



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

LUCAS DE MACÊDO NEGREIROS

A GASTRONOMIA NO ÂMBITO LOCAL - Evolução, desuso e tradição:
A construção do patrimônio cultural imaterial

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2016

LUCAS DE MACÊDO NEGREIROS

**A GASTRONOMIA NO ÂMBITO LOCAL - Evolução, desuso e tradição:
A construção do patrimônio cultural imaterial**

Trabalho de Conclusão de Curso - TCC,
apresentado ao Curso de Tecnólogo em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, como requisito
para a obtenção parcial do Título: Tecnólogo em
Gastronomia.

Orientadora: Prof^a. Esp. Gerlane Dantas da Silva.

Co-Orientadora: Prof^a. Ma. Nívia Paula Dias de Assis.

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2016

LUCAS DE MACÊDO NEGREIROS

**A GASTRONOMIA NO ÂMBITO LOCAL - Evolução, desuso e tradição:
A construção do patrimônio cultural imaterial**

Aprovado em: 01/04/2016

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Esp. Gerlane Dantas da Silva (Orientadora)
(IFPI – *Campus* São Raimundo Nonato).

Dr^a. Ana Stela de Negreiros Oliveira (Titular)
(IPHAN – Escritório Técnico de São Raimundo Nonato).

Prof^o. Me. Domingos Alves de Carvalho Júnior (Titular)
(IFPI – *Campus* São Raimundo Nonato).

Prof^a. Ma. Nívia Paula Dias de Assis (Co-Orientadora/Suplente)
(UNIVASF – *Campus* São Raimundo Nonato).

SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

2016

A gastronomia governa a vida inteira do homem.
(BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58).

À *Mãe Sinhá* e à *Tia Amélia*, personagens que representam, de forma relevante, a cultura da cozinha num cenário típico da segunda metade do século XX, composto por aparatos, utensílios, preparações, pratos típicos e bolos - em meio às relações familiares que se deram ao longo das décadas. Um contexto que fez parte da minha infância e adolescência, motivação real para o desenvolvimento do presente estudo.

AGRADECIMENTOS

- ✚ À DEUS, pela força e inspiração – sempre;
- ✚ À minha Família (Paterna e Materna), pelo apoio, acompanhamento e contribuição informativa, através de documentos, relatos e instrumentos. Por entenderem a importância da realização de mais um objetivo, a Formação Acadêmica: Tecnólogo em Gastronomia;
- ✚ À Prof^a. Esp. Orientadora: Gerlane Dantas da Silva (IFPI), pela dedicação, empenho e compreensão dispensados nos momentos de orientações e nas avaliações durante todo o processo da pesquisa e construção do TCC, por compartilhar o seu rico conhecimento na construção deste estudo;
- ✚ À Prof^a. Ms. Co-Orientadora: Nívia Paula Dias de Assis (UNIVASF), pelo apoio e disponibilidade, indicação de leituras e explicações no que diz respeito a contextos históricos, econômicos e sociais;
- ✚ À Banca Examinadora constituída pelos professores: Esp. Gerlane Dantas da Silva (Orientadora/Titular), Dr^a. Ana Stela de Negreiros Oliveira (Titular), Ms. Domingos Alves de Carvalho Júnior (Titular), Ms. Nívia Paula Dias de Assis (Co-Orientadora/Suplente) que, gentilmente, contribuiu para a avaliação e encaminhamentos do trabalho em foco;
- ✚ Aos Professores, funcionários e colegas do IFPI, que contribuíram - direto ou indiretamente - para o alcance desse objetivo, a construção e registro do conhecimento sobre a Gastronomia e seu processo histórico. Em especial, à Luana Karen (bibliotecária) e Lidineia Rocha (colega de turma);
- ✚ Às instituições: IFPI, UNIVASF, UESPI, FUMDHAM, IPHAN e Casa do Patrimônio, pela disponibilidade de materiais teóricos, históricos e documentais que ajudaram a fundamentar o estudo;
- ✚ Ao Professor Sidrac Negreiros (Grad. História), pelas indicações de leitura, disposição de livros e outros materiais, explicações gerais e momentos de discussão sobre a História do Brasil e do Piauí;

- ✚ Ao Professor Ms. Antônio César D. de Macêdo, pelo café metodológico: momentos de discussão sobre a estruturação do trabalho científico, a construção do diálogo entre os objetivos da pesquisa, a teoria, história e resultados. Reflexões sobre conjuntura e interdisciplinaridade;
- ✚ Aos Amigos que colaboraram com a pesquisa no sentido de apoiar, informar e acolher o pesquisador em toda a sua jornada processual e científica, entre eles: André Pessoa (Serra Vermelha e Serra Branca), Conceição Miranda e Angélica Dias (Coronel José Dias), Glaubia Santos (São Braz do Piauí), Lucélia Rodrigues e Ana Cléia Rodrigues (São Lourenço do Piauí), Nívia Paula (São Vítor, zona rural de São Raimundo Nonato, Piauí);
- ✚ Aos Sujeitos e Famílias que emitiram dados os quais subsidiaram a pesquisa através de documentos, entrevistas e história oral, além das conversas e diálogos informais que, indiscutivelmente, fomentaram os resultados e análises do presente estudo traduzido, aqui, em texto de TCC.

Muito obrigado a todos!

RESUMO

A Gastronomia, como ciência e arte, compreende conhecimentos técnicos: teorias e práticas no tocante aos preparos alimentares e de apreciação dos mesmos, que transcendem as atividades de cocção e de matar a fome, porque abrange outros aspectos como o das relações interpessoais a partir da cultura alimentar. No Brasil, pode-se dizer que esta tem base nas culturas: indígena, portuguesa e africana, oriundas do processo de colonização com os seus desdobramentos, inclusive, nas terras nordestinas e piauienses, com o cultivo da cana-de-açúcar e a criação de gado do litoral para o sertão, o uso de aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações, reinvenções de preparos e pratos típicos que têm sofrido influências econômicas, tecnológicas, culturais e sociais, ao longo de sua construção histórica, especialmente, a partir do processo evolutivo do século XX, cenário da industrialização e de transformações socioculturais que mudaram a dinâmica da família brasileira, consequentemente, os hábitos, horários e relações que se dão no âmbito da cozinha e da mesa de refeição. Na Microrregião de São Raimundo Nonato, Estado do Piauí, não foi diferente, a construção dos costumes alimentares tem sofrido as influências já citadas cujo têm redirecionado os rumos da Gastronomia em nível local, ao passo que tem provocado o desuso e o esquecimento gradativo de aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações, inclusive, de pratos típicos regionais, que representam parte da tradição, cultura e tipo de sociabilidade de um povo, além de fazer parte da sua construção histórica. Logo, devendo-se, sob o aspecto legal e normativo regido pelas instituições competentes, o reconhecimento da História da Gastronomia na Microrregião de São Raimundo Nonato, sudeste piauiense, como Patrimônio Cultural Imaterial, com o fim principal de evitar o desaparecimento de um dos aspectos fundamentais na formação cultural e de identidade de um povo, o da história de sua alimentação.

Palavras-chave: Gastronomia local. Desuso. Patrimônio cultural imaterial.

ABSTRACT

Gastronomy as science and art, comprises technical knowledge: theories and practices in relation to food preparation and assessment thereof, that transcend the activities of cooking and to kill hunger, because it covers other aspects such as interpersonal relations from the food culture. In Brazil, it can be said that this is based on cultures: Indian, Portuguese and African, deriving the colonization process with its consequences, including the Northeast and Piauí land, with the cultivation of sugarcane and creating of coastal cattle to the interior, the use of devices and appliances, forms of conservation and preparations, reinventions of preparations and dishes that have suffered economic, technological, cultural and social influences, throughout its historic building, especially the from the evolutionary process of the twentieth century, industrialization scenario and socio-cultural changes that have changed the dynamics of the Brazilian family, therefore, habits, schedules and relationships that occur within the kitchen and dining table. In the micro-region of São Raimundo Nonato, State of Piauí, was no different, the construction of eating habits has suffered the influences already mentioned which have redirected the course of Gastronomy at the local level, while has caused the disuse and the gradual oblivion apparatuses and utensils, forms of conservation and preparations, including typical regional dishes, which represent part of the tradition, culture and type of sociability of a people, and part of its historical building. Therefore, it should be under the legal and normative aspect governed by the relevant institutions, recognition of the History of Gastronomy in the micro-region of São Raimundo Nonato, southeast Piauí, as Intangible Cultural Heritage, with the main order to prevent the disappearance of one aspect fundamental cultural education and identity of a people, the history of their food.

Keywords: Local Gastronomy. Disuse. intangible cultural heritage.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: A- Trempe de Pedra. B- Trempe com aro de ferro	56
Figura 2: A- Fogão a lenha em desuso. B- Fogão a lenha em uso	57
Figura 3: A- O boi como tração no engenho - em desuso. B- Moagem da cana-de-açúcar nos anos 80. Engenho em desuso	58
Figura 4: A e B- Casa de farinha em atividade de desmancha ou farinhada - em uso	59
Figura 5: A- Pilão de madeira em desuso. B- Pilão de madeira em uso. C- Pilão de madeira em uso tradicional no âmbito familiar	60
Figura 6: A- Utensílios para fazer coscorrão - em desuso	63
Figura 7: A- Beiju de massa grande - em desuso. B- Beiju de massa tradicional - em uso	74
Figura 8: A e B- Período de desmancha e beiju de massa tradicional	75
Figura 9: A- O patriota - em desuso. B- O coscorrão - em desuso	76
Figura 10: A- Bolo no fogão à lenha. B- Tipo de bolo: brevidade	77

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1. TRANSFORMAÇÕES GASTRONÔMICAS NA EVOLUÇÃO DA SOCIEDADE	15
1.1. O que é Gastronomia? - compreensão teórica	15
1.2. A Gastronomia no processo histórico: evolução no contexto brasileiro	18
1.3. O Nordeste brasileiro sob a ótica da Gastronomia	23
2. UM PATRIMÔNIO NO SUDESTE PIAUIENSE: a Microrregião de São Raimundo Nonato, Brasil	31
2.1. O universo da pesquisa – contextualização	31
2.2. Municípios de abrangência	35
2.3. Tipo e caráter da pesquisa	39
2.4. Método de avaliação dos dados	42
3. ASPECTOS HISTÓRICOS, CULTURAIS E SOCIAIS DA GASTRONOMIA REGIONAL NO SUDESTE DO PIAUÍ: Evolução, uso e desuso	43
3.1. A Gastronomia regional na primeira metade do século XX: dificuldades e (re)inventos de formas e preparos alimentares	47
3.2. A influência da industrialização e seus desdobramentos na segunda metade do século XX – a Gastronomia no cenário local	49
3.3. Elementos gastronômicos histórico-culturais em uso-desuso: um enfoque para a Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, Brasil	54
3.3.1. Aparatos e utensílios	54
3.3.2. Formas de conservação e preparações	63
3.3.3. Preparos e pratos típicos regionais em uso-desuso: in loco	73
CONSIDERAÇÕES FINAIS	79

REFERÊNCIAS	82
-------------------	----

APÊNDICE

A- Aspectos necessários no desenvolvimento da História Oral como instrumento técnico da pesquisa de campo - Ficha Técnica.

B- Roteiro da entrevista semiestruturada.

ANEXOS

A- Termo de consentimento livre e esclarecido.

B- Receitas e preparos.

INTRODUÇÃO

As concepções, teorias e práticas que envolvem a evolução de utensílios, formas e preparos no âmbito da Gastronomia são decorrentes não somente dos estudos e experimentações no contexto internacional, mas, também, das influências as quais têm surgido ao longo dos séculos em diferentes tipos de sociedades e suas culturas. No caso do Brasil, pode-se dizer que a culinária principal tem sua origem na cultura indígena, já que os índios são considerados como os povos nativos e/ou de origem deste país, logo e, conseqüentemente, contribuíram com expressões culturais e costumes alimentares vivenciados nas diversas tribos brasileiras.

Somado aos hábitos e formas de conseguir e preparar os alimentos na cultura indígena, a partir do século XVI, com o processo da colonização portuguesa que utilizou como uma das explorações da mão de obra – o povo africano, a Gastronomia natural e delineada pelos índios passa a sofrer influências dos costumes europeus e africanos que, ao longo dos anos, deixaram heranças culturais e sociais que ajudaram a construir a história da culinária brasileira.

Desde os tempos coloniais a culinária indígena que utilizava o que a natureza possibilitava entre a caça, a pesca, frutos e raízes, misturou-se as exigências da classe nobre de Portugal, inclusive, cultivando algumas culturas, e ao enriquecimento de hábitos alimentares, temperos e pratos típicos oriundos da África. Essa rica contribuição – reconhecida internacionalmente, revelou-se em transformações socioculturais, patrimoniais e em outros desdobramentos que ajudaram a construir a história da Gastronomia no Brasil.

Portanto, o estudo em foco resgata a história da Gastronomia no cenário brasileiro sob as influências sociais, econômicas e histórico-culturais. Considera, em especial, a cultura indígena e a influência da colonização traduzida pela cultura portuguesa e africana para nortear as análises e discussões acerca desta evolução que culmina com a cozinha contemporânea, ao passo que, identifica durante o processo, alguns tipos de utensílios, formas e preparos que estão – praticamente – em desuso, além de aprofundar os conhecimentos gastronômicos sob o ponto de vista da cultura imaterial.

Nesse cenário encontra-se a microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, que também sofreu (e continua sofrendo) influências no tocante à Gastronomia, principalmente quando se refere aos pratos típicos regionais. Logo, as inquietações

partiram da necessidade de obter respostas no tocante às mudanças nos preparos, formas e utensílios, uso e desuso de pratos típicos na cozinha local, o que orientou o estudo cujo fomentou o presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Para tanto, com finalidade do desenvolvimento da pesquisa de forma segura e confiável, utilizamos como instrumentos metodológicos, a história oral e a entrevista semiestruturada, além do registro de imagens de utensílios, formas e preparos e da captura de dados documentais. Um caminho percorrido com dificuldades, que demandou bastante tempo e dedicação, principalmente pela escassez de literatura específica, documentos e pelo recorte do universo, por este se tratar de uma microrregião que envolveu cinco contextos entre cidades e localidades e cem sujeitos agrupados por famílias compostas por três gerações a partir de dezenove anos de idade.

Uma coleta de dados teóricos, conceituais, históricos e documentais, relatos, depoimentos e observações de ações práticas, sempre com o cuidado de garantir dados fidedignos da realidade pesquisada. Os resultados revelaram o desuso e o uso esporádico de utensílios, formas e preparos que têm sido substituídos, geralmente, pela “facilidade da vida moderna” em termos de tecnologia de ponta ou aos recursos e cardápios oferecidos pela Gastronomia mercadológica: hotéis, restaurantes, padarias, lanchonetes, entre outros.

Dessa forma, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em foco está apresentado em três capítulos: O primeiro trata da revisão bibliográfica, está intitulado de: *Transformações gastronômicas na evolução da sociedade*. Aborda conceitos e teorias sobre a Gastronomia enquanto ciência ou arte, além de fazer um resgate histórico; o segundo capítulo, de título: *Caminhos e descaminhos da pesquisa*. Comenta os procedimentos metodológicos, universo, instrumentos, técnicas, dificuldades e avanços no decorrer da pesquisa; o terceiro e último capítulo, *A realidade local – utensílios, formas e preparos em uso e desuso*. Apresenta os resultados e discussão depois de ter passado pelo processo da sistematização e análise dos dados coletados em campo e estudo teórico e histórico de forma geral.

Contudo, o presente estudo, que procurou aprofundar os conhecimentos sobre a Gastronomia no contexto brasileiro desde a cultura indígena até os dias atuais, reconhece as influências épicas e étnicas, inclusive, na microrregião de São

Raimundo Nonato, Piauí, tudo isso, com o fim de compreender melhor a questão e poder contribuir com o processo constitutivo da própria ciência gastronômica de forma ampla e particular, como também, despertar para o valor patrimonial da cultura imaterial no âmbito da culinária regional.

1. TRANSFORMAÇÕES GASTRONÔMICAS NA EVOLUÇÃO DA SOCIEDADE

O presente texto trata dos aspectos teóricos e históricos que fundamentaram o estudo no que diz respeito à evolução da Gastronomia enquanto arte ou ciência em cenários e conjunturas diversas ao longo dos anos. Considera a cultura e modo de vida dos povos, os costumes e hábitos alimentares das famílias expressadas por várias gerações, bem como, os impactos econômicos e sociais como aspectos que influenciaram direto ou indiretamente as transformações gastronômicas no decorrer da história, especialmente, no contexto brasileiro.

Neste, procuramos discutir causas, fatos e acontecimentos relevantes e referentes ao tema. Para isso precisamos compreender conceitos e outros elementos teóricos, bem como, realizar um resgate, ainda que sucinto, da evolução da sociedade em diferentes aspectos, porém, voltados para a história da Gastronomia onde irá destacar hábitos e tradições alimentares, em cada momento histórico ressaltado. Para tanto, faz-se necessário logo de início, o conhecimento básico sobre os aspectos conceituais que norteiam o tema citado.

1.1. O que é Gastronomia? - compreensão teórica

No que se refere aos aspectos conceituais e teóricos sobre a Gastronomia, tratam dos resultados de estudos e experiências sobre técnicas, preparos e aceitabilidade do paladar dos povos e famílias seculares traduzidas por várias gerações sob as influências conjunturais.

Os conceitos que explicam a Gastronomia procuram englobar pensamentos que vão além de um preparo com o fim de sanar a lacuna da fome, consideram a arte do fazer, tipos e sabores, bem como, o despertar de sentimentos através dos sentidos, em especial, do paladar e olfato. Pode-se dizer que, a Gastronomia é uma ciência ou arte apreciada em todos os continentes da terra, por diferentes culturas que utiliza as mais diversas especiarias, se destaca por ser prazerosa e inerente aos seres humanos.

Além disso, “expressa às relações homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais” (ARAÚJO, 2005, p. 13). A Gastronomia também se constitui como o discurso e a prática que se estabelece em torno da culinária na criação e recriação de pratos (ATALA, 2008). É importante lembrar que,

na arte do preparo existem formas, modos, técnicas e práticas milenares que resultam em pratos com sabores especiais muito apreciados pelo homem ao longo dos anos.

Ressalte-se que, os estudos sobre a base teórica da Gastronomia apontaram ideias e/ou pensamentos que nem sempre concordaram plenamente sobre o assunto, todavia apresentam relevância imensurável para a ciência. Quanto ao termo:

Vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente: as leis do estômago. Quem criou o termo foi o poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. apreciador da boa mesa, ele percorreu vastos territórios, observando e provando as especialidades das cozinhas locais. O resultado de suas experiências foi compilado no *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida, com conselhos de como comer bem e a primeira definição de gastronomia (FREIXA e CHAVES, 2012, p. 20).

Entretanto, ainda que se trate de um termo milenar com origem grega, como foi mencionado acima, também já foi relacionado a uma parte da Europa, como a Inglaterra e a França no final do século XVIII e início do século XIX, através das observações, estudos e publicações do escritor o francês Brillat-Savarin que expandiu e detalhou o conceito de Gastronomia a partir de uma concepção do que seria comer e beber apropriadamente e, a Joseph Berchoux - em 1801, que usou o nome Gastronomia para intitular um poema que expressava a arte ou ciência do comer delicado (Idem, 2012).

Nesse sentido, entendemos que surge um novo espaço - supostamente complexo à alimentação e interesses científicos e literários sobre o termo, além do aspecto cultural que por si só já é de suma importância. Logo, e, conseqüentemente, impulsionando o aprofundamento dos conhecimentos teóricos e conceituais da Gastronomia no processo evolutivo e histórico da sociedade no mundo. Contudo, compreendemos que:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, ela é, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58).

Assim, podemos reconhecer a abrangência do termo Gastronomia e, por outro lado, suas especificidades, mas que, independentemente dos tipos de

preparos, cozinhas, tradições, contextos geográficos, históricos e culturais, o termo citado traduz técnicas, modos e preparos dos alimentos, bem como, do comportamento ou maneira de portar-se à mesa nos horários das refeições.

Conforme Braune e Franco (2012, p. 16), “é importante assinalar que em Gastronomia o trabalho da cozinha está indissoluvelmente associado ao do serviço, às maneiras à mesa, assim como a dimensão de ritual da refeição”. Isto significa dizer que, a ciência e/ou arte denominada de Gastronomia pode ser também interpretada como reflexo cultural nos diversos contextos e sociedades, por determinados pratos típicos e aspectos tradicionais no modo de preparação, serviços e comportamentos à mesa, entre outros.

A partir da compreensão do termo Gastronomia como algo mais abrangente, Collaço (2013) afirma que aquela expressa um conjunto de cozinhas que estão presentes em distintos imaginários, seja em nível local, regional ou nacional; refinado ou popular; tradicional típico ou contemporâneo, além de contemplar aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo de produtos diferenciados, o acesso às informações sobre boas maneiras e o bom gosto.

Para Brillat-Savarin [...] Gastronomia é estilo de vida, o resumo do mundo. É a diferença entre o prazer de comer e o prazer da mesa. O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra satisfação. O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das várias circunstâncias, dos atos, do local, das coisas e das pessoas que estão presentes à refeição (BRAUNE, FRANCO, 2012, p. 10).

