos sertões, onde as povoações eram mínimas e relegadas à toda sorte, além disso, as fazendas eram distantes uma das outras e também relegadas à mesma sorte.

Nesse sistema excludente, a região é estigmatizada como uma das mais miseráveis de todo o país, isso devido às secas constantes que assolavam essas plagas, o que fez surgir uma imagem do Piauí como lugar distante, sem identidade ou uma identidade de um povo vinculada à figura do “coitadinho”, pobre e desconhecido.

Conhecido como um dos mais pobres do Brasil, foi durante muito tempo, motivo de piadas e anedotas de todo gênero; desconhecido da maioria da população brasileira, porém, chama atenção tanto por sua história e localização geográfica, riquezas naturais e arqueológicas quanto pelo mito do isolamento. Estado marcado pelos contrastes entre a pobreza e as frequentes secas do sertão e caatinga e as belezas naturais do menor litoral do país (DIAS, 2003, p. 216).

Como se vê, o isolamento do Piauí, que não é tão geográfico quanto sociocultural, herança antropológica dos pastos distantes e férteis, localizados no sertão, gerou uma fragmentação nos seus traços culturais ou, por uma outra visão, gerou um profundo abalo na sedimentação da autoestima dos seus habitantes.

Souza (2010), ao abordar acerca das narrativas de piauiensidade, foca no período republicano, evidenciando o “ser piauiense” no século XX, isso a partir de textos históricos. O pesquisador sustentou-se em intelectuais que escreveram sobre o estado (Odilon Nunes, Clodoaldo Freitas, Higino Cunha e Abdias Neves), que abordaram a vasta produção intelectual no Piauí, em comparação a outros estados com maior poder aquisitivo. Os escritos trazem informações acerca da sociedade piauiense, trata-se de

[...] livros, discursos, conferências e artigos produzidos com intencionalidade historiográfica, bem como outros que, pela capacidade de narrar e interpretar fatos, traçar perfis ou comentar costumes, traduzem uma preocupação consciente de articular o passado, o presente e o futuro numa perspectiva historicista (SOUZA, 2010, p. 32).

Costa Filho (2010), tratando das representações identitárias presentes na literatura piauiense, apresenta como marcas do estado a bravura do povo, as festividades religiosas, atrelada à sua hospitalidade no trato de receber o visitante.

Hospitalidade é fundamentalmente o ato de acolher e prestar serviços a alguém que por qualquer motivo esteja fora de seu local de domicílio. A hospitalidade é uma relação especializada entre dois protagonistas, aquele que recebe e aquele que é recebido. Para Grinover (2002, p. 56), “a oferta da hospitalidade é uma troca que tem por objetivo aumentar o bem-estar tanto do anfitrião quando do hóspede [...] o anfitrião beneficia-se do aumento de prestígio e respeito dentro da comunidade”. Dessa forma, a hospitalidade muda, transforma estranhos em familiares, distantes em próximos. No sertão do Piauí, dentre os rituais de hospitalidade, é comum que, ao receber as pessoas, sempre se ofereça ao visitante algo para comer ou beber.

Nas casas mais ricas bolos, doces, cajuínas, café, coalhada, frutas da época, fazem parte dos rituais de hospitalidade. Convidar o visitante a sentar à mesa das refeições e compartilhar o alimento é a marca mais significativa da hospitalidade do piauiense. As casas mais pobres oferecem ovo cozido, couro de bode, um café, frutas silvestres como pequi, araçá, araticum, sembrebas (são os sucos de umbu, cajá, tamarindo, buriti) ou ainda abóbora ou batata doce cozidas. Sempre se oferece algo ao visitante. Fruto ora do distanciamento das fazendas e casas nesses sertões, ora do vaqueiro que cuida do gado distante da fazenda que lida com a pecuária extensiva, o que exige uma dinâmica distinta ao sair cedo e retornar tarde.

A socialização da sociedade da época se dava também pelo convívio nos alpendres das casas de fazendas e as “casas abertas”, locais das conversas, de debulhar feijão ou milho como descreve Siva Filho (2007):

À noite, no alpendre, reuniam-se patrões e empregados, uns espichados em redes e preguiçosos, outros em tamboretes, adentravam a noite nas conversas [...] o alpendre é a mais forte expressão e principal característica que distingue a casa de campo da casa urbana. Espaço polivalente que melhor traduz a **hospitalidade sertaneja** (SILVA FILHO, 2007, p. 95, grifo nosso).

Nesse espaço sempre se servia algo para acompanhar a conversa e uma mesa farta representava o prestígio social no sertão, herança das fazendas que foi levada apenas no período para a cidade, uma vez que o Piauí teve seu processo de urbanização tardio.

No alvorecer da década de 1970, com as primeiras propostas de incrementar o turismo no Piauí, a hospitalidade foi desde o início apresentada como o mais significativo traço da identidade piauiense e as divulgações da folheteria do estado de preparações culinárias marcaram os atrativos de determinadas regiões.

No que se refere à comida, se cristalizou na literatura especializada e principalmente nos discursos que no Piauí não existia/existe um prato regional a exemplo de outros estados como a Bahia, Maranhão, Pernambuco, Minas Gerais e Espírito Santos, para citar alguns.

O Piauí não possui um prato de identidade regional como o churrasco gaúcho, como a feijoada dos cariocas, como os acarajés dos baianos, como a peixada dos pernambucanos, a moqueca dos capixabas, como o pato no tucupi dos paraenses ou como o arroz de cuxá dos maranhenses. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense, entretanto, não há como negar que, apesar de ser simples, a nossa mesa é bastante diversificada (MATOS, 2004, p. 23).

Assim, foi contruído um discurso de que o Piauí não tem uma identidade culinária e preconceitos oriundos da não valoração dos pratos ainda fortalecem essa ideia.

5.2 APONTAMENTOS SOBRE A ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ

No decorrer da evolução humana a alimentação foi/é sem dúvidas umas das principais maneiras de sobreviver, pois dela depende-se o funcionamento do organismo. Remontando aos piauienses, traçar uma história da alimentação é fator importante quando se deseja evidenciar uma identidade produzida a partir do que se come, assim sendo, para visualizar um ser humano dentro da história faz-se necessário, isso na medida em que se busca compreender seu convívio social e alimentar. Diante disso, é imprescindível buscar informações mais antigas sobre os primeiros habitantes locais, o que nos leva às pesquisas arqueológicas feitas por Guidon (2014), Martin (2014) e Lage (2014) que demonstram a existência do homem na região, que hoje é o Piauí, a pelo menos 100.000 anos⁹. Entretanto, se os dados arqueológicos no que tange à cultura material aumentam com o avanço das pesquisas, pouco se conhece sobre a cultura alimentar desses grupos, isso porque quase não se tem destinado a essas pesquisas um enfoque na alimentação desses antepassados, o que deixa uma lacuna nesse caminho do homem e sua alimentação. Dentre os vestígios arqueológicos encontrados em escavações, têm-se muitos utensílios de cerâmica, possivelmente destinados à produção/consumo de alimentos. Alguns grãos, frutas e animais podem ter sido a dieta desses povos.

No que diz respeito à história da presença indígena no Piauí, o que se tem é revelado a partir de relatos de viajantes e cronistas que passaram pela região por volta do século XVII. Segundo Baptista (2009) grande era o número de tribos indígenas próximas aos rios, e que mantinha uma alimentação também baseada no que a natureza oferecia, desde frutos a animais e peixes¹⁰.

Baptista (2009), resumidamente, apresenta quatro grandes etnias indígenas do Piauí que tiveram representantes na colônia: A Tupi-guarani (ou simplesmente Tupi), a Jê, a Caraíba (ou Caribe) e a Cariri. Sobre a alimentação desses grupos apresenta:

⁹ Na região da Serra da Capivara, Localizada no sudeste do Piauí, existem evidências da antiga presença humana que foram datadas entre 100.000 e 58.000 anos BP, no sítio arqueológico Toca do Boqueirão da Pedra Furada.

¹⁰ Os trabalhos de Dias (2011), Carvalho (2009) e Baptista (2009).

TUPI: alimentação: caça e pesca (sete tipos: a linha e anzol, com arpão, com cabaça ou urupema, de barragem e a mão). Tinha agricultura. Plantavam mandioca (dois tipos), milho e batata ; **JÊ:** Alimentação: caça e pesca. Usavam veneno na pesca. Não tinham anzóis, mas era comum pescar com uma espécie de tarrafa rudimentar. Agricultura incipiente. O fogo não era comum. Tinha um processo característico para guardar alimentos: um forno (uma escavação onde eles eram colocados em camadas e cobertos com terra) ; **CARAÍBAS:** alimentação: coleta de casca e pesca. Desconheciam o anzol. Pequena agricultura: mandioca, milho e feijão. ; **CARIRI:** Conheciam a agricultura, embora mais rudimentar que a destes últimos. (BAPTISTA, 2009, p 118-120, grifos do nossos).

Com a colonização a ocupação do Piauí e a consequente consolidação do espaço que hoje é o estado, houve uma mudança no índice de pessoas estranhas aos indígenas, isso por conta da imigração vinda da Casa da Torre da Bahia destinada a ocupar as sesmarias daquela região.

Um dos senhores da Torre, Francisco Dias D' Ávila, acompanhado de vaqueiros e sertanistas, dentre eles Domingos Afonso Sertão que comandou uma expedição para ter os Gurgeias que, do Piauí incursionavam pelas fazendas do São Francisco. A expedição atingiu os campos piauienses, ultrapassando o Parnaíba, limite natural com o Maranhão. Essas descobertas proporcionaram à família Torre a posse de mais territórios. A ele e a Domingos Afonso Sertão foram doados, em 1684, mais sesmarias, situados a margens do Gurgéia e do Parnaíba. Surgiram a partir dessa data, os primeiros currais as margens do Canindé, eixo Principal de ocupação piauiense. (CABRAL, 1992 citado por TAPETY, 2007, p. 37).

