



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

GUSTAVO MIGUEL PEREIRA DIAS

**PANELADA E BUCHADA: COMIDA DA ALMA EM SÃO RAIMUNDO
NONATO – PI**

GUSTAVO MIGUEL PEREIRA DIAS

PANELADA E BUCHADA: COMIDA DA ALMA EM SÃO RAIMUNDO
NONATO - PI

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

Orientador(a): Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2017

FICHA CATALOGRÁFICA

Sistema de Bibliotecas

Gerada automaticamente com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

D541p Dias, Gustavo Miguel Pereira
Panelada e Buchada : Comida da Alma em São Raimundo Nonato-PI / Gustavo Miguel Pereira Dias - 2017.
46 p.

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

Orientadora : Profa Esp. Evanir de Araújo Santos.

1. Comida afetiva. 2. Preparações regionais. 3. Alimento Sertanejo. I. Título.

CDD 641.5

GUSTAVO MIGUEL PEREIRA DIAS

PANELADA E BUCHADA: COMIDA DA ALMA EM SÃO RAIMUNDO
NONATO - PI

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

Orientador(a): Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos.

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Esp. Evanir de Araújo Santos (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Domingos Alves de Carvalho Junior
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Esp. Gerlane Dantas da Silva
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Antônio Josinaldo Silva Bitencourt
Universidade Estadual do Piauí (UESPI)

**Aos meus pais, professores, familiares e amigos,
que estiveram comigo durante essa
caminhada.**

RESUMO

A comida além da função biológica de nutrir o corpo, possui também uma grande carga cultural, assim como a linguagem ela também é responsável pela identificação de um povo. As comidas consideradas tradicionais carregam consigo, saberes populares que são passadas entre as gerações, fazendo com que a cultura se mantenha viva, e a cada mudança de geração é atribuído então um valor cada vez maior a essas preparações. Entre esses valores, está a afetividade que um povo tem com sua comida, essa que irá proporcionar desde um relaxamento físico juntamente com o prazer de comer, mexendo também com o psicológico de um indivíduo, trazendo uma sensação de preenchimento e conforto mental, fazendo com que o mesmo possa relembrar momentos memoráveis de sua vida, através de um prato pelo qual aprendeu a comer ainda quando criança. Essa construção sociocultural do paladar, faz com que uma pessoa carregue uma referência de sabor para o resto de sua vida, mesmo que os hábitos alimentares mudem com o passar do tempo, as lembranças dos primeiros contatos com a comida vai estar sempre ali. O objetivo deste trabalho é entender se há ou não uma afetividade alimentar em São Raimundo Nonato, com os pratos ditos como regionais, sendo então a buchada e a panelada, através de pesquisas bibliográficas e entrevistas com os frequentadores dos restaurantes de comida tradicional da região.

Palavras-chave: Comida afetiva. Preparações regionais. Alimento Sertanejo.

ABSTRACT

Food beyond the biological function of nurturing the body also possesses a great cultural charge, just as language is also responsible for the identification of a people. The traditional foods carry with them popular knowledge that is passed between the generations, making the culture stay alive, and with each change of generation is given an increasing value to these preparations. Among these values is the affection that a people has with their food, which will provide from a physical relaxation along with the pleasure of eating, also dealing with the psychological of an individual, bringing a feeling of filling and mental comfort, that the same can remember memorable moments of his life, through a plate by which he learned to eat even as a child. This socio-cultural construction of the palate makes a person carry a reference of flavor for the rest of his life, even if eating habits change over time, the memories of the first contacts with the food will always be there. The objective of this work is to understand whether or not there is a food affectivity in São Raimundo Nonato, with the dishes said as regional, being the buchada and the panelada, through bibliographical researches and interviews with the regulars of the traditional food restaurants of the region.

Keywords: Affective food. Regional preparations. Sertanejo Food.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	8
2	COMIDA QUE CONFORTA.....	12
3	PANELADA E BUCHADA.....	18
4	SOB O OLHAR DE QUEM VENDE.....	25
5	SOB O OLHAR DE QUEM COMPRA.....	32
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	39
	REFERÊNCIAS.....	42
	APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS.....	45

1 INTRODUÇÃO

Dizer que o ato de comer é apenas uma função biológica é deixar de lado toda a construção sociocultural que se cria em volta de cada alimento, tudo que se coloca na boca tem um significado e uma identidade. Desde as características organolépticas até o ato imaterial do preparo deve ser levado em consideração ao se falar de uma preparação, muitos pratos possuem uma simbologia enorme, desde da matéria prima e todos os passos que irão ser efetuados para que o alimento vá de fato a mesa (LODY,2008).

Comer é a interpretação de um povo através dos alimentos, nos quais vão evidenciar o que, como, aonde e o por que se come tal alimento ou preparação. É muito comum identificar uma cultura através da alimentação, principalmente quando se tem uma interferência climática, religiosa ou hierárquica. Comumente cada povo irá decidir o que comer por meio de suas crenças e do que se encontra na região, os alimentos com maior abundância vão dar a identidade alimentar do lugar, partindo deste, fica à disposição de quem come dar diferentes interpretações ao alimento, criando então infinitas formas de prepará-lo para cada ocasião específica. "A comida é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como é o idioma, a língua falada, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação" (LODY, 2008, p.31).

Outro aspecto do alimento é a maneira com que ele integra as pessoas e as culturas através das panelas, um exemplo é que em uma preparação pode haver alimentos e técnicas de diversos povos, ou mesmo um prato pode existir em diferentes lugares, porém, cada lugar vai inserir sua identidade afim de deixar o alimento mais agradável ao paladar cultural do local.

Um fator notável que envolve a alimentação, é o quão importante ela é em celebrações, festas, reuniões e diversos eventos. Praticamente toda socialização possui momentos onde os convidados ou participantes irão parar para comer algo, a partir de então se cria um momento de diálogos, possibilitando uma interação interpessoal, sendo assim pode-se considerar que o momento da partilha do alimento é um dos principais fatores de socialização entre as pessoas.

As refeições sempre foram responsáveis por unir pessoas em sinal de solidariedade e afetividade com o próximo, ser convidado para uma refeição

principalmente quando essa for ocorrer na residência do anfitrião é estreitar os laços de confiança com o próximo.

A cultura alimentar é passada para um indivíduo ainda quando criança, através dos hábitos alimentares familiares, que fora construído socialmente dentro do meio em que se está inserido. O conhecimento empírico adquirido com os costumes e crendices passados através dos laços maternos, vão dizer muito sobre a escolha de gostar ou não do que se come, o que lhe é apresentado como alimento pela mãe, acaba por transformar em uma referência gustativa. Essa etapa de aprendizagem alimentar é de extrema importância, pelo fato de criar referências, identidade, além de construir o paladar tendo então uma predileção maior por alimentos comuns do seu dia a dia. “O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado” (FRANCO, 2010, p.25).

As principais marcas que a infância deixa na alimentação de uma pessoa, é o gosto e a aversão por certos tipos de comidas, porém, com o passar dos anos comumente se desperta a curiosidade de experimentar algo novo. Muitas vezes pode-lhe parece intrigante, porém se torna um dever provar algo que é advindo de outra cultura, o que pode fazer com que seu gosto e opinião sobre certos tipos de preparações mude, proporcionando uma aceitação ou um conforto novo ao paladar implementando assim seu leque alimentar, ou ainda pode ocorrer o, contrário a experiência vai servir para reafirmar o repúdio pela mesma. Expandir o paladar a novos sabores, pode fazer os alimentos de costume parecerem um tanto quanto indiferentes, ampliando seu cardápio e transformando os alimentos corriqueiros em variáveis, substituindo estes pelas recentes descobertas gustativas. “O desenvolvimento de um gosto eclético pode significar a ruptura com o mundo da infância e, portanto, autonomia e autoridade” (FRANCO, 2010, p.26).

Levantando as importâncias da comida, nota-se também a afetividade com que as pessoas tratam os alimentos, como os que construíram seu paladar desde a infância. A memória gustativa do ser humano é algo que vai lhe acompanhar em todos os momentos da vida, sendo então as lembranças dos sabores e aromas que lhes foram apresentados ainda quando criança, fazendo com que seu paladar esteja sempre fixo a uma referência do que lhe é normal de comer, possibilitando então diferir o que é agradável ou não ao paladar, popularmente falando “o gostoso e o ruim”. Em toda cultura vai existir um

alimento ou uma preparação com que todos irão se identificar, ainda assim que essa possa vir a não agradar o paladar de todos, terá como função dar a base alimentar cultural de um local, propagando entre as futuras gerações, fazendo com que suas raízes se mantenham vivas mesmo com a evolução alimentar que virá através do tempo.

A fase das descobertas trará consigo a preocupação com não perder sua identidade em meio a tanta informação cultural alimentar, fazendo assim vigorar suas raízes através do resgate das lembranças afetivas dos alimentos que mais marcaram o decorrer de sua vida, tendo como as referências os alimentos degustados durante a infância, principalmente aqueles que eram consumidos em datas de celebrações religiosas ou ocasiões festivas.

Essa afetividade alimentar por remeter a lembrança da infância e de membros importantes de uma família ou de um povo, resulta em um resgate de receitas antigas seguindo respectivamente, passo a passo o seu modo de “fazer” para que nada seja alterado e a memória não seja apagada ou esquecida. Sabores com essas características ganham extrema importância sendo então reconhecidos como foco principal da culinária cultural, marcando os principais sabores e saberes de um povo.

Comumente, esses alimentos que marcam os sabores de um local podem passar por uma certa escassez, seja pela dificuldade de se encontrar a matéria prima ou pelos métodos de preparo muito específicos e dificultosos, nos quais um pequeno grupo geralmente familiar, domina o modo de fazer. Esses fatos conduzem a classificação desse prato tornando-o uma iguaria, preparada apenas por quem tem a sabedoria ou em alguma época específica, como datas comemorativas.