Dessa forma fica claro que o termo Gastronomia expressa uma amplitude de atividades, técnicas, modos, hábitos, entre outros, no sentido de conhecer e valorizar a complexidade e importância do mundo da alimentação. Todavia, podemos dizer que a Gastronomia é uma ciência que exige conhecimento, habilidade e técnica de quem faz, quanto à apreciação do povo/consumidores em cada contexto histórico, cultural e social.

De acordo com Collaço (2013, p. 211), “o que aparece como pano de fundo na Gastronomia é a própria forma de construir um conhecimento ou processo civilizatório, além de conduzir a educação e a distinção”. No geral, pode-se dizer que a preocupação pelos bons modos e comportamentos sempre se fizeram presentes, como por exemplo, os manuais de bons modos que circulavam em sociedades contextuais aos séculos XVI, XVII e XVIII.

Portanto, e de acordo com a literatura estudada, percebe-se que, de um modo geral, a arte ou ciência denominada de Gastronomia se refere àquela que exige conhecimento técnico dos seus executores e um paladar refinado daqueles que se submetem a uma apreciação, até mesmo porque, quando preparamos o alimento com arte, o transformamos em algo mais prazeroso, estético, que expressa - além do paladar - cheiros, formas, texturas e uma diversidade de cores. Tudo isso, somado a outros fatores, inclusive culturais e sociais, compõem o que chamamos de Gastronomia.

A Gastronomia em jornais, revistas, meio virtual, é uma palavra que circula como referência de tudo aquilo que engloba restaurantes, produtos, receitas, chefs de cozinha, etc. É também um conceito que está associado à ideia de distinção, por vezes entendida como uma evolução, mas antes de tudo um patrimônio cultural com uma trajetória específica e uma dinâmica particular (COLLAÇO, 2013, p. 204).

A realidade é que, atualmente, o termo Gastronomia abrange os aspectos mais variados que permeiam desde os cenários, costumes que atravessam gerações, saberes e técnicas, hábitos alimentares, e porque não dizer, os aspectos culturais, sociais e econômicos que ajudaram a escrever a própria história e, conseqüentemente, a da Gastronomia e suas interpretações.

1.2. A Gastronomia no processo histórico: evolução no contexto brasileiro

Como já foi dito no item anterior, as primeiras ideias acerca da Gastronomia datam do século IV a.C. - ainda que esta somente tenha despertado com maior abrangência no século XVIII d.C. Isto não significa dizer que ela não tenha evoluído no decorrer dos séculos que ajudaram a compor todo esse período da história, especialmente, a partir da invenção dos utensílios e da própria evolução da sociedade.

As famílias, os grupos, as aglomerações e povoamentos, as colonizações, foram desenhando inerente ao seu modo de vida, formas e horários para se alimentar, tipos de alimentos e de preparos, de saberes, técnicas, habilidades e sabores que vão construindo uma cultura onde alimentar-se passa da simples necessidade de comer para algo mais relevante, o prazer de alimentar-se bem.

No Brasil, esse processo evolutivo não se deu muito diferente, identificamos estudos que resgatam essa história a partir do período quinhentista - século XVI,

quando os índios já utilizavam o fogo como aliado, inclusive no âmbito da alimentação.

Todos os indígenas brasileiros conheciam o fogo, sabendo como acendê-lo e utilizar para preparo de alimentos, aquecimento e defesa, guerreira e mágica [...] o clarão afugenta as feras e também os espectros e demônios em qualquer paragem e tempo do mundo. A chama é uma sentinela, guardando o sono do homem, uma presença divina de custódia viva [...] desde abril de 1500 notara-se a indispensabilidade da pequenina fogueira apropinquada às redes de dormir, dentro das cabanas tupiniquins (CASCUDO, 2011, p.83-84).

É importante salientar que, no que se refere à formação do povo e da cultura brasileira está ligada diretamente aos povos indígenas, ainda que se reconheça a influência europeia e africana. De acordo com a própria história, os índios foram os primeiros habitantes do Brasil, para tanto, pode-se dizer que, os mais de duzentos grupos indígenas conhecidos no território brasileiro nos deixaram heranças culturais que expressam hábitos, costumes, comportamentos e tipos de preparos típicos e originários da cultura indígena.

Vale lembrar que, a culinária indígena tem sua origem bem anterior ao período da colonização das terras brasileiras, pois, os índios utilizavam o que a natureza oferecia entre a caça, a pesca, frutos e raízes. Conforme Ribeiro (2004), a alimentação básica dos indígenas era constituída pela macaxeira (mandioca, ou aipim), milho, raízes, algumas folhas e frutos de palmeiras como: palmito, cocos, carnes de caças, peixes, castanhas e frutos silvestres.

Contudo, pode-se constatar que a culinária da cultura indígena é oriunda da natureza, do que a terra ou o lugar oferecia, como as caças, entre elas, o porco-do-mato, paca, veado, javali, capivara, cotia e o tatu; e os peixes, entre eles, os pirarucus, carapebas, curimãs, tucunarés, camorins, cavalas, traíras, beijupirás, surubins, tambaquis, garoupas, sardinhas, agulhas, piranambus e jaús. Segundo Ribeiro (2004), existiam diversos tipos de peixes, bem como, de quantidade abundante em água salgada ou doce, conhecidos e consumidos pelos índios brasileiros. Ressalte-se que, os peixes que possuíam pele ou couro eram chamados de pirá e os que tinham escamas, de cará.

Naquele período histórico, os índios brasileiros já assavam suas caças em espetos antes do consumo. Ademais, também foi identificado no mesmo contexto, utensílios ou aparatos que expressam formas de preparar o alimento pelos

índigenas no Brasil, como por exemplo: a carne no espeto, a trempe, o moquém e o biaribi.

De acordo com os estudos teóricos e históricos realizados durante a pesquisa, inclusive, com base em Cascudo (2011) e Ribeiro (2004), pode-se dizer que, o espeto enquanto utensílio traduz uma técnica utilizada para assar as carnes através da forma de espetá-las em varetas de madeira e levá-las diretamente ao fogo, ao passo que, o controle se dava pelo olhar e pelo olfato até chegar o ponto desejado pelos índios brasileiros, isso, no que se refere à origem.

Quanto à trempe, se constitui em aparato e forma que utiliza, segundo Cascudo (2011, p.85), “três pedras típicas, universais, sem idade no tempo, denominadas pelo português: *trempe*, as pedras-do-fogo, do fogão ou simplesmente o fogo”. Todavia, identificou-se que a trempe construída de barro sob aro ou chapa de ferro também foi muito utilizada, sempre buscando a “sustentação trípode em que assenta a panela ou pousa a grelha” (Idem, p.85).

Vale salientar que, no Brasil a trempe já era utilizada pela cultura indígena desde os primórdios, inclusive, reconhecida no idioma tupi como itacurua, isto é, sapo de pedra. Desde então, somados aos aparatos e utensílios utilizados pelos índios no cenário brasileiro, encontravam-se formas como a trempe, num cozimento lento e contínuo adicionados a ingredientes que a natureza oferecia para dar mais sabor as carnes e raízes.

Conforme Ribeiro (2004) e Cascudo (2011), que concordam quando se trata dos primeiros utensílios, formas, e preparos identificados na cultura indígena, entre eles estão: o espeto, a trempe, o moquém, o biaribi, as folhas de bananeira, as panelas e os potes de barro, os pilões e colheres de pau e as cestas e peneiras de tecido ou de taquara. Pôde-se constatar que uma das principais formas mais utilizadas pelos índios no tocante aos preparos, era a técnica da continuidade dos alimentos (caças, peixes ou raízes) sobre o fogo, o que lhes proporcionavam um sabor inigualável a qualquer preparo em utensílios e formas do mundo moderno.

No que se refere ao moquém podemos dizer que trata de uma espécie de utensílio doméstico que tinha a finalidade de conservar a carne. Todavia, era necessário que esta fosse assada ou pelo menos aquecida antes de ser consumida, como podemos observar no texto a seguir.

Quando se diz carne de moquéem refere-se a uma maneira de defendê-la do apodrecimento, e não a uma forma de apresentá-la para comer. Está meio-assada. Era habitual terminar a assadura ou, no mínimo, aquecê-la [...] todos os cronistas, missionários e conquistadores mastigaram carne moqueada, e gostaram [...] de assar a caça ou a pesca diretamente nas labaredas passa-se ao calor das brasas, o moquéem ou o espeto fincado à distância, além do uso das panelas que fazem o serviço sem vigilância especial (CASCUDO, 2011, p.86-88).

Portanto, o moquéem é reconhecido como a principal forma de conservação dos alimentos ou preparos de carne. De acordo com Ribeiro (2004), o moquéem era utilizado com o fim de desidratar a carne, mas conservando seu sabor, logo, se constituindo num processo que lembra o fumeiro usado pelos europeus. Conforme a Autora (idem), a carne preparada no moquéem ficava meio assada, portanto, se tornava necessário levá-la novamente ao fogo para o consumo.

Quanto ao biaribi diz respeito a um forno subterrâneo a partir de um buraco na terra forrado de folhas grandes, como as de bananeira. As folhas também devem cobrir a carne para proteger da terra que irá cobrir juntamente com uma fogueira enquanto é assada. Portanto, esse forno subterrâneo e forma de preparar a carne conhecido como biaribi, possibilita um sabor especial ao alimento.

O processo do forno subterrâneo, o erdofen dos etnógrafos alemães - amplamente pesquisado pelo mundo, consegue dar ao alimento uma concentração substancial, e, quando retirado oportunamente, um sabor inesquecível [...] com esse processo a carne assada excede em sabor a qualquer uma preparada de outro modo. (CASCUDO, 2011, p.88).

O fato é que os índios utilizavam o fogo para preparar os alimentos e, entre os modos de preparos ou aparatos mais utilizados estão a carne no moquéem e o biaribi, este, no que se refere Ribeiro (2004), se constitui em forno construído com a escavação de um buraco no chão forrado com folhas e, no tocante ao preparo, a carne era levada a esse forno envolvida em folhas e coberta com terra, onde uma fogueira era preparada e acesa sobre o forno para assar as carnes que propiciavam um sabor especial.

Assim, compreendemos o quanto o aparato, formas ou modos, influenciam na consistência e no sabor do alimento, neste caso, da caça ou pesca. Vale lembrar que, conforme o mesmo autor existe duas formas de preparar a comida no forno subterrâneo: uma onde a cavidade é aquecida previamente e, depois, retiradas as

brasas; e a outra quando é acesa uma fogueira sobre o alimento protegido por folhas e pela terra como explicamos anteriormente.

Freyre (2006) aponta que no século XVI, foi a colonização portuguesa das terras brasileiras que influenciou substancialmente a cultura já existente e a que viria ao longo dos anos, inclusive, na área da Gastronomia, que provocaria amplos e importantes desdobramentos no que diz respeito às formas e tipos de preparos, bem como, aos tipos de utensílios, hábitos alimentares e comportamentos pertinentes à ciência ou a arte de se alimentar.

Começa-se a perceber o forno construído de forma horizontal cujo teria a finalidade de comportar mais panelas e outros utensílios e, assim, poder atender as demandas das famílias que se formavam e se estabeleciam no período colonial dos séculos XVI e VXII. Para Cascudo (2011), o forno horizontal, com disposição para várias panelas, depois com chapa de ferro, mais resistente, em abóboda, para assar pão e bolos, aves, lombos, apareceram no Brasil como deslumbramentos que a colonização portuguesa aqui instalou.

O português vinha encontrar na América tropical uma terra de vida aparentemente fácil, na verdade difícil para quem quisesse aqui organizar qualquer forma permanente ou adiantada de economia e de sociedade. Se é certo que nos países de clima quente o homem pode viver sem esforço da abundância de produtos espontâneos, convém, por outro lado, não esquecer que igualmente exuberantes são, nesses países, as formas perniciosas de vida vegetal e animal, inimigas de toda cultura agrícola organizada e de todo trabalho regular e sistemático [...] Foi dentro de condições físicas assim adversas que se exerceu o esforço civilizador dos portugueses nos trópicos (FREYRE, 2006, p. 78).

Ainda no que se refere à linha de raciocínio do Autor (2006) citado acima, naquele período - século XVI, os portugueses apareciam como os pioneiros a intervir na base da colonização tropical que era traduzida pela pura extração de riqueza mineral, como o ouro e a prata; vegetal, na extração de madeira; ou animal, como o marfim.

Pode-se constatar que os colonizadores portugueses despertaram para a movimentação e criação de riquezas em alguns estados brasileiros, entre eles, o Nordeste, a partir do potencial local e à custa do trabalho escravo que, no geral, utilizou a mão de obra dos negros oriundos da África, os quais contribuíram reconhecidamente, com a construção da gastronomia brasileira.

No regime alimentar brasileiro, a contribuição africana afirmou-se principalmente pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta, tão característica da cozinha baiana; pela grande variedade na maneira de preparar a galinha e o peixe. Várias comidas portuguesas ou indígenas foram, no Brasil, modificadas pela condimentação ou pela técnica culinária do negro; alguns dos pratos mais característicos brasileiros são de técnica africana: a farofa, o quibebe, o vatapá (FREYRE, 2007, p. 193).

Além dos preparos típicos da cultura africana, já citados pelo Autor (2007), ainda podemos destacar: feijão de coco, mocotós, mingaus, canjicas, pamonhas, pão de milho, roletes de cana de açúcar, entre outros, que influenciaram a culinária brasileira de forma bem acentuada, especialmente, no Nordeste, região onde, por muito tempo, escravas negras preparavam quitutes ou pratos típicos para a nobreza e para vender nas ruas em benefício das senhoras brancas.

Contudo, pode-se dizer que, ao longo dos séculos, as construções e transformações gastronômicas no contexto brasileiro, levaram em consideração, as influências da cultura nativa indígena, a europeia-portuguesa e a africana, ainda que, sob os interesses do sistema capitalista através de cada modelo vigente - desde a colonização aos dias atuais, inclusive, no cenário nordestino e piauiense, como veremos a seguir.

1.3. O Nordeste brasileiro sob a ótica da Gastronomia

As influências culturais e sociais por quais passaram o Brasil e, conseqüentemente, as regiões e estados desde o período colonial, refletiram diretamente no perfil gastronômico aqui já existente – fundamentado na cultura indígena e na sua forma de sociabilidade. A partir da colonização, os portugueses começaram a intervir no sistema de sociedade local, que envolve aspectos culturais e patrimoniais, como: os tipos de alimentos e preparos, formas e utensílios ou aparatos contextuais a cada sociedade e sua forma de organização.

No cenário nordestino não foi diferente, a colonização portuguesa investiu na economia utilizando técnicas voltadas para culturas alimentares propícias para o clima tropical e criação de animais, como a criação de gado que se deu no processo da própria colonização do litoral em direção ao sertão, além da mão de obra indígena e, posteriormente, a africana, tudo isso, numa metodologia decorrente do sistema e/ou cultura europeia colonizadora e escravocrata. Neste, era visível o

objetivo da ampliação das famílias nativas com fins do trabalho escravo e de dar sustentação ao próprio sistema português, o da nobreza.

Os portugueses iniciaram técnicas e uma política social inteiramente novas: [...] a utilização e o desenvolvimento de riqueza vegetal pelo capital e pelo esforço do particular, a agricultura, a sesmaria, a grande lavoura escravocrata. O aproveitamento da gente nativa, principalmente da mulher, não só como instrumento de trabalho, mas como elemento de formação da família (FREYRE, 2006, p. 79).

Pode-se reconhecer com segurança o quanto a cultura alimentar pré-existente, oriunda das tradições e do modo de vida dos índios brasileiros e nordestinos, sofreu influência da colonização portuguesa e seus desdobramentos: avanços e consequências, especialmente, nos períodos históricos referentes aos séculos XVI e XVII, subsidiado, na maior parte, pela escravidão, fonte de maior lucro para os colonizadores.

De acordo com Freyre (2006), naquele contexto – o da colonização, o que se caracterizou como o grande fator colonizador foi a família, e não o indivíduo, o Estado ou as companhias do comércio. Desde o início do século XVI, a unidade produtiva, o sistema que desbravou o solo e instalou as fazendas foi representado pela família, que também comprou escravos, bois, ferramentas e a força social. No entanto que, a sociedade colonial no Brasil, inclusive, no nordeste brasileiro, foi construída sob os moldes do sistema patriarcal e aristocraticamente subsidiado pelos canaviais ou grandes plantações de cana de açúcar, principalmente no Estado Pernambucano e no Recôncavo Baiano.

Num segundo momento e com mais intensidade, a colonização no Nordeste despertava para a pecuária, em especial, a criação de gado como fator que traria retorno à economia vigente, além de servir como base alimentar para outros preparos da época.

Paralelamente ao cenário da cana-de-açúcar no litoral, investiu-se na criação de gado no interior do Nordeste, atividade que, de início, tinha somente o objetivo de manutenção interna, depois, à medida que migrava do litoral para o interior nordestino ganhava espaço, obtinha lucros e despertava novos investidores.

De acordo com Faria (2015), a criação de gado no Nordeste vem do século XVI, inicialmente, uma atividade complementar nas fazendas agropecuárias cujo principal uso dos animais era como tração nos engenhos das fazendas da Bahia, de

onde logo se estenderia para outros estados nordestinos, principalmente, o Pernambuco, Maranhão e Piauí.

Contudo, a partir do século XVII a atividade econômica da criação de gado foi se expandindo, crescendo como investimento viável e se tornando uma atividade independente. Conforme Sousa (2015), com o passar do tempo, a criação de gado passou a ocupar espaços do interior nordestino que não prejudicasse a produção de açúcar do litoral.

Vale salientar que, especialmente, nos séculos XVI e XVII, a aristocracia brasileira tornou-se a mais poderosa da América, isso porque a colonização neste país se construiu, aristocraticamente, como a mais impactante da América Latina. Pode-se assinalar, especialmente no solo nordestino, a criação de gado juntamente com os canaviais na zona da mata, como um dos fatores que mais contribuíram para a expansão econômica no nordeste e manutenção da aristocracia no poder, inclusive, no Estado do Piauí.

O fato é que, as influências oriundas da Europa - através do processo de colonização cujo buscava implantar um sistema econômico exploratório, como aconteceu no Nordeste Brasileiro, bem como, os costumes da África, somaram-se à cultura e a culinária indígena que já possuía o espeto, o moquém, a trempe, o biaribi, o pilão de madeira feito a partir da utilização de troncos de árvores, entre outros tipos de utensílios, aparatos e formas de fazer os seus preparos alimentares que tinham a sua origem na natureza, como: a caça, a pesca, as raízes e frutos, como já foi citado anteriormente.

Entre o final do século XVI e início do século XVII, a culinária, a cozinha e a própria Gastronomia brasileira começavam a materializar mudanças nos preparos alimentares, formas e utensílios a partir de uma mistura e miscigenação de culturas e etnias, principalmente, entre índios, negros e portugueses, que deu origem às comidas típicas regionais, como aconteceu no cenário nordestino, que, além disto, ficou conhecido desde a colonização, como um dos maiores produtores da cultura da cana-de-açúcar no país, fato que proporcionou uma significativa intervenção e ampliação na culinária e cozinha nordestina, como também, na própria cultura gastronômica que se formava no Brasil, neste caso, com ênfase no açúcar.

Fundamental na economia – como riqueza nacional só comparável nos tempos coloniais ao ouro e as pedrarias, alicerce da nacionalidade, forçando a vinda dos negros para o trabalho nos

canaviais, o açúcar deu a culinária nordestina e brasileira, sua marca inconfundível. Criou, enfim, numa expressão que não é nova, uma verdadeira civilização do açúcar. Civilização que se expressa na língua, nos costumes e em combinações as mais variadas (CAVALCANTI, 2007, p. 69-70).

Os estudos apontam que, o investimento na plantação de cana-de-açúcar no Nordeste, especialmente, no Estado de Pernambuco – Zona da Mata, que rendeu lucros imensuráveis aos senhores de engenho e a suas famílias, ao passo que possibilitou, por várias vezes, a ostentação em reuniões e jantares através da Gastronomia da época, momentos que continuaram acontecendo, inclusive, no Recôncavo Baiano, durante os séculos XVIII e XIX.

Dizem mesmo que, no início do século XVII, a pretensão de senhores de engenho chegara a tal ponto que, nos seus jantares, os convidados eram obrigados a comer com garfos, uma novidade torturante para os brasileiros de então [...]. O certo é que os anos se passaram e a paixão culinária dos baianos não arrefeceu. Ainda por volta de 1950, praticamente ontem, o escritor José Valladares transcrevia o que se considerava então, e muitos ainda consideram, uma refeição típica de dia de festa (CAVALCANTI, 2007, p. 23).

Os investimentos em engenhos, no plantio da cana-de-açúcar e na exploração de derivados, como: o açúcar, o mel de engenho e a rapadura, expressaram, durante quatro séculos – aproximadamente, a valorização cultural e gastronômica neste setor. A partir da inserção da cana e dos seus derivados, não somente de forma mercadológica, mas também cultural, como bem de valor imaterial, ou o que atualmente é denominado como patrimonial, começou-se a associar tais derivados, especialmente, o açúcar, à culinária e a própria cozinha local, contribuindo, indiscutivelmente, para a Gastronomia típica nordestina.