Com esse processo de ocupação do espaço por parte dos afortunados ligados à Casa da Torre, surgem os primeiros currais de gado que passaram a integrar as terras destinadas à monocultura da cana-de-açúcar, principal fonte proteica nos espaços produtores de açúcar. Essas duas atividades geraram um conflito espacial por conta do fato de que a criação de gado necessitava de grandes espaços, indo de encontro à plantação de cana-de-açúcar que, além de espaço, também era inconciliável com a presença de animais.

De acordo com Bitencourt (2011), existia uma separação clara entre os dois sistemas em termos espaciais, mesmo ambos dependendo um do outro:

Devido à impossibilidade de convivência da monocultura açucareira foi elaborado um documento, a carta Régia de 1701, que proibia a criação de gado até a distância de dez léguas a partir da costa marítima, pois os bovinos representavam perigo aos canaviais. Nesse período, os bovinos atendiam à crescente necessidade tanto da monocultura da cana-de-açúcar

quanto da mineração, o interesse econômico imprimiu grande velocidade no ritmo de ocupação do sertão nordestino (BITENCOURT, 2011, p. 16-17).

Observa-se que a colonização do estado se deu por força, principalmente, do anseio econômico, que vislumbrava a possibilidade de alimentar com a carne bovina os engenhos do nordeste e as minas de ouro. Dessa forma, a história do Piauí nasce com a pecuária e liga-se também indiretamente à produção de açúcar como parte da gênese de sua formação.

Ainda na fase de instalação dos primeiros currais, pouco se atentou à qualidade da casa de fazenda que era muito simples, sempre próxima aos rios, construída basicamente de madeira, pedras e barro. Só posteriormente, a casa toma ares de supremacia no Piauí. Quanto à alimentação nesse período, ela ficou quase que totalmente atrelada a produtos trazidos de outros locais. Com o passar do tempo e o aumento da população nas fazendas, houve uma preocupação com a plantação de produtos para subsistência, basicamente, milho, feijão e mandioca.

As fazendas foram sempre autossuficientes, ou seja, pela distância que existia entre uma e outra, tudo que necessitavam deveria ser produzido na fazenda. O gado era totalmente aproveitado, a carne comumente era seca ao sol para que durasse por mais tempo, as vísceras eram consumidas em forma de “panelada”. Havia também a salmoura, resultado da salga da carne que ficava nas gamelas e que era cozida até ficar cristalina, era usada como medicamento; e o couro, que era usado para cobrir cadeira, malas, fazer arreios para o gado. A carne de gado era intercalada com as carnes de “criação” que compreendia aos caprinos e ovinos e, também, às aves criadas no terreiro da fazenda – a galinha, o pato, o peru e o capote.

Com relação aos temperos utilizados, remontamos aos “canteiros”, localizados quase sempre perto do poço dos riachos. Neles se plantavam os cheiros-verdes, a cebolinha e o coentro, além da pimenta de cheiro¹¹. Os cozidos eram abastecidos de abóboras, macaxeira e batata doce, também frutos das roças e/ou vazantes.

¹¹ A verdura foi usada junto às preparações e não era consumida nas saladas. Só a partir da imigração dos sírios no Piauí, é que a salada passa, de forma muito tímida, a compor a dieta alimentar do piauiense.

A carne era sempre cozinhada – em caldo, para a mesa, pois o “caldo é força da comida” (CASCUDO, 1967, p. 235), por exigir muita força na lida diária com o gado, a comida era sempre “pesada”, uma comida forte.

A comida forte também é comida pesada [...]. Porque ela pesa no estômago, tem volume [...] e mantém a pessoa alimentada durante muitas horas. As maiores qualidades da comida forte [...] são atribuição da resistência para o trabalho e contra a fome [...] homem forte é o homem sadio e resistente para o trabalho. A comida forte tem sustança, cujos efeitos são reconhecidos de dois modos: a) na sua capacidade de manter o trabalhador alimentado por mais tempo [...] b) no seu poder de produzir e de conservar mais energia para atividade braçal. (BRANDÃO, 1976, citado por WOORTMANN, 2016, p. 31)

Nas fazendas existiam muitos afazeres, mas também existiam momentos destinados a festividades. Esses eventos, na maioria das vezes, estavam atrelados à comemoração de devoção aos santos e eram fartos de comida. As novenas, por exemplo, eram realizadas à noite e, ao final, comumente se tinha a celebração de uma missa – esta agendada com o padre que já encaixava em sua agenda de desobriga¹². Nesse dia servia-se bem cedo café e leite aos convidados que chegavam. Na véspera, já fora preparado os bolos para o café da manhã; no almoço havia muita carne e doces. O padre tinha sempre algo reservado e especial, pois, após as refeições, oferecia doces, o que evidencia o poder de sociabilidade do doce, uma vez que “[...] oferecer um doce, partilhar um bolo, um doce em calda, receita especial de família, é um importante elo que celebra encontros, festas, fortalecimento de relações. Certamente o açúcar do doce adoça e aproxima as pessoas” (LODY, 2009, p. 148-149).

A mesa das ocasiões festivas citadas ficava posta com o café, leite e bolos. Os que chegavam eram convidados a se direcionarem à ela e se servirem. O momento do almoço funcionava da mesma forma, mas comumente a mesa não comportava a todos sentados, somente as pessoas mais importantes permaneciam sentadas à ela, o padre é um exemplo. Ao término, os doces eram servidos.

¹² Os padres tinham dias específicos para celebrar missas anualmente nas comunidades afastadas dos centros urbanos. Nesses dias, as comunidades próximas ao local onde se celebrava, organizavam-se no intuito de batizar e casar seus filhos.

Quanto às festas nas fazendas, estas apresentavam grande abundância de comida, isso pela própria estrutura da casa e do poder que os donos detinham. O mesmo ritual se repetia na casa dos mais pobres que se organizavam com muita antecedência e quando não possuíam os animais, eles compravam ou trocavam pelo o que tinham. As galinhas eram colocados para “engordar” nas casas das “comadres” e nos dias de festa a abundância tomava conta da casa. Isso era válido para as noivadas¹³ no sertão.

Na vaquejada, a mais típica das festas de trabalho do sertão piauiense, se oferecia muita comida aos vaqueiros. Carne cozida, “frito” de carne seca, paçoca com arroz. De doce, apenas a rapadura acompanhava os fritos e/ou após as refeições.

A cozinha piauiense, conforme o que foi exposto, exhibe desde sua gênese uma abundância de comida. Isso mostra que, seja no Nordeste de maneira geral ou no Piauí em particular, mesmo sendo conhecidos como lugares da fome, há fartura na mesa nordestina, em especial do Piauí, ao menos nos dias de festa.

Nos dias comuns, de não festa, as comidas não eram tão fartas, mas também não eram simples. No café da manhã predominava o cuscuz de milho ou de arroz pisados no pilão, o beiju feito de goma das farinhadas e servidos com café e leite, isso nos períodos das vacas paridas. No almoço, havia arroz, feijão, carnes de porco, gado e galinhas, farinha, o que se repetia no jantar.

Mesmo nas casas pobres a comida era sempre pensada com abundância, pois havia o costume de se preparar um pouco mais pensando em alguém que poderia aparecer na hora das refeições. Mesmo em horários de não refeição, o café, o doce, a coalhada adoçada com rapadura eram oferecidos a quem chegava. Demonstrando a preocupação do anfitrião com o visitante.

Observa-se que a história da alimentação no Piauí recai muito sobre as fazendas, o que justifica as tipicidades dos pratos ainda existentes no campo culinário do estado: o maria-isabel, a paçoca, os bolos, os doces, os fritos, o capote, o pirão-de-parida, entre outros. Assim, o tópico que segue traz alguns aspectos

¹³ Festa de casamento. No sertão, o casamento era sempre uma grande festa com muita comida e doces. O trabalho de Falci (1993), - *As mulheres do sertão*, descreve as festas de casamentos no sertão piauiense, e apresenta a abundância de comida, doces, além do cuidado com a mesa, ornada com toalhas e utensílios.

ligados às características culturais que identificam parte desses pratos como tipicamente piauienses.

5.3 COMIDAS TÍPICAS¹⁴ PIAUIENSES

Silva (2013) apresenta o Piauí como um estado que tardiamente adere ao processo de urbanização, o que de certa forma favorece a manutenção das tradições alimentares oriundas das fazendas, ou seja, as comidas simples feitas à base de carne vermelha. O autor evidencia a discussão de patrimônio atrelada à alimentação, e destaca

como patrimônios culturais da sociedade piauiense as comidas típicas, ou seja, aquelas que estão presentes em todo o estado são: **maria izabel** (em suas diferentes versões, com diferentes tipos de carne, sendo a principal a com carne de sol); **paçoca** (carne de sol e farinha de mandioca); **pirão de parida** (galinha caipira e pirão de farinha de mandioca) e **cajuína** (suco de caju clarificado sem adição de açúcar). Além de algumas comidas típicas que têm o consumo registrado em regiões específicas do Piauí, bem como doces e comidas que são utilizadas como remédios caseiros (SILVA, 2013, p. 112, grifos nossos).

Quatro produtos são evidenciados como típicos: a maria izabel, a paçoca, o pirão de parida e a cajuína, pois são consumidos em todo o estado. Para Lody (2016, p. 144-145), “o valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato patrimonial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas”.

Nesse contexto de tipicidade da comida piauiense, é necessário evidenciar a importância da mulher no que diz respeito à manutenção dos conhecimentos culinários, que são passados às gerações seguintes, a partir da prática constante das preparações.