A afeição das pessoas com a comida gera um apego emocional e de lembranças quando consumido algum alimento específico no qual faz com que o indivíduo se sinta bem, com uma sensação de conforto ao estar comendo algo que lhe é familiar, algo que cresceu comendo e que por algum motivo não pôde estar presente no seu dia a dia com o passar dos anos em sua vida. Já existe dentro da gastronomia juntamente com a antropologia e com a história ramificações que explicam esse fato, internacionalmente falando chama-se *comfort food*, que significa “Comida de Conforto”.

As afetividades com os alimentos podem ter algumas interpretações, como a predileção pelo costume; a lembrança de momentos ou pessoas importantes; as recordações de infância; e a sensação de conforto físico ou espiritual que o alimento vai proporcionar na pessoa. O afeto atrelado ao conforto é uma pauta que vem ganhando cada vez mais força quando há discussão sobre o bem-estar que o ato de comer pode propiciar ao indivíduo, o termo americano intitulado *comfort food*, traduzido ao português “comida de conforto”, vai dizer que as pessoas recorrem a alimentos específicos quando estão precisando de um alívio emocional ou sentir prazer em comer algo que remete a sua história, podendo os fazer lembrar rapidamente no ato de uma mordida ou pelo o cheiro que a preparação exala, a suas origens.

Dentro dos conceitos entre a cultura alimentar, comida afetiva e o *comfort food*, este trabalho tem como intuito investigar a afetividade das pessoas residentes da cidade de São Raimundo Nonato-PI com iguarias que são muito requisitadas na região, produzidas a partir do bucho do bode e do boi, sendo respectivamente a buchada de bode e a panelada, alimentos que muitas vez causam uma certa estranheza ao paladar, possuindo também aromas fortes e sabores intrigantes que no ato de comer, se tornam harmoniosas e saborosas, e que por si só contam toda uma história a partir do seu preparo e do modo com que se é consumido. O trabalho é baseado em leituras bibliográficas e pesquisas de campo, sendo entrevistas com os frequentadores de alguns restaurantes de comidas tradicionais da região, onde através de questionário e conversas informais fora possível identificar os pontos alvos do objetivo central, que é mostrar que os pratos em questão são preparações com grande peso afetivo para os indivíduos da região.

2 COMIDA QUE CONFORTA

A partir dos pensamentos de Freixa e Chaves (2012) e Franco (2010) prazer de comer vem desde a descoberta do fogo, quando o homem começa a cozinhar o alimento e a partir daí cria também rituais onde há um compartilhamento dos alimentos, como a reunião em volta do fogo para se dar início a uma refeição, com isso gera o que conhecemos hoje por comensalidade, ato esse de extrema fraternidade e empatia.

O ato de comer além de saciar a fome, corresponde também a um sentimento de preenchimento, de bem-estar, que nos faz lembrar sempre o quão bom é se sentar à mesa e apreciar um alimento. Como instinto próprio, o homem procura sempre comer o que lhe traz conforto, o que lhe remete a uma alimentação tranquila, que ao mesmo tempo que irá saciá-lo, proporcionará uma sensação de paz. “Enfim, porque ao comermos experimentamos um certo bem estar indefinível e peculiar, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência” (SAVARIN, 1995, p.50).

O prazer de comer associado a escolha de um alimento de predileção para um indivíduo como dito, lhe traz uma sensação de conforto pessoal, seja de um sentimento ruim que o assombra, ou de uma indisposição física, onde ao ingerir certo tipo de alimento o mesmo sentirá seu corpo sendo revigorado. Dentro desses parâmetros, coloca-se em discussão um tema atual intitulado de *comfort food*, que explica a função dos alimentos associados ao prazer e as emoções que eles representam.

Comfort food traduzido para o português Comida de Conforto ou Comida que conforta, é toda aquela que desperta sentidos múltiplos quando consumida, mexendo com o corpo e a mente, é a comida que revigora a alma preenchendo o vazio fazendo com que suas lembranças boas venham à tona, como por exemplo, com quem ela aprendeu a comer o alimento em questão, ou o motivo pelo qual se reunia para a partilhar do mesmo.

Dentro do vasto campo dos estudos multidisciplinares da gastronomia, encontra-se a temática abordada nesse artigo, o *comfort food*, que trata da relação do homem com o prazer e as emoções que o alimento proporciona. Afeta o corpo e a mente, provocando diversas sensações

gustativas, olfativas e até sensoriais. O alimento que conforta a alma, que alivia as tristezas e a saudade dos tempos da infância, traz à tona a lembrança da comida da mãe, da avó, que consola e transmite sensação de segurança (MAIRESSE, 2015, p.2).

De acordo com Gimenes-Minasse (2016) esse tipo de alimento, quando consumido, costuma ser preparado ou degustado de forma individual, mesmo que muitas vezes esteja ligado a momentos de comensalidade, onde há uma grande partilha do alimento entre familiares e amigos. A ocasião que a preparação virá à tona, será justamente para fazer o resgate desses momentos, e por se tratar quase sempre de alimentos específicos tidos como iguaria, é algo que só o próprio indivíduo pode vir a gostar e ter prazer de comer.

O conceito de comida que conforta, vai seguir alguns vieses em suas definições, a autora Gimenes-Minasse (2016), faz uma revisão bibliográfica de alguns autores que tratam direta ou indiretamente sobre *comfort food*, ela vai elencar os principais pontos que cada um deles diz sobre o assunto em questão.

Seguindo a mesma sequência que a autora, primeiramente ela cita o seguinte pensamento: “*Comfort foods* são comidas cujo consumo evoca um estado de conforto psicológico e de prazer para a pessoa [tradução livre]” (WANSINK; CHENEY; CHAN 2003 apud GIMENES-MINASSE, 2016, p.95).

Outra definição elencada pela autora vai trazer a primeira visão dessa temática, onde aparece em um verbete do dicionário Oxford, porém seguindo teorias nutricionais ligadas a trajetória do ser humano, sendo então: “*Comfort food* é um alimento que conforta ou dá amparo; qualquer alimento (frequentemente com um alto teor de açúcar ou carboidratos) que está associado com a infância ou com comida caseira [tradução livre]” (OXFORD ENGLISH DICTIONARY, 1997 apud GIMENES-MINASSE, 2016, p.95).

A autora destaca também uma definição onde *comfort food* está ligado ao paladar, a degustação individual, que envolve a maneira ou local onde o indivíduo vai consumir esse alimento: “Uma comida específica, consumida em uma situação específica, para obter conforto psicológico [tradução livre]” (WANSINK; SANGERMAN, 2000 apud GIMENES-MINASSE, 2016, p.95).

Dentro dos parâmetros das definições internacionais, uma definição dada por uma autora brasileira chama Nina Horta, vai dizer que essa comida que

conforta, intitulada pela mesma como comida da alma, vai ser algo sempre fácil de ser digerido e degustado, segundo a autora um alimento que preencha os pré-requisitos para confortar o corpo e alma devem seguir os seguintes padrões:

Comida da alma é aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. Não é, com certeza, um leitão à pururuca, nem um menu nouvelle seguido à risca. Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume (HORTA, 1995, p.15).

Essa definição trazida por HORTA (1995), não pode ser aplicada a todo tipo de contexto, pois o que vai mandar quando se trata dessa comida que vem a trazer um sentimento reconfortante para um indivíduo, estão baseados na sua cultura, que nem sempre vão possuir preparações leves como disserta a autora.

Essa comida que conforta, além de revigorar a alma, serve também para revigorar o corpo, trazendo força ao após uma tarefa pesada, ou após uma ingestão exacerbada de bebidas alcoólicas, quando o corpo necessita de algo mais forte e gorduroso, onde o indivíduo associa a sua predileção por um prato, com o poder nutricional do mesmo, para revigorar as forças físicas. Um exemplo prático, são as tradicionais barracas de lanches, como o cachorro quente, ao final de festas e shows, onde as pessoas recorrem para matar a fome e revigorar o corpo na volta para casa. No Nordeste, com base em um exemplo prático e vivenciado é comum encontrar barracas que vendem caldos bem quentes e fortes, que são grandes atrativos no final de qualquer festividade.

O conforto que o alimento trás, está ligado também ao modo que se come, ou que já fora consumido um dia, o autor Brillat-Savarin faz uma diferenciação em seu livro “A fisiologia do gosto”, entre os prazeres de comer e o prazer a mesa, sendo que o prazer de comer está ligado a necessidade que a pessoa sente de se satisfazer comendo algo, matar a fome e a vontade ou apetite individual que cada pessoa tem diante de um alimento; já o prazer a mesa está ligada a alguns fatores como um lugar específico em que a pessoa se sente bem comendo, ao ritual de comer junto, a comensalidade, onde o que vai ditar é a união de personagens a mesa, pessoas que estão ali com o propósito de apreciar o alimento e a companhia a mesa.

A junção dos dois prazeres, pode ser notado durante as reuniões festivas, quando no primeiro momento, os indivíduos irão saciar a fome ou o apetite diante de um alimento onde se criará toda uma expectativa de sabor, será então um momento de silêncio, onde as palavras serão trocadas pelo ato da degustação, que em algumas ocasiões pode ser voraz, e após esse momento de êxtase com o alimento for passando, as primeiras palavras começam a ser proferidas a mesa, seja sobre o que foi consumido em questão, ou qualquer outro tipo de assunto (SAVARIN, 1995).