Durante todo o período que envolve o Brasil Colônia, Império e República, em especial, do final do século XVI ao início do século XX, a cultura do açúcar ajudou a construir a história do Brasil e do Nordeste, não somente no contexto das casas de engenho, mas também no âmbito da industrialização e comercialização nas conjunturas sociais e políticas que lhes foram propícias.

Desde o início deste processo, segundo Cavalcanti (2007), já se fazia necessário recombina os ingredientes vindo da Europa com os alimentos brasileiros onde, em muitos casos, o açúcar apareceu como um dos principais produtos para compor o novo preparo. Da Europa vinham os ovos, o leite e a farinha de trigo e o

Brasil oferecia o milho, a farinha, a mandioca, os derivados da cana de açúcar e frutos silvestres. Logo, muita coisa foi logo se abasileirando nos ingredientes e no nome.

É uma história antiga essa paixão pelos doces, paixão herdada dos portugueses influenciados pelos árabes. Os primeiros canaviais em terras brasileiras foram plantados em 1532 por Martim Afonso de Sousa na capitania de São Vicente. Dois anos mais tarde já se faziam presentes no Nordeste, alimentando o primeiro engenho de Pernambuco [...] é o doce sem limite dos canaviais. É o mel de engenho – ou melado – que, conforme ensina Gilberto Freyre, se come “lentamente e com colher”, ou com garfo quando acompanhado de macaxeira ou de mandioca; de cará ou inhame; de pão; de queijo ou fruta-pão [...] (CAVALCANTI, 2007, p. 69).

O mel de engenho apareceu diversas vezes na Gastronomia nordestina como elemento complementar da alimentação, bem como, em algumas receitas doces contextuais como pães e bolos, pouco utilizadas nos dias atuais. Este mel se trata da rapadura derretida, um costume antigo que, juntamente com a própria rapadura – acompanhada de paçoca de carne seca feita no pilão, macaxeira, abóbora ou jerimum com carne de sol, alguns tipos de feijão, beiju de massa, etc., alimentaram, durante alguns séculos, uma boa parte das famílias nordestinas e aqueles que viajavam pelo Nordeste no sentido de desenvolver suas atividades e alcançar seus objetivos.

A rapadura é um dos produtos derivados da cana-de-açúcar fabricados, no Brasil, em pequenos engenhos espalhados pelos sertões. É feita a partir do caldo da cana-de-açúcar, após moagem, fervura, moldagem e secagem. Pela relevância na alimentação, a rapadura ficou conhecida como o doce do sertanejo (DANTAS, 2008, p. 77)

A rapadura ajudou a traçar o perfil sociocultural do sertanejo nordestino, isto porque se fez presente no cotidiano alimentar de um povo durante vários séculos – desde o processo da colonização, no entanto, hoje, pode-se constatar que este derivado da cana-de-açúcar, a rapadura, é usada com baixa frequência, porém, com o reconhecimento da sua importância na história da Gastronomia brasileira e nordestina.

A rapadura é também companheira indispensável de comida de sal. Por sua excelente conservação e seu alto valor nutritivo, está sempre presente no farnel das viagens longas, dando mais gosto e sustância

à carne de sol, à farofa, ao jerimum, à umbuzada, à paçoca, de uma maneira ou de outra, sempre presente no café, no almoço e no jantar (CAVALCANTI, 2007, p.73).

A cultura nordestina utilizou a rapadura em todos os horários de refeições - manhã, tarde e noite, sempre como complemento de algum alimento ou preparo que já servia como base, como a farinha, a paçoca de carne, arroz, feijão, coco, raízes e legumes, como foi explicitado anteriormente. Ressalte-se que, para a literatura científica na área da Gastronomia, pode-se interpretar que, a figura do nordestino é indissociável da rapadura.

No entanto, não somente a rapadura teve destaque na cultura alimentar nordestina, mas, principalmente o açúcar, como no restante do país, apareceu no sertão e despertou sabores, misturas e encantos a partir do paladar, do olfato e do próprio olhar do sertanejo. O açúcar tem contribuído na composição de pratos regionais, bolos e doces, além de possibilitar a invenção de novos preparos - dos tempos coloniais à atualidade, ainda que em contextos com maior ou menor relevância.

Conforme Campos et al (2007, p. 02), “tendo como base ingredientes como abóboras, batata, aipim, inhame, cará, feijões de diferentes espécies, arroz, carne de peixe, suínos e boi, farinha de mandioca, leite e ovos”, o nordestino teve a capacidade e a habilidade de misturar culturas e sabores com processos fáceis de cocção que fizeram da nossa cozinha, culinária e, da própria Gastronomia local, um patrimônio cultural imaterial rico e variado. Nesse bojo, encontramos os mais variados tipos de doces, além de bolos e pães, preparos que levam na sua composição, o açúcar.

Cada estado nordestino tem também suas predileções e especialidades. O historiador Noé Mendes de Oliveira, do Piauí, cita o gosto particular dos seus conterrâneos pelo doce de limão, um prodígio de artesanato, demorado e laborioso, exigindo fervuras em diversas águas, provas delicadas e períodos de descanso de 24 horas entre as várias etapas de seu preparo (CAVALCANTI, 2007, p. 71-72).

O fato é que, a literatura que se refere à história da Gastronomia no Brasil e, consequentemente, no Nordeste, destaca o plantio da cana-de-açúcar e seus desdobramentos econômicos, culturais, sociais e alimentares como um fio condutor que perpassa a própria história do país, especialmente, no tocante ao açúcar e, a

partir dele, as inovações e transformações gastronômicas no âmbito dos bolos e doces, em tempos modernos.

O talento, ou a ciência, das combinações novas, originais, brasileiras, do açúcar com frutas tropicais que, no Nordeste da Zona da Mata ou canavieira, como, aliás, no Rio de Janeiro, também aristocraticamente açucareiro, foi de uma produtividade tão notável que, não se manifestou, com igual vigor, na subárea da marmelada em São Paulo, nem na do simples, quase ingênuo, doce de leite de Minas. Tampouco se desenvolveu, no Nordeste árido, uma arte do doce que se aproximasse, em originalidade e em sutileza, da que floresceu nas casas-grandes e nos sobrados patriarcais do Brasil canavieiro, assim como nos conventos de freiras, das áreas por assim dizer nobres, do açúcar: o Nordeste canavieiro [...] (FREYRE, 2007, p. 189-190).

Pode-se dizer que, o impacto cujo açúcar causou na construção da cultura alimentar brasileira e nordestina, foi construído de forma complexa, que envolveu desde a economia chegando aos modos, comportamentos e costumes alimentares isto é, influenciando, de forma direta, a cultura e história da alimentação.

Seu advento constitui-se no mais importante acontecimento alimentar da história moderna, não somente pelas mudanças produzidas nos comportamentos alimentares de diversas populações, mas por suas profundas repercussões econômicas e sociais (CARNEIRO, 2003, p. 88).

Isto traduz - de certa forma, as transformações gastronômicas no cenário nacional e regional, intervenções que têm influenciado diretamente os hábitos alimentares, comportamentos e horários, formas de preparos e tipos de utensílios e, a própria cozinha brasileira ou pratos típicos regionais a partir das demandas conjunturais globais e locais, bem como, das exigências do sistema capitalista através dos modelos econômicos no decorrer da própria história. Conforme Maciel (2004, p. 37), “uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação”.

Entretanto e, por outro lado, a própria Gastronomia enquanto ciência, talento e arte, tem procurado inovar as suas técnicas e habilidades - através da cozinha contemporânea - no sentido de não perder por completo tudo aquilo que faz parte da sua essência, como também, registrar, documentar e/ou tornar patrimônio: uma das faces mais relevantes da cultura de um povo, a tradição e a dinâmica do sistema

alimentar que traduz cultura material e imaterial de uma região, seja dos alimentos cotidianos, seja dos pratos típicos regionais que expressam culturas interdependentes, como acontece na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí.

2. UM PATRIMÔNIO NO SUDESTE PIAUIENSE: a Microrregião de São Raimundo Nonato, Brasil

2.1. O universo da pesquisa - contextualização

A formação dos costumes alimentares de um povo, em qualquer contexto geográfico, parte de fatores que envolvem desde os aspectos históricos, sociais, culturais, passando por crenças, hábitos, etnias e, até mesmo, viabilidades no plantio e colheita de certas culturas, criação de animais, entre outros. Assim aconteceu no nordeste brasileiro, inclusive, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Estado do Piauí.

Ressalte-se que, na construção da cozinha brasileira e da própria Gastronomia - quando observada por regiões, o nordeste se apresenta como uma das que possuem uma maior variedade de preparos típicos que, além de fazer parte de um roteiro turístico (fator importante), são considerados como parte da cultura e da história local, merecendo o reconhecimento e o título de patrimônio cultural imaterial. Até porque, o conceito de patrimônio cultural na atualidade está baseado no Artigo 216 da Constituição Federal de 1988 que diz:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira [...] (BRASIL, 2004, p. 124).

Nesse contexto, especialmente, no sudeste piauiense, encontra-se a Microrregião de São Raimundo Nonato, que, além de possuir como referência o Parque Nacional Serra da Capivara, criado no ano de 1979 pelo Governo Federal e reconhecido como Patrimônio Cultural da Humanidade em 1991, pela United Nations Educational, Scientific and Cultural - UNESCO, expressa uma riqueza cultural e patrimonial no âmbito da Gastronomia local por ter construído uma história alimentar que envolve, além de pratos típicos regionais, tipos de comportamentos, de cultura alimentar - plantio e criação de animais, utensílios, aparatos, formas e preparos cotidianos em meio às relações que se deram nas cozinhas das sinhás e entre as famílias de outrora.

Em 1978, após meses de trabalho de campo, os pesquisadores enviaram a Brasília um relatório mostrando a importância da região, não somente para o conhecimento da Pré-História do Brasil, como também para a preservação da caatinga e de um ambiente bem conservado. O Governo Federal, em 1979, criou o Parque Nacional Serra da Capivara, mas nenhum funcionário foi nomeado para se ocupar da unidade de conservação e não foram alocados recursos para sua proteção (fundham.org.br, 2015).

Naquele mesmo ano - o de 1978, a imagem televisiva chegava a São Raimundo Nonato, Piauí. Para muitos, a tv era uma espécie de rádio com imagem, principalmente, porque se tratava de um ano de copa do mundo de futebol. Somado a tais inovações culturais, o povo sanraimundense começava a ter acesso aos comerciais televisivos, inclusive, na área de alimentos, logo, e de forma gradativa, recebendo as influências sociais e culturais do mundo moderno.

Deve-se reconhecer que, a criação do Parque Nacional Serra da Capivara e a chegada da tv no final da década de 1970 e, posteriormente, o reconhecimento pela UNESCO no ano de 1991, que declarou a Serra da Capivara como Patrimônio Cultural da Humanidade sob a responsabilidade da Fundação Museu do Homem Americano (FUMDHAM), possibilitaram, ao longo dos anos, uma aproximação com o contexto nacional e global, especialmente, sobre questões históricas, sociais, culturais e patrimoniais, ao mesmo tempo, oportunizaram influências que provocaram uma mistura ou criação de novas culturas, também, na Gastronomia local, enquanto ciência, arte, talento e patrimônio cultural imaterial.

Conforme o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2015), é no sudeste do estado piauiense, especialmente, no Parque Nacional Serra da Capivara, que se encontra o registro mais antigo da presença do homem na América do Sul. Vale dizer que, depois de declarado Patrimônio da Humanidade pela UNESCO em 1991, como já foi dito, o referido Parque foi tombado pelo IPHAN em 1993.

Aos olhos do IPHAN (2015), quando se trata do entendimento sobre patrimônio, afirma-se que este é compreendido:

- Como conjuntos urbanísticos, sítios arqueológicos e paleontológicos, bens móveis e imóveis, festas, ofícios, celebrações e tantos outros bens culturais que mostram a diversidade do patrimônio existente no Estado e representam sua história e riqueza cultural;

- Em especial, o patrimônio cultural imaterial, é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Para a UNESCO, patrimônio cultural imaterial são práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas, como também, os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados e as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos que se reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural (Ministério da Cultura/FUMDHAM/IPHAN, 2007).

É importante lembrar que, no empenho para tombar, proteger e manter patrimônios históricos e culturais no Brasil, neste caso, no complexo da Serra da Capivara, que abrange, também, uma boa parte da Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, aparece como instituição fundamental para este processo, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), criado através da Lei n.º 378, de 13 de janeiro de 1937, pelo primeiro Governo de Getúlio Vargas com o dever de preservar, identificar, fiscalizar, revitalizar, restaurar e divulgar os bens culturais do Brasil, como reza o Art. n. 216 da Constituição Federal de 1988.

[...] os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – as formas de expressão; II – os modos de criar, fazer e viver; III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais. V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 2004, p. 124).

De acordo com Rodrigues (2006) quando se refere ao Art. N. 216 da Constituição Federal, explica que a partir do momento em que a constituinte optou pela conceituação do patrimônio cultural, incluindo os bens de natureza material e imaterial, colocou o texto constitucional brasileiro em sintonia com a teoria moderna de patrimônio cultural, que considera o valor cultural um bem imaterial a ser tutelado.

Para tanto, no sentido de atender as determinações legais, bem como, criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, o IPHAN coordenou os estudos que resultaram na edição do Decreto nº.

3.551, de 4 de agosto de 2000 - que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), além de consolidar o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR).

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do Patrimônio Cultural Brasileiro, com respeito e proteção dos direitos difusos ou coletivos relativos à preservação e ao uso desse bem. É um programa de apoio e fomento que busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estaduais e municipais, universidades, organizações não governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura e à pesquisa (<http://portal.iphan.gov.br/>, 2015, p.1).

Vale salientar que:

- O Iphan também responde pela conservação, salvaguarda e monitoramento dos bens culturais brasileiros inscritos na Lista do Patrimônio Mundial e na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, conforme convenções da Unesco, respectivamente: a Convenção do Patrimônio Mundial de 1972 e a Convenção do Patrimônio Cultural Imaterial de 2003.
- O Iphan possui 27 Superintendências, uma em cada Unidade Federativa. 27 Escritórios Técnicos, entre eles, o do Município de São Raimundo Nonato, Piauí, locus deste estudo.
- A maioria dos escritórios está localizado em cidades consideradas como conjuntos urbanos tombados, como é o caso da Microrregião de São Raimundo Nonato, no que se refere ao Parque Nacional Serra da Capivara e costumes, cultura e arte do seu povo em todo o processo histórico.

Foi a partir desta linha de raciocínio que aprofundamos os nossos conhecimentos no que diz respeito ao resgate e/ou à conservação da cultura imaterial local, isto é, procurando compreender e reconhecer como patrimônio cultural imaterial - tradições, costumes alimentares e pratos típicos que fazem parte da história da Gastronomia na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, como por exemplo: paçoca de carne seca no pilão, carne de sol com macaxeira, baião de dois, linguiça caseira, beiju de massa, pintado, pão caseiro, brevidade, patriota, coscorrão, umbuzada, coalhada escorrida, requeijão cardoso, rapadura, mel de engenho, doce de leite cortado, entre outros.

Contudo, faz-se necessário a compreensão de que ao tratar os costumes alimentares de um povo como patrimônio cultural material e imaterial, almeja-se a própria conservação da história da formação cultural da região. Para tanto, destaca-se a importância do aprofundamento de pesquisas e divulgação das informações, bem como o incentivo à preservação da memória dos modos e tipos de fazer, e dos utensílios empregados. Destacam-se nesse cenário os pratos típicos e o uso dos mesmos em ocasiões devidas, ainda fortemente presentes na memória local.

Nesse contexto, têm-se como foco a problemática do uso e desuso de utensílios, formas de preparos e pratos típicos regionais, a partir das transformações gastronômicas ao longo de sua história. Para isso, os estudos de campo foram realizados no Município de São Raimundo Nonato - com uma maior amostragem, seguido dos Municípios de Coronel José Dias, São Lourenço do Piauí e São Braz do Piauí.

Vale ressaltar que a abrangência da pesquisa considerou como universo geográfico as zonas urbana e rural dos quatro polos selecionados, por outro lado, para melhor definir a natureza das referidas amostragens, optou-se por priorizar a distribuição dos relatos nas extremidades ocidental (oeste), oriental (leste), meridional (sul) e setentrional (norte). Sobre esta última, considerando-se que o município limítrofe, Canto do Buriti, nunca pertenceu aos limites históricos de São Raimundo Nonato, o mesmo não foi considerado, o que direcionou a coleta de dados para as próprias localidades rurais sanraimundenses situadas mais ao norte: Serra Branca e Serra Vermelha.

2.2. Municípios de abrangência.

O *Município de São Raimundo Nonato*, que possui uma área de 2.415,602km², tem como bioma – a caatinga e está localizado a 521,9 km de Teresina (capital do Estado). De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE (2010), o Município possui 32.327 habitantes, sendo: 15.897 do sexo masculino e 16.430 do sexo feminino.

Este município representou 60% da amostra/dados coletados, isto é, foi considerado como lócus mais abrangente deste estudo pelo fato da sua representatividade na Microrregião, bem como, pela viabilidade do desenvolvimento deste, especialmente, no tocante a coleta de dados. Os demais municípios ou

localidades limites representaram (cada) 10% dos dados coletados, assim, totalizando em 40% da amostra.

No extremo norte desse município destacamos as localidades rurais *Serra Vermelha*, situada a 18 km do centro urbano de São Raimundo Nonato, e a *Serra Branca*, localizada a 26 km. Tais áreas foram consideradas pelo fato do município mais próximo (Canto do Buriti) situar-se a 110 km, nunca ter pertencido ao município de São Raimundo Nonato e de também não fazer parte dessa Microrregião.

No que diz respeito aos municípios limites, iniciamos por *Coronel José Dias* - ao leste. O Município fica localizado a 31,5 km de São Raimundo Nonato. De acordo com o Censo realizado em 2010, pelo IBGE, Coronel José Dias possui uma superfície de 1.822,115 km², está localizado no sudeste do Estado do Piauí e conta com uma população de 4.541 habitantes, sendo: 1.450 na zona urbana e o restante na zona rural, ou seja, 3.091 habitantes. (IBGE, 2010).

Ao oeste, o município limite é o de *São Braz do Piauí*, este, localiza-se a 40.4 km do Município de São Raimundo Nonato, possui uma superfície de 656,36 km² e 436 metros de altitude. Conforme o IBGE, através do Censo populacional realizado em 2010, São Braz do Piauí conta com uma população de 4.313 habitantes e com uma densidade de 6,6 habitantes por km².

Ao sul, o Município de *São Lourenço do Piauí*, situado na área conhecida como sudoeste do Estado do Piauí. Está localizado a 24,3 km do Município de São Raimundo Nonato. Segundo os dados do IBGE (2010), São Lourenço do Piauí possui uma superfície de 683,661 km² e uma altitude de 346 metros acima do nível do mar, conta com uma população de 4.423 habitante e apresenta uma densidade de 6,47 habitantes por km². (IBGE, 2010).

Foi neste universo constituído pelos municípios e localidades citadas acima que realizamos o presente estudo, partindo de inquietações diversas no sentido de dirimir dúvidas e buscar respostas referentes ao tema aqui tratado, isto é, as transformações gastronômicas a partir de influências históricas, culturais e sociais na microrregião de São Raimundo Nonato. Ainda, com atenção voltada, principalmente, para os preparos, formas e utensílios que caíram em desuso ao longo dos anos.

Através da pesquisa, pode-se constatar o avanço da Gastronomia enquanto ciência e mercado promissor, inclusive, no contexto microrregional, sob a influência da própria conjuntura que envolve interesses econômicos e políticos, aspectos

sociais e culturais que, por muitas vezes, provocam uma mudança de valores no âmbito da sociedade de forma geral. Para isto, e, como parte do universo deste estudo, foram selecionados e abordados no processo da pesquisa, 100 sujeitos agrupados por famílias distribuídas em 3 gerações, sendo:

- 1ª geração - sujeitos e/ou familiares que possuem idade a partir de 61 anos;
- 2ª geração - àqueles que pertencem à faixa etária entre 41 e 60 anos de idade;
- 3ª geração - sujeitos e/ou familiares que pertencem à faixa etária entre 19 e 40 anos de idade.

Vale dizer que, os sujeitos que participaram, livremente e consciente desta pesquisa, tanto ajudaram a compor um universo que envolve cenários, cultura e relações, como representaram uma parte fundamental do estudo, ou seja, aspectos importantes como dados históricos e sociais que transcenderam o conhecimento publicado, pois expressaram sentimentos e comportamentos particulares. A quantidade de sujeitos envolvidos nesse estudo (já citada acima) foi distribuída e organizada de forma que não prejudicasse o comprometimento do estudo nem tão pouco a veracidade dos resultados.