Foram as mulheres as responsáveis pela formação do gosto brasileiro, detentoras de patrimônios culinários e da transmissão oral dessa cultura secular. As tradições familiares e a oralidade permitiram a transmissão e a

¹⁴ “Comida típica” é entendida como comidas que fazem parte do dia-a-dia das pessoas e aceitas por maior parte da população, e o consumo tem uma continuidade histórica.

repetição de receitas, que correspondem ao elo de restauração da cozinha familiar e tocam o imaginário afetivo do indivíduo (BELUZZO, 2016 p.47).

Por seu turno, Carvalho Júnior (2015) apresenta outras preparações comumente consumidas no Piauí, mais voltado para a produção de bolos como o “bolo frito” que “é de receita simples e preparo rápido. Não tem horário certo para ser consumido o bolo frito, seja no café da manhã ou nas merendas” (Carvalho Júnior, 2015, p.14); a “rosca”, “uma iguaria piauiense apreciada com predominância para o centro norte do Estado” (Carvalho Júnior, 2015, p.16) ; as “petas”, sequilho feito à base de goma, azeite e ovo; a “brevidade”, “um bolo de goma açúcar, azeite, ovos e canela” (Carvalho Júnior, 2015, p.24) , este é preparado totalmente no pilão, antes de ser levado ao forno; o “pão-de-ló”, que “só presta com massa de mandioca seca e nova. O preparo do pão de ló começa com a massa” (Carvalho Júnior, 2015, p.29) , o estudioso observa que este é feito a partir da massa de mandioca, ou seja, a mandioca é ralada e coloca ao sol para secar; o “chouriço”, doce de sangue de porco; o “cuscuz de arroz”, “feito de arroz novo após ser colhido nos fins d’água (mês de abril e maio). O arroz é pilado no pilão” (Carvalho Júnior, 2015, p.42).. Como se vê, é variada a quantidade de preparações de bolos comumente consumidas no Piauí.

Figura 03: Rosca piauiense



Fonte: Acervo IFPI

De acordo com Trajano (2013), o Piauí é pouco lembrado na gastronomia brasileira – injustamente. A autora percorre o estado e comprova a riqueza de uma culinária que, em termos de originalidade, só encontrou rival com a do Pará.

Lima; Silva (2017), ao abordarem sobre a comida piauiense, concentram-se na relação entre alimentação e turismo e trazem as preparações denominadas de “Patrimônio Alimentar”, associadas às casas de fazenda, ou seja, comidas que possuem grande apego aos hábitos ainda coloniais do estado. Dessas comidas, as autoras destacam: galinha caipira, capote, carne de porco assado no forno, baião de dois com toucinho, carne de sol, arroz de leite, feijão com legumes, geleia de goiaba, doce de limão, doce de leite, coalhada, bolo de goma, bolo de puba fresca, bolo de caroço, cuscuz de arroz, pirão de leite, bolo frito.

Já Matos (2004) não atribui o conceito de típico às comidas piauienses, mas as relaciona como comidas tidas como iguarias. São elas: cuscuz, carne seca, beiju, paçoca, picadinho, panelada, buchada, sarapatel, tripa de porco, mão de vaca, galinha ao molho pardo, omelete, rosbife, churrasco, canja, sopas, caldos e bifes. Posteriormente, ele aponta os doces como típicos: “doces típicos de caju, cajuí, buriti, bacuri, banana, goiaba, laranja em casca, batata doce e abóbora” (MATOS, 2004, p. 80).

Dentro do cenário da história da alimentação do Piauí, verifica-se que pouco espaço se tem dado à escrita exclusivamente sobre os doces. Nesse sentido, é forçoso, a partir de agora, apontar parte dessas preparações que são muito consumidas, porém pesquisadas.

6 E OS DOCES? ONDE ESTÃO?

Se há uma característica quando se fala em comida piauiense, essa é, sem dúvida, a abundância no consumo de doces, talvez por sua inserção histórica do açúcar dentro do Nordeste, aqui mencionado anteriormente na visão de Gilberto Freyre.

Duas realidades são evidentes quando se problematiza a temática, a primeira delas é a citada acima e a segunda diz respeito aos poucos trabalhos escritos sobre as preparações culinárias do estado referentes aos doces. Dentro desta proposta surge a pergunta: onde estão os doces na história da alimentação piauiense?

Nesse sentido, este capítulo traz, a princípio, um panorama dos trabalhos que abordam sobre a temática. Posteriormente, optou-se por categorizar em grupos estas preparações: as consumidas diariamente e aquelas mais especiais, destinadas aos dias festivos.

Para tanto, lança-se a partir de agora um olhar sobre a história da alimentação piauiense, mais pontualmente para os doces do Piauí.

6.1 DOCES PIAUIENSES

Noé Mendes, em sua obra *Folclore Brasileiro: Piauí*, publicada em 1977, traz a culinária como parte do folclore do estado, e apresenta algumas preparações da região que dizem respeito aos bolos e doces:

Doce de limão em calda [...] Doces de: bacuri, buriti, mangaba, goiaba. Caju, laranja (casca), mamão, coco, abacaxi, banana, abóbora, batata, doce, umbu etc, podem ser em calda ou de massa. Muito interessante é o doce de casca de maracujá do mato, do sul do estado. Chapéu de couro [...] Alfinim, batida, tijolo e diversos tipos de rapaduras [...] Quebra-queixo [...]. Cocada: diversos tipos, mesmo aquelas que não são feitas à base de coco. Chouriço [...] (OLIVEIRA, 1977, p. 38-39).

Também Sousa (1992) contribui para a historiografia do doce no Piauí ao citar os doces de limão, de buriti, de casca de laranja, de batata com coco, o alfenim, e as batidas. Sousa (1993) ainda acrescenta os pirulitos de açúcar vendidos pelas ruas de Teresina como prática que desaparecia do cotidiano citadino. Por seu turno,

Medeiros (2017), além dos doces de limão, bacuri, caju, laranja, mamão e umbu, acrescenta o alfenim, o quebra-queixo e o chouriço.

Já Silva (2013) dedica-se ao doce de casca de limão, batata e buriti. Carvalho Júnior (2015), por sua vez, não demonstrou interesse nos doces e analisou as balas de café e o chouriço. Acrescenta-se ainda o trabalho de Matos (2004) sobre a produção artesanal e a passagem para uma produção industrial com o início do processo de industrialização do doce no Piauí.

O consumo de doces a partir da literatura específica remonta às primeiras fazendas de gado com a elaboração de doces de leite e a incorporação das frutas características da região como o caju, o buriti e a goiaba que eram transformadas juntamente com açúcar ou rapadura para que durassem no período de entre safra.

No estado do Piauí, há doces produzidos de diferentes ingredientes, sendo os de buriti e de casca de limão tipicamente piauienses. Embora seja apreciado no Nordeste como todo, o chouriço produzido no Piauí tem características diferentes de outros territórios nordestinos, como descrito nos trabalhos de Viriato *et al* (2014), que realiza uma etnografia no Ceará, e de Dantas (2004), que foca na região do Seridó, no Rio Grande do Norte.

Ainda no cotidiano alimentar dos doces piauienses estão inseridos os bolos, que são presença marcante no café da manhã e nas merendas. Eles são preparados para receber visitas, principalmente a “brevidade”, feito no pilão. Assim, os doces e bolos do Piauí estão ligados à hospitalidade e ao aproveitamento integral dos ingredientes.

Para Santos (2015), 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. Ainda segundo Santos (2015), essa tradição na cozinha nordestina surgiu com o açúcar e a mistura dos costumes dos portugueses, índios e negros.

Dessa maneira, quando se fala em comida piauiense, o doce vem associado como parte de uma cultura que caracteriza o povo do Piauí como hospitaleiro, festeiro e que costuma receber bem.

Figura 04: Tipos de doces feitos do Piauí

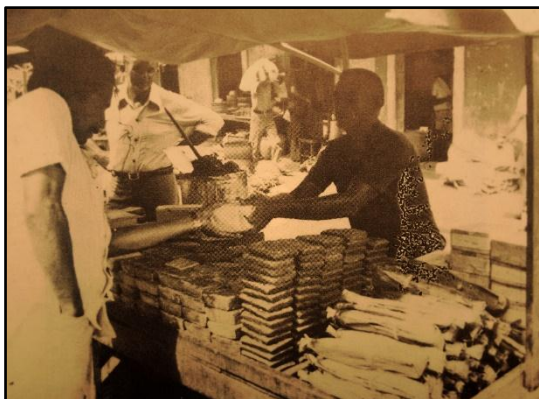


Fonte: Acervo do autor, 2017.

Ao lançar o olhar sobre os doces produzidos no Piauí, presentes na figura. 04 verifica-se que é grande a variedade das produções realizadas em diferentes municípios do estado. Muitas são adaptações e harmonização de sabores como os doces de jaca, de mamão, de batata-doce, de leite (feito em caroço e liso), de bacuri, de casca de laranja e de casca de limão.

A comercialização dos doces, além de ser realizada nas casas das doceiras, é também feita nos mercados público, em bancas destinadas à venda exclusiva do produto ou junto com outras mercadorias. Os doces também são vendidos nos lugares de parada de viajantes ou transeuntes que terminam comprando o doce, é o caso do povoado Bem Bom, em Campo Maior, que comercializa doce de leite produzido na região de São João da Serra e Castelo do Piauí.

Figura 05: Banca de doces no mercado de Teresina



Fonte: OLIVEIRA, 1977 p. 28

Figura 06: Banca de doces no mercado de Picos



Fonte: Acervo do autor, 2017.

Como mostram as figuras 05, da década de 1970 e a 06, de 2017, a comercialização de doces ainda é muito marcante nos mercados de todo o Piauí. Isso significa que o doce resiste dentro do cenário comercial e atua como fonte de renda.

Nesse cenário de produção e consumo, alguns doces são produzidos durante todo o ano, já outros respeitam uma sazonalidade, ou seja, são feitos a partir da época das frutas.