Mesmo com o prazer que a interação entre os convidados possa trazer, ele não é o tempo todo satisfatório, se desgastando entre uma conversa e outra e perdendo a intensidade. Já o ato de comer, libera outros tipos de prazeres que são sentidos tanto fisicamente, como emocionalmente, onde se tem a percepção do prazer de preenchimento do corpo físico e da alma, ou então fazer com que um indivíduo abatido, possa cessar suas dores com o deleito de um bom alimento. Com o bem-estar restabelecido, é partido então para uma socialização mais suave e descontraída entre as pessoas.

O prazer a mesa não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mas ganha em duração o que perde em intensidade, e se distingue sobre tudo pelo privilégio particular de nos inclinar a todos os outros prazeres, ou pelo menos, de nos consolar por sua perda. Com o efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial (SAVARIN, 1995, p.171-172).

As comidas que confortam, quando ligadas a uma tradição familiar, possuem um papel muito maior do que além de saciar a vontade de um indivíduo quando o mesmo sente vontade ou saudade. É comum ao reproduzir uma preparação, recorrer aos cadernos de receitas perdidos no fundo da gaveta, escrito muitas vezes a mão por familiares de uma geração passada, ou então através de uma ligação telefônica para uma tia ou uma avó. Essas receitas de um modo geral, praticamente não contarão com exatidão as proporções, o tempo que deve mexer, ou assar, porém, através desses modos de fazer empíricos é que se remonta a realidade da época nas quais essa receita era feita com frequência, o modo com que as pessoas utilizavam os utensílios, esses que com

o tempo podem cair em desuso por conta de avanços tecnológicos (Amon; Menasche, 2008).

Ao ler um caderno de receita, nos conectamos com lembranças da infância, da avó sovando uma massa, da avó matando uma criação para um almoço de domingo, do arrancar a mandioca e de todos seus preparos para fazer farinha, polvilho e outros derivados. O modo com que essas receitas são escritas por si só remontam os gostos de uma família, mesmo não repassando quantidades exatas, nelas vem algo muito mais importante que é o modo com que cada ingrediente deve ser introduzido, se a farinha tem que ser peneirada, ou se a água tem que ser quente, se a massa deve ser sovada até soltar das mãos e por assim em diante. Essas características demonstram que quem escreveu a receita, podia não usar medidas, mais sabia realmente o que estava preparando e encontrou uma forma de repassar aquilo para que outras pessoas pudessem reproduzi-las. É praticamente uma pequena história do modo de fazer das preparações, contando os detalhes principais em forma de uma narrativa, para que a receita dê certo. E através desses fatos, lembranças, acontecimentos, pessoas e até animais são lembrados, fazendo com que a história de uma família ou de um povo seja repassada para futuras gerações.

O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro. Nessa discussão da narrativa como constitutiva de uma comunidade, e não expressão dela, uma das perspectivas que esse artigo deixa entrever é a de como a narrativa da comida constrói a comunidade (AMON; MENASCHE, 2008, p.20).

Como as autoras Amon e Menasche (2008) trazem, através do modo com que a comida é descrita e narrada, é possível também que a mesma conte uma história através dos seus modos de fazer. Sobre isso, é possível trazer à tona um pensamento do autor Raul Lody (2008) onde o mesmo vai dizer que a comida é tão importante como a linguagem, como o idioma, pois através dela também é possível se comunicar. Essa comida que conta história, que faz o indivíduo resgatar suas lembranças de um tempo no qual ele sente saudade, também é considerada comida de conforto.

A partir das leituras destacada e outras complementares, trazendo para a realidade da pesquisa com foco na buchada e na panelada, e de acordo com as pesquisas de campo, é possível observar que a comida que conforta não necessariamente precisa ser algo de fácil digestão, que exige pouca mastigação, ou até mesmo necessitar de um lugar ou momento específico para ser consumido, mas sim, algo com que a pessoa realmente se sinta bem comendo, que além de cessar a fome e o apetite, ela possa trazer para a alma o conforto específico para o qual ela recorreu quando decidiu consumir o alimento escolhido. A comida que conforta é algo que é ingerido fisicamente, saboreado no paladar mais que é sentido pela alma, é um remédio para as dores da alma. (LAUAND; CHASSERAUX, 2012).

Quando se trata do bem-estar individual, é muito difícil estipular um tipo de alimento que represente o que é o verdadeiro conforto para uma pessoa, mesmo que seja comum o consumo de alimentos mais gorduroso nessas ocasiões, pode haver indivíduos que vão se sentir bem tomando apenas um café passado em um coador de pano, ou uma fruta que era consumida na infância onde havia um pé da mesma no quintal. Sendo assim é importante reafirmar que no caso desse bem-estar pessoal, a comida que conforta, é a que vai trazer sentimentos únicos para uma pessoa.

O que se gosta de levar a boca nasce da experiência pessoal de poder escolher como se deseja ser seduzido pelos aromas, pelas formas e cores. Nessas escolhas, marca-se o lugar daquilo que gostamos, numa maneira particular de ser guloso. E nesses encontros com outras realidades e sentimentos – mais livres das regras morais do bem comer, das dietas da “moda”, das descobertas funcionais e da recuperação moral dos alimentos – busca-se uma liberdade de escolher e de pertencer a certas histórias de sabores (Lody, 2014, p.261).

3 PANELADA E BUCHADA

Para muitos indivíduos, nos quais o costume de consumir vísceras não foi algo introduzido em sua alimentação, o consumo das mesmas é algo repugnante, mesmo sendo um ingrediente básico de muitos pratos em inúmeros tipos de cultura. No Brasil, a população nativa não possuía o costume de consumir as vísceras de animais, essa prática se iniciou com os portugueses durante a colonização, no qual os mesmos foram responsáveis pela introdução de alguns animais no Brasil, e junto a eles vieram novas técnicas de manejo, cuidados e preparos para que os animais fossem consumidos de forma correta aos olhos dos portugueses.

O boi, o carneiro e o bode são animais que se adaptaram bem ao Brasil e que possuem uma facilidade quanto ao aproveitamento de suas partes, principalmente o carneiro e o bode, animais esses que ganharam uma popularidade maior no sertão nordestino, onde desde sua introdução e no decorrer dos 500 anos de aclimação no Nordeste, começara a surgir novas raças nativas como no caso das raças bovinas curraleiras, e as raças ovinas nas quais não possuíam pelos de lã (MENDES, 2015). Essas raças nativas se adaptaram bem às altas temperaturas, a escassez de água e ao fato que tudo neles podem ser aproveitados, desde a infinidade de pratos que podem ser feitos com suas carnes e vísceras, até os objetos que podem ser confeccionados com o seu couro por exemplo. Os couros de ambos os animais podem ser utilizados para confecção de roupas, objetos e outros tipos de produtos.

Segundo Matos 2007, o hábito dos portugueses de comer vísceras por opção, no primeiro momento não foi tão bem aceito assim pelos brasileiros, alguns relatos apontam que os primeiros sertanejos optavam por dar essas partes aos animais. Após o domínio das técnicas e as adaptações dos pratos portugueses, é que se pôde criar pratos com essas partes do boi e do bode como foi o caso da buchada e da panelada, pratos que inicialmente para os brasileiros eram consumidos pelos menos abastados, onde por ocasião do abate dos animais, davam-se as vísceras aos mais humildes para que se alimentassem, era uma boa opção pois teoricamente era uma alimentação forte, que dava sustância juntamente com um bom punhado de farinha de mandioca ou pirão feito do caldo da preparação.

No Piauí, o consumo de vísceras só pode ser mencionado, através do início da economia da pecuária, essa que se fortaleceu também com a figura de um religioso, nomeado Padre Marcos ou popularmente chamado de “Padre Educador”, que entre o período de 1820 até 1850 (ano de sua morte) designou parte da sua missão no Piauí, a criação da escola de “Primeiras Letras e de Instrução Secundária da Província”, que funcionava dentro da casa grande da fazenda Boa Esperança, no qual a escola recebia o mesmo nome. Padre Marcos não era só um Padre Educador, mas também, tinha um papel importante na política piauiense, ocupando durante alguns anos de sua vida o cargo de vice-presidente da província, cargo que foi pertencido até o ano de sua morte em 1850. Padre Marcos além de sua vida religiosa e de sua vocação para a educação com as crianças e jovens, tinha outras faces que ficavam há penumbra, como a vida de fazendeiro e chefe familiar (Souza Neto, 2014, p.43).

Sobre a vida política interligada a rede familiar juntamente com a criação de gado da fazenda Boa Esperança, era um dos principais responsável pela roda da economia agropecuária dentro do estado do Piauí, sendo então responsável pela disseminação desse tipo de cultura, sua comunicação entre as províncias e seus diversos aliados, proporcionou ao Padre o poder de ser um grande possuidor de bens, terras e escravos, e mesmo que Boa Esperança fosse uma das maiores fazendas de gado do “Norte” do país, era apenas mais uma de suas propriedades.

Com a então popularização das fazendas de gado, a figura do sertanejo se tornou cada vez mais presente, pois era ele o responsável pelo trabalho pesado nessas fazendas, sendo responsável por tratar do gado e fazer as viagens de um a fazenda para outra com os animais. O sertanejo pela sua rotina pesada, possuía uma alimentação bem substancial e com os nutrientes essenciais, além de ser bem diversificada.

A carne, ovo, o queijo e o feijão-de-corda eram as principais fontes de proteínas; a manteiga do sertão e o tocinho de porco constituíam as fontes diárias de lipídio, e a rapadura e os produtos feitos de mandioca, macaxeira, batata-doce, jerimum e milho supriam as necessidades diárias de carboidratos, vitaminas e sais minerais. O consumo de frutas e verduras era pequeno, porém suficiente para uma boa nutrição (MENDES, 2015, p.45).