Para tanto, e como foi dito no início deste capítulo, delineamos uma amostra que procurou 60 sujeitos para a coleta de dados no Município de São Raimundo Nonato, 10 sujeitos em Coronel José Dias, 10 em São Lourenço do Piauí, 10 no Município de São Braz do Piauí e os outros 10 sujeitos nas localidades selecionadas por indicadores como: alta densidade demográfica, existência mais antiga e numa distância média entre 18 e 30 km, como por exemplo: a Serra Vermelha e a Serra Branca. Logo, compondo os 100% da amostra elaborada anteriormente.

Todos os envolvidos apareceram de forma relevante para o estudo, até mesmo porque, em nenhum momento, aqueles foram vistos isoladamente, ao contrário, sempre visualizados como sujeitos que fazem parte de um grupo e/ou família, de um contexto de relações que expressa uma história e uma cultura patrimonial - ao longo dos anos - e de gerações diversas, como discute a Gastronomia, especialmente, quando trata de teorias sobre a cozinha de forma complexa, no âmbito das relações sociais.

Os grupos referidos neste estudo são aqueles formados por sujeitos ou membros de uma ou mais famílias e que circularam e/ou continuam circulando pelos

caminhos da Gastronomia local. De acordo com Szymanski (2003, p. 25), “cada família circula num modo particular de emocionar-se, criando uma cultura familiar própria, com seus códigos, com uma sintaxe própria para comunicar-se e interpretar comunicações, com suas regras, ritos e jogos”. Esse aspecto ficou bastante visível em várias situações durante a pesquisa.

Portanto, e por entender que o conceito de Gastronomia abrange vários aspectos presentes em uma conjuntura familiar que vai além do ato de se alimentar, que a pesquisa procurou valorizar, também, os dados subjetivos identificados durante a coleta no campo, a partir dos sujeitos e grupos familiares abordados. Principalmente, porque a família é a principal responsável pela alimentação, porque cada uma expressa comportamentos inerentes à sua cultura e a do seu povo, inclusive, no modo de se alimentar.

“Além disso, o mundo familiar é palco de múltiplas interpretações. Produz teorias ambíguas e incompletas que descrevem aquele mundo particular de relações” (SZYMANSKI, 2003, p. 25). E essas relações também se dão no âmbito da Gastronomia e da própria cozinha, a partir do entendimento conceitual de que cozinha se refere a algo que expressa “diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas”. (COLLAÇO, 2013, p. 204).

Logo, foi com muito esforço, atenção e respeito, sem risco de ferir a ética da pesquisa e dos sujeitos e grupos familiares, que adentrou-se no seu mundo particular para capturar dados objetivos e subjetivos que viessem a fomentar este texto. Tudo isso, com o fim de apresentar resultados fidedignos, verídicos e seguros através de uma abordagem quanti-qualitativa, que envolve uma construção histórica alimentar, costumes, cultura, modos, formas, comportamentos, hábitos, sentimentos e relações.

Por isso, apesar de se reconhecer a importância dos dados quantitativos onde procurou-se mensurar a porcentagem das respostas através de alguns indicadores definidos neste estudo, como: faixa etária dos sujeitos, grupo familiar, contexto histórico, cultural e social, se reconheceu também o aspecto qualitativo com o mesmo valor necessário para a análise e divulgação dos resultados com mais segurança e, conseqüentemente, para o êxito do estudo.

Na pesquisa qualitativa, todas as pessoas que participam da pesquisa são reconhecidas como sujeitos que elaboram conhecimentos e produzem práticas adequadas para intervir nos

problemas que identificam. Pressupõe-se, pois, que elas têm um conhecimento prático, de senso comum e representações relativamente elaboradas que formam uma concepção de vida e orientam as suas ações individuais. (CHIZZOTTI, 2005, p. 83).

Faz-se necessário ressaltar que, na pesquisa qualitativa, o pesquisador é parte fundamental, portanto, devendo ele,

preliminarmente, despir-se de preconceitos, predisposições para assumir uma atitude aberta a todas as manifestações que observa, sem adiantar explicações, nem conduzir-se pelas aparências imediatas, a fim de alcançar uma compreensão global dos fenômenos [...] o pesquisador não se transforma em mero relator passivo, sua imersão no cotidiano, a familiaridade com os acontecimentos diários e a percepção das concepções que embasam práticas e costumes supõem que os sujeitos da pesquisa têm representações, parciais e incompletas, mas construídas com relativa coerência em relação à sua visão e à sua experiência. (CHIZZOTTI, 2005, p. 82).

Contudo, procurou-se quanti-qualificar, de forma explicativa, os resultados da pesquisa. Até mesmo porque, esta apresenta também, abordagem explicativa, apesar do aspecto histórico descritivo.

2.3. Tipo e caráter da pesquisa.

O estudo considerou na sua elaboração e desenvolvimento, três tipos de pesquisa: a bibliográfica, a documental e a de campo. No que diz respeito à pesquisa bibliográfica pode-se dizer que esta é traduzida em material publicado. “Tradicionalmente, esta modalidade de pesquisa inclui material impresso, como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos” (GIL, 2010, p. 29).

Entretanto, por causa das novas modalidades de informação na atualidade, esse tipo de pesquisa, a bibliográfica, passou “a incluir outros tipos de fontes, como discos, fitas magnéticas, CDs, bem como o material disponibilizado pela internet” (Idem, p.29).

[...] na maioria das teses e dissertações desenvolvidas atualmente, um capítulo ou seção é dedicado à revisão bibliográfica, que é elaborada com o propósito de fornecer fundamentação teórica ao trabalho, bem como a identificação do estágio atual do conhecimento referente ao tema. (GIL, 2010, p. 29-30).

Quanto à pesquisa documental, além de servir como instrumento de investigação relevante na área das ciências sociais, conforme Gil (2010, p. 30), “constitui um dos delineamentos mais importantes no campo da história e da economia.” Isto justifica a necessidade da sua utilização no estudo, a partir do pressuposto em que este se caracteriza como um estudo interdisciplinar onde os conhecimentos da Gastronomia estarão dialogando com os saberes da história e da economia.

A pesquisa documental vale-se de toda sorte de documentos, elaborados com finalidades diversas, tais como assentamento, autorização, comunicação, etc. Mas há fontes que ora são consideradas bibliográficas, ora documentais. Por exemplo, relatos de pesquisas, relatórios e boletins e jornais de empresas, atos jurídicos, compilações estatísticas, etc. O que geralmente se recomenda é que seja considerada fonte documental quando o material consultado é interno à organização, e fonte bibliográfica quando for obtido em bibliotecas ou bases de dados. (GIL, 2010, p. 30-31).

De acordo com o mesmo Autor (2010, p. 31), “a modalidade mais comum de documentos é a constituída por um texto escrito em papel”, entretanto, comprovamos na atualidade vários tipos de documentos outros disponibilizados nos mais diversos formatos, inclusive os eletrônicos e de mídia.

No tocante à pesquisa de campo foi utilizada como instrumento de coleta de dados a história oral e a entrevista semiestruturada, focada no tema de interesse, ou seja, possíveis influências nas formas, uso-desuso das comidas típicas regionais ao longo dos anos. Isso, pelo fato da necessidade de uma compreensão mais ampla de uma ou mais conjunturas sócio-históricas ao contrário de perguntas e respostas direcionadas.

Ao contrário de outros instrumentos de coleta de dados usados nas ciências humanas, tais como a observação participante, a história de vida e a entrevista, a história oral exibe uma complexidade bem maior que dificulta sua definição clara, precisa. Por esta razão, é mais fácil descrevê-la que defini-la. Em termos gerais poder-se-ia dizer que tudo que é oral, gravado e preservado pode ser considerado história oral (MINAYO, 1994, p. 92).

No entanto, apesar de alguns autores considerarem a história oral não muito segura e de ordem subjetiva, este instrumento de coleta de dados apresenta uma abrangência tão importante que, quando somada à entrevista semiestruturada, à pesquisa bibliográfica e documental, como neste caso, propicia um nível de

confiança satisfatório no que diz respeito aos resultados, suas considerações e observações. Tudo isso foi confirmado no desenvolvimento deste estudo, ainda que tenha apresentado algumas dificuldades em casos particulares e específicos.

No que diz respeito à entrevista semiestruturada, trata-se de um instrumento de pesquisa e/ou de coleta de dados - desenvolvido de forma livre, porém, sob um breve roteiro ou temática. Pode-se dizer que traduz um tipo de entrevista mais espontâneo do que a entrevista tradicional, formal e estruturada.

A entrevista semiestruturada está focalizada em um assunto sobre o qual confeccionamos um roteiro com perguntas principais, complementadas por outras questões inerentes às circunstâncias momentâneas à entrevista [...] este tipo de entrevista pode fazer emergir informações de forma mais livre e as respostas não estão condicionadas a uma padronização de alternativas (MANZINI, 1991, p. 154).

Portanto, pode-se reconhecer que, neste tipo de entrevista, as questões elaboradas anteriormente aparecem como diretrizes ou rumos da pesquisa, jamais como forma dogmática e/ou fechada de coleta de dados. Isto é, à medida que as questões são explicitadas e, de acordo com as respostas, podem surgir novas perguntas ou complementações livres e posteriores.

Sobretudo, vale ressaltar que o estudo em foco foi delineado - especialmente no tocante ao processo metodológico, com o fim de permitir o diálogo entre áreas afins do conhecimento, como é o caso da Gastronomia, história, cultura e patrimônio, considerando aspectos econômicos e sociais de forma interdisciplinar.

O trabalho interdisciplinar, portanto, não consiste no aprender um pouco de tudo, mas no entender o problema (explicativo, previsível, interpretativo) com toda competência do especialista que domina o problema, suas dificuldades, as explicações e previsões dos outros competentes. (YARED, 2008, p. 162).

Daí poder dizer que este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é resultado de um estudo de caráter interdisciplinar, que permeia entre saberes e concepções que influenciam e ajudam a compor a história da Gastronomia e da cozinha brasileira, ainda, que possibilita uma análise e entendimento mais amplo do objeto de estudo.

2.4. Método de avaliação dos dados.

A avaliação dos dados se deu de forma sistemática onde, primeiramente, procurou-se tabular os dados coletados no campo de acordo com os contextos geográficos que serviram de universo da pesquisa e, os sujeitos selecionados por grupos familiares e gerações no seu lócus de origem ou habitat.

Posteriormente, para a avaliação total dos resultados, utilizou-se a análise comparativa entre conjunturas históricas e gerações sob as influências do mundo moderno e, como consequências, as transformações gastronômicas na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, como mostra o capítulo seguinte.

3. ASPECTOS HISTÓRICOS, CULTURAIS E SOCIAIS DA GASTRONOMIA REGIONAL NO SUDESTE DO PIAUÍ: Evolução, uso e desuso.

Ao longo dos anos, a Gastronomia tem se transformado e buscado novos espaços no cenário mundial - que vão desde o âmbito universitário às grandes indústrias, passando por hotéis, pousadas, restaurantes, bares, padarias, supermercados, entre outros tipos de estabelecimentos públicos e particulares, inclusive, no lócus familiar, instituição importante na construção da cultura alimentar e da própria sociedade.

Ressalte-se que, desde os primórdios - os hábitos alimentares que envolvem horários, preparos e formas, também foram influenciados pela viabilidade e pela própria cultura familiar vigente. De acordo com Cascudo (2011), as refeições da manhã, meio-dia e anoitecer nasceram ocasionadas pelo horário natural começando pela caverna paleolítica, fora desses prazos era e é possível comer, mas não como uma refeição regular, e sim como merenda de caçada, trabalho noturno e vadiagem.

Um cenário que já expressava relações socioculturais entre os humanos, demonstrado pela forma de agrupamentos, modos e comportamentos, inclusive, alimentares, fato comprovado também na Microrregião de São Raimundo Nonato, sudeste do Piauí, através de estudos e pesquisas nas áreas da arqueologia, antropologia e da própria história sociocultural, realizados por organizações como a Fundação Museu do Homem Americano (FUMDHAM) e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

O tipo de cultura, comportamentos, modos, hábitos alimentares e/ou a própria cozinha aparece “como um modelo capaz de expor relações sociais e articulador de identidades” (COLLAÇO, 2013, p. 204), sobretudo, por se configurar como um ambiente e situação que reúne sujeitos, grupos familiares e outros tipos de grupos com o mesmo objetivo: o de alimentarem-se, na maioria das vezes, nos mesmos horários.

De Portugal tivemos essas denominações: almoço, jantar, ceia. Criamos uma, a primeira comida da manhã, que chamamos o café, e que é o pequeno almoço. Denominação das últimas décadas do século XVIII. O português instituiu no Brasil o seu horário peninsular, os negros e índios foram servidos nessa mesma escala. Os descendentes, criados no regime, não alteraram o ritmo. As mudanças surgiram no século XX com a velocidade utilitária dos interesses materiais. (CASCUDO, 2011, p.660).

A formação cultural alimentar e da própria Gastronomia piauiense, retrata, em boa parte, os estilos de vida e de cozinha que surgiram e se ajustaram às influências econômicas, políticas, sociais e culturais dos vários contextos históricos desde a colonização do Nordeste, considerando, do litoral para o sertão até chegar ao Piauí; da cultura do plantio da cana-de-açúcar e casas de engenho para a criação de gado e as casas de desmancha de farinha de mandioca.

Em tempos de colonização, especialmente no período seiscentista, surgem as primeiras notícias sobre uma parte do cenário nordestino - hoje denominado de Estado do Piauí. De acordo com Machado (2011), o povoamento no Estado piauiense foi relatado pela primeira vez pelo então Padre Miguel do Couto no final do século XVII, através de um documento datado do dia 2 de março de 1697. Vale ressaltar que, o documento em foco é reconhecido como pioneiro e relevante para a História do Piauí.

Neste mesmo período, final do século XVII e início do século XVIII, o processo de colonização já influenciava as transformações socioculturais e gastronômicas movido pelo objetivo de instalar um sistema econômico exploratório e cumulativo. O contexto revelou exploração, massacre e intervenção na cultura indígena já existente em prol de um sistema escravocrata cujo apostava, entre outras atividades econômicas, na criação de gado. Na época, a cultura indígena piauiense tinha como base alimentar: a mandioca, farinha e beiju, associados à caça, pesca, algumas raízes e frutos.

Depois de instalada a Capitania do Piauí, em 1759, poucos grupos indígenas continuavam a percorrer o território piauiense, quais sejam: Gueguê, Acoroá e Pimenteira [...]. Nesse período, somente os Pimenteira estavam em guerra com os colonizadores. Podemos considerar o período posterior, a implantação da Capitania, como uma fase de consolidação, não obstante trata-se de uma época em que os conflitos com os povos indígenas, mesmo em menor escala, ainda vigoravam. [...] desde a metade do século XVII, muitas sesmarias já haviam sido distribuídas, e isso leva a pensar-se que muitos grupos poderiam estar dispersos ou extintos na metade do século XVIII (OLIVEIRA, 2011, p.345).

No decorrer dos séculos XVIII identificou-se a diminuição dos conflitos entre colonizadores e os povos indígenas no Estado do Piauí. Conforme Oliveira (2011, p. 345), “havia apenas conflitos isolados ou associados a lutas entre as famílias de colonos”, exceto o caso dos Pimenteira, considerado como último grupo indígena

piauiense em confronto com os colonizadores. Vale ressaltar que, atrelado à prática de persuasão do índio, sempre esteve presente o objetivo maior, ou seja, o da exploração da mão-de-obra, de suas culturas e da própria terra, como no caso da criação de gado nos séculos XVIII e XIX.

Naquele período a pecuária expandiu e foi se solidificando no sertão piauiense, chegando à microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, juntamente com outras atividades, modos e costumes decorrentes da colonização escravocrata que ajudaram a compor o estilo da cozinha e da própria Gastronomia regional, pelo fato de seus derivados - preparos e pratos típicos - estarem presentes nas mesas das famílias e nos fardos de viagens dos vaqueiros sertanejos oriundos desta Microrregião em diferentes épocas ao longo dos séculos, principalmente, quando se trata de preparos típicos como: a carne seca, a paçoca de carne no pilão, beiju, farinha e rapadura.

Como a pecuária exigia muito espaço para a pastagem dos animais houve a necessidade da expansão para o interior. Foi aí que a atividade pecuária se tornou um fator importantíssimo da colonização no interior do nordeste brasileiro. É nesse período que a figura do vaqueiro passa a ter uma maior importância. Responsáveis por cuidar da boiada, os vaqueiros foram os principais desbravadores de todo interior nordestino [...] homens rudes, geralmente ex-escravos fugidos dos engenhos (FARIA, 2015, p. 2).

Nessa construção sociocultural e histórica, e porque não dizer, patrimonial, em que o sertanejo da Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, expressa os seus costumes, hábitos alimentares, relações familiares e atividades cotidianas, pode-se identificar uma herança gastronômica da colonização, especialmente, da mistura de culturas indígena, portuguesa e africana, que se estabeleceram nos períodos que configuraram as conjunturas do século XIX e da primeira metade do século XX.

Durante o período, ainda que se desenvolvessem outras culturas alimentícias na Microrregião citada, como: a cana-de-açúcar, o milho, umbu, mandioca, entre outras, todas apareciam em menor escala quando comparadas a pecuária que, conseqüentemente, influenciou diretamente os utensílios e aparatos, formas, preparos e pratos típicos no universo citado (lôcus da pesquisa), além de, em certos momentos, o gado auxiliar no desenvolvimento de atividades como: arar a terra, puxar carroça, mover engenho, etc.

Naquele tempo toda família queria ter umas 3 vacas, 1 boi, pelo menos, porco, galinha, pro sustento [...] tinha os grandes também, os que criavam gado, fazia negócio [...] o gado era usado até no engenho, principalmente no interior, é que no tempo num tinha luz [...] tinha delas (famílias) que usava o boi até pra arar a terra. É por isso que nós fomos tudo criado comendo muita carne, era o que tinha, farinha de mandioca, rapadura, leite, requeijão, feijão. Sujeito 18 (Família DAMASCENO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Até o pobre queria ter uma vaca e galinha no terreiro, fora os ricos do tempo, aqueles que criavam gado mesmo, que vivia disso, pagava vaqueiro, vaqueiro bom [...] tinha curral, o lugar de tirar o leite e de botar a carne de gado pra secar [...] pra algumas famílias aqui de São Raimundo, teve muita fartura de carne, leite e requeijão. Sujeito 53 (Família CASTRO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Este cenário existiu no cotidiano da Microrregião de São Raimundo Nonato até meados do século XX, a partir da década de 1960, com a evolução da indústria e suas tecnologias que facilitariam e contribuiriam com a vida moderna, houve uma desaceleração das técnicas citadas que levou ao uso de forma esporádica, especialmente, no final do século - décadas de 80 e 90, ou, até mesmo, o desuso de atividades e rituais socioculturais importantes relacionados a esta temática cujo se configura como patrimônio cultural material e imaterial.

Neste caso, uma cultura alimentar que utilizava técnicas e aparatos num contexto onde somavam atividades da pecuária e do engenho, no processo de moagem artesanal da cana-de-açúcar, em preparos como o mel ou melaço de cana, caldo e matéria para o preparo da rapadura. Todavia, constatou-se através dos resultados da pesquisa em foco que, a carne, se manteve como um dos preparos fundamentais nas principais refeições do dia, nas reuniões familiares e festivas, bem como, na bagagem daqueles que viajavam, antes a cavalo, depois de automóvel, durante o século XIX e na primeira metade do século XX. Na época, a carne tinha como mistura, na maioria das vezes, o beiju, a farinha e a rapadura. Contudo, fazia parte dos preparos regionais no cotidiano e em períodos festivos e culturais, como as festas juninas: o cuscuz, o pintado e o mungunzá.

3.1. A Gastronomia regional na primeira metade do século XX: dificuldades e (re)inventos de formas e preparos alimentares.

Apesar da evolução cultural, tecnológica, política e social no Brasil dos anos de 1900 - primeira metade do século XX, onde foi cenário da Semana da Arte Moderna ou Semana de 22; da Revolução de 30, da emancipação da mulher - direitos sociais; do uso do automóvel; das máquinas; do papel da imprensa em tempos de censura e ditadura militar; entre outros aspectos, por outro lado, de forma cultural - enquanto hábito cotidiano e pelas dificuldades que assolavam naquele período, especialmente, na área da Gastronomia, mantinha-se o uso de utensílios, formas e preparos alimentares de maneira artesanal que se tornaram pratos típicos e, de certa forma, símbolos e patrimônios regionais no interior do Nordeste, inclusive, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí.

Meu pai dizia que naquele tempo quase não tinha opção de comida, era pouca coisa, era mais era com carne, farinha, beiju, cuscuz, rapadura e macaxeira. Ah, no tempo de umbu, tinha muita umbuzada, leite, farinha e mel de cana. Eu sempre gostei mesmo foi de pintado, até hoje [...] só num posso comer mais. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Brás do Piauí, zona rural, 2015).

[...] porque naquela época não se tinha aqui, verdura. Tinha uns canteirinhos que fazia ali nas casas mesmo, em beira de riacho, vazante, tudo era coisa praticamente pouca mesmo, né? Tinha mais era o grosseiro [...]. Sujeito 11 (Família POMBO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Conforme o Documento intitulado de *Memórias do Instituto Osvaldo Cruz, de 1916*, início do século XX, quando o Município de São Raimundo Nonato era tão somente uma vila de casas térreas, construídas com adobe, que possuía duas ruas extensas, porém, estreitas e sem calçamento, duas praças e casas desordenadas, com uma população de 2.000 pessoas, aproximadamente, não se tinha variedades de alimentos, até mesmo pela escassez e dificuldades gerais, logo, com uma base alimentar sustentada praticamente, pela carne, farinha de mandioca e feijão, em alguns períodos, milho e abóbora.