Dos doces, alguns eram servidos o ano inteiro: o de leite (ambrosia, tablete, massa), de batata doce (massa, puro ou misturado com coco da praia ou castanha de caju), de banana (calda, massa, tablete ou cristalizado) e o raro e bonito doce de abóbora. Outros eram doces da época, tais como buriti, da casca de laranja da terra cristalizada, da goiaba caseira (massa, calda) que eram também consumidos com queijo (Romeu e Julieta), de caju e cajuí (massa, calda, cristalizado, caju ameixa), de bacuri (massa, calda), de manga (massa, calda), de jaca (massa, calda), de mamão com rapadura e os de coco da praia ralado e de coco queimado, difíceis de encontrar (MATOS, 2004, p. 78).

Segundo Cavalcanti (2007), cada estado nordestino tem sua predileção e especialidades. O historiador Noé Mendes (1977) ressalta o Piauí quanto ao gosto particular dos seus conterrâneos pelo doce de limão, um prodígio do artesanato. Lody (s/d) Doces de festa como o de – espécie – tipo de queijado para celebrar o Divino Espírito Santo, Maranhão; bolos-de-rolo e Souza Leão para casamentos e aniversários de Pernambuco; doce de limão escavado em caldas, um deslumbramento para a mesa do Piauí; angu de milho doce, comum nas comemorações das Congadas em Minas Gerais.

Os doces artesanais produzidos em fundos de quintais, realizados por doceiras, com uso de grandes tachos de cobre ou panelas de ferro, mexidos com colher de pau, feitos em fornos e trempes à lenha, caracterizam a identidade gastronômica piauiense.

O doce nasce em contextos ritualizados por gênero, religiosidade e indicações para o seu consumo. Doces do dia-a-dia, doces das festas, doces para comer na rua, na feira e no mercado. Doces para serem comidos em casa. Em todos esses lugares estão marcados os sentidos do ato individual ou socializado de comer, de dar ao gosto doce as diferentes dimensões simbólicas (LODY, 2010, p. 17).

Dessa maneira, quanto à produção e consumo dos doces, verifica-se que alguns têm uma regularidade na produção, ou seja, são produzidos em maior quantidade, isso por conta de que são consumidos diariamente; já outros são ritualizados e produzidos em menor quantidade e destinados aos dias de festas.

6.1.1 Doce do dia-a-dia

A ampla presença de matéria-prima – as frutas – e do açúcar serve de inspiração para muitos dos doces que estão presentes nas merendas e sobremesas dos piauienses. O doce de leite é, sem dúvidas, o primeiro deles. Nascido nas casas de fazendas como forma de aproveitamento do leite da vaca, o doce de leite no Piauí tem dois modos de preparação o que, conseqüentemente, garante dois tipos da iguaria: um de caroço, semelhante à ambrosia; e um outro liso, que é o mais apreciado.

Outro doce muito estimado é a rapadura, que tem seu aumento de produção ainda no século XVI com a expansão dos pequenos engenhos (engenhocas) que tinham como finalidade “produzir os tabletes de açúcar, chamados em geral de rapadura, e a cachaça. Essas unidades de produção eram os engenhos rapadureiros que permaneceram primitivos até o século XX, movidos à tração animal, em geral bovinos” (ANDRADE, 2007, p. 32).

[...] Também rapadura – “tijolo que podem ser de 5 a 6 polegadas, bastante grossos, com cor, gosto e cheiro mais ou menos do açúcar queimado” [...] Uma rapadura que ainda hoje é feita do mesmo jeito – com calda de cana bem fervido e bem batido, depois colocado em moldes de madeira até esfriarem; após o que, tiradas das formas, são embrulhadas em papel simples ou palha de bananeira. (CAVALCANTI, 2007, p. 156).

Gilberto Freyre (2007) aponta a rapadura como a “prima pobre” da família dos doces, isso por ser desprovida de estética em sua elaboração e por não ser produzida na zona canavieira por excelência, mas sim em engenhocas espalhadas pelas regiões pobres.

Figura 07: Produção de rapadura em Boa Hora – Piauí



Fonte: Acervo IFPI

No Nordeste, até hoje a rapadura ainda assume sua função primeira que era a de garantir sustância, que, acondicionada a outras preparações, funciona como algo “forte” que saciar a fome. A rapadura é ainda apreciada com arroz nas refeições, dissolvida em água, funcionando como suco, adoçando bolos e também indispensável para acompanhar as farofas e paçocas.

No Piauí, três zonas se destacam na produção da rapadura: o município de Boa Hora, Valença do Piauí e Palmeiras do Piauí, cada um com produção e sabor distintos. A rapadura de Boa Hora é “encerada”, amarelada, cor adquirida com a casca da mutamba, usada para clarear o caldo. A da região valenciana é escura e muito dura, bastante apreciada e usada no preparo de bolos (puba, pé-de-moleque) e nos doces (buriti, leite). As produzidas em Palmeiras do Piauí, embora enceradas, têm cor mais escura e por lá não se usa a casca da mutamba.

O preparo da rapadura acontece no fim do período chuvoso, entre os meses de junho e julho, dessa forma, ela é produzida e comercializada no restante do ano, nos mercados e feiras de todo o estado. Para Negreiros (2016, p. 28) “[...] a figura do nordestino é indissociável da rapadura”.

Quanto aos doces de frutas, eles acompanham a safra. O caju, presente em todo estado, tem sua safra por ocasião da estiagem que compreende ao período que vai de agosto a novembro. Nesse período, em todo estado, além da cajuína, se

produz o doce do caju que é consumido no restante do ano, ou seja, até a chegada da outra safra. As formas de preparo vão desde o doce em calda, doce em barra, caju-passa e o doce de cajuí¹⁵, que é comum no sul do estado, na região dos cerrados.

O doce de bacuri é mais raro, sua produção é restrita ao Médio Parnaíba, zona limítrofe com o estado do Maranhão. O bacuri tem sua produção no período chuvoso que compreende os meses de março a abril.

Já o mamão verde, a banana, e a jaca também são muito usados como matérias-primas de doces em todo estado.

Em contrapartida, verificou-se doces muito limitados a determinadas regiões como o doce de maracujá-do-mato, em Corrente; doce de carambola, ao Norte; doce de palmito na região dos Cocaís; de casca de laranja-da-terra, Teresina e Piracuruca; doce de umbu, em São Raimundo Nonato; e o quebra-queixo, presentes em União e Teresina.

Figura 08: Venda de cajuí no mercado de Corrente – PI



Fonte: Acervo IFPI

Outro doce muito apreciado no Piauí, herança das fazendas e que foi transportado para a cidade, é o arroz-doce, que, no norte do estado é feito com

¹⁵ Caju nativo que apresenta tamanho pequeno, apreciado *in natura* e em forma de doces; é levemente azedo.

rapadura, conhecido como sopa doce, e oferecido às visitas após as refeições; já no sul, o arroz-doce é feito com açúcar e acrescido de canela. Essa variação no preparo é o que sinaliza Lody (2009):

[...] o arroz doce ganhou no Brasil alguns acréscimos de ingredientes, ampliando sabores, mostrando que a cozinha é um processo criativo, situando autorias individuais e de regiões: arroz-doce recoberto de canela; arroz-doce com casca de limão; arroz doce com ovos; arroz doce com leite de coco; todos gostosos, sendo sobremesas, lanches, que fazem esse Brasil doce (LODY, 2009, p. 147).

O aproveitamento integral das frutas é considerado uma característica do Piauí que procura evitar desperdícios. Nessa perspectiva de aproveitamento, o doce da casca de melancia é muito apreciado no norte do estado.

6.1.2 Doce de dias de festa

O doce apresenta nos seus múltiplos significados o de ostentação e também receptividade. No Piauí, os doces estão presentes nas variadas festividades existentes, como as festas dos santos padroeiros, as novenas feitas a partir de promessas e as rezas executadas nas casas. Para Lody (2011),

Festejar é quase sinônimo de comer, comer bem; o convite para uma festa já implica no oferecimento de comida, diga-se comida especial, comida de festa; determinando também fartura, opções de pratos salgados e doces, bem como bebidas. Muitas vezes a avaliação de uma festa dá-se pelo que foi oferecido como repasto, regabofe, banquete (LODY, 2011, p. 198).

Figura 09: Balas de café de Parnaíba-PI



Fonte: Antonio Josinaldo Silva Bitencourt

As balas de café são restritas à cidade de Parnaíba. Comumente elas são oferecidas como presentes nas festas de aniversários ou em outras ocasiões. Embora o café seja uma bebida muito apreciada em todo o Piauí, a prática da confecção de doces de café não se fez presente em todo estado. Defende que a preparação das balas tem ligação com o início do século XX, pois nesse período a cidade de Parnaíba absorve os hábitos franceses tanto na arquitetura, quanto na dinâmica social.

O trabalho de Rego (2013) apresenta a influência dos franceses e ingleses na cidade a partir da segunda metade do século XIX por meio das casas comerciais espalhadas pela cidade, que trouxeram novos hábitos à comunidade, principalmente estrangeiro, em virtude do comércio através do porto.

As balas de café de Dona Gracinha aparecem no Guia Turístico do Litoral do Piauí (2017) como atrativo a ser conhecido pelos visitantes. “Há 25 anos, dona Gracinha Rocha adoça a boca dos parnaibanos e de seus visitantes, suas balas caseiras, ganharam fama e são apreciadas por gente que vem de longe” (SECRETARIA DE TURISMO, 2017, p. 48).

O chouriço é herança portuguesa do Sanguinaccio feito à base de sangue de porco. De acordo com Perrella; Perrella (2016), ele é consumido durante a semana da festa de Santo Antônio de Adade, no dia 17 de janeiro, como símbolo de felicidade e prosperidade. No Piauí, o chouriço é geralmente associado às rezas dos santos padroeiros, quando o mesmo é preparado para ser consumido após a reza.