De acordo com Mendes (2015), alimentação do café da manhã, até a janta do sertanejo eram baseadas nos alimentos acima citados, sendo que aos domingos, possuíam um o chamado almoço festivo, regado por uma boa pinga onde se uniam amigos e parentes, e então entravam em cena os pratos típicos regionais, que costumavam ser gorduroso e de difícil digestão entre essas preparações apareciam os pratos em questão nessa pesquisa, a panelada e a buchada, além de outros pratos como o corredor de boi e a mão de vaca ambos feitos da perna no boi, sarapatel feito das vísceras suínas juntamente com o sangue do porco, tripa assada com farinha, rabada com pirão escaldado ou solto, costela de boi assada, língua e fígado de gado. Uma vez ou outra apareciam a mesa o peixe e as carnes de caça. Após o almoço, a sobremesa dos sertanejos, eram os doces caseiros feitos com as frutas, doce de leite, doce de coco, o queijo coalho com mel de engenho, chouriço, arroz doce entre outros doces tidos como regionais.

Por conta das grandes secas, os sertanejos aprenderam a se adaptar à falta de água para fazer inúmeras tarefas, inclusive na alimentação, onde consumiam produtos mais substanciosos, chamados de “comidas brabas”, produtos como farinha de macambira, farinha de raiz de maniçoba, palmito de pindoba de carnaubeira, farinha de fruto de mucunã, além de muitos outros alimentos da caatinga. Além da farinha o povo da civilização da seca, tinham predileção pelas comidas de panelas, conhecidas como cozidos, que forneciam o caldo, de onde era possível aprontar preparações como pirões, canjas, e o próprio caldo enriquecendo o prato do dia. Pratos típicos como a buchada e a panela entre outros, tornaram-se os pratos símbolos da civilização da seca (MENDES, 2015).

Considerando as preparações com vísceras, as mais apreciadas no estado do Piauí são a Buchada e a Panelada, encontrada de norte a sul do estado, e apesar de serem preparações antigas é possível consumi-las em restaurante e bares, seja como prato o principal que dependendo do estabelecimento irá trazer uma apresentação sofisticada e dar um ar moderno a preparação, ou como petisco para acompanhar com uma boa cachaça. De qualquer modo que se apresente ambas as preparações, ela só é considerada gostosa, quando servida bem quente, "fumaçando" (ato que descreve o vapor

que sai do prato) como se diz no popular, por conter uma grande quantidade de gordura, é uma preparação altamente calórica. (MATOS, 2007)

O cheiro da buchada e panelada podem até ser parecidos, por serem feitas ambas de bucho, seus temperos básicos também costumam ser iguais como observado através de pesquisas de campo efetuada na cidade de São Raimundo Nonato – PI, composto por alho, cebola, pimenta do reino, pimenta de cheiro, corante natural de urucum, tomate, coentro fresco, o tempero a mais fica por conta da pessoa que for prepará-la. Porém há uma diferença notável de sabor e apresentação entre as mesmas.

A “Panelada”, segundo Cascudo (2011) tem esse nome batizado pelo vasilhame onde é preparado, seguindo a lógica de preparações da nobre antiguidade. Sobre sua origem, ela vem de Portugal, porém pode-se dizer que não é a mesma preparação em ambos países pela utilização de saberes dos temperos locais, a técnica de limpeza e preparo do bucho podem ser os mesmos, porém o sabor e apresentação não. “Não há em Portugal, África e conhecimento ameraba, coisa que se identifique com uma panelada ou buchada” (CASCUDO, 2011, p.562).

Preparar uma panelada não é algo considerado simples, diversas etapas tornando a preparação difícil e demorada de se fazer, há quem diga que é necessário um dom para realizar tal feito, mais uma vez Câmara Cascudo em sua obra “A história da alimentação no Brasil” (2011), traz uma receita um tanto contemporânea de Isabel Cesar de Lima, uma das velhas rainhas indomáveis da cozinha de Natal, mas nos dá uma perspectiva sobre o que é a panelada, porém feita no Rio Grande do Norte.

- “É feita dos miúdos do boi ou carneiro, pondo-se também uma parte do espinhaço. Tempera-se e refoga-se de véspera, com pimenta-doreino, alho, louro, pimentão, massa de tomates e folha de hortelã. Depois de tudo refogado, leva-se ao fogo, cobre-se a panela e deixase esfriar. No seguinte, põe-se bastante água vai cozinhar bastante, renovando a água que for necessária, até que fique muito branda. Reúne-se aos miúdos da panelada as verduras que quiser, cenoura, chuchu, maxixe, quiabo, couve, vagem, jerimum, batata-doce, batatainglesa, repolho etc. Com o próprio caldo em que foram cozidos os miúdos do boi, bucho, mocotó, fígado, bofe, coração, livro

(estômagos) etc., faz-se, pirão, mexido ao fogo. É muito usado acompanhar a panelada quando servida a mesa, um pouco de molho e pimentas”. Exceto as verduras, era essa a panelada autentica (CASCUDO, 2011, p.563).

Segundo relatos de entrevistados em pesquisa de campo no município de São Raimundo Nonato-PI, a panelada é preparada tradicionalmente a partir do bucho do boi, ou seja, do estômago do animal e também do intestino, que primeiramente necessita ser “tratado”, expressão usada quanto a limpeza do bucho, essa que demanda tempo, pois é uma lavagem minuciosa para que qualquer resquício de impurezas seja retirado. A limpeza começa com a retirada das fezes do animal, e a primeira lavagem do bucho é feita com água fria, onde é feita a raspagem para retirar as impurezas que ficam grudadas na parede do órgão, em seguida passa para a etapa de fervura, onde vai ser passadas por várias águas até que fiquem totalmente limpas, é acrescentado a água da fervura limão ou vinagre, para eliminar o cheiro e contribuir com a limpeza total. Segundo o saber popular, um bucho que não foi tratado corretamente, e que ainda contém algum resquício de sujidade, é um veneno para o organismo humano, podendo causar infecções intestinais e estomacais, uma forma de identificar se o bucho foi bem lavado quando não se vê o preparo é a coloração do caldo, esse jamais pode estar verde, coloração que a panelada pode ter quando o bucho é mal lavado.

Passado a etapa da limpeza, vem a parte do cozimento final, onde se refogam todos os temperos já citados, se acrescenta o bucho cortado geralmente em pequenos pedaços e água, a partir de então é cozido por horas, em fogo brando, sempre tomando cuidado para que o caldo não seque, até que a buchada fique macia no ponto, e ao servir se acrescenta coentro fresco, dando mais sabor e aroma a preparação. Sobre o ponto de cocção da panelada:

Pedem cocção demoradas, horas e horas, para atingir o ponto misterioso, inverificável pelos métodos científicos disponíveis. Não há livro de receita capaz de transmitir ensinamentos idôneos para obter-se a perfeição, ao menos um estado não desrespeitoso, para obter-se essas iguarias que fartavam nossos avós nos dias tranquilos (CASCUDO, 2011, p. 561).

Saindo da panelada e indo para a buchada, logo de cara nos deparamos com a principal mudança, ela é preparada com o estômago de carneiro ou bode, no Nordeste é de costume chamar esses tipos de animais de “criação”, esse bucho, é o quarto estômago dos ruminantes. Quanto a limpeza, segue as mesmas regras e etapas da panelada, toda receita que leva esse tipo de ingrediente sempre requer uma limpeza muito bem-feita, pelo fato já citado de que as impurezas de um bucho mal lavado, traz más consequências a saúde humana, e claro um gosto desagradável ao paladar.

A buchada vai seguir outras regras quanto ao seu preparo, pois diferente da panelada onde o bucho vai ser cozido cortado em pequenos pedaços soltos no caldo, o mesmo vai ser utilizado como uma espécie de envoltório para os outros ingredientes, tomando então o formato de uma pequena bola recheada de vísceras.

Para o preparo, as tripas e outras vísceras como o fígado, rins, coração etc., são lavados, aferventados com sumo de limão, e cortados em pequenos pedaços, cozidos com condimentos, sendo tradicionalmente vinagre, sal, cebola, alho, cominho, louro, salsa (CASCUDO, 2011). Após esse primeiro cozimento, são então feitas pequenas bolas com o bucho do bode, recheando-as e costurando bem para que nada se solte durante o cozimento. Segundo o relato de “Seu Manoel” cozinheiro especialista em “buchada de bode” na cidade de São Raimundo Nonato-PI, o caldo do cozimento deve ser muito bem condimentado, afinal as vísceras utilizadas para o recheio podem ter recebido o tempero, mais o bucho em volta ainda está neutro, sendo assim o tempero do caldo vai dar o sabor ao bucho, e irá complementar com os do recheio, sobre os temperos, se utiliza a mesma base da panelada, podendo acrescentar outros de acordo com o gosto de quem prepara, o cozimento então será em fogo brando e lento, para que o bucho fique bem cozido e saboroso.

Tanto a buchada quando a panelada, ambas vão ser acompanhadas com arroz, pirão feito do caldo da própria preparação, e sobre a mesa a farinha de mandioca e uma pimenta boa, caseira, conservada em soro de leite como se faz principalmente no interior. Pode haver uma pequena diferença na apresentação da buchada de acordo com quem a fez, pois algumas vezes o arroz já vem dentro da bola, prática essa que “Seu Manoel” diz que ele mesmo

introduziu na cidade, há quem goste desse modo de preparo, porém o modo tradicional é recheá-la apenas com as vísceras.