Chegamos finalmente a S. Raymundo Nonato, depois de percorrida 69 léguas em 18 dias [...] atravessamos até aqui, a verdadeira caatinga, da qual não se pode fazer uma idéia [...]. A base da alimentação é a carne de sol (carne de boi ou de cabrito, seca ao sol e a farinha de mandioca grossa. Feijão, as vezes arroz, raramente. O

fubá de milho é desconhecido. Legumes escassos, a abóboras nas colheitas da roça de milho, ausência de verdura (1916, p. 190).

De acordo com os dados da pesquisa, pode-se dizer que, a evolução na Gastronomia local, inclusive, no acesso à tecnologia doméstica e as variedades dos alimentos industrializados, somente vieram a acontecer na segunda metade do século XX. Até os anos 50, a Microrregião de São Raimundo Nonato (no campo e na cidade) passava por dificuldades de acesso, entre outras, que de certa forma, emperravam os desdobramentos culinários e da própria cozinha local, um complexo de cultura, valores, técnicas, comportamentos e relações sociais que construiu história e saberes ao longo dos anos.

[...] antes de 1952 não mudava muito, dai pra trás a coisa era tão lenta que quase não tinha mudança. No interior e na cidade também, que a cidade também era interiorana, a diferença da alimentação do interior pra da cidade era muito pequena, se alimentavam de que? Da carne bovina, suína e caprina [...] o arroz não tinha, aqui na nossa região não produzia arroz, vinha de fora, então era muito pouco, nem todo mundo tinha arroz. Então, o que é que tinha no mato? Essa carne daqui da região mais o feijão, o milho e a mandioca, isso era o alimento básico no interior, e na cidade num mudava muito. Num tinha nada de enlatado, era tudo da hora, o que achava que não era da hora era só essa carne, seca [...] todo dia na cidade matava um boi e tinha carne fresca, mais no interior não tinha. Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

A partir das dificuldades gerais e particulares no sudeste piauiense, nesse caso, no âmbito da Gastronomia, as famílias moradoras na Microrregião de São Raimundo Nonato procuravam diversificar (dentro do possível) a alimentação cotidiana, como no caso do pão caseiro que começou a fazer parte deste cenário entre as décadas de 1940 e 1950.

Tal alimento faz parte da cultura gastronômica local desde a década de 1940 e, como em outros cenários do Brasil, tem alimentado o nosso povo ao longo dos anos. A história do pão permeia a própria história da humanidade [...] em suas diversas formas, o pão é um dos alimentos mais consumidos pela humanidade, tradicionalmente, origina-se da farinha derivada do trigo [...] o pão caseiro local que nos referimos surge do preparo da utilização de fermento, açúcar, sal, água e farinha de trigo. Um preparo que, na atualidade, dá lugar aos pães oriundos das padarias modernas (NEGREIROS et al., 2014, p.1).

Apesar de inventos caseiros de outros tipos de preparos, inclusive, na área de pães e bolos, as iguarias necessárias para a sua cocção eram escassas e de maior valor econômico pela dificuldade de acesso. Mesmo assim, a Gastronomia local - através do seu entendimento popular e cultural sobre cozinha e sua importância, continuava a construir a própria história, ao passo que enfrentava as dificuldades das décadas de 1950 e 1960.

3.2. A influência da industrialização e seus desdobramentos na segunda metade do século XX – a Gastronomia no cenário local.

Com o processo da industrialização e a expansão dos produtos alimentícios industrializados, começou a aparecer - na cidade de São Raimundo Nonato, alimentos enlatados, como: o quitute e a sardinha; alguns tipos de biscoitos e doces, entre outros. Isso, na segunda metade do século XX, final dos anos 60 e durante a década de 70, contexto que, segundo os dados da pesquisa em foco, proporcionou a algumas famílias sanraimundenses, o uso da geladeira a gás e, posteriormente, do liquidificador manual.

Aí veio a evolução [...] começou a chegar uns quitutes, a gente chamava de quitute. Quitute de boi, de porco, vinha numas latinhas quadradinhas, fácil de abrir, aí então, começou a entrar isso [...] aí, nos anos 60 aqui em São Raimundo começou a chegar as primeiras geladeiras, a gás, poucas casas tinha geladeira, mais aí já começaram, nos hotéis já tinha, pensão [...] e aí já se podia comprar mais carne, guardar uma comida [...] e começou aparecer também uns liquidificador, manual, tinha numas três casas aqui em São Raimundo Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Lembro das bodegas e armazéns dos anos 70 e suas novidades em enlatados e biscoitos, lembro das bolachas, dos doces, das bolachas com doce, das latas de quitutes e de sardinha no armazém do Manelão e dos Negreiros [...] no dia em que tinha quitute com pão caseiro e leite, era uma alegria para nós [...] era muito prático, só abrir aquela latinha e torrar para ajudar a compor o prato de massa que, ora era o pão ou o beiju, ora o arroz ou macarrão. Sujeito 47 (Família SOUZA, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

A gente começou a notar mesmo a evolução no final da década de 70. Lembro de quando chegou a televisão, 1978, ano de copa. Lembro do sítio do pica-pau amarelo, do programa do chacinha e do fantástico já no início dos anos 80; das propagandas daquele tempo em preto e branco, depois, a cores [...] do liquidificador, que começou a fazer parte da cozinha das famílias mais ricas aqui de São

Raimundo [...] lembro dos lanches das bodegas, dos refrigerantes, cajuínas, da massa de milho, biscoitos sortidos, macarrão de pacote, açúcar, cajuzinho, batida e rapadura industrializada Sujeito 26 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Nos anos 80, com a geladeira, o liquidificador, o fogão a gás, a televisão e uma boa empregada doméstica, a mãe de família já podia sair pra trabalhar, no estado ou no comércio do pai ou com o marido. Os eletrodomésticos deram mais liberdade pra mulher, principalmente, a geladeira, pra não ter que fazer comida toda hora, dependendo, era só esquentar, ou fazer uma vitamina ou suco no liquidificador pra comer com bolo, pão do Jovino com manteiga de gado, xibica ou bolacha comprada nos armazéns da época Sujeito 52 (Família CASTRO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Quando eu nasci já tinha essas coisas, os objetos de cozinha. Sou de 1997. Mais como eu sou do interior, eu conheço pilão, fogão a lenha, colher de pau, panela de barro, paçoca, pintado, rapadura e carne seca [...] mais a gente quase num vê mais essas coisas, hoje, até a churrasqueira é elétrica, o forno também [...] eu tenho notebook, celular e gosto de beiju com carne e café, lembra o interior. Sujeito 40 (Família RODRIGUES, 3ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

As influências da industrialização estão dadas de forma clara nos depoimentos dos sujeitos, seja nos tipos de alimentos industrializados citados, seja na tecnologia doméstica ou na própria praticidade que a soma de tudo isso possibilitaria em tempos modernos. O fato é que, gradativamente, as tecnologias de ponta - em cada contexto histórico - começaram a fazer parte da cozinha das famílias local e substituir os modos e formas de cozimento dos pratos regionais e preparos cotidianos. Em muitos casos, inseriu-se novos tipos de alimentos, como o lanche industrializado e o complemento enlatado para pratos principais, tudo isso, movido pela facilidade e praticidade da sociedade moderna, pela geração do micro-ondas, batedeira, churrasqueira e forno elétrico, computador e celular.

Entretanto, os pratos típicos regionais, suas formas de preparações e utensílios ou aparatos usados no momento de cozimento, que refletem um período histórico secular e sociocultural contextual de um povo sertanejo particular - podem e devem ser reconhecidos como patrimônio cultural material e imaterial, até mesmo porque, trata-se da cozinha regional que deve ser compreendida como algo que vai além do material, concreto e visível, isso porque envolve: relações sociais, afetivas,

vínculos sanguíneos e de responsabilidade, comportamentos, modos e hábitos ligados diretamente à Gastronomia enquanto ciência e arte.

Sob essa ótica, a Gastronomia apresenta uma face tão importante como a própria história, a face cultural e patrimonial da ciência citada. Nesse processo, reconhecemos que as famílias, os grupos, as aglomerações e povoamentos, foram e continuam sendo muito importantes para a conservação de tradições que, de certa forma, representam determinada região. Pode-se dizer que, o desuso e/ou a conservação de pratos típicos, formas de preparos, utensílios e aparatos, hábitos à mesa e horários para alimentar-se, vão construindo, no bojo familiar, uma cultura onde alimentar-se passa da simples necessidade de comer para algo mais relevante, o prazer de alimentar-se bem.

Por isso, por entendermos que é na célula da família que a cultura alimentar se reorganiza, ainda que, a partir das influências externas, como a do sistema capitalista. Para Maciel (2004), uma cozinha faz parte de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação.

De acordo com os dados da pesquisa, os horários e preparos compartilhados por sujeitos e grupos a partir da cozinha microrregional citada, ao longo da sua construção histórica, reconstruiu culturas, técnicas, formas, hábitos alimentares e comportamentos; desenvolveu vínculos de afetividade e responsabilidade mútua, além dos vínculos sanguíneos e/ou familiares; expressou relações e sentimentos diversos, como mostram os dados que seguem - sobre as inquietações no que diz respeito ao entendimento popular regional ou do senso comum - sobre o termo *cozinha*.

Cozinha é onde eu mais fico, vou lá um bocado de vezes no dia, faço comida, lavo, tem gente, conversa, cheiro bom [...] eu gosto de cozinha e de cozinhar. Sujeito 9 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Município de Coronel José Dias, zona rural, 2015).

O melhor lugar da casa. Onde se conversa, fuxica, leva os amigos, chora, bebe e come. Os melhores cheiros, lugar abençoado [...] onde a família e os amigos mais íntimos, de casa, se encontram. Cozinha já parece com as nossas comidas da região: fortes, saborosas, comida pra cabra macho do interior, da roça. Lembro de minha mãe, sempre preocupada, querendo todos em volta da mesa. Sujeito 17 (Família NASCIMENTO, 2ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Vixe [...] cozinha [...] lembro do interior, da comida da vó e da mãe. Lembro de carne, beiju, cuscuz, feijão [...] me lembro de gente, do povo de casa. É bom, é um lugar bom. O que eu mais gosto é cuscuz com carne e café quentinho. Sujeito 32 (Família SANTOS, 3ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona urbana, 2015).

A primeira infância na casa da minha avó paterna - eu morava lá, foi na primeira metade dos anos 70 [...] o fogão a lenha, colher de pau, panela de ferro, banca de pote, caneca de alumínio, cristaleira, bule, café, beiju com carne e linguiça pela manhã e ao anoitecer, paçoca de carne seca no pilão, rapadura, limão galego com sal pisado com alho e pimenta do reino no pilão de madeira guardado na cozinha, melancia no horário do almoço e mesa longa que acolhia uma família comunicativa e barulhenta, alegre e festiva, casa cheia. Família que se estendia a pessoas acolhidas por minha avó, pessoa inigualável que soube acompanhar a evolução da sociedade com a sabedoria da simplicidade vital e humana. Esta é a minha compreensão de cozinha. Sujeito 91 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Lembra a casa da pessoa, comida, mesa, gente [...] de quando se é menino, do povo mais velho, leite no fogo, fervendo no fogão a lenha e trempe. Eh mais era bom, tempo que não volta mais, aquelas comidas, aquelas conversas dos mais velhos, parece a casa da vó naquele tempo [...] as comidas de milho, paçoca de carne seca no pilão [...]. Sujeito 74 (Família SOUZA, 1ª geração, Serra Branca, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Café, fogão, comida, panela, prato [...] um lugar da casa que todo mundo vai lá, nem que seja só pra comer [...] mas termina conversando uns com os outros: irmão, pai, mãe, quem tiver por lá, ou na mesa ou mais afastado assim pra um canto, sentado. Sujeito 65 (Família CARVALHO, 3ª geração, São Lourenço do Piauí, zona urbana, 2015).

Pode-se constatar que, o entendimento de cozinha para os sujeitos da pesquisa na sua totalidade transcende ao ambiente físico, bem como, os tipos de utensílios, preparos e pratos típicos em diferentes contextos. A imagem de cozinha ou - o seu entendimento conforme as famílias abordadas, expressa, além do aspecto da alimentação, uma dinâmica de relações parentais e de vínculos de afetividade, ambiente de encontros que traz lembranças e alguns conhecimentos sobre a Gastronomia regional e local, ainda que para muitos, a compreensão do termo esteja um pouco distante.

Para Collaço (2013), entende-se por cozinha - uma perspectiva que permite vislumbrar uma vasta variedade de acessos. Ao citar Farb & Armelagos (1985), Collaço diz que a cozinha expressa diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas - e pode ser definida, a grosso modo, como um

conjunto de pratos com número limitados de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo.

Por outro lado, o mesmo Autor (2013), ao se referir ao comentário de Fischler (1989), explica que a cozinha de um grupo específico pode e deve ser considerado como um grupo de práticas participativas constituído de representações, regras, expressões culturais, comportamentos e hábitos compartilhados pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo familiar ou de outro tipo que mantém relações e faz parte da história cultural e social de um povo. Vale lembrar que, “grupo é toda reunião de indivíduos em torno de um objetivo comum. Pessoas que se encontram, que se reúnem [...] constituem grupos sociais” (WEIL; TOMPAKOW, 2005, p. 33).

A partir da análise dos dados ficou claro que, a compreensão ou a representatividade popular de cozinha na Microrregião de São Raimundo Nonato, sudeste do Piauí, traduz uma dinâmica de relações, modos, regras e hábitos comportamentais oriundos de uma cultura construída no decorrer de todo um processo histórico e social, além dos preparos, pratos típicos, utensílios, cenários, entre outros aspectos citados - ao longo da coleta de dados durante a pesquisa de campo - realizada no universo delimitado anteriormente, conforme o conteúdo apresentado e discutido acima.

Na maturação dos dados pôde-se perceber o quanto - não somente a cozinha, mas também a Gastronomia esteve e está presente nos discursos e práticas dos sujeitos e grupos familiares abordados na pesquisa, ainda que, por muitas vezes, sem saber o porquê daquele comportamento, atitude ou expressão no cotidiano de alimentar-se bem, segundo as interpretações teóricas, culturais e do senso comum em cada contexto social e histórico.

E, justamente por causa da própria evolução histórica, social, cultural, econômica e tecnológica, pode-se identificar com segurança e sobriedade, o uso-desuso e/ou o uso esporádico de alguns aparatos e utensílios, formas de cocção, preparos e pratos típicos, no lócus da pesquisa - a Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, conforme os dados que seguem.

3.3. Elementos gastronômicos histórico-culturais em uso-desuso: um enfoque para a Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, Brasil.

A partir da tabulação e análise dos dados referentes ao estudo aqui apresentado e discutido, pôde-se constatar que, entre os tipos de aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações alimentares, pratos típicos e sobremesas em desuso ou uso esporádico no cenário da Gastronomia microrregional do sudeste piauiense, encontram-se:

3.3.1. Aparatos e utensílios.

No tocante aos aparatos, foram identificados com mais precisão, importância cultural e patrimonial no processo histórico-evolutivo da Gastronomia microrregional, os seguintes elementos: o biaribi, a trempe e o fogão a lenha, engenho e casa de farinha, que compuseram cenários de diferentes contextos das famílias - juntamente com seus comportamentos e hábitos alimentares cotidianos, bem como, as interpretações culturais ao longo dos séculos na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí.

Quanto ao biaribi, traduz uma espécie de forno subterrâneo que tem origem indígena, identificado logo no início da colonização, período quinhentista, onde os índios utilizavam buracos na terra forrados de folhas e cobertos com terra e brasas, para assar carnes, peixes, raízes e tubérculos. Conhecido como aparato para assar alimentos, o biaribi também faz parte do processo histórico-cultural das famílias que se constituíram na Microrregião de São Raimundo Nonato-PI.

Conforme Cascudo (2011), há duas formas de preparar a comida no forno subterrâneo. Na primeira, aquecida a cavidade, retiradas as brasas, põem o alimento coberto com folhas e é assado pelo calor concentrado existente. A segunda implica acender-se outro fogo sobre o alimento guardado na cova anteriormente, esquentada, enrolado de folhas.

Portanto, e como já foi dito, entre os aparatos relacionados na pesquisa está o biaribi, ainda que não seja conhecido por esse termo em nível regional, e sim, por assado na terra ou no chão. O aparato citado, juntamente com a trempe (primeiro a de pedra, depois a de barro com aro de ferro, como foi discutido no primeiro capítulo deste texto) e o fogão a lenha, deixaram marcos históricos e lembranças em

gerações passadas e contemporâneas aos nossos pais e avós, por outro lado e, com o desuso, não faz parte do conjunto de conhecimentos das gerações mais novas, aqui referidas como 3ª geração.

Venho de família grande [...] lá no interior, principalmente dia de festa, quase todas as pessoas comiam os assados na terra, tem mais de trinta anos. Nas fogueiras tinha mais gente, eles assavam carne e batata com a casca [...] assava na trempe também, isso lá em 70, naquele tempo, só parece a casa da vó, lá no interior. Sujeito 62 (Família SANTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona rural, 2015).

Era com casca que assava, na hora de comer, descascava e botava manteiga de gado, ou comia com carne e farinha, comida de milho, se fosse o tempo, ou então, com feijão verde. Demorava pra assar, mas ficava bom. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Às vezes a pessoa ia fazer uma festa, abria aquele buracão no chão onde botava os tacho, e não era tacho, era alguidá, alguidá de arroz, carne de porco, carne de gado, galinha caipira, essas coisa assim, eu ainda alcancei [...] menina, lá no interior, no São Victor. Sujeito 22 (Família PAES DOS SANTOS, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Eu ajudava meu pai fazer o buraco e jogar as brasas [...] gostava mesmo era de peixe, mas tinha batata e abóbora também, e no são João então, vinha os parentes, matava criação, era aquela festa, já tem mais de 20 anos [...] era bom, tem tempo, hoje quase não acontece mais, esse povo novo nem sabe o que é, nem a trempe eles conhecem, só mesmo o fogão a lenha, e olhe lá. Sujeito 77 (Família SANTOS, 2ª geração, Serra Vermelha, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Assar no chão? Já ouvi falar, mais nunca vi, assim, eu queria ver, mais num conheço não [...] parece coisa de índio. Sujeito 29 (Família SOARES, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Lembro mais é do fogão a lenha, minha mãe levantava cedo pra acender as brasas e botar o café no fogo, depois fazia o cuscuz, beiju e carne, tudo no fogão a lenha [...] a comida tinha outro gosto. Da trempe e do assado no chão, lembro pouco, era mais era no interior. Sujeito 14 (Família BALDOINO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Conheço o fogão a lenha, na casa de minha avó tem um, antigo, muito antigo. Dá um trabalho danado aquilo [...] nunca vi nem biaribi, nem trempe [...]. Sujeito 87 (Família SILVA, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

A gente ia pra roça, e até em casa mesmo, num tinha negócio de fogão a gás [...] e aí a gente abria umas valetas, a gente colocava os

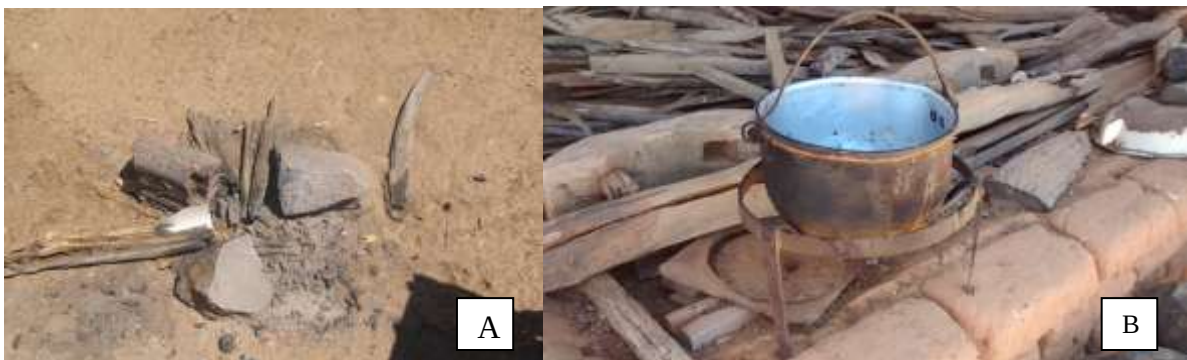
pau alí, e aí ponha a panela [...] pra poder cozinhar a comida alí [...]. Sujeito 6 (Família LANDIM, 2ª geração, Município de Coronel José Dias, zona rural, 2015).