Dos doces produzidos no Piauí, o chouriço é feito principalmente por homens, pois é rara a sua preparação realizada por mulheres. A presença masculina na preparação desse doce no Piauí talvez seja a característica que mais o difere do chouriço produzido em outros estados como o Ceará e o Rio Grande do Norte.

Figura 10: Etapas de produção do chouriço, Lagoa do Piauí



Fonte: Acervo IFPI

O leitão, posto no meio do terreiro, recebia no meio da testa, uma paulada segura e soltava o mais estridente dos guinchos; tontos não se seguravam de pé, e caía, quando então o caboclo, com uma faca de ponta fina, atingia o animal na garganta, bem na jugular. Com uma tigela, o sangue era aparado para ser usado, mais tarde no chouriço (MATOS, 2004, p.53).

A cena descrita por Matos (2004) faz parte do cotidiano das rezas principalmente no norte do estado. De acordo com Veras (2013), o chouriço é preparado da seguinte maneira:

Prepare o mel da rapadura e passe por uma peneira para tirar alguma impureza, machuque a farinha com sague e peneire (melhor passar o sangue no liquidificador). Misture todos os ingredientes juntamente com a banha. Deixe cozinhar até que fique pretinho. Se for necessário ponha água fervendo. Se não tiver bom de doce, ponha mais um pouco de açúcar. Quando o doce dá o ponto solta gordura, tire o tacho do fogo, pegue a gordura com uma concha (VERAS, 2013, p. 115).

Para Carvalho Júnior (2015), o chouriço no Piauí é muito mais que um doce, é comida, pois se come com farinha de mandioca. “O chouriço é considerado, ao lado do doce de buriti, muito forte, por isso é desaconselhável o seu consumo em grande quantidade por aqueles que não têm o hábito de ingerir essa iguaria sob pena de passar mal” (SILVA 2013, p. 185). Por ser muito oleoso, algumas pessoas, ao consumir o chouriço, acrescentam farinha para amenizar a quantidade de gordura.

Essas restrições quanto à ingestão do chouriço, fazem lembrar uma “ciência popular” que diz respeito à qualidade “carregada” ou “descarregada” que é atribuída a alguns alimentos, seriam as comidas proibidas e liberadas, respectivamente. Essa ideia é também associada ao uso dos alimentos pela eficácia nutricional e simbólica. Um alimento que não faz mal é “descarregado”, logo não ofende a saúde.

Classificações dessa natureza estão ligadas à percepção de que determinados alimentos tem um efeito destruidor quando são ingeridos, principalmente quando o organismo está fraco e não pode suportar o efeito da comida dita “pesada”. Assim, o chouriço é considerado uma comida carregada. Como já foi dito, o chouriço no Piauí é preparado em dias de festas (rezas), porém seu consumo se dá normalmente após as festas, uma vez que sua preparação demora muito tempo e envolve muitas pessoas.

7 DOCE IDENTIDADE

De acordo com Matos (2004), o Piauí não possui um prato que caracterize o estado, ou seja, não possui uma identidade gastronômica como ocorre nos demais estados do Brasil.

Indo de encontro a essa afirmação, defende-se aqui que existe uma marca identitária piauiense quando se fala em comida: os doces. Doces que se apresentam de variadas formas (caldas, barras, de corte) e sabores diversificados (de leite, goiaba, buriti, balas de café, umbu, brevidades).

No que se refere à construção de uma memória alimentar no Piauí, alguns pontos devem ser levados em consideração, como o processo de produção dos alimentos que surge ainda no período colonial ou um pouco mais à frente, alimentos que são muito apreciados até os dias atuais. Com o passar do tempo, os doces vêm ganhando novas formas de apresentação e, em alguns casos, são incorporados a eles novos ingredientes, mas sem perder sua essência e importância na alimentação.

Corroborando com isso, Woortmann (2016, p. 62) afirma que “pela memória alimentar o passado é atualizado, ainda que não necessariamente da mesma forma e no mesmo contexto”.

Um exemplo dessas memórias são as fábricas de doces¹⁶ no Piauí atualmente, surgidas a partir de doceiras ou doceiros “afamados” pela qualidade de seus doces e que investiram em maquinários e tornaram-se pequenos empresários, adequando-se ao perfil do mercado seja no sentido de vendas (uma adequação a questões fiscais e de manipulação), seja no sentido da acessibilidade do consumidor (a disposição dos produtos em redes de supermercados, por exemplo).

Gilberto Freyre (2007) afirma que no Nordeste, apesar da fase de transição do doce feito em casa para o industrial, a produção caseira continua ainda regional e tradicional, em vez de imitação de algo industrializado. Nesse sentido, observa-se no Piauí também essa característica, basta verificar nos mais variados rótulos observados a descrição do doce como “regional e caseiro”. Esse aspecto de

¹⁶ A produção industrial (fábricas) dos doces foi herdeira das práticas de doceira que produziam nos quintais, só ganha destaque a partir dos anos de 1980 com a abertura e melhoria das condições das estradas no Piauí, que permitiu a comercialização em pontos de grande fluxo de transeuntes.

autoafirmação da especificidade caseira dos doces piauienses pode ser considerado como uma marca identitária do estado.

Tratando sobre a diversidade cultural da culinária brasileira, Beluzzo (2009) afirma que esse dinamismo se dá desde os saberes envolvidos na preparação dos alimentos até os recursos naturais próprios do país, ou seja, há uma valoração dos frutos da terra. O autor ainda ressalta: “Não há dúvida de que há uma grande identidade alimentar entre as regiões brasileiras, pois os produtos utilizados na culinária são basicamente os mesmos, ocorrendo variação na maneira de preparar” (p. 183).

Nesse ritmo, mas detendo-se em aspectos históricos, Fagliari (2005), ao abordar sobre a diversidade da cozinha no Nordeste, destaca a formação histórica dos hábitos alimentares do Piauí:

Apesar de a cozinha nordestina ser bastante parecida em todas as unidades federativas da região, cada uma delas apresenta suas peculiaridades. O estado do Piauí, por exemplo, apresenta características diferentes por ter sido colonizado do interior para o litoral e apenas por vaqueiros, índios e escravos. Os vaqueiros, apesar de descendentes de portugueses com índios, possuíam hábitos bastante específicos e muito arraigados. A solidificação dos hábitos alimentares no estado ocorreu de forma tradicional e conservadora, fechada nas influências sociais de predomínio rural. Assim, a culinária se desenvolveu em pratos indígenas e preparações secas que se adaptam à vida dos vaqueiros, pratos com carnes diversas e poucos vegetais (FAGLIARI, 2005, p. 122).

Dessa maneira, nos variados estados do Brasil, existem alguns dos doces aqui apresentados, como o doce de caju, de leite, o chouriço, a rapadura mas o que os diferencia de uma região a outra são as especificidades no modo de preparo, diferentes seja na adição, substituição ou retirada de algum ingrediente.

Em contrapartida, o que não se encontrou dentro da pesquisa realizada foram doces parecidos com o de casca de limão e o de buriti em caixa, o que os torna individualizados quando se trata de um saber fazer ou a forma de consumo. O doce de casca de limão de Minas Gerais é consumido com doce de leite.

7.1 O DOCE NO TURISMO PIAUIENSE

O doce é divulgado nas variadas cidades do Piauí como algo especial e que agrada o turista.

Figura 11: Placas evidenciando os doces



Fonte: Acervo do autor, 2017.

Na figura 11, pode-se observar duas placas que evidenciam a presença dos doces. Na primeira placa, na cidade de Santa Cruz dos Milagres – Piauí¹⁷, uma variedade de doces é apresentada aos visitantes. Na segunda, registrada em Ipiranga do Piauí, o doce aparece como característica que faz o município se autoadjetivar como “a terra do doce”. Com isso, conclui-se que o doce é “cartão postal” de algumas cidades do estado do Piauí. Nas palavras de Matos (2004), a “sobremesa talvez seja a melhor marca da gastronomia piauiense, iguaria bem elaborada, destacando-se o sabor e o admirável visual” (MATOS, 2004, p. 78).

Dentro da perspectiva turística, algumas imagens de doces típicos do Piauí estampam folders de divulgação atrelados a outros atrativos, no que se construiu uma identidade da hospitalidade a partir da comida em geral e do doce em particular.

No folder apresentado na figura 12, no qual é divulgada a “imagem” de Teresina, são enfocados alguns atrativos como a Igreja de Nossa Senhora do Amparo, a monumento Cabeça de Cuia, o Clube dos Diários, o Parque Encontro dos

¹⁷ Uma das cidades do Piauí que recebe muitos turistas e excursionistas que visitam o Santuário e o Olho d’água dos milagres em devoção a Santa Cruz dos Milagres.

Rios e o doce de casca de limão. Observa-se com isso um reconhecimento do doce como uma marca da identidade que se pretende expor a quem visita a cidade.

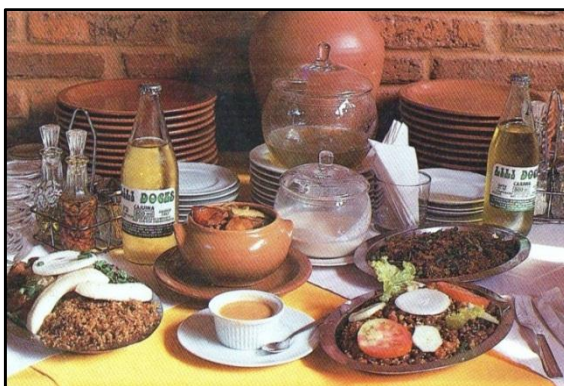
Figura 12: Folder de divulgação turística



Fonte: Acervo Domingos Júnior

Em outro folder, este da década de 1990 (Figura 13) e desta vez apresentando o estado, diferente do mencionado acima que divulgava somente a cidade de Teresina, evidencia-se a cerâmica utilitária do estado, a cajuína e paçoca de carne seca, o maria-isabel e, mais uma vez, o doce de casca de limão.