Muito do que se apresenta nos restaurantes em tempos mais atuais, fora modificado quanto ao tempero e técnicas de preparo, os estabelecimentos que funcionam em grandes centros, por exemplo, costumam comprar os buchos e vísceras industrializados, pela própria questão de estar longe dos criadouros e também por conta da vigilância sanitária, já os de cidades interioranas que estão mais perto do campo, tem acesso a matérias primas mais caseiras e bem frescas. Sobre os temperos, lugares mais sofisticados, onde possuem o apelo Gourmet, vão acabar saindo do tradicional e utilizando uma gama de outros temperos, a fim de dar uma nova roupagem ao sabor, podendo talvez não agradar os mais tradicionais, porém pode ser que atraia um público novo a experimentar tal preparação que é tratada como iguaria.

Uma mudança que ocorreu em ambos os lados, foi a introdução da panela de pressão, o que antes levava horas e horas em fogo brando, muito vezes até em lenha, agora pode ser aprontado em pouco mais de uma hora, pelo fato da pressão acelerar o processo de cozimento dos alimentos, economizando tempo e dinheiro, o que de certa forma modifica também o sabor das preparações.

Algo que vem preocupando os vendedores de buchada em São Raimundo Nonato-PI, é a falta do principal ingrediente do prato, o bucho do bode, as criações de ovinos e caprinos vem caindo, e o que já é um produto complicado de se trabalhar por conta do trabalho que se tem com a higienização, se dá cada vez mais difícil por conta da alta demanda e da baixa oferta, que acaba preocupando quem depende disso para o seu estabelecimento. Já a panelada, por ser feita a partir das vísceras do boi não sofre esse problema, pelo fato do boi ser um animal criado em grande escala pelo país todo.

4 SOB O OLHAR DE QUEM VENDE

Os saberes passados entre as gerações, vai muito além de apenas manter uma cultura viva, podendo ser responsável pelo sustento de um grupo, que por dominar certa arte leva um prestígio mesmo que tímido dentre os seus. Uma amostra prática disso são os indivíduos responsáveis por manter a cultura da buchada e da panelada no município de São Raimundo Nonato-PI, alimentos esses que possuem um grau de dificuldade no preparo considerado alto, onde os conhecimentos foram passados de acordo com o saber popular, algo tão empírico que alguns estudiosos consideram algo quase que cientificamente improvável de se relatar em uma receita concreta com suas respectivas medidas e manuseios, cada um possui um modo de fazer que fora advinda de outras gerações dentro do âmbito familiar.

A partir de então, fez-se necessário ir além do porquê do consumo desses pratos, adentrando as cozinhas dos responsáveis apontando dentro de cada uma, os aspectos que os levaram a posição que os mesmos se encontram hoje, afinal, cada prato servido carrega consigo não só sua própria história, mas também, a história das mãos de quem os preparou.

Para este trabalho, fora escolhido quatro restaurantes tradicionais, sendo os mais frequentados por quem aprecia esse tipo de comida tratada como iguaria. Logo de cara, comprova-se realmente que a cultura imaterial foi a responsável pela propagação na cidade em questão onde os saberes foram todos passados de família em família, carregando junto a si uma sabedoria popular riquíssima, onde um simples prato vira algo complexo de se preparar.

Os relatos a seguir foram colhidos no decorrer de um dia na cidade de São Raimundo Nonato-PI, dando início no horário da principal refeição do dia, o almoço. O primeiro relato foi no Restaurante da Geruza.

Dona Geruza, conta que vende comida há 48 anos, e resolveu entrar no ramo de alimentação para não ter mais que trabalhar como doméstica, quando muitas vezes chegou a receber o seu pagamento em comida ao invés de dinheiro, diante dessa situação precária, conta que usou seus dotes culinários juntamente com alguns ensinamentos de sua irmã mais velha, e começou a vender panelada e galinha cozida pelas ruas de São Raimundo, mais especificamente, na antiga rodoviária da cidade, localizada no centro (nos dias atuais funciona no local o Mercado do Produtor) onde havia um grande fluxo de

pessoas, que entre uma viagem e outra paravam para se alimentar por ali mesmo.

Sua panelada adquiriu tanta fama, que sua clientela aumentou, fez-se necessário então mudar seu ponto, passando a vender sua comida na casa de um conhecido localizada pelo centro mesmo, onde ela cita o nome de Sr. Nelito Costa, segundo ela o ambiente era mais calmo, propiciando um maior conforto a seus clientes. Nessa casa permaneceu até o fim da década de 90, mudando-se então no ano de 1997 para seu atual ponto que também é a sua casa, localizada no bairro Santa Luzia próximo a padaria R. Costa.

A mudança para seu próprio ponto, propiciou com que Dona Geruza tivesse mais tempo para sua família e para gerir seu negócio, podendo então aumentar seu cardápio, que há 15 anos além da panelada e a galinha cozinha, conta também com mão de vaca, frango assado, galinha frita e carneiro guisado.

Sua clientela, se manteve fiel, tendo alguns clientes ainda do tempo de seu primeiro ponto, esses que além de ir se deliciar com a comida de Dona Geruza, também levaram sua família, mantendo vivo o gosto pela comida do sertão. Dona Geruza relata que seus clientes são de diversas faixas etárias e que mantém um público não só de moradores de São Raimundo, mas principalmente de viajantes, que entre idas e vindas, passam ali para matar a vontade de comer uma comida caseira, forte e que os traz um momento de conforto e descontração, aproveitando a refeição para reencontrar amigos e familiares.

Sobre sua relação com a comida, ela conta que tudo que faz ela come e sempre comeu, ela gosta de sua comida, no qual sempre manteve seu tempero desde que aprendeu a cozinhar, e que passou adiante os ensinamentos a todos os filhos, que sabem reproduzir fielmente cada prato dela. Um dos seus filhos, também trabalha vendendo comida, ela conta que ele começou como ajudante dela na antiga rodoviária, e aos 16 anos, já tinha seu próprio carrinho de comida, hoje André Luiz apelidado de “Porrola” possui um restaurante no bairro do Cipó, vizinho ao Santa Luzia, no qual vende comida caseira e regional assim como a mãe.

A família de Dona Geruza, de modo geral sempre gostou de cozinhar e comer, apenas uma de suas filhas diz não gostar muito de cozinhar, porém sabe todos os macetes da cozinha ensinados pela mãe, essa que tem orgulho de ter

criado todos os seus filhos, sozinha como mãe solteira, através de conhecimentos da vida como ela mesmo diz: “- aprendi tudo com a vida, desde moça eu já me virava, nunca homem me ajudou com nada, era eu e meus filhos!”(BRITO^a, 2017).

O segundo relato vem a partir de Dona Geruza, foi feito com seu filho André Luiz, que como já foi dito, também trabalha com comida regional, porém com algumas diferenças entre sua mãe. A partir daqui André Luiz será citado sempre pelo seu apelido, Porrola, como é comumente chamado há anos.

Desde muito pequeno ele já ajudava sua mãe no preparo e nas vendas dos pratos na antiga rodoviária, e conta que com 16 começou a vender sua própria panelada e galinha cozida no mesmo local que a mãe, mudando apenas de lado. Durante 5 anos trabalhou vendendo sua comida rua, e conta o quanto era pesado o trabalho na época: “- eu carregava tudo sozinho, tinha um carrinho de mão feito de madeira, em cima dele eu levava o fogaréu, e as panela e os pratos era tudo na cabeça, botava tudo dentro de uma panela grande e ia equilibrando” (BRITO^b, 2017).

Aos 21 anos Porrola teve a oportunidade de mudar de lugar, e assim fez, resolveu ir para o posto Magdália, onde alugou um pequeno ponto e começou a vender sua comida. Nessa época seu cardápio foi modificado, onde deixou de vender a panelada, deixando essa tarefa para sua mãe, já que era seu carro chefe, e começou então a oferecer costela, mão de vaca, carne de porco e galinha cozida. Neste ponto ficara durante 3 anos e 6 meses, assim como sua mãe, resolveu mudar seu estabelecimento para sua casa no bairro Cipó, o transformando toda a parte da frente em um restaurante, nessa mudança ele aproveitou para incrementar mais uma vez seu cardápio, passando a oferecer o Pintado, prato feito de feijão de corda e milho cozido juntos, que se tornou um grande sucesso em seu restaurante, sendo vendido sempre aos sábados. Porrola também diz que prepara peixe, porém apenas por encomenda.

Porrola aprendeu a cozinhar com sua avó e conta que sente saudade da comida dela e de sua mãe, segundo ele, sempre que sente vontade manda buscar uma quentinha no restaurante de sua mãe para matar a saudade. Alguns pratos que ele diz ter saudade, remontam sua infância como bolo frito, beiju e arroz com carne, esse último para ele, é o melhor prato que sua mãe sabe fazer,

e que desde que era criança, ela sempre reproduziu fielmente sua receita, sempre o fazendo lembrar de momentos da sua infância.

Algo que ele conta com muito orgulho, é que todos seus clientes tem uma afetividade com sua comida, e possuem o costume de levar seus filhos e netos sempre quando podem para comer em seu restaurante, por ser um ambiente familiar, e ter uma comida saborosa e regional, fatos que sempre faz com que cada vez mais ele conquiste mais clientes. Seu estabelecimento funciona de segunda a sábado, durante os dias da semana, costuma receber alguns caminhoneiros que trabalham com entregas nos supermercados, e sempre fazem questão de almoçar lá. O mesmo tem decorado na mente o dia específico que cada cliente frequenta seu restaurante, sendo que aos sábados sempre fica tomado por famílias, que vem atrás do famoso pintado.

Porrola pode ter parado de servir panelada, mas vale ressaltar a importância que esse prato teve em sua vida, sendo responsável por colocá-lo em uma profissão na qual se identifica e gosta muito, lembrando também que muito de seus clientes, vieram desde suas vendas na antiga rodoviária, e mesmo que seu cardápio tenha mudado, eles nunca o abandonaram.