Isso acontecia no são João, até galinha eles faziam, abria um buraco no chão, botava a galinha dentro de uma panela de ferro, tampava com um flande grande e aí botava terra por cima e acendia a fogueira [...] mas assava carne, assava tudo na fogueira [...] e era saudável, bem assadinha, outro sabor. Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Isso até os anos 50, a trempe, lá no interior [...] na cidade era mais moderno um pouquinho, porque eles faziam de tijolo, as vezes ladrilhado, aí bota uma chapa, o fogão a lenha [...] muita casa ainda não tinha esse fogão, antes era feito no chão, com forquilha e coberto de barro, no chão mesmo. As trempes, primeiro tinha as de pedras, depois foram aparecendo as de ferro.

Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Figura 1: A. Trempe de Pedra. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona rural, São Victor, 2015. B. Trempe com aro de ferro. Município de São Braz do Piauí, zona rural, Pedra Branca. 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

No que se refere ao biaribi e a trempe, os entrevistados que disseram reconhecer tais aparatos, se referiam àquelas situações vivenciadas no âmbito rural, como é o caso dos relatos acima oriundos dos municípios e localidades considerados como lócus da pesquisa. Isso, no contexto do século passado e em desuso gradativo ao longo dos anos e da própria evolução.

Para tanto, a maioria dos dados revela uma memória forte sobre os aparatos aqui citados, principalmente, do fogão a lenha, ainda que - com utilização esporádica e praticamente na zona rural, como acontece no período das festas juninas, na semana santa ou em encontros familiares em época de férias. Em casos raros, na zona rural, identifica-se o uso do fogão a lenha na atualidade, quase todos os dias.

Figura 2: A. Fogão a lenha em desuso. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona urbana, Primavera, 2015. B. Fogão a lenha em uso. Município de São Braz do Piauí, zona rural. Pedra Branca. 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

De acordo com os dados da pesquisa, 72% dos sujeitos que compõem a amostra em foco, possuem algum tipo de memória sobre o biaribi, também conhecido na região como assado na terra, mas somente 48% afirmaram já ter presenciado ou praticado o aparato, todos em situações ocasionadas na zona rural, como mostram os relatos acima explicitados. No que diz respeito à trempe, 75% dos sujeitos já viram ou ouviram falar, ainda que alguns não conheçam o aparato por este termo. Da amostra total, aproximadamente, 63% já utilizou a trempe, seja no cotidiano no século passado, seja em situações esporádicas e/ou de lazer.

Já o fogão a lenha apareceu com mais frequência nas falas dos sujeitos, inclusive, no tocante ao conhecimento do aparato. Todos afirmaram possuir algum tipo de memória quanto ao aparato, daqueles, média de 74% já viram, utilizaram ou participaram de reuniões familiares e/ou festivas em cenários e cozinhas que mantiveram e, em raros casos, ainda mantém o fogão a lenha.

No decorrer da pesquisa (bibliográfica, documental e de campo) durante o ano de 2015, pôde-se perceber que o engenho e a casa de farinha não são classificados como aparatos nem tampouco como utensílios, todavia, o interesse da pesquisa foi o de identificar a questão do uso-desuso e o seu significado enquanto patrimônio cultural material e imaterial, por envolver modos, técnicas e relações sociais.

[...] tanto faz, pode botar dois boi, e pode botar dois animal, vai rodando aqueles animal com aquele engenho até sair a garapa [...]. Sujeito 80 (Família MOTA, 2ª geração, Serra Vermelha, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Figura 3: A. O boi como tração no engenho - em desuso. Município de Coronel José Dias, zona rural, Santo Antônio. B. Moagem da cana-de-açúcar nos anos 80. Engenho - em desuso. Município de Coronel José Dias, zona rural. Santo Antônio.



FONTE: Arquivo FUMDHAM, década de 1980.

Só conheço aquele de caldo de cana, que tem na rua, que vende com salgados [...], também não conheço casa de farinha, farinhada, essas coisas aí. Sujeito 49 (Família SOUZA, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

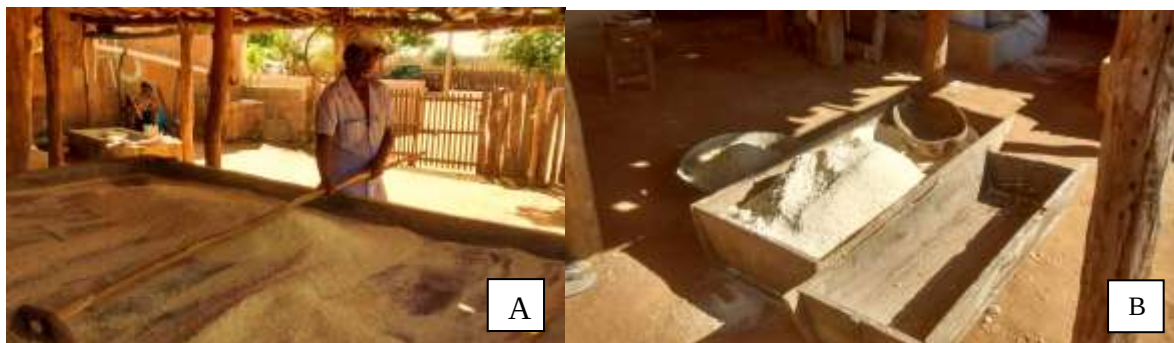
A gente quase nem ouve mais falar dessas coisas. Engenho, nunca mais eu vi, casa de farinha, ainda tem aqui e acolá pelo interior [...] era muito bom o tempo das desmancha, lembra beiju de massa, carne assada e café, as pessoas conversavam mais, parece que tinham mais tempo. Sujeito 8 (Família OLIVEIRA, 2ª geração, Município de Coronel José Dias, zona urbana, 2015).

Num conheço não, mas já ouvi falar [...] nunca vi, deve ter muito tempo isso, a gente nem fala mais em engenho, é difícil. Nem caldo de cana quase não se vê mais, só rapadura a gente encontra, na feira e nos armazéns [...] antes tinha o tempo da desmancha, beiju a vontade, bolo, as farinhada, como dizia naquele tempo. Sujeito 65 (Família SANTOS, 3ª geração, São Lourenço do Piauí, zona Urbana, 2015).

Vi de perto, sei como é [...] hoje o povo num quer mais trabalhar nisso não, moer cana, fazer rapadura e beiju de mandioca, desmancha de farinha, dá um trabalho danado [...] mas ainda encontra, mais é no interior, na cidade nem sei se tem. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Num conheço não, casa de farinha, engenho, essas coisas [...] beiju pra mim, que eu conheço, é aquele mesmo que faz em casa, na panela [...] Sujeito 25 (Família DA SILVA, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Figura 4: A e B. Casa de farinha em atividade de desmancha ou farinhada - em uso. Município de São Lourenço do Piauí, zona rural, Lagoa Feia, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

Assim, pode-se afirmar que, quanto ao (re)conhecimento da população que compôs a amostra da pesquisa, sobre as casas de engenho e de farinha, se deu praticamente na mesma dimensão ou patamar, isto é, cerca de 62% tem algum tipo de memória de moagem de cana ou farinhada de mandioca, entretanto, menos de 20% participaram de alguma atividade ligada diretamente ao engenho e farinhada.

Quanto aos utensílios identificados pela pesquisa, de acordo com a linha de estudo que trata do uso-desuso e importância histórica e patrimonial, os mais citados e comentados foram: o pilão, a panela de barro e de ferro. Sobretudo, ficou evidente a relevância do pilão enquanto patrimônio da cultura material e imaterial, a atividade de pilar, o uso do utensílio em diferentes tipos de preparos, por uma ou mais vezes, os tipos e formatos de pilão - elemento que representou um grande aliado na cozinha do sudeste piauiense, neste caso, da Microrregião de São Raimundo Nonato.

É importante ressaltar que, o pilão que foi utilizado por muito tempo na cozinha sanraimundense, não difere daquele tradicional também utilizado na cozinha nordestina e brasileira, geralmente é feito de madeira e está relacionado às mais diversas comidas típicas. Conforme Pegorin (2009), o pilão surgiu na África há milhares de anos, fazendo parte, até hoje, do preparo dos alimentos naquele continente onde se utiliza os pilões maiores para moer grãos, como milho e, os pilões menores para sementes. Os africanos costumam usar pilões de madeira feitos de um tronco escavado, depois modelado e queimado para ficar mais impermeável.

No contexto brasileiro a confecção do pilão de madeira, bem como o seu uso, sofreu influência africana e ajudou a construir história e cultura difundida até hoje,

ainda que com dificuldades e em espaços localizados. Entretanto, o mercado da Gastronomia já se encarregou de inventar outros tipos de pilão que servem para situações e propósitos variados, além dos diversos tipos de pilão de madeira, temos o de alumínio fundido e o de cobre.

O pilão também é conhecido como almofariz e vem acompanhado de um socador, peça que faz toda a diferença no resultado de preparos, como a paçoca de carne, de gergelim e do cuscuz de milho preparado em casa de forma artesanal, como veremos a frente, por se tratar de pratos típicos identificados pela pesquisa na Microrregião de São Raimundo Nonato-PI.

O fato é que o pilão foi o utensílio mais citado e comentado pelos sujeitos: os tipos, formatos, as lembranças, as comidas preparadas - em uma das etapas - no pilão, situações e relações que as famílias criavam na atividade de pilar nos cenários cotidianos no lócus da pesquisa, os modos do uso - e hoje, o desuso.

Figura 5: A. Pilão de madeira em desuso. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona urbana, Primavera, 2015. B. Pilão de madeira em uso. Município de São Braz do Piauí, zona rural, Pedra Branca, 2015. C. Pilão de madeira em uso tradicional no âmbito familiar. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona rural, São Victor, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

Quase todo mundo usava pilão naquele tempo, num conheci uma casa que não tivesse [...] a gente dependia do pilão pra muita coisa: era pra pilar o milho, o café, a farinha, a carne, o gergelim. Quem é do tempo, sabe. Sujeito 10 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Município de Coronel José Dias, zona rural, 2015).

[...] torrava o milho, aí você ia com ele pro pilão, pilava, penerava, botava rapadura e comia, muito gostoso [...] acho que num fazem mais não, num tem mais pilão [...] você acha que alguém ainda quer ir pro pilão pilar alguma coisa, hoje já acha tudo prontinho. Sujeito 10

(Família OLIVEIRA, 1ª geração, Município de Coronel José Dias, zona rural, 2015).

Lembro das comidas feita no pilão, parece que tem outro gosto, é melhor. Raramente a gente encontra uma paçoca de pilão ou um café pisadinho como antigamente, até o cheiro é diferente. Dava trabalho, mas compensava [...] hoje, tudo é elétrico. Sujeito 41 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

O pilão era usado pra muita coisa, até pra tirar a palha do arroz, praticamente, tudo que ia se fazer alí na cozinha, precisava do pilão. Era pisar um tempero seco, o milho, a farinha com carne seca, o café, [...]. Sujeito 88 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Hoje em dia tá mais fácil, não precisa a gente ficar se matando no pilão e nem suja de carvão, suada [...] compra as misturas no mercado, até assada, se quiser, ou assa na brasa e no espeto [...] quem pode, manda fazer as comidas ou compra pronta. A gente quase nem vê mais comida de pilão, é raro, aqui é mais no fim do ano, quando vem meus sobrinhos e minha irmã que moram em Belém, a gente faz paçoca de carne e de gergelim no pilão [...] o café, a mãe deixou de pilar, é melhor comprar [...] não tem o mesmo gosto, mais dá menos trabalho. Sujeito 23 (Família PAES DOS SANTOS, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Todos os sujeitos abordados na pesquisa têm conhecimento popular ou recordações sobre pilão de madeira utilizado por muito tempo pelas famílias moradoras da Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí. Todavia, da amostra total, 78% já viu e/ou usou o pilão, ainda que de forma esporádica, em espaços de outros familiares - nos últimos anos.

Na atualidade e, de acordo com a linha de raciocínio que mantém este estudo, menos de 20% das famílias utilizam o pilão em suas atividades gastronômicas no cotidiano. A pesquisa identificou poucos sujeitos que ainda conservam o uso do pilão na preparação de alimentos em suas casas, principalmente, na zona urbana e em um cenário familiar que envolve três gerações. Contudo, pode-se perceber o reconhecimento do sabor diferenciado dos alimentos que utilizam o pilão de madeira na sua preparação.

Já as lembranças, histórias e relatos que se referem à panela de barro e de ferro, se deram no mesmo patamar, mas com a ressalva: de que o sabor das comidas preparadas na panela de barro superam aquelas feitas em qualquer outro tipo de utensílio.

Era diferente, o gosto das comidas, na panela de barro demora, mas tem outro gosto [...]. Sujeito 66 (Família CARVALHO, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona urbana, 2015).

Parece que era diferente, o gosto [...] hoje tem em algum restaurante, mas deve ser diferente daquele tempo, principalmente, quando se fazia lá no interior. Sujeito 90 (Família RIBEIRO, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

A panela de barro foi muito usada, logo no começo [...] e as comidas ficavam boas, vixe, tinha outro sabor [...]. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Dos sujeitos abordados, 100% afirmaram conhecer ou possuir alguma memória sobre a panela de barro e/ou a de ferro. 62% da totalidade da amostra expressou já ter consumido preparos ou pratos típicos feitos em panela de barro, ainda que em momentos esporádicos e/ou festivos, inclusive, em restaurantes. Destes, 100% apontaram um sabor diferenciado nos preparos em panela de barro, a maioria atentou para a importância da praticidade nos dias atuais, mas não esqueceu a importância destes utensílios para a história e cultura na formação da cozinha regional.

Contudo, um utensílio, em especial, chamou a atenção na captura e análise dos dados: as formas de ferro com cabo de madeira para fazer o coscorrão, muito utilizadas ainda no século XX, pelo menos até os anos 80, para fazer uma espécie de merenda servida em aniversários, ocasiões festivas e situações que traduziam o recebimento de visitas especiais em domicílio. A ferramenta servia para colher a massa do preparo e, depois, mergulhar na gordura quente, quando fritava para, depois de frio, ser polvilhado de açúcar.

Parece os aniversários daquele tempo, as festas [...] o povo costumava fazer coscorrão com aquela forma de ferro. O cabo de madeira era pra pessoa não se queimar. Sujeito 41 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Figura 6: A. Utensílios para fazer coscorrão - em desuso. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona urbana, Centro, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

[...] me lembro que fritava, jogava açúcar, mas não lembro dessas formas de ferro [...] a gente via mais em aniversário, era quando eu comia o coscorrão [...] mas não era aniversário de todo mundo que tinha. Sujeito 52 (Família CASTRO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Nunca vi nem dizer [...] acho que nunca comi, também não conheço as coisa de fazer esse bolo. É um bolo? Isso daí [...]. Sujeito 40 (Família SANTOS, 3ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona urbana, 2015).

Apesar da representatividade da amostra onde, uma boa parte dos sujeitos disse possuir algum tipo de memória sobre situações ou fases da vida (geralmente a infância) que envolvem o coscorrão, somente 17% afirmaram conhecer o utensílio aqui tratado, assim, denunciando não somente o desuso do utensílio, mas também, o esquecimento da sua existência e funcionalidade.

3.3.2. Formas de conservação e preparações

No que diz respeito às poucas formas de conservação dos alimentos na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, especialmente, até o início da segunda metade do século XX, se deu também, pelo fato da própria restrição no tocante à variedade alimentar da época, somado a outros fatores, como: o difícil acesso às informações e conhecimento sobre conservação de alimentos e preparos,

técnicas apropriadas e avançadas no âmbito da tecnologia, a não existência de energia elétrica, entre outros.

Todavia, como em qualquer sociedade - na construção histórica está presente a formação cultural do seu povo, como aconteceu na Microrregião citada acima. Nesse âmbito, a Gastronomia local se apropriou do conhecimento do senso comum e experimentos típicos regionais que atravessaram gerações e se adequaram aos contextos econômicos, culturais e sociais das décadas ou períodos históricos na sua existência. Para isso, a cozinha regional, usou formas de conservação possíveis em cada conjuntura social, cultural e, porque não dizer, familiar.

Entre as formas de conservação citadas pelos sujeitos abordados na pesquisa, estão: a desidratação ou secagem da carne ao sol - depois de salgada; a carne torrada e guardada submersa em gordura de porco em latas e/ou potes de cerâmica vedados, e; a esteira de umbu.

Técnicas que, independentemente da questão do uso-desuso, devem ser reconhecidas como patrimônio cultural imaterial, porque, além de terem sido de grande utilidade na época, fundamental para a conservação de preparos alimentares, se fizeram presentes na construção histórica, social e cultural de um povo, conseqüentemente, da cozinha e Gastronomia microrregional.

A carne salgada e desidratada ao sol se dava num processo lento e cuidadoso durante alguns dias, geralmente, pendurada em varas de madeira em altura que ficasse protegida de animais domésticos e outros riscos. Vale ressaltar que, a carne - ainda fresca, era bem salgada para que, com processo de secagem ao sol, fosse garantida para o consumo humano e para que se obtivesse, enfim, a carne seca - base alimentar na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, até meados do século XX.

[...] tinha que salgar, botar no sol pra secar até desidratar total. Você não podia todo dia matar um boi, às vezes demorava 15 dias ou mais. Uma criação daquela, você matava de dois em dois dias, de três em três dias [...] Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

[...] aquela carne, você pegava ela, salgava, com muito sal e botava pra secar no sol, pendurada em vara ou corda [...] era a carne que se tinha mais por aqui, a carne seca. Dava pra conservar por uns dias enquanto a família e os agregados iam comendo. Sujeito 11 (Família POMBO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Só cheguei a ver carne seca no interior [...] salgada, torrada, é dura ela. Mas nem sei como é que faz, sei que bota pra secar. Sujeito 45 (Família ROSÁRIO, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Carne pendurada pra secar parece quando eu era menino, a gente via muito [...] era a carne seca, que misturava com quase tudo. Sujeito 66 (Família CARVALHO, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona urbana, 2015).

Comi muito, com beiju, cuscuz, frito [...] meus pais criavam gado e criação, então, sempre tinha carne salgada e secando [...] não tinha geladeira ainda. A gente quase nem ouve mais falar dessas coisas. Engenho, nunca mais eu vi, casa de farinha, ainda tem aqui e acolá pelo interior [...] era muito bom o tempo das desmancha, lembra beiju de massa, carne assada e café, as pessoas conversavam mais, parece que tinham mais tempo. Sujeito 9 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Município de Coronel José Dias, zona urbana, 2015).

Sei da carne de sol, é a mesma? Coloca no sol com sal, pra depois fazer churrasco. Sujeito 94 (Família VIEIRA, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Sobretudo, é importante lembrar que, apesar da forma de conservação da carne de sol ser semelhante (salgar e secar/desidratar ao sol), é do processo para conservar a carne seca que o estudo se refere, por esta representar, até meados do século XX, a base alimentar na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí. A forma de conservação da carne seca garantia a qualidade do alimento por mais tempo, importante, principalmente, para os viajantes, como os vaqueiros e boiadeiros nordestinos e, conseqüentemente, sanraimundenses.

A forma de conservação da carne de sol não possibilita longa duração, esse é o principal fator que difere as técnicas e resultados de conservação de ambas (carne seca e a de sol). Na forma para conservar a carne de sol, as peças “são levemente salgadas e expostas ao sol durante um reduzido tempo, alguns preferem deixa-las por apenas um bom sereno, tempo suficiente para perderem um pouco da água e ficarem semidesidratadas” (MATOS, 2007, p. 62). Segundo o mesmo Autor (2007), a carne de sol não se conserva como a carne seca, esta pode ser consumida por muito mais tempo.

De acordo com os dados da pesquisa, 70% dos sujeitos abordados na pesquisa conhecem a carne seca e a diferem da carne de sol; cerca de 62% conheceram ou conhecem o processo de conservação da primeira (carne seca) e, conseqüentemente, possuem algum tipo de memória sobre a técnica ou processo

utilizado. 100% dos sujeitos possuem algum tipo de memória ou informação básica sobre a forma de conservação da carne de sol, ainda que, para alguns, seja o mesmo processo de conservação da carne seca, ou, se trate da própria carne seca.

Todos os sujeitos que conhecem a forma de conservação de ambas as carnes (de sol e a seca), apontaram o desuso gradativo da forma de conservação e da própria carne seca no cotidiano, exceto em preparos típicos como a paçoca de pilão em ocasiões raras, geralmente, no interior. Pôde-se constatar que, a forma que ainda vigora em uso, é a de conservação da carne de sol, enquanto a da carne seca cai em desuso e no esquecimento da própria história que a carne seca e suas técnicas de conservação e preparação ajudaram a construir, logo, fazendo-se necessário o registro de tais técnicas e/ou formas.

Outra forma de conservação da carne até o início da segunda metade do século XX na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, identificada pela pesquisa, foi a da carne de porco torrada e, depois de fria, guardadas em latas ou potes da gordura do próprio porco. Esta forma de conservar a carne garantia que ela servisse para o consumo humano por um longo período.