Figura 13: Doce de limão em folder turístico



Fonte: Acervo Domingos Júnior

Os impressos das figuras em análise mostram que os doces estamparam e estampam muitos dos materiais promocionais de divulgação turística do estado, com isso, foi possível constatar que o doce de casca de limão é o mais divulgado, na folheteria desde a década de 1990 vinculadas a divulgação turística como vinculada ao artesanato. Por essa razão, foram coletadas informações mais detalhadas sobre a produção do respectivo doce, bem como o doce de buriti, que, junto ao de casca de limão, figura como os típicos do Piauí.

A partir dessa afirmação, é relevante que se faça uma apresentação dos doces de buriti e de casca de limão do Piauí, evidenciando seu modo de preparação, suas principais características, sua ampla aceitação e, sobretudo, seus traços estéticos.

7.2 DA EMBALAGEM AO SABOR: ENCANTAMENTOS DO DOCE DE BURITI

Em visita aos estados de Pernambuco e Pará, em meio a doces típicos regionais de cada um, observou-se a presença do doce de buriti do Piauí.

Chico Júnior (2005, p. 48) traz o doce de buriti como iguaria do Maranhão e o descreve como “Um doce que puxa para o amargo e que pode não agradar aos paladares mais melindrosos, mas vai cair no gosto dos que apreciam um sabor vigoroso”.

Alguns municípios maranhenses limítrofes com o Piauí como Caxias e Araiões produzem o doce de buriti em escala menor e percebeu-se a influência do doce piauiense. Embora o Maranhão por suas características geográficas é maior produtor do fruto do buriti que o Piauí, porém não é um produtor e nem consumidor do doce.

Considerando que os doces de buriti não são produzidos apenas no Piauí, há a dúvida do que o torna típico do estado. Em todo caso, vale ressaltar que o que o torna particularmente piauiense é a maneira como são confeccionadas as suas embalagens. Na figura 14, observa-se uma prática muito recorrente nos mercados do estado que é, o fato do doce ser vendido por quilo em mercados da cidade de Picos que produz o doce e o distribui em baldes de plástico. Já o segundo exemplo, encontrado no mercado de Campo Maior traz o doce embrulhado em palha de milho, denominada de pamonha de buriti, vendida comumente em par.

Figura 14: Venda de doces de buriti



Fonte: Antonio Josinaldo Silva Bietncourt, 2017

Na cidade de Cristino Castro, o doce é herança de família e nos mercados são oferecidos aos que passam para provar e atestar a qualidade. Expostos em vasilhames de alumínio (comumente assadeiras), como se pode observar na figura 17, o doce de buriti é visualizado, consumido e comprado pelos apreciadores que têm sua mercadoria pesada na hora, e entregue sem embalagem individualizada.

Figura 15: Vendedor de doce de buriti



Fonte: Antonio Josinaldo Silva Bitencourt, 2015

Em São Raimundo Nonato – Piauí, o doce de buriti disputa espaço com o produzido em Remanso – Bahia, sendo que o diferencial entre os dois é a embalagem e a textura, pois o doce baiano é embalado com plástico transparente e apresenta textura rígida, parecendo mais com uma rapadura.

Figura 16: Doces em São Raimundo Nonato



Fonte: Acervo do autor, 2017

Como mencionado anteriormente, a embalagem é o encanto do doce de buriti do Piauí, é o atrativo, o que o torna diferente dos vendidos a quilo nas feiras e mercados. Na cidade de Dom Expedito Lopes - Piauí, a fábrica Bela Vista, atuante na produção exclusiva do doce de buriti há mais de trinta anos, encomenda as embalagens que são usadas em seus doces, ou seja, as mesmas não são produzidas na fábrica e são compradas de produtores locais.

A embalagem é feita a partir da própria fibra do buritizeiro, o que, segundo os proprietários da fábrica Bela Vista, garante, além da função estética, também a de proteção, pois o doce, por ser muito gorduroso em altas temperaturas se torna mais líquido, assim, a embalagem funciona como uma proteção térmica.

Figura 17: Processo de embalagem do doce de buriti



Fonte: Antonio Josinaldo Silva Bitencourt, 2017.

Pela figura 19, é possível visualizar o processo de embalagem do doce de buriti, como se pode observar nas fotos, 01, 02 e 03, nas quais se visualiza a embalagem feita a partir de talos que, em seguida, servem para fechar a caixa. Na última foto, observa-se o doce pronto para ser embalado. Na foto 04, tem-se o processo manual de pesar o doce, são 400g por embalagem, como observado na foto seguinte. Após serem pesadas, as caixas são fechadas com pedaços de talos idênticos aos que foram usados na confecção da parte de baixo, como pode ser visto na foto 07. Depois de embaladas, as caixas com o doce de buriti são organizadas em grupos de 50 unidades e colocadas em sacos do açúcar usado na preparação.

A preparação do doce é simples, pois leva basicamente a polpa do buriti, que é extraída na região ou adquirida dos estados do Maranhão, Tocantins e até de Roraima. À polpa é acrescentado o açúcar, a proporção é de duas quantidades de açúcar para uma de polpa. A fábrica Bela Vista tem produção o ano inteiro em escala industrial.

Pequenas empresas nesse setor são muito recorrentes no centro do Piauí, como pode ser comprovado na figura 18:

Figura 18: Algumas marcas de doces de buriti do Piauí



Fonte: Acervo do autor, 2017.

Dessa forma, o doce de buriti é comercializado de diferentes formas: na caixinha, embalado em palha de milho, em sacos transparentes ou sem embalagem, sendo que o mais conhecido em todo o estado é o da caixinha do talo.

Assim, existe um público consumidor para as diferentes formas em que se apresenta o doce de buriti. Entretanto, a caixinha é mais comum em todo estado, como são as caixinhas de marmelada no sul e sudeste do país.

Vale ressaltar ainda que, como a produção do chouriço, o doce de buriti é produzido por homens tanto nas fábricas como na maioria das residências de todo o Piauí.

7.3 A SEDUÇÃO DE UM DOCE VERDE

O doce de casca de limão é cristalino e, além do sabor, encanta muito pela aparência. Todavia, o doce é difícil de ser preparado, pois há demora na sua produção que se inicia com a escolha dos limões mais verdes, que são ralados, cortados e depois colocados de molho em água e sal, para retirada do sabor ácido e do azedo para, no final, o açúcar possibilitar melhor sabor. A estética é pensada de forma direcionada às etapas anteriores. “Da carne de sol do sertão ou de sol chegam pratos importantes do Piauí. É o arroz Maria Isabel combinado com a paçoca; e doces como: o de buriti, e o de limão em calda, um doce verde, de estética e sabor peculiar” (LODY, 2011, p. 191).

Quanto à origem do doce de limão, é preciso voltar às raízes portuguesas. Dados apresentados por de Perella; Perrella (2006) mostram que há uma relação dos conventos e cidades de Portugal com as respectivas especialidades de doces. Em Panafiel, por exemplo, existe um “doce de limão” (p. 103).

Souto Maior (2004, p. 90) menciona que o doce de casca de limão “é uma das características culinárias do Piauí” e apresentando como destacando a comercialização feita pelas doceiras: “Os mercados de Teresina vendem o doce de casca de limão feito em casa, acondicionado em vidros de outros doces” (MAIOR, 2004, p. 90).

Para Matos (2004, p. 145), o doce é “Trabalhoso, difícil de fazer, exótico, bonito e gostoso doce de limão azedo em calda, típico do Piauí”. Por sua vez, Oliveira (1997) concentra-se no modo de fazer: “rala-se o limão azedo na pedra, tira-se todo o bagaço e deixa de molho até sair todo o sumo”. Essa mesma descrição pode ser vista em Medeiros (2017).

A delicadeza também é um ponto de destaque quando se faz referência ao doce de limão, que exige cuidados especiais durante a sua produção. Sobre isso, Rego (2010, p. 146) afirma: “Este doce é muito delicado e por isso são necessários todos esses cuidados”. Os cuidados na fala do autor, dizem respeito da preparação. Sobre a aparência como forma de conquista do comensal, os doces artesanais também mantêm um cuidado estético, “pois para ser gostoso tem de ser bonito, porque inicialmente se come com os olhos e, depois, come-se com a boca e, finalmente, come-se com o espírito” (LODY, 2006, p. 149).

No Dicionário do Doceiro Brasileiro, escrito em 1892 por Antonio José de Souza Rêgo, são evidenciados os doces brasileiros, dentre as quais é citado o doce de limão, inclusive com a apresentação da receita (REGO, 2010, p. 146). O mesmo faz Souto Maior (2004), quando, ao discorrer sobre as comidas e bebidas do Nordeste, traz o modo de fazer do doce de limão a partir de uma receita piauiense de Virgília Peixoto (SOUTO MAIOR, 2004, p. 90-91).

Escolhidos os limões inchados, dá-se-lhes um corte em cima do feitio em uma cruz, espreme-se um pouco o caldo e dá-se uma fervura; cobrem-se para não apanhar vento a fim de não ficarem duros; depois de complemento frios muda-se a água, e aí se conservam por alguns dias, mudando sempre a água e pondo no sereno. Logo que estejam sem azedume algum, e que a água saia clara, faz-se a calda e metem-se nela os limões, havendo cuidado que a calda esteja fria quando puserem os limões; dar-se uma fervura, deixa-se descansar outro dia; na última fervura toma-se ponto (REGO, 2010, p. 146).