O terceiro entrevistado é conhecido como Professor Zé, começou a vender panelada por um acaso, um dia recebeu uma encomenda para um número pequeno de pessoas, e a aceitação foi tão grande que as encomendas ficaram cada vez mais constantes, assim então começou a vender sua buchada há 24 anos. Um fato peculiar, é que na realidade quem faz a buchada é sua esposa Dona Meirinha, ela conta que todos na família adoram a panelada, menos seu marido que não gosta do prato de jeito nenhum, e também não sabe preparar, mas mesmo assim como ele sempre foi o divulgador, acabou por levar a fama.

Sobre o preparo, Dona Meirinha explica que começa sua panelada já com o bucho limpo e tratado, pronto para começar o cozimento com seus temperos, esses que são os mesmo desde que começou a vender sua panelada. O modo de servir sempre acompanhada de vinagrete, arroz e pirão do caldo da própria panelada faz muito sucesso, servindo os seus clientes durante o dia todo, esses que elogiam principalmente o fato de sua panelada conter menos gorduras, há que chame de “panelada light”, pois ela retira uma boa parte das gorduras antes do preparo.

Dona Meirinha e o Professor Zé, possuem um público muito fiel, mesmo os que foram ganhar a vida em outras cidades, sempre quando voltam procuram a panelada do “Professor”, e quando partem de volta para seus estados levam potes e mais potes da panelada já pronta e congelada, essa que foi previamente encomendada. Nas épocas de festas e férias sua demanda aumenta muito, sendo de costume muitos clientes procurarem seu restaurante após as festas, para comer a panelada e curar a ressaca.

Seu restaurante abre todos os dias, onde recebe inclusive hóspedes da Pousada Progresso que fica próximo ao estabelecimento, os próprios funcionários da pousada os recomendam quando algum cliente pergunta por panelada. Durante os fins de semana é de costume que o ambiente receba a visita de muitas famílias, ela ressalta que seu restaurante é um ambiente bem familiar, algo que ela faz questão de deixar claro desde que abriu o negócio. Um ponto interessante a se ressaltar é que seu pequeno e simpático restaurante abre todos os dias e o dia todo, vendendo apenas panelada, que segundo ela tem uma saída muito boa não precisando de outros pratos no seu cardápio.

Dona Meirinha conta que ao contrário do marido, ela gosta muito e tem um grande apreço pelo prato, pois quando pequena, ela consumia quase que diariamente a buchada de bode, e desde muito nova aprendeu a cozinhar esse tipo de prato, ela considera que aprendeu com a vida, observando os outros cozinhareem, tanto a buchada de bode quanto a panelada são pratos que remetem às lembranças boas de sua infância.

O último relato vem de “Seu Manoel”, um dos únicos a vender buchada de bode. Começou a trabalhar no ramo da alimentação no ano de 1994, inicialmente vendia sarapatel, feijoada e alguns petiscos no bairro Aldeia. Seu Manoel conta que iniciou suas vendas de buchada através de pedidos de seus clientes, que desde que abriu seu comércio, sempre foram muito fiéis aos seus temperos, que segundo ele sempre foram muito elogiados.

Desde o início das vendas até os dias de hoje, Seu Manoel relata que houve mudanças no seu prato de buchada, sendo que antigamente comprava sua buchada já pronta, no caso a bola já fechada e temperada, apenas no ponto de ser cozida, quando um dia ele achou que se fizesse sua buchada desde o início, teria algo que pudesse se chamar de seu, uma criação sua, e assim fez. Há 8 anos Seu Manoel compra o bucho e as vísceras apenas tratadas, onde ele

ainda faz uma última limpeza e tempera a seu gosto. Sobre a montagem, o mesmo diz que optou por introduzir o arroz juntamente com as vísceras como recheio da buchada, outra mudança que ocorreu foi a utilização de cenoura ralada no lugar do colorau, dando cor e mais sabor à preparação.

Sua buchada é tão famosa que alguns clientes que residem na microrregião sanraimundense ou até mesmo que são de outros estados, possuem o costume de comprar a buchada já pronta e congelada, para levar a seus respectivos destinos. Seu restaurante funciona de terça a domingo das 6 horas da manhã, até o movimento acabar. Aos domingos serve feijoada, outro prato que também é muito famoso em seu estabelecimento.

Aprendeu cozinhar ainda pequeno, filho de mãe solteira com que aprendeu todos seus dotes culinários, sempre foi adepto das comidas mais regionais, e que sempre comeu esse tipo de comida desde criança, sobre a buchada, ele diz que é um de seus pratos prediletos, e que adora a buchada que ele recriou. Como tradição, Seu Manoel passou seus saberes para seu filho e conta que ele aprendeu todos os passos do pai, e mesmo que ele não venha a trabalhar no ramo, sua comida nunca será esquecida.

Nos últimos tempos sua fama mais que dobrou com a visita inesperada do Chef Olivier, que veio a cidade fazer uma matéria no parque nacional Serra da Capivara e resolveu conhecer um pouco da culinária local, onde parou no restaurante do Seu Manoel e participou do preparo de sua tão famosa Buchada de Bode.

Um problema que Seu Manoel vem enfrentando é a dificuldade em encontrar bucho de bode, que segundo ele está cada vez mais difícil de achar.

Diante dos fatos relatados, é possível correlacionar as entrevistas de acordo com a afetividade encontrada entre as pessoas e suas preparações (buchada ou a panelada), sendo um prato que lhes foi apresentados ainda quando criança, e que aprenderam a ter muito apreço, não apenas pelo sabor, mais por ter sido vos apresentado por uma pessoa de grande importância para cada um, que os trazem boas lembranças; ou então como algo que lhe proporcionou o sustento quando mais precisava, e que hoje é sua principal fonte como no caso de Dona Jeruza, que viu na buchada um modo de ganhar seu próprio dinheiro e dar uma vida melhor a seus filhos. Outro fato observado, foi como o entrevistado Porrola ganhou o espaço no mercado alimentício da cidade,

mesmo não estando mais entre os vendedores de tais preparações, foi vendendo panelada na antiga rodoviária, prato que aprendeu com sua avó, que seu tempero pôde ser apresentado às pessoas, e através de então sua comida ganhara a fama que hoje ele sustenta.

Com o andar das entrevistas, pode-se notar a importância que os entrevistados davam, quanto a manter seus pratos praticamente os mesmos que aprendera quando foi lhes apresentado os saberes da cozinha pela primeira vez, principalmente se tratando da panelada e da buchada, algo que para os mesmos é visto como uma comida que os remete sua infância, alguns ainda se permitem modificar algumas coisas, mas a real preocupação é manter os sabores originais, os quais sempre foram referência, os mantendo vivos ainda com o passar dos tempos. A prova de que isso vem dando certo, segundo todos os entrevistados, é que seus clientes os procuram principalmente pela proximidade com que as pessoas sentem de suas origens, procurando esses estabelecimentos pela “comida caseira” como os mesmos relatam.

5 SOB O OLHAR DE QUEM COMPRA

Através das leituras observadas durante o andamento do trabalho sobre cultura, história e antropologia da alimentação, e as pesquisas de campo efetuadas com base numa pesquisa qualitativa com os moradores de São Raimundo Nonato-PI, foi possível identificar como uma iguaria no caso da buchada e da panelada, que são preparações consideradas fortes e pesadas pelos próprios entrevistados e como abordadas pelos autores pesquisados, podem ser consideradas comida de conforto, fazendo com que despertem lembranças de familiares e amigos, trazendo consequentemente conforto físico e mental. Essa pesquisa demonstra também, que comida que conforta não necessariamente, precisa ser leve e facilmente digerida, sendo então o que a pessoa escolhe consumir para se sentir bem.

Após a primeira pesquisa de campo feita com os cozinheiros que trabalham apenas com a comida regional, foi possível identificar as pessoas que consomem as preparações foco deste trabalho, com o intuito de satisfazer suas vontades, e cessar suas necessidades psicológicas de se manterem conectados com sua cultura, e sua alimentação primária, onde remetem lembranças boas ou acontecimentos, que compartilharam com pessoas próximas como familiares e amigos, e que contribuíram para seu crescimento pessoal.

Com a identificação dessas pessoas que frequentam os restaurantes citados no capítulo anterior, elaborou-se então um breve questionário para fazer a abordagem principal, e extrair o necessário para que esta pesquisa se fizesse valer. O questionário elaborado, contou com cinco perguntas objetivas, nas quais os indivíduos foram respondendo em forma de conversa informal, onde fora anotado os principais detalhes, deixando claro o pensamento de cada participante, sem ocultar os detalhes por eles expressos, ao fim de cada conversa, foi solicitado que os entrevistados assinassem um termo de consentimento, para que as informações passadas, pudessem ser expostas neste trabalho.

As perguntas realizadas sobre buchada e/ou panelada, seguindo a mesma sequência com que foram efetuadas, foram as seguintes: qual o motivo de estar comendo o prato em questão? Desde quando come? Com quem aprendeu a comer? O prato te traz alguma lembrança? Sempre gostou de comer tal preparação? Essas perguntas foram utilizadas como guia, para desenvolver

as conversas, filtrando então as informações necessárias para elucidar a pesquisa. As respostas colhidas foram separadas de acordo com o conteúdo nelas expressas, se fazendo possível então as classificarem em 24 respostas, não sendo necessariamente em cima de 24 entrevistados. Quadro 1 demonstra todas as respostas colhidas.