Eu era criança, mas lembro da carne guardada com a gordura na lata, pra durar mais tempo, conservar [...]. Sujeito 26 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

[...] aí, depois que torrava a carne do porco com a gordura do toucinho, a parte que não fosse comer logo, naqueles 2 dias ali, deixava esfriar e depois guardava em vasilha de cerâmica, bem tampada com a gordura e tudo [...] teve gente que ainda chegou a guardar em lata, bem fechada, também. Sujeito 50 (Família SOUZA, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

A do porco, como é uma carne gordurosa, podia ficar ardida [...] cortava a carne dentro do toucinho, tirava a banha, torrava e guardava essa carne torrada dentro da gordura num pote de cerâmica [...] antes também guardava em latas, mas nos anos 50 andou um médico orientando que o processo de enlatar nas latas era perigoso porque podia provocar uma infecção generalizada. Sujeito 83 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Lembro [...] depois que tava fria e guardava na gordura do porco, tampava bem tampadinha, ali durava até o último pedaço de carne bem direitinho, durava um bom tempo sem estragar. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Apesar dos dados que revelam memórias e/ou conhecimentos sobre a forma de conservação (da carne de porco) aqui retratada, apenas 46% relataram sobre esta forma de conservação, logo, comprovando o desgaste cultural e histórico de uma das técnicas utilizadas na origem da Gastronomia local. A cada geração, as possibilidades do esquecimento, por parte da população, de aspectos históricos patrimoniais no cenário da cozinha local, aumenta cada vez mais, correndo-se o risco do desaparecimento total deste tipo de memória.

Também foi identificado na pesquisa, no caso, documental, a técnica da esteira de umbu, uma forma de conservar a polpa do umbu, fruto que tinha em abundância na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí. De acordo com o Documento que trata do Levantamento da Cultura Imaterial de São Raimundo Nonato e Macrorregião, publicado pela FUMDHAM/IPHAN (2007), o processo para a conservação do alimento citado acontece da seguinte forma:

Após extrair a calda dos umbus, pegava-se uma tábua de 70cm X 40cm e nela despejava-se cuidadosamente 2 litros de calda. Antes, porém, fazia-se uma espécie de barreira protetora, com caroços de umbu, nas extremidades da madeira para que o líquido não derramasse. A quantidade despejada em 1 dia era sempre 2 litros, e isso era feito em média em 4 dias, sendo que o critério para acrescentar uma nova camada era que a anterior já estivesse seca (FUMDHAM/IPHAN, 2007, p. 52).

Ainda no que diz o Documento (2007, p. 52), “esta era uma alternativa para aproveitar ao máximo, o período de fartura do umbu, e continuar tomando umbuzada no período da seca”. Conforme a fonte documental citada, também era aproveitada a casca do umbu, depois de ser desidratada/seca ao sol - sob o processo da esteira. No caso, eram aproveitadas para a produção de umbuzada no período de estiagem e/ou de pouca disponibilidade do fruto.

Vale salientar que, a maioria dos sujeitos abordados na pesquisa não mencionou a esteira de umbu nos seus relatos uma prova de que, além do desuso, acontece uma espécie de (des)memorização sobre este aspecto cultural e histórico na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí.

Quanto às formas de preparações identificadas na pesquisa, pôde-se identificar: o modo de preparar a umbuzada, o beiju de massa, o bolo, o cuscuz de milho e a paçoca de carne seca no pilão de madeira artesanal.

No contexto geográfico, histórico, cultural e social enfocado pela pesquisa, como já explicitado, a forma de preparar a umbuzada se dava como mostra as informações abaixo, segundo o Levantamento da Cultura Imaterial de São Raimundo Nonato e Macrorregião (FUMDHAM/IPHAN, 2007, p. 52):

Para 3 litros de leite de vaca ou cabra, despejava-se 2 litros de calda. Em contato com a mesma, o leite, imediatamente dava sinais de coalho (ficava um pouco cortado). Mexia-se a mistura e estava pronta a bebida láctea de umbu [...] o leite podia ser cozido ou cru. A umbuzada era servida pura, com farinha ou com beiju. Algumas pessoas acrescentam um pouco de açúcar. Geralmente é consumida no jantar (Idem, 2007, p. 52).

[...] da fatura de umbu, era tanta umbuzada. Pra fazer, lavava os umbus e espremia com as mãos numa vasilha, depois pegava aquele caldo e misturava com leite, açúcar e, dependendo, farinha e beiju. Sujeito 23 (Família PAES DOS SANTOS, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

O povo tomava muita umbuzada naquele tempo, hoje é menos. Antes fazia parte da alimentação daqui. Esse modo de espremer o umbu, misturar com o leite de gado e açúcar, quase todo mundo sabia fazer [...] hoje é polpa, de supermercado. Não é a mesma coisa, parece que falta sustância. Sujeito 88 (Família SILVA, 1ª geração, São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Pode-se perceber que a forma usada para preparar a umbuzada na atualidade, no geral, não coincide com aquela utilizada anteriormente, como mostram os dados acima. Todavia, todos os sujeitos abordados na pesquisa disseram possuir algum tipo de memória sobre o processo preparatório da umbuzada, principalmente, a sua composição: umbu, leite e açúcar.

Em se tratando da forma de preparar o beiju de massa no cotidiano microrregional que vai até o início da 2ª metade do século XX e, de acordo com os dados coletados na pesquisa, constatou-se que, inicialmente, era misturada a massa à tapioca, uma pitada de sal a gosto, depois de esfarelada, levava-se ao fogo numa espécie de trempe que sustentava a pedra onde era feito o beiju de massa, também conhecido como beiju de pedra e beiju casado, como classificou o Levantamento da Cultura Imaterial de São Raimundo Nonato e Macrorregião, publicado pela FUMDHAM/IPHAN no ano de 2007. No Documento, a forma de preparação do beiju é a seguinte:

Misturava-se a massa enxuta obtida do processamento na prensa, com a tapioca. Sendo a proporção 70% da primeira e 30% da

segunda; em geral não precisava acrescentar água, pois as mesmas ainda estavam com um pouco de umidade. Numa gamela ou cuia esfarelava-se a mistura e adicionava-se sal a gosto. Ainda, na casa de farinha utilizava-se a tela de ferro do forno, para colocar cuidadosamente as camadas de massa que formariam um beiju (FUMDHAM/IPHAN, 2007, p. 49).

Montavam um trempe (3 pedras de aproximadamente 20cm), acendiam o fogo e sobre o mesmo colocavam um pedaço de rocha num formato plano e de comprimento considerável (aproximadamente 40cm X 40cm). Em seguida, colocam cuidadosamente as camadas de massa até montar o beiju (FUMDHAM/IPHAN, 2007, p. 49).

Ao relatar sobre o assunto, isto é, a forma de preparar o beiju de massa na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, no século passado, anterior às influências tecnológicas e industriais, os sujeitos que participaram da pesquisa expressaram, na sua maioria, o mesmo processo que envolve a mistura da massa de mandioca à tapioca e ao sal, depois de esfarelada com as mãos, levada a uma pedra com plataforma lisa sobre uma trempe aquecida, onde, os dois lados da camada de massa deveriam ser aquecidos pela pedra sobre o fogo.

A mistura era de massa com um pouco de tapioca e sal, botava mais massa, bem mais, depois você pegava ela e deixava bem esfareladinha pra botar na pedra quente, a pedra que tava em cima das outras e do fogo [...] era um beiju grande, gostoso. Naquele tempo usava muito de guardar pro outro dia, pra comer de manhã, com leite, carne, [...]. Sujeito 9 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Município de Coronel José Dias, zona rural, 2015).

[...] pegava uma pedrona redonda assim e botava em cima da pedra, era 3 pedras e botava o fogo debaixo, aí fazia aquele beiju, tapioca com a massa, depois dobrava ele pra comer no outro dia, de manhã [...] as vezes comia no mesmo dia [...] os de primeiro era mais gostoso, os de hoje é mais ruim, os de primeiro feito na pedra era mais gostoso. Sujeito 63 (Família BASTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona rural, 2015).

O beiju de pedra fazia no tempo da desmancha, aqui, as vezes, eu ainda faço. Eu, a mulher, tem uma filha, tem um rapaz que trabalha mais eu [...] hoje não tem mais isso não, vai se acabar, ninguém hoje quer mais mexer com roça. Sujeito 63 (Família BASTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona rural, 2015).

[...] falam beiju de pedra, beiju de massa, mas é o mesmo [...] o beiju de massa é mais ruim de virar na pedra, mas eu fazia, minha mãe fazia muito, pegava uma pedrona bem assim, botava numa trempe e bota lenha debaixo e ela esquentava e aí sameava a massa em cima, fazia aquele beijuzão redondo, a coisa mais linda! Nesse

tempo num tinha fogão não [...]. Sujeito 64 (Família LANDIM, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona rural, 2015).

Pôde-se perceber, além da similaridade das falas no tocante ao preparo do beiju de massa, o reconhecimento do sabor mais agradável, um beiju mais consistente e mais gostoso, como ressaltaram aqueles que conheceram essa forma de preparar o beiju nas casas de farinha em tempo de desmancha, atividade ligada à Gastronomia regional que está desaparecendo do cenário enfocado, portanto, confirmando o seu desuso, como afirmaram 48% dos sujeitos envolvidos na pesquisa.

Quanto ao bolo - preparo servido na merenda, às visitas e ocasiões festivas, era feito de forma rudimentar, inclusive, seu cozimento, até mesmo pelo fato do fogão a gás e fornos elétricos ainda não existirem, além do aspecto cultural, isso, até meados do século XX, cenário em que, para a preparação dos bolos, primeiro produzia-se o mel de rapadura, pela dificuldade do acesso ao açúcar, depois unia ao ovo de galinha e farinha de mandioca/tapioca até dar o ponto. Posteriormente, a massa era colocada na forma que assaria lentamente sobre a chapa, esta, sob brasas no fogão à lenha, bem como, tampada com um flandre sob brasas, conforme expressam os dados da pesquisa.

Tinha bolo de tapioca, minha mãe fazia muito, ela fazia brevidade [...] a brevidade é um bolo gostoso, leva muito ovo, mas tinha, porque criava muita galinha [...] fazia uns bolinhos assim, assava em fogão de lenha, quem que falava em fogão a gás, num tinha. Era na brasa [...] a brevidade também, botava numa panela, numa forma, botava lá na chapa, em baixo tava quente, cobria com um flandre, botava fogo em cima. Sujeito 10 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Coronel José Dias, zona rural, 2015).

[...] esse outro também a gente assava ele era assim, coberto era bolo de tapioca, [...] o que ia nesse preparo era tapioca, ovo e açúcar de rapadura, fazia o mel da rapadura, bem grosso, e escaldava [...] eu era doidinha por uma pedra de açúcar. Sujeito 10 (Família OLIVEIRA, 1ª geração, Coronel José Dias, zona rural, 2015).

Lembro de preparar a massa do bolo numa gamela de madeira e depois botar pra assar no fogão a lenha, só com brasas. A forma era coberta com um flandre, com brasa por cima, era interessante, vi mais foi no interior. Sujeito 26 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Essa técnica de preparação dos bolos que vai até o cozimento, foi reconhecida por 52% dos sujeitos abordados, especialmente, aqueles que residem ou residiram na zona rural.

No caso da preparação do cuscuz de milho na microrregião citada, os dados obtidos pela pesquisa explicam um processo gradativo - com certo grau de dificuldades, mas que, segundo a maioria dos sujeitos, essa forma de preparar, propiciava outro sabor ao alimento, ou seja, um sabor mais agradável para o paladar. Portanto e, segundo os relatos abaixo, a forma de preparar o cuscuz de milho até o início dos anos 60 era a seguinte:

[...] pra fazer o cuscuz botava o milho de molho, ele amolecia a palha, aí botava no pilão tirava a palha grossa, depois botava de molho novamente, quando era no outro dia era que ia pilar o milho pra preparar a massa e fazer o cuscuz. O cuscuz era muito gostoso porque se comia ele com café e leite e carne de gado [...]. Sujeito 11 (Família POMBO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Era muito bom, mas dava trabalho pra fazer. Tinha que botar o milho de molho antes, pilar, limpar, pilar de novo, aí é que fazia, mas ficava bom [...] com leite, carne, até ovo de galinha, naquele tempo se criava em casa, a galinha. Sujeito 17 (Família MACÊDO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Tem muita diferença de hoje, dava muito trabalho, eu nunca fiz, mas via como era, eu já era grandinha [...] tinha que colocar de molho, o milho, no outro dia, pilar, depois é que ia fazer. Mas o gosto é diferente, é bom. É um alimento mais forte, que misturava com carne e até com rapadura. Sujeito 39 (Família SANTOS, 2ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Com relação à forma de preparar a paçoca de carne seca no pilão de madeira artesanal, o foco da pesquisa está na atividade de pilar, técnica fundamental na preparação que vai diferenciar no resultado e sabor do alimento, principalmente, quando comparado àquela processada em utensílios elétricos. Logo, é preciso deixar claro que, apesar da disponibilidade e existência da paçoca de carne na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, o tipo que aparece no cotidiano, segundo os dados da pesquisa, não é a que o texto se refere, esta aparece de forma esporádica - ao passo que sinaliza o desuso.

O fato é que, a prática de pilar e de preparar a paçoca de carne de forma tradicional não acontece mais no dia-a-dia, tudo em nome do avanço tecnológico e da praticidade. Identificou-se que a forma tradicional de preparar a paçoca de carne

seca no pilão de madeira artesanal somente acontece em datas comemorativas e/ou em outras ocasiões peculiares.

[...] quase ninguém mais usa o pilão pra fazer paçoca, é difícil, a gente compra mais é pronta ou manda fazer [...] acho que só se for lá no interior, algumas pessoas podem usar ainda de vez enquanto. Tão usando mais é liquidificador, desfia a carne, sei lá, hoje tá mais fácil [...] mas no pilão é difícil, dá muito trabalho. Sujeito 64 (Família SANTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona urbana, 2015).

Aquela do pilão mesmo é mais difícil da gente achar quem faça [...] tem que pisar, misturar com a farinha, pilar de novo, é trabalhosa mais é boa, muito boa, outro gosto. Eu digo que esse povo mais novo nem sabe fazer, muita coisa daquele tempo parece que vem deixando de existir, ninguém quer mais ter trabalho com o pesado. Sujeito 38 (Família RODRIGUES, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Lá em casa até hoje comemos paçoca de carne feita no pilão, foi a mamãe que ensinou [...] no café e no almoço, mas não todo dia, é raro, mas de vez em quando a gente faz [...] tem outro sabor quando é feita no pilão com a carne seca. Sujeito 47 (Família PEREIRA, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Parece uma arte, pilar, pilar, até dá o ponto da comida e do gosto, lembra minha infância, a casa de minha avó [...] paçoca de carne feita no pilão de pau, com beiju e café. Sujeito 91 (Família MACÊDO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Quando observado ao longo das décadas, pode-se afirmar que, a paçoca de carne tem sofrido mudanças na forma de preparação, pois, a primeira etapa que era preparada de forma rudimentar no pilão, hoje é processada no liquidificador ou processador, com a justificativa da praticidade e de um trabalho mais leve, ainda que sofra uma queda na consistência e no sabor, como mostram os dados coletados na pesquisa, aqui já exemplificados.

O fato é que, mesmo que seja um dos pratos que dispensa maior comprometimento para a sua preparação, caso seja seguida a receita tradicional - isto é, o uso do pilão de madeira - a paçoca não deixa de frequentar a mesa dos piauienses, nem dos demais sertanejos como afirma Silva (2013). Isto porque, além do sabor que desperta sentidos e prazeres, a paçoca de carne preparada no pilão de madeira se configura como identidade cultural alimentar da Microrregião de São Raimundo Nonato-PI, merecendo, juntamente com outras técnicas alimentares já

citadas no decorrer deste tópico, o reconhecimento como patrimônio cultural imaterial identificado nesta região.

3.3.3. Preparos e pratos típicos regionais em uso-desuso: in loco.

A paçoca de carne seca preparada no pilão de madeira artesanal foi um dos pratos típicos em desuso identificados pela pesquisa na Microrregião de São Raimundo Nonato-PI. O prato trata de uma mistura de carne seca pisada com farinha, acrescida de cebola, um dos pratos principais servidos à mesa da família sanraimundense no cotidiano do século passado até os anos de 1960/70, aproximadamente. Diferente da paçoca de carne de sol, ainda em uso, inclusive, em padarias e restaurantes - produzida, na maioria das vezes, em processadores elétricos e/ou outros utensílios diferentes daqueles tradicionais já citados.

Enquanto comida típica, a paçoca cumpre fielmente sua função de manter-se presente e reinventando-se na mesa e no cotidiano dos piauienses, sendo, inclusive, introduzida em cardápios mais sofisticados [...] (SILVA, 2013). Na atualidade, a paçoca ainda é servida como um dos pratos de carne à mesa, todavia, não mais com a representação do prato principal daquela refeição, nem tampouco preparada de forma que traduza a paçoca de carne seca com textura e sabor inigualável, como mostraram os resultados da pesquisa em foco.

[...] tem muito tempo, a paçoca de carne seca, hoje até a carne seca sumiu, o povo num tem mais paciência [...] a paçoca de carne seca é diferente da outra, tem gosto diferente, é melhor. Sujeito 74 (Família SOUZA, 1ª geração, Serra Branca, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Acho que paçoca de carne seca, só se encomendar [...] assim, pra encontrar é difícil, eu digo que nem tem, nem sei se o povo ainda faz. Sujeito 64 (Família SANTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona urbana, 2015).

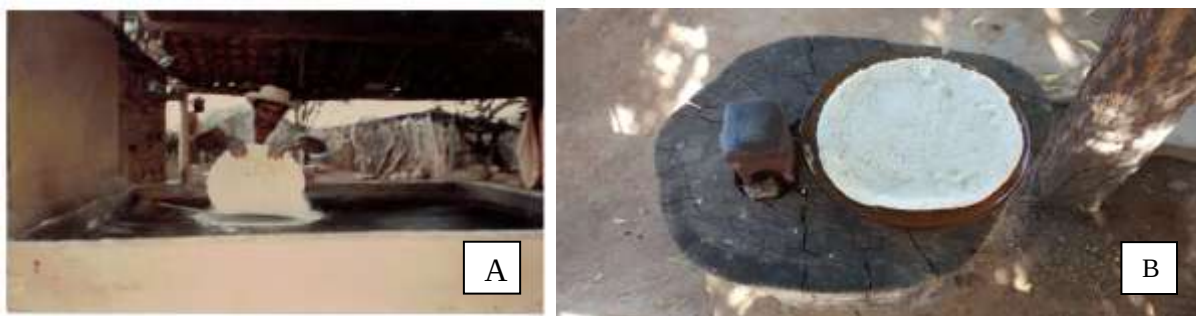
[...] eu nem vejo mais falar nisso, nem em carne seca, nem lá no interior, até lá tudo é elétrico, aí tem coisa que vai sumindo. Sujeito 40 (Família RODRIGUES, 3ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

Da forma que foi identificado o desuso da paçoca de carne seca no pilão na atualidade, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, aconteceu com o cuscuz *in natura*, aquele que a massa era preparada em casa, também no pilão de madeira, como já foi discutido anteriormente. Esses dois pratos típicos: a paçoca de

carne seca e o cuscuz caseiro, de modo geral, se destacaram entre os que estão no processo do desuso contínuo, inclusive, desaparecendo de forma gradativa da memória de parte das pessoas que chegaram a conhecer e consumir tais preparos.

Outro preparo considerado como típico e, porque não dizer, como patrimônio cultural, é o beiju de massa, que ajudou a alimentar várias famílias nordestinas, inclusive, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, no século passado. O beiju de massa, também conhecido como beiju de pedra (mistura de massa de mandioca com tapioca), conforme já foi abordado, aparecia sempre no formato redondo, mas com tamanhos e texturas diferentes como se pode observar através das imagens que seguem:

Figura 7: A. Beiju de massa grande - em desuso. Município de Coronel José Dias, Piauí, zona rural, início da década de 1980. B. Beiju de massa tradicional - em uso. Município de São Lourenço do Piauí, zona rural, Lagoa Feia, 2015.



FONTE: A. Arquivo FUMDHAM, década de 1980; B. Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

Assim como vem desaparecendo as casas de farinha e períodos de desmancha ou farinhada, também tem acontecido com o beiju de massa, até mesmo porque, o preparo citado é um dos alimentos propiciados pela farinha de mandioca no cenário e período do ano em que acontece a farinhada. Hoje, acontece em baixa frequência, isto é, poucas famílias têm conservado seu modo e consumo.

[...] o beiju de pedra fazia no tempo da desmancha, aqui, as vezes, eu ainda faço. Sujeito 63 (Família BASTOS, 2ª geração, São Lourenço do Piauí, zona rural, 2015).

[...] um beiju diferente, melhor de gosto, forte, pra comer com carne e leite com café, a comida do homem da roça, naquele tempo, era o que tinha. É diferente, hoje quase nem vê mais, nem outras comidas. Sujeito 36 (Família RODRIGUES, 1ª geração, São Braz do Piauí, zona rural, 2015).

[...] sei que existia, num sei se existe mais, dizem que era um bejuzão muito forte, bom [...] conheço é aquele mesmo que faz em

casa, na panela. Sujeito 25 (Família DA SILVA, 3ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Figura 8: A e B. Período de desmancha e beiju de massa tradicional. Município de São Lourenço do Piauí, zona rural, Lagoa Feia, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

Ficou claro que, nos dias atuais o desuso gradativo do beiju de massa nos cenários familiares e sociais que fomentaram a pesquisa, vigora cada vez mais, correndo-se o risco do esquecimento por parte do senso comum e como riqueza e patrimônio da cultura imaterial local.