Souto Maior (2004), evidenciando as comidas e bebidas do Nordeste traz o modo de fazer do doce de limão a partir de uma receita piauiense de Virgília Peixoto:

Ingredientes: 40 limões, 8 xícaras de açúcar; 8 xícaras da água. Modo de fazer: retire a pele dos limões verdes usando um ralo bem fino. Corte na parte superior de cada um deles uma fatia com meio centímetro de diâmetro. Cozinhe-os numa panela grande. Depois que a água ferver durante uns dez minutos, escorre-se e ferve-se outra água, depois despejando-se nela os limões ainda quentes. Ferve-se mais uns cinco minutos, retirando-se a panela do fogo para resfriar. Depois que estiverem bem frios retira-se toda a poupa com uma colher de chá, deixando-se os limões inteiros. Em seguida, coloca-se água duas vezes ao dia, durante três dias. Quando escorrer a última água, limpa-se, mais uma vez, por dentro, para retirar o resto da polpa que tenha ficado. Depois, faz-se uma calda rala com 8 xícaras de açúcar e 8 de água. Quando a calda estiver fria colocam-se os limões dentro para fazê-los cozinhar, até que a calda fique em ponto brando. Os limões devem ser colocados à noite na calda rala e bem fria. No dia seguinte é que se leva ao fogo para se dar o ponto (SOUTO MAIOR, 2004, p. 90-91).

No Piauí, a produção de doces tomou proporções de fábricas. Antes confeccionados por exímias doceiras, que transpuseram suas experiências e o modo particular de preparo para uma produção maior, hoje as fábricas são geridas por famílias que tiveram como iniciadoras um parente que produzia e vendia os doces feitos em suas residências. As receitas foram cuidadosamente repassadas aos mais jovens, para que continuassem na família. Esse aspecto é corroborado por Lody (2010, p. 16), quando ele afirma que “Cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois

ingredientes, quantidades, maneiras de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce”.

A Fábrica Lili Doces, localizada no município de Ipiranga do Piauí, é um exemplo dos empreendimentos espalhados pelo Piauí que produzem o doce de casca de limão.

Na última década do século XX, a atividade foi se tornando empresarial, em função de um maior potencial do mercado, [...] surgiram várias fábricas, ainda que pequenas, que, aos poucos, competem com outras marcas e até mesmo ousam conquistar outros mercados regionais. No início deste século (XX), se popularizaram também as marcas piauienses; Tabatinga (Batalha), C. R. Doces (Dom Expedito Lopes), Croatá (Picos), Q-Doçura (Piarcuruca), Buritizinho (Barras) e a maior delas, Lili Doces (Inhumas) (MATOS, 2004, p. 145).

De acordo com a sra. Suely Soares (2017), funcionária da Lili Doces, responsável pelo processo de produção do doce de casca de limão, o doce é um dos mais trabalhosos realizados pela fábrica.

Figura 19: Produção de doce de casca de limão



Fonte: Antonio Josinaldo Bitencourt, 2017.

Na figura 15 pode ser observada a produção do doce de casca de limão, que precisa de 15 dias para ficar pronto para venda, como explica, Suely Soares (2017), que explica que os limões são cortados, colocados para ferver em água com sal para, em seguida, serem retirados os seus miolos, com cuidado, para que não estrague o formato da casca. Logo depois, o material é colocado de molho em água com sal – trocada diariamente – durante 12 a 13 dias. Observa-se a partir das imagens que os limões ficam com uma coloração amarelada após esse processo de 13 dias e, para retomar a cor verde, eles devem serem fervidos com açúcar até formar uma calda. Para só depois colocar em tacho de cobre por uma hora e meia, de fervura para adquirir a coloração verde.

Suely Soares (2017) afirma também que aprendeu a fazer o doce com a sra. Lili, doceira e matriarca da família que, antes de morrer, ensinou as técnicas necessárias para preparar um bom doce de casca de limão.

Pela sua notoriedade enquanto preparação piauiense, a imagem do doce de limão estampou um cartão telefônico em 1999, que teve tiragem de 150.000 cartões. Esse fato evidencia uma forma de divulgação dos produtos típicos do estado.

Figura 20: Cartão telefônico



Fonte: Acervo Domingos Júnior

Na figura 21, observa-se os traços estéticos do doce de limão e o caráter verde que é uma marca do doce. É possível ainda fazer a comparação com o doce de casca de laranja, logicamente, o amarelo.

Figura 21: Doces de casca de laranja e limão



Fonte: Acervo do autor, 2017.

O doce de casca de limão é também produzido em Minas Gerais nas regiões de Poços de Caldas e Diamantina, sendo preparado a partir das cascas de limão, entretanto são servidos com as cascas preenchidas com doce de leite e queijo. “De sobremesa, doce de casca de limão recheado com doce de leite e queijo minas para acompanhar” (CHICO JÚNIOR, 2003, p. 204). No Piauí, o consumo é somente do doce da casca em calda.

6 CONCLUSÃO

Ao revisar a história da alimentação do Piauí, verifica-se maior enfoque nas preparações salgadas e pouca atenção dada aos doces, aqui entendidos como parte da identidade gastronômica do estado do Piauí, pois repercutem características únicas de preparo e apresentação para o público, tornando-se únicos no Brasil.

O doce de buriti, mesmo existindo em outros estados, no Piauí garante na embalagem um diferencial e, com isso, ganha a admiração nacional, estando presente no Nordeste e no Norte.

O doce de casca de limão, extremamente trabalhoso em sua preparação, por levar muitos dias para ficar pronto, também é marca registrada nos folders de divulgação turística do estado, tornando-se mais um importante atrativo piauiense.

O doce no sertão do Piauí da pecuária foi durante muito tempo artigo de luxo para muitas residências, restrito as fazendas e as casas mais ricas das vilas e cidades, possibilitou uma ligação direta com a hospitalidade, ao receber um visitante em casa, seja para uma conversa nos alpendres ou uma visita rápida ou demorada, sempre se oferece algo para comer ou beber.

Nessa perspectiva os doces produzidos em casa com o objetivo de aproveitamento integral do que a região oferece são sempre oferecidos aos que chegam.

Com o incremento do Turismo no Piauí nos anos de 1990, com a produção do material gráfico possibilitou a divulgação dos atrativos do estado (Lagoa do Portinho, Litoral, Sete Cidades, o artesanato e o doce de casca de limão) como os grandes atrativos do estado vinculado a hospitalidade do povo.

O doce seduziu o Nordeste brasileiro e o Piauí sendo os doces de casca de limão e buriti marca identitária do estado. Pelo saber fazer, pela embalagem, pela aceitação.

Alguns doces tem sua aceitação restrita a determinadas regiões do como o doce de maracujá do mato (Corrente), as balas de café (Parnaíba), umbu (São Raimundo Nonato).

Outros como o de caju, a rapadura, o de buriti, o de casca de limão tem sua aceitação no estado.

REFERÊNCIAS

- ALENCAR, M. Iguarias piauienses. **Revista Cidade Verde**. Edição 118. Ago. de 2015.
- BATISTA, J. G. **Etno-história indígena piauiense**. 2. ed. Teresina: EDUFPI/DETRAN, 2009.
- 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. Canto do Periquito: uma fazenda no rastro da pecuária piauiense. 2011, 87 f. **Trabalho Conclusão do Curso** (Licenciatura Plena em História) - Universidade Estadual do Piauí/campus Heróis do Jenipapo, 2011.
- BITENCOURT, A. J. S; CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Doce piauiense: sabor e identidade. II Simpósio de Gastronomia do IFPI. **Anais...** , 2016, p. 26.
- CAMILO FILHO, J. **Pequena história do Piauí**. Teresina: [s/e], 1969.
- 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.
- CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Sabores e saberes na mesa: uma pitada de história em cada prato da cozinha piauiense. 2014. Relatório parcial PROAgrupar. **Prelo**.
- CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Sabores e saberes na mesa: uma pitada de história em cada prato da cozinha piauiense. **Relatório PROAgrupar**. 2015
- CARVALHO, Pe. M. **Descrição do sertão do Piauí**. Teresina: EDUFPI, 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.
- CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas**: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Editora Senac - São Paulo, 2007.
- CHAVES, M. **Obra completa**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1998.

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

COSTA FILHO, A. Ensaio sobre a história da alimentação: um olhar a partir do Piauí. In: BORALHO, H. (Org.). **Literatura, filosofia, história e outras linguagens**. São Luís: Ed. UEMA; Café & Chá, 2016, p. 271-293.

_____. A gestão de Crispim: um estudo sobre a contribuição histórica da piauiensidade. 2010. 194 f. **Tese** (Doutorado em História Social) – Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, 2010.

CYMERYS, M. *et al.* Buriti: *Mauriti flexuosa L. f.* **Boletim Museu Goeldi**. Frutíferas e Plantas úteis na vida Amazônica, 2007, p. 187-214.

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

DANTAS, M. I. O chouriço no Seridó: transformação do sangue em doce. Revista **Holos**, IFRN, Ano 20, set. 2004.

DIAS, C. M. de M. *et al* (Org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri: Editora Manoel Ltda, 2002.

DIAS, C. M. M. **História dos índios no Piauí**. Teresina: EDUFPI, 2011.

_____. **Que história é essa?** Teresina: EDUFPI, 2003.

DÓRIA, C. R. 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.

EDITORA ABRIL. **Guia Quatro Rodas**: 2015. Edição especial 50 anos, 2015.

EDITORA SENAC. **A doçaria de Pelotas**. São Paulo: SENAC, [s/d].

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

FALCI, M. de B. K. História das mulheres do sertão. In: PRIORI, D. **História das mulheres**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1999.

FERREIRA, A. B. de H. **Minidicionário da língua portuguesa**. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1993, p.192.

FERRO, R. C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. Contexto da alimentação: comportamento, sociedade e cultura, **Artigo**, Vol. 2, Nº 2, ano 2013.