Quadro 1- R representando as respostas colhidas

Qual o motivo de estar comendo o prato em questão?
R1. Gosta da preparação, e aproveita para matar a saudade de momento bons da vida.
R2. Revigorar o corpo após uma grande ingestão de bebidas alcoólicas.
R3. Gosta muito.
R4. Gosta da preparação e do tempero do local escolhido.
R5. Por ser um prato típico, aprendeu a gostar.
R6. Por que sentiu muita vontade.
R7. Tradição passada de geração em geração.
Desde quando come ?
R8. Desde criança.
R9. A partir da adolescência.
Com quem aprendeu a comer?
R10. Com os pais.
R11. Com familiares da cidade ou dos interiores de São Raimundo Nonato.
R12. Com os avós.
R13. Com a mãe.
R14. Com amigos.
R15. Sozinho(a), em restaurantes de comida regional de São Raimundo Nonato.
R16. Com o pai.
O prato te traz alguma lembrança?
R17. Lembra de rodadas de conversa com amigos, comendo buchada e tomando cerveja.
R18. Lembra do tempero da comida dos avós.
R19. Momentos familiares em volta da mesa/reuniões de família no interior.
R20. Lembra de ter gostado muito, e por isso se tornou hábito.
R21. Recorre a lembranças de familiares trabalhando com a buchada/panelada para ganhar o sustento.
R22. Amigos que faleceram.
R23. Familiares tratando do bucho, e do sabor do tempero nessa época.
Sempre gostou de comer tal preparação?
R24. Sim, sempre gostou.

Fonte do autor

Diante dos padrões estipulados como comfort food, foi possível identificar de acordo com a realidade das pesquisas, no âmbito de São Raimundo Nonato-PI, que as definições que mais se empregam neste caso, são as que falam que a comida que conforta é responsável por invocar um estado de conforto físico e psicológico, além de serem preparações bem específicas onde

os indivíduos já possuem situações e lugares específicos para fazer o consumo das mesmas (GIMENES-MENASSI, 2017). No caso da buchada de bode e da panelada, cada pessoa escolhe o lugar onde mais se aproxima do sabor, além de outras características como a apresentação e o ambiente a ser consumido, completando então a forma mais confortável de consumir e se conectar com as lembranças de um tempo definido por alguns entrevistados como “tempo que não volta mais”.

Levando em consideração o resultado obtido com as entrevistas, quando ao perguntar o porquê de consumir as preparações elencadas, a primeira resposta que era dada, era que o sabor é algo que os agradam muito, dando importância também ao tempero, o teor de gordura (alguns preferem mais gordura e outros menos), e a semelhança desses fatores com suas raízes. Neste quesito, respostas que ligavam as preparações a tradição local, e os costumes passados, no caso da R7, foram expressadas não de forma tímida, mas com tom de pertencimento, onde os indivíduos realmente saudavam o prato a sua frente, valorizando e comentando junto a sua resposta, os motivos que para os entrevistados, o prato é uma tradição. “Tradição, eu como isso aqui desde menino, e não tinha o que escolher não, o dia de buchada, era só a buchada, e era muito gostosa” (SANTOS, 2017). Conta o Sr. Antônio dos Santos (2017), que para ele é importante consumir os alimentos de tradição, e que os costumes que aprendeu desde criança com seus familiares, ele faz questão de passar para seus filhos e netos, conta também que é do bode que vem seu sustento, comercializando a carne, o bucho tratado, e seu produto mais cobiçado que são as linguiças caseiras, preparadas por ele e um amigo.

Ainda no quesito sobre o por que os entrevistados escolheram se alimentar das iguarias naquele momento, de acordo com a R2, foi o de que essas preparações por serem calóricas, e como dizem no popular “são comidas fortes”, muitos a consomem após uma ingestão de uma grande quantidade bebidas alcoólicas, afim de obter um conforto físico e revigorar as forças.

Durante os questionamentos, pôde-se verificar desde as primeiras entrevistas que o costume de comer buchada e panelada, é algo passado com a cultura da criação de gado bovino e de ovinos, e que a maior propulsora dessa tradição são os familiares, onde através do pai, da mãe, avós e tios, é que o indivíduo ainda quando criança, aprende a consumir essas iguarias, passando a

conhecer e entender a importância que esses alimentos tiveram na vida de cada integrante da família. Na cidade de São Raimundo Nonato-PI, é comum que a primeira experiência com esse tipo de alimento, aconteça com familiares nas localidades dos interiores da cidade, onde a família se junta principalmente aos domingos, e as preparações são sempre algo da tradição familiar e cultural da região.

Além dessa tradição passada entre a família, outro ponto observado, de acordo com a R15, foi com os entrevistados que não são da cidade de São Raimundo Nonato-PI, e que por algum motivo estão residindo, ou estão de passagem na mesma. Para esses indivíduos que não nasceram no contexto sanraimundense, esses alimentos são uma novidade, e de modo geral, conheceram através dos restaurantes de comidas tradicionais da cidade, demonstrando a importância de ressaltar que esses restaurantes são responsáveis por passar a tradição cultural alimentar de uma região. Assim se deu também com os entrevistados que começaram a consumir a buchada ou a panelada já na adolescência.

Sobre o quesito que resgata as lembranças interpessoais que a buchada e a panelada representam, algo que fica claro de acordo com o que a R19 aborda, é que, o consumo desse tipo de preparação está diretamente ligado aos momentos de comensalidade, onde os indivíduos relataram os momentos de reunião familiar aos finais de semana, momentos esses de muita descontração, contando também com a presença de alguns amigos. Outro fato relatado, era durante um dia de abate de animais, onde havia uma distribuição de tarefas, e após o tratamento da carne, aconteciam refeições onde todos partilhavam da mesma comida, muitas vezes, eram as preparações citadas em questão. O entrevistado Emerson Castro (2017) ressaltava uma lembrança sobre o dia de abate do bode, em sua família durante a segunda metade do século XX: “- a gente terminava de tratar do bode, comia a buchada, e depois saíamos pra vender as carnes e o bucho também, a gente levava até pra Salvador-BA, porque o bode de lá, não é igual o daqui!” (CASTRO, 2017)¹.

1

¹ 1 Nota-se uma movimentação nas fazendas de gado entre o Piauí e a Bahia, em especial na cidade de Salvador, desde o final do século XVIII (GRAHAN, 2013)

Ainda seguindo a linha das lembranças familiares, algo importante e que alguns entrevistados descreveram como uma principal lembrança, foi que as preparações já citadas remetem ao modo de sustento de algumas famílias, pois, como já foi elencado nesta pesquisa, tratar o bucho e cozinhar esses pratos, não são uma tarefa fácil, é uma arte dominada por poucos, e quando bem-feita vira fonte de renda familiar, como vimos no caso dos restaurantes de comidas tradicionais em São Raimundo Nonato-PI. Um dos entrevistados conta que sempre lembra de momentos de muito trabalho onde sua avó passava horas no pé do fogão preparando o prato do dia, que nesse caso é a panelada. “Ah, eu lembro dela aí, batalhando no pé do fogão, pra dar o prato de cada dia pra gente” (BRITO^c, 2017).

Além de lembranças familiares, a buchada e a panelada, foram e ainda são responsáveis também pela socialização entre amigos, como observado em R17. Os relatos apontam que essas preparações são de grande predileção em reuniões de amigos juntamente com o hábito de relaxar com conversas descontraídas aliadas ao consumo de cerveja tomada bem gelada, fazendo o contrapeso com a buchada ou panelada, onde as mesmas são servidas bem quentes. Notou-se que para os entrevistados, o relaxamento completo, se dá com os momentos de descontração entre os amigos, algo gelado para refrescar o calor, e algo reconfortante, saboroso e calórico para repor a energias e prolongar as conversas. Podemos ressaltar então o pensamento de Savarin; (1995), quando traz à tona os tipos de prazeres gerados a partir da comensalidades, sendo os prazeres a mesa e o prazer de comer, e o caso relatado pelos entrevistados, demonstram na prática o que o autor quer dizer quando expõe a ideia que sem o alimento para gerar um momento de prazer onde se aprecia o sabor, preenche o cansaço físico e dá forças ao psicológico para que conversas fluam naturalmente, não é possível que se tenha o prazer a mesa.

Ainda se tratando das relações de amizades, um relato que chamou a atenção, foi o de José Nilton e de sua mulher Feliciano Nunes, onde contaram que se conheceram numa dessas rodadas de amigos, onde durante um assunto descompromissado, tomando cerveja, e apreciando uma boa buchada com os amigos, surgiu um interesse por ambas as partes, e desde o dia em diante nunca mais se separaram. “A gente se conheceu desde jovem, um dia ela estava na

mesa de uns amigos meus, e durante uma conversa e outra acabou que a gente se gostou, e estamos juntos até hoje” (NUNES, 2017).

O último quesito e não menos importante, procura evidenciar se os entrevistados sempre tiveram uma boa familiaridade com as preparações em questão, ou se em algum momento houve estranheza sobre o sabor, o cheiro e a aparência. A resposta entre todos os indivíduos foi unânime, onde todos demonstraram ter uma boa familiaridade desde a primeira vez que consumiu as preparações, não havendo nenhum momento de estranheza. Alguns entrevistados dizem ter preferência por esse tipo de preparação quando posto ao lado de outros pratos. “Se tiver carne e buchada na mesa, eu prefiro a buchada” (LOPES, 2017).

A predileção por essas preparações é tão grande, além de demonstrarem que sempre gostaram da preparação, ainda ressaltam que é um prato muito saboroso, a ponto de não ter como não gostar. Uma das entrevistas com a dona de um restaurante de comidas tradicionais, citada no capítulo anterior, conta que seu neto gosta tanto da sua panelada, que ele passa o dia todo comendo a preparação, não importa a hora do dia. “Esse menino aqui é meu neto, minha riqueza, esse nunca enjoa de comer panelada, é o dia todo no pé do fogão abrindo minhas panelas (BRITO^a, 2017)”.

Além das perguntas e respostas, algo importante ao se citar essas preparações em São Raimundo Nonato-PI, é o modo com que cada um é chamada, uns distinguem o prato apenas pela referência do animal, tratando então por “buchada de bode” e “buchada de boi ou gado”. Poucos foram os entrevistados que trataram a preparação produzida a partir das partes do boi, como “panelada”. Mesmo havendo a diferenciação entre a “panelada” e a “buchada”, como Cascudo (2011) traz em sua obra “A história da alimentação no Brasil”, jamais poderia ser considerado como errado o modo com que esses indivíduos escolheram nomear esses pratos, inserindo então uma identidade local a uma preparação difundida pelo Nordeste todo, é aí que entra a discussão onde pode haver a mesma preparação em vários lugares e culturas, porém, cada povo vai escolher como tratar o prato em questão. Contribuindo com esse raciocínio, remetemos novamente as ideias de Lody (2008), quando o mesmo diz que a comida também é um modo de comunicação entre as pessoas, se em São Raimundo Nonato-PI, a panelada é chamada de “buchada de boi ou gado”,

é o modo com que esse povo escolheu para identificar essa preparação, e toda vez que um indivíduo usar dessa expressão para falar sobre esse prato, automaticamente, para quem já conhece a cultura sabe que está falando da preparação da cidade em questão, preparada de forma tal e consumida de acordo com os preceitos da cultura local.

Como observado diante dos relatos colhidos, e demonstrados no Quadro 1, existe uma ligação emocional entre a buchada e a panelada, com as pessoas que consomem. A cada entrevista pode-se notar que existem uma rede de história construídas a partir dessas iguarias, que faz com que a afetividade com que esses indivíduos possuem com esses pratos, se torne algo que tem como função os proporcionar os prazeres discutidos ao longo desta dissertação, o que deixar claro que, um alimento ou uma preparação, seja ele qual for, quando assume um papel importante na formação de uma cultura, pode sim ser considerado uma comida de conforto.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o decorrer do trabalho, um tema que foi evidenciado, porem pouco conhecido como o “comfort food”, se deu de grande importância para justificar pontos elencados na pesquisa, cessando então dúvidas quanto a afetividade das pessoas com os alimentos. Com base em suas definições, que levam a crer que comida que conforta, é toda aquela que um indivíduo se sente confortável consumindo por algum motivo em especial, como o conforto pessoal podendo cessar um sentimento ruim, ou de saudade; ou um conforto físico, com a intensão de relaxar o corpo depois de uma longa semana de trabalho por exemplo. Outro ponto abordado nessa temática, são as sensações nas quais essas comidas podem despertar, atizando então as memórias, fazendo com que lembranças boas, ou fatos de importância para o indivíduo, possam vir à tona, dando um outro sentido à preparação.

Relacionando as pesquisas de campo com os conceitos de “comfort food”, pode-se então concluir que com foco nas preparações discutidas, sendo a panelada e a buchada, dentro do âmbito de São Raimundo Nonato-PI, comida de conforto é tudo aquilo que gera um conforto psicológico trazendo um prazer a pessoa, sendo então algo que ampara através da lembrança que seu sabor vem a remeter, como os sabores da infância e os sabores caseiros, ligado a comida familiar, quando era feita pelos pais ou avós, ou outras pessoas de importância para os mesmos, que neste caso são comidas consideradas pesadas, de difícil digestão, mais que suprem as necessidades físicas e psicológicas.

O que foi verificado através dos fatos elencados, é que essas comidas como foram postas por Gimenes-Minasse (2016), além de serem preparações específicas, ainda possuem um ritual de escolha do local, onde cada um irá escolher o seu lugar específico para o consumo, levando em consideração fatores como, preparações que melhor representam suas raízes alimentares, sendo no modo com que é servido e o sabor que as preparações possuem, proporcionando para os indivíduos que as consomem o prazer de comer. Neste caso, a única definição na qual não se encaixa no contexto desta pesquisa, é que a comida de conforto deve ser leve, de fácil mastigação ou fácil digestão, já que as preparações elencadas são pesadas e de difícil digestão.

Caminhado para os pensamentos de SAVARIN (1995), em sua obra “A fisiologia do gosto”, essa comida que proporciona conforto e desperta sentimentos, está ligada a dois tipos de prazeres, sendo o prazer de comer e o prazer a mesa, que mesmo que tenham pontos de vista diferentes no modo em que proporcionam essas sensações boas para as pessoas, se completam durante o ritual da refeição, onde o prazer de comer vai preencher desde as necessidades físicas, até as emocionais, preparando o corpo e a mente para uma socialização com os demais comensais, se dando então o prazer a mesa, que é o que vai levar as pessoas a sensação boa da partilha daquele alimento com companhias que lhe são agradáveis, despertando então um momento de interação entre todos.

Fazendo a ligação desses pensamentos, com as respostas obtidas, que foram expressas em forma de tabela no capítulo anterior, tanto a buchada, quanto a panelada, são preparações que na maioria das vezes estão ligadas a esses rituais de comensalidade, onde famílias e amigos se unem para partilhar dessas preparações, e ao mesmo tempo terem um momento de interação descontraída, através de conversas dos mais variados assuntos. Porém, mesmo sendo preparações de rituais de comensalidades, podem despertar o prazer de comer e a sensação do prazer a mesa, numa refeição individual, onde o prazer a mesa fica por conta do local escolhido pelo indivíduo para consumir tal preparação.

A partir de então, fora observado que esses restaurantes de comidas regionais com administração familiar, possuem cliente fieis, e essa fidelidade se dá através do modo com que a preparação é servida como já dito acima, havendo também o favoritismo pelo estabelecimento por conta de ligações familiares e de amizades, com os donos dos mesmos, criando então um ambiente confortável para o indivíduo, que mesmo estando longe dos seus amigos e familiares, poderá chegar o mais próximo possível de suas raízes.

Sobre as preparações que foram abordadas neste trabalho, é importante salientar, que a buchada e a panelada, são pratos onde as técnicas de preparo são passadas através da sabedoria popular, através de heranças familiares. Como foi observado em São Raimundo Nonato-PI, essa herança popular, influenciou a comercialização dessas preparações, ocupando o importante papel de manter viva a cultura do consumo das mesmas, aliado ao modo de sustento

dessas famílias, que utilizaram de todos os seus saberes passados entre as gerações para servir a outra pessoa algo que além de proporcionar um bem-estar físico e emocional, possa também demonstrar os sabores da cultura local.

REFÊNCIAS

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

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. Ed. São Paulo: Global, 2011. p. 507-532.

MENDES, Benedito. V. **Culinária Sertaneja**. Mossoró, RN: Sarau das Letras, 2015. p. 37-99.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. Ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. p. 15-34.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)**. Tradução: Berilo Vargas. 1. Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p. 169-188.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 33-54 / 167-180.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

SOUSA NETO, M. de. **Entre vaqueiros e fidalgos: sociedade, política e educação no Piauí (1820-1850)**. Teresina: FCMC, 2014. p. 13-39 / 115-119

HORTA, Nina. **Não é sopa: crônicas e receitas de comida / Nina Horta**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 15-21.

AMON, Denise; MENASHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**. Vol, 11. N 1. Jan-jun, 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467>. Acesso em 30 de jun de 2017.

GIMESSES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol, 4. N 2. Mar, 2016. São Paulo: Centro Universitário Senac. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em 10 de mar de 2017.

LAUAND, Jean; CHASSERAUX, Priscila. N. C. “Comida de alma”, antropologia e educação. **Convenit Internacional 8**. Jan-abr, 2012. CEMOrOc-Feusp / IJI - Univ. do Porto. Disponível em: <http://www.hottopos.com/convenit8/4754JeanPri.pdf>. Acesso em 30 de jun de 2017.

MAIRESSE, L. D'Emile. K. **O conceito comfort food entre dois tipos de estabelecimentos de alimentação na cidade de Porto Alegre**. Porto Alegre: UNISINOS, 2015. Disponível em: <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/5646>. Acesso em 29 de maio de 2017.

SANTOS, Glenda. D. dos; RIBEIRO, Sandra. M. L. Aspectos afetivos relacionados ao comportamento alimentar dos idosos frequentadores de um Centro de Convivência. **Revista brasileira de geriatria e gerontologia**. Vol. 14. n 2. p. 319-328. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1809982322011.vol.14,n.2,pp.319-328.011000200012&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em 3 de nov de 2017.

BRITOA, Geruza Pereira de. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, jul de 2017.

BRITOB, André Luiza de. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, jul de 2017.

BRITOC, Donizete de Oliveira. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, nov de 2017.

OLIVEIRA, Danilo Lopes de. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, nov de 2017.

SANTOS, Antônio dos. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, nov de 2017.

NUNES, José Nilton. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, out de 2017.

CASTRO, Emerson. Entrevista cedida a Gustavo Miguel. São Raimundo Nonato, nov de 2017.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Questionário Sobre a Afetividade das pessoas com a buchada e panelada.	
Nome:	
Idade:	
Cidade:	
Prato:	
Qual o motivo de estar comendo o prato em questão?	
Desde quando come ?	
Com quem aprendeu a comer?	
O prato te traz alguma lembrança?	
Sempre gostou de comer tal preparação?	

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto de pesquisa desenvolvido por **GUSTAVO MIGUEL PEREIRA DIAS**. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada por **EVANIR ARAÚJO DOS SANTOS**, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do e-mail gustavosmiguel@hotmail.com. Afirmo que aceitei participar por livre e espontânea vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus, e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**.

São Raimundo Nonato, _____ de _____ de _____.

Assinatura do(a) participante

Assinatura do(a) pesquisador(a)

Assinatura da testemunha