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 Brasília, 2002.

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 á história da sociedade patriarcal no Brasil. 39. ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

_____. **Nordeste**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 1989.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, C. M. de M. *et al* (Org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri: Editora Manoel Ltda, 2002.

GUIDON, N. **Parque Nacional Serra da Capivara**: 40 anos de pesquisa. Recife: FUMDHAM, 2014.

HALL, S. **A identidade na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP & A Editora, 2005.

LAGE, M. C. S. M. **Parque Nacional Serra da Capivara**: 40 anos de pesquisa. Recife: FUMDHAM, 2014.

LIMA, V. C. C.; SILVA, Y. e F. Memória alimentar gastronômica: receitas e costumes alimentares da fazenda 'Trabalhado' em Campo Maior – PI. Revista Turismo: estudos e práticas. UERN. Disponível em: <<http://periódicos.uern.br/index.php/turismo>> Acesso em 09 maio 2017.

LODY, R. (Org). **Dicionário do doceiro brasileiro**. (Dr. Antonio José de Souza Rego). São Paulo: Editora SENAC, 2010.

LODY, R. **A virtude da gula**: pensando a cozinha brasileira. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.

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

_____. **Caminhos do açúcar**: ecologia, gastronomia, moda, religiosidade e roteiros turísticos a partir de Gilberto Freyre. Rio de Janeiro: Topbooks Editora, 2011.

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

_____. **Vocabulário do açúcar:** história, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2011.

_____. LODY, R. Doçaria brasileira: um doce sabor português. In: SENAC Nacional. **A doçaria tradicional de Pelotas**, s/d.

MAGALHÃES, D. O Piauí no Cardápio do Brasil. **Revista Cidade Verde**. Edição 118. Ago. de 2015.

MARTIN, G. **Parque Nacional Serra da Capivara:** 40 anos de pesquisa. Recife: FUMDHAM, 2014.

MATOS, M, A, O. **Pelas quebradas várzeas:** uma viagem gastronômica pelo Piauí. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2004.

MEDEIROS, L. N. **Piauiense, sim senhor**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2017.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha:** história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade: SENAC, 2009. Trad. Valéria Pereira da Silva.

NEGREIROS, L. de M. A gastronomia no âmbito local – evolução, desuso e tradição: a construção do patrimônio cultural imaterial. 2016. 87 f. **Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Gastronomia** (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí), 2016.

NUNES, O. **Pesquisas para história do Piauí**. Teresina: COMEPI, 1973.

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

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, 5 (2), p. 206-217, Abr-Jun, 2013.

PERRELLA, A. S.; PERRELLA, M. C. **Receitas históricas da confeitaria mundial**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA. **Kit do turista**, 2000.

QUEIROZ, R. de. **O não me deixes**. 3. ed. Fortaleza, 2010.

QUINTAS, F. **A civilização do açúcar**. Recife: SEBRAE/Fundação Gilberto Freyre, 2007.

REGO, J. M. A. N. do. **Dos sertões aos mares:** história do comércio e dos comerciantes da cidade de Parnaíba – Piauí. Teresina: EDUFPI, 2013.

SANTOS M. da C.; NEGREIROS, E. S. P. L.; CARVALHO JÚNIOR, D. A. de. Comida de vaqueiro. In: I Simpósio de Gastronomia, **Anais....** São Raimundo Nonato. 2014, p. 23.

SANTOS, G. A gastronomia na encruzilhada do turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato – Piauí, 2015, 79 f. **Trabalho de Conclusão de Curso Tecnologia em Gastronomia** (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí), 2015.

SANTOS, M. da C; NEGREIROS, E. S. P. L; CARVALHO JÚNIOR, D. A. de C. Na casa das trempes: a comida nas fazendas do Piauí. Relatório de Pesquisa Iniciação Científica Júnior – PIBIC Jr, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí/ Campus São Raimundo Nonato, 2014. **No prelo.**

SECRETARIA DE TURISMO DO PIAUÍ. **Guia Piauí: destinos**, 2017.

SECRETARIA DE TURISMO DO PIAUÍ. **Guia Piauí: litoral**, 2017.

SILVA FILHO, O. P. da. **Carnaúba, pedra e barro na capitania de São José do Piauy**. Belo: Horizonte: Ed. Autor, 2007.

SILVA, P. **O Piauí no folclore**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1988.

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.

SOARES, S. da S. **Suely da Silva Soares**. Entrevista concedida ao Projeto Doces Histórias. Entrevistador Antonio Josinaldo Silva Bitencourt, 2017.

SOUSA, E. P. de A. **Estudos sociais: o Piauí**. São Paulo: Editora do Brasil, 1992.

_____. **Teresina**. São Paulo: Editora do Brasil, 1993.

SOUTO MAIOR, M. **Comes e bebes do Nordeste**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 2004.

SOUZA, P. G. de C. **História e identidade: as narrativas da piauiensidade**. Teresina: EDUFPI, 2010.

TAPETY, A. F. **O vaqueiro no Piauí: representações e práticas socioculturais (1960 a 2000)**. Imperatriz: Ética, 2007.

TELECOMUNICAÇÃO DO PIAUÍ S/A. **Cartão telefônico**, 1996.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes e processos. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

VERANO, R. **Portugal e seus sabores**. São Paulo: Abril, 2017.

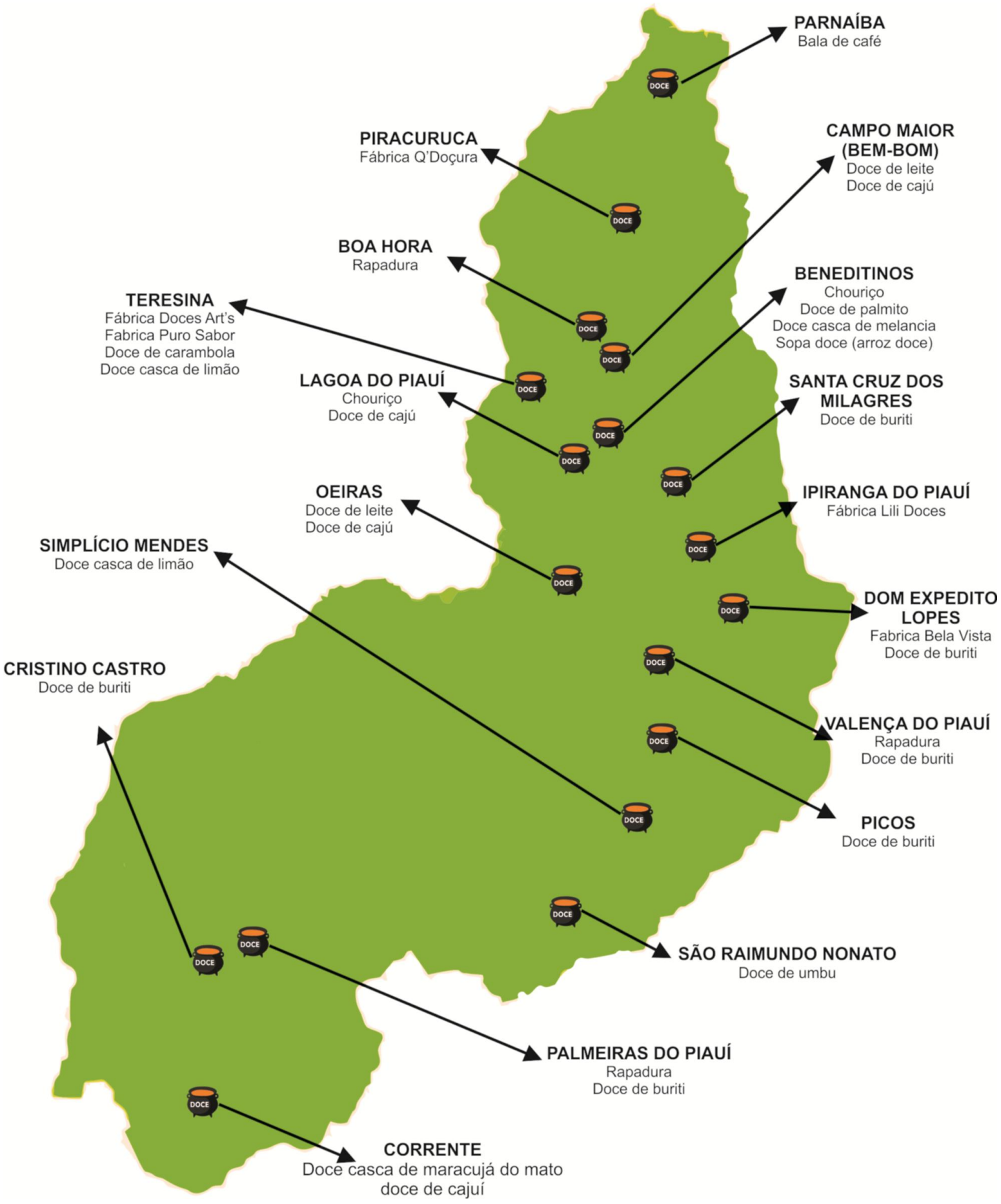
VERAS, S. **Alquimia do Sabor**: caderno de receitas piauienses. São Paulo. Alpharrabio Edições, 2013.

VIRIATO, R. A, et al. O chouriço da fazenda Pedra Preta, em Canindé – Ceará. In: BEZERRA, J. A. B. **Alimentos tradicionais do Nordeste**: Ceará e Piauí. Fortaleza: UFC, 2014.

WOORTMANN, E. Memória alimentar: prescrições e proscições. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org). Ensaio sobre Antropologia da alimentação: saberes, dimensões e patrimônios. Natal, RN: EDUFPI. Disponível em <<http://www.edufrn.br>> Acesso em 20 jun 2017.

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.

Anexo



FONTE:
Antonio Josinaldo Silva Bitencourt