Assim tem acontecido com alguns tipos de bolos - preparos servidos como merenda e pratos complementares do café da manhã e jantar das famílias mais abastadas, contemporâneos ao século XX. Cultura alimentar que perdurou até meados dos anos 80 no cenário da pesquisa, especialmente, no Município de São Raimundo Nonato, Piauí. Entre eles (bolos e merendas), estão em processo de desuso: o patriota, a brevidade, o bolo de puba e o coscorrão.

Vale salientar que, de acordo com os dados obtidos pela pesquisa, todos eles se apresentavam como uma preparação para ser servida na merenda, tanto no recinto familiar, como em momentos festivos ou de recebimento de visitas consideradas como ilustres na época, sempre acompanhados por outras preparações líquidas e/ou sólidas.

Era comum, ainda na segunda metade do século XX na Microrregião de São Raimundo Nonato-PI, servir, o bolo de puba, o patriota e a brevidade como merenda no turno da manhã ou da tarde, como também, às visitas e em datas comemorativas, nestas, acrescentava-se o coscorrão, entre outros.

Eita, falar desses bolos é relembrar a infância, de quando a gente era menina [...] tinha a hora de merendar [...] bolo de puba, peta com leite ou umbuzada, às vezes, brevidade, e quando era em aniversário a gente via até coscorrão e patriota, também, assim, dependia da casa [...]. Sujeito 52 (Família CASTRO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

O patriota você via mais era na casa dos Macêdo, dos mais abastados da família, como se chamava naquele tempo, já o coscorrão era mais em aniversário de menino, aqui na cidade mesmo [...] no interior não se tem lembrança. Sujeito 11 (Família POMBO, 1ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015).

Figura 9: A. O patriota - em desuso. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona urbana, Centro, 2015. B. O coscorrão - em desuso. Município de São Raimundo Nonato, Piauí, zona urbana, Centro, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

O bolo de puba a gente via mais [...] dá mais trabalho, tem que botar de molho, pendura num pau, botar pra secar, depois que faz o bolo [...] só que ninguém vê mais, parece que ninguém quer fazer mais, antigamente, o povo comia muito. Sujeito 77 (Família SANTOS, 2ª geração, Serra Vermelha, Município de São Raimundo Nonato, zona rural, 2015).

Os bolos que eu faço é no forno de lenha [...] eu faço brevidade, faço bolo de sal que chamam peta, tem boa saída, os dois [...] vendo em qualquer lugar, criei meus filhos assim, ainda hoje eu faço, sou aposentada, mas quando o dinheiro não dá, aí eu cuido de fazer meus bolinhos. Sujeito 33 (Família DE OLIVEIRA, 1ª geração, Município de São Braz do Piauí, zona rural: Bom Jesus, 2015).

Figura 10: A. Bolo no fogão à lenha. Município de São Braz do Piauí, zona rural: Bom Jesus, 2015. B. Tipo de bolo: brevidade. Município de São Braz do Piauí, zona rural: Bom Jesus, 2015.



FONTE: Autoria própria. Arquivo da pesquisa em História da Gastronomia Microrregional, IFPI, 2015.

Chamou a atenção na última fala acima (sujeito 33, família DE OLIVEIRA), o aspecto econômico: complementação da renda familiar, através do preparo e venda de bolos que remetem ao século passado, como a brevidade, um dos bolos identificados pela pesquisa, em processo de desuso, juntamente com o bolo de puba, o patriota e o coscorrão, que, com relevância, faz parte da cultura e da história da Gastronomia microrregional do sudeste piauiense.

Também foi identificada, através dos dados da pesquisa, uma diminuição do uso - ao longo dos anos, no que diz respeito ao preparo e consumo de pratos típicos regionais, como: o pintado, a linguiça caseira de carne de porco, o chouriço, o sarapatel, a borra, o doce de leite cortado, a coalhada escorrida, o mel de cana-de-açúcar, a batida (doce) feita no engenho artesanal, outros.

De acordo com os resultados da pesquisa, análise e discussão dos mesmos, pôde-se perceber o quanto alguns preparos típicos estiveram presentes na mesa das famílias, na cultura e sociedade já citadas, e continuam fazendo parte da história de um povo devendo-se reconhecer a sua importância na construção da cozinha regional, bem como, da própria Gastronomia, inclusive, como cultura imaterial.

Conforme Martins e Leite (2006, p. 106), “a cultura constitui-se dos mecanismos pelos quais o indivíduo adquire características mentais, como valores, crenças ou hábitos, que lhes possibilitam participar da vida social”, como acontece nos grupos familiares na construção de relações que se dão a partir da cozinha, dos costumes alimentares e horários das refeições em contextos épicos diversos, dos comportamentos, entre outros.

A valorização do patrimônio imaterial na atualidade advém, portanto, das alterações sofridas pelas acepções do conceito de cultura e patrimônio. Ela está articulada às transformações das formas de convívio social e aos padrões culturais que regem a existência humana. A própria dinâmica cultural expressa nos movimentos que deram origem a discussão sobre a necessidade de salvaguarda do patrimônio imaterial e à historicidade dos conceitos que a envolvem, explicitam o reconhecimento de que o patrimônio materializa as mais diversas formas de cultura (PELEGRINI; FUNARI, 2008, p. 31).

Para tanto, os dados da pesquisa expressam uma espécie de evasão não somente do preparo ou prato típico, como os já citados, mas também da memória histórica e cultural sobre a formação da cozinha microrregional no âmbito das relações familiares e sociais, bem como, sobre as transformações gastronômicas no mesmo cenário.

De modo geral, a imagem mais persistente no senso comum é aquela que vê a cozinha como expressão cultural de um povo, acentuando aspectos do reconhecimento não só culturais, mas também de espaço e tempo, conferindo-lhes características particulares (COLLAÇO, 2013, p. 211).

Neste cenário, a cozinha se configura como a expressão de um grupo, perfil, modos e relações que interferem nos preparos e pratos típicos, nesse momento, a Gastronomia enquanto ciência e arte: orienta, educa e conduz todo o processo do verdadeiro sentido da alimentação, que difere daquele, o de somente matar a fome, e que reconhece a importância da cultura alimentar no processo histórico e social, bem como se preocupa com o desuso e esquecimento da memória gastronômica local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De um modo geral, a arte ou ciência denominada de Gastronomia se refere àquela que exige conhecimento técnico dos seus executores e um paladar refinado daqueles que se submetem a uma apreciação, até mesmo porque, quando se prepara o alimento com arte, o transforma em algo mais prazeroso, estético, que expressa, além do paladar, cheiros, formas, texturas e uma diversidade de cores. Tudo isso, somado a outros fatores, inclusive, históricos, culturais, sociais e econômicos, além das influências contextuais ao longo dos anos, que, por muitas vezes, reorientaram o mercado tecnológico, alguns hábitos, costumes e, até mesmo, valores.

O fato é que, o papel da Gastronomia na construção histórica, cultural e social do povo brasileiro tem sido inegavelmente fundamental na consolidação e/ou mudança de valores, em orientações comportamentais no tocante ao hábito de alimentar-se bem, na educação de técnicas ou formas de preparar alimentos, na fomentação de relações interpessoais e familiares - a partir da cozinha, da sala de refeições e similares que proporcionam situações que envolvem preparos alimentares, seja no momento da preparação ou no do consumo, entre outros.

Por outro lado, a Gastronomia, enquanto ciência e arte - no Brasil, tem sofrido influências culturais, sociais e econômicas na sua construção e evolução histórica, tudo isso, a partir da colonização do país no período quinhentista, como foi discutido no primeiro capítulo deste texto, onde, de forma geral, percebeu-se a importância das principais influências que serviram como base para a formação da cozinha brasileira: indígena, portuguesa e africana.

Nesse caminho histórico - a evolução da ciência, da tecnologia e da sociedade, ressalte-se, as influências culturais, sociais e econômicas causadas pelo processo da industrialização, impactaram visivelmente nas transformações gastronômicas no contexto brasileiro, consequentemente, no cenário nordestino e piauiense, onde está situada a Microrregião de São Raimundo Nonato, lócus da pesquisa. Uma riqueza cultural material e imaterial com um potencial de patrimônio na formação da cozinha de um povo a partir de heranças culturais e relações sociais, especialmente, no âmbito familiar.

Neste sentido, a partir do estudo em que se buscou investigar a possibilidade do desuso de aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações,

preparos e pratos típicos, utilizados ao longo das décadas pela cultura alimentar microrregional, isto é, pela cozinha e elementos da Gastronomia na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, constatou-se que:

Os elementos gastronômicos (aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações, preparos e pratos típicos) identificados pela pesquisa têm contribuído substancialmente para a construção da própria história e cultura, enquanto base, ainda que tenham sofrido influências relacionadas a cada contexto histórico e econômico;

Aqueles apresentam características e funções particulares atreladas à história de um povo, grupos familiares e/ou sociedade, além de representar cultura material e imaterial em nível local, isto é, no Município de São Raimundo Nonato, Estado do Piauí. Sobretudo, contribui com a ciência, especialmente, com a História e a Gastronomia, o fio condutor da interdisciplinaridade que se manteve em todos os momentos da pesquisa, análise e discussão dos dados que fomentaram este Trabalho de Conclusão de Curso - TCC;

Existe um quadro que expressa o desuso gradativo de alguns elementos gastronômicos (como os citados no terceiro capítulo deste texto), bem como, uma espécie de esquecimento preocupante no tocante à própria memória da existência e importância daqueles elementos (aparatos e utensílios, formas de conservação e de preparações, preparos e pratos típicos) para a história e cultura microrregional, ou, para a sociedade de forma geral;

O desuso se dá a partir da própria evolução do mercado, e porque não dizer, da sociedade como todo, que agiliza, no seu lado prático, o alimento assado em fornos e churrasqueiras elétricas de última geração, ou, a contratação de serviços terceirizados para preparar e servir os alimentos que serão oferecidos naquela situação: merenda ou refeição;

A partir das transformações histórico-culturais e sociais, da reorientação econômica e características específicas da evolução da sociedade, uma boa parte das famílias moradoras na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, tem procurado alimentos industrializados: cozidos ou pré-cozidos, rápidos e fáceis de preparar, ou; realiza uma parte das suas refeições em restaurantes, lanchonetes, padarias, etc., com a justificativa da praticidade e facilidade numa vida corrida em tempos e sociedade moderna.

É importante lembrar que, o estudo procurou identificar e analisar os elementos gastronômicos já citados - sob os parâmetros do uso e desuso parcial ou total, por entender que os aparatos e utensílios, as formas de conservação e de preparações, preparos e pratos típicos, representam uma tradição regional, cultural, patrimonial, construída ao longo da própria história humana, neste caso, na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí. Logo, traduz um conteúdo que deve ser reconhecido como patrimônio cultural material e imaterial.

Contudo, é com clareza e segurança sobre o assunto tratado, bem como, da sua importância histórica, cultural e social que remete a lembranças contextuais, onde envolve laços de parentescos e de afetividade, que se compreende a necessidade do reconhecimento - não somente dos elementos gastronômicos aqui citados, mas da própria história da cozinha local como patrimônio cultural material e imaterial.

REFERÊNCIAS:

ARAÚJO, W. M. C. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

ATALA, A. **Com unhas, dentes & cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: SENAC, 2008.

BRASIL, Constituição Federal. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Senado Federal/Subsecretaria de Edições Técnicas, 2004.

BRAUNE, Renata. FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia**. 1ª reimpressão da 1ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 2012. Col. Primeiros Passos.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

_____. **A fisiologia do gosto**. Trad. Enrique Raul Renteria Guimarães. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão et al. **Gastronomia Nordestina**: uma mistura de sabores brasileiros. XI Encontro de Iniciação à Docência. Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Nutrição, UFPB. João Pessoa, 2007.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ªed. São Paulo: Global, 2011.

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

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 7ª ed. São Paulo: Cortez, 2005.

COLLAÇO, Janine H. L. **Gastronomia**: a trajetória de uma construção recente. In: *Habitus*. V. 11, n. 2. Goiânia: jul./dez. 2013.

CULTURA, Ministério da. FUMDHAM/IPHAN. **Levantamento da cultura imaterial**: São Raimundo Nonato-PI e Macrorregião. Convênio nº 133/2007. SRN, Arquivo FUMDHAM/IPHAN, 2007.

DANTAS, Maria Isabel. **O sabor do sangue**: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. Tese de Doutorado. Natal: UFRN, 2008.

ESTATÍSTICA, Instituto Brasileiro de Geografia e. **Censo Demográfico e populacional de 2010**. IBGE: 2010.

FARIA, Caroline. **Pecuária brasileira**. Disponível em: <http://www.infoescola.com/>
Acesso em: 19 de junho de 2015.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2ª reimpressão da 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª edição revista. São Paulo: global, 2007.

_____. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51ª edição revista. São Paulo: global, 2006.

FUMDHAM - Fundação Museu do Homem Americano. **Parque Nacional Serra da Capivara**: a fundação. Disponível em: <http://www.fumdam.org.br/a-fundacao>
Acesso em: 19 de junho de 2015.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HEALTH, School of Hygiene and Public. **Memórias do Instituto Oswaldo Cruz**. Tomo VIII. Rio de Janeiro: Manguinhos, 1916.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/> Acesso em: 29 de outubro de 2015.

ISKANDFAR, Jamil Ibrahim. **Normas da ABNT**: comentários para trabalhos científicos. 2ª reimpressão da 4ª ed. Curitiba: Juruá, 2011.

MACHADO, Paulo. **As trilhas da morte**. In: DIAS, Claudete M. M.; SANTOS, Patrícia de S. (Orgs.). **História dos índios do Piauí**. Teresina: EDUFPI/Gráfica do Povo, 2011.

MACIEL, M.E. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos históricos, Rio de Janeiro, 33, 2004.

MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. v. 27. São Paulo: Didática, 1991.

MARTINS, Clerton; LEITE, Líliliana. **Cultura, religiosidade popular e romarias**: expressões do patrimônio imaterial. In: MARTINS, Clerton. (Org.). **Patrimônio cultural** – da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Editora Roca, 2006.

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

MINAYO, Cecília Maria de Souza. **O desafio do conhecimento** - pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Ed. Hucitec-Abrasco, 1994.

NEGREIROS, Lucas de Macêdo; SILVA, Gerlane Dantas da. **A gastronomia no âmbito local – evolução, desuso e tradição**: a construção do patrimônio cultural imaterial. Anais, 2015. Seminário Patrimônio Imaterial – lugar, cotidiano e existência. São Raimundo Nonato/PI: IPHAN/IFPI.

NEGREIROS, Lucas de M.; SANTOS, Sabino S.; SILVA, Gerlane Dantas da. **O pão caseiro na culinária regional de São Raimundo Nonato, Piauí - Brasil**. Anais, 2014. I Simpósio de Gastronomia - Cozinha Piauiense. São Raimundo Nonato/PI: IFPI.

OLIVEIRA, Ana Stela de N. **Os Pimenteiras e a campanha de João do Rego Castelo Branco – 1779**. In: DIAS, Claudete M. M.; SANTOS, Patrícia de S. (Orgs.). **História dos índios do Piauí**. Teresina: EDUFPI/Gráfica do Povo, 2011.

PEGORIN, Flávia. **Hora de experimentar o pilão**. Disponível em: <http://receitas.ig.com.br/hora-de-experimentar-o-pilao/n1237535068110.html>
Acesso em: 14 de maio de 2015.

PELEGRINI, Sandra C. A.; FUNARI, Pedro P. **O que é patrimônio cultural imaterial**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2008.

RIBEIRO, Berta G. **O índio na cultura Brasileira**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Revan, 2004.

RODRIGUES, Francisco L. Lima. **Conceito de patrimônio cultural no Brasil: do Conde de Galvéias à Constituição Federal de 1988**. In: MARTINS, Clerton. (Org.). **Patrimônio Cultural: da memória ao sentido do lugar**. São Paulo: Roca, 2006.

SILVA, Samara Mendes A. **Sabor e história local - comidas típicas piauienses: um estudo das práticas culturais sertanejas a partir da história e cultura da alimentação (1970 a 2000)**. Relatório de Pós-Doutorado em História. Curitiba/PR: UFPR, 2013.

SOUSA, Rainer G. **Pecuária colonial**. Disponível em: <http://www.mundoeducacao.bol.uol.com.br/> Acesso em: 19 de junho de 2015.

SZYMANSKI, Heloisa. **Teorias e teorias de famílias**. In: CARVALHO, Maria do Carmo Brant de. (Org). **A família contemporânea em debate**. 5ª ed. São Paulo: EDUC/Cortez, 2003.

YARED, Ivone. **O que é interdisciplinaridade?** In: FAZENDA, Ivanir. (Org.). **O que é interdisciplinaridade?** São Paulo: Cortez, 2008.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **Relações humanas na família e no trabalho**. 53ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

APÊNDICE

APÊNDICE A

ASPECTOS NECESSÁRIOS NO DESENVOLVIMENTO DA HISTÓRIA ORAL COMO INSTRUMENTO TÉCNICO DA PESQUISA DE CAMPO – FICHA TÉCNICA.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ – IFPI
 CAMPUS: São Raimundo Nonato - Semestre: 2015.1
 CURSO: Tecnólogo em Gastronomia - Graduação
 DISCIPLINA: Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC
 ORIENTADORA: Prof^ª. Esp. Gerlane Dantas da Silva
 ORIENTANDO: Lucas de Macêdo Negreiros

TRANSFORMAÇÕES GASTRONÔMICAS NA EVOLUÇÃO DA SOCIEDADE:
 A Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí - Brasil: formas, uso e desuso.

1. SAUDAÇÕES:

Auto-apresentação enquanto aluno do Curso de Tecnólogo em Gastronomia – IFPI, Campus de São Raimundo Nonato, PI; Apresentação do projeto de pesquisa de forma clara e objetiva.

2. DADOS DO SUJEITO:

Nome completo: _____.

Idade: _____. Gênero: () Masculino; () Feminino.

Cidade: _____, Piauí, Brasil.

Zona: () Urbana, bairro: _____.

() Rural, localidade: _____.

Ocupação: _____.

Situação

Familiar: _____.

Contexto histórico, social e familiar:

3. DESENVOLVIMENTO DO TEMA:

Preparo/forma/utensílio em uso ou desuso:

Lembranças:

3.1. Uso ou desuso:

Causas: _____
_____.

Consequências: _____
_____.

Dificuldades: _____
_____.

Ocasões: _____
_____.

Gerações: _____
_____.

Perspectivas: _____
_____.

Vantagens: _____
_____.

Outros aspectos: _____
_____.

4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES/CONSIDERAÇÕES:

A compreensão da continuidade, uso, desuso ou desaparecimento de pratos regionais e/ou a forma de preparar:

A relação entre o cardápio de ontem com os pratos atuais, considerando a forma de preparo, ocasiões e horários que geralmente têm sido servidos ao longo dos anos, especialmente, no cenário microrregional:

5. ASPECTOS OBRIGATÓRIOS:

Solicitar permissão para a captura de falas, sons, imagens de cenários, utensílios, pratos regionais e modo de preparo, sujeitos, etc.

Explicar, adequar melhor as palavras no decorrer do diálogo (considerando aqui a HO), para tornar o método claro, acessível e, conseqüentemente, obter sucesso no tocante aos resultados da pesquisa, bem como, nos seus desdobramentos.

APÊNDICE B

ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA – ROTEIRO

Dados do sujeito entrevistado:

- Nome completo
- Idade
- Gênero
- Endereço

Tópicos para nortear a Entrevista:

1. Qual o seu entendimento sobre cozinha?
2. Que tipo de lembranças você possui sobre cozinha?
3. Quais as comidas que você conhece, e que hoje estão, praticamente, em desuso na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí?
4. O que difere na forma de preparar os alimentos na atualidade?
5. E os utensílios, são os mesmos? O que mudou? Por quê?
6. É importante para a cultura local que a história da cozinha piauiense, especialmente, desta microrregião, se mantenha viva, documentada, ao longo das gerações? Por quê?
7. O que era melhor antes, o que é melhor hoje, no dia-a-dia da cozinha?

Sugestões:

- Permissão para a captura de imagens de cenários, utensílios, pratos regionais e modo de preparo, sujeitos, etc. (SOMENTE O QUE FOR AUTORIZADO).

Orientação:

- O pesquisador deve OBRIGATORIAMENTE explicar, adequar melhor as palavras no decorrer do diálogo (considerando aqui a entrevista semiestruturada), para tornar o método claro, acessível e, conseqüentemente, obter sucesso no tocante aos resultados da pesquisa, bem como, nos seus desdobramentos.

ANEXOS

ANEXO A
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do projeto: A GASTRONOMIA NO ÂMBITO LOCAL - Evolução, desuso e tradição: a construção do patrimônio cultural imaterial.

Pesquisadora responsável: Prof.^a Esp. Gerlane Dantas da Silva.

Instituição/*Campus*: **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí/*Campus* São Raimundo Nonato.**

Telefone para contato (inclusive a cobrar): (89) 994217381

Pesquisadores participantes: Lucas de Macêdo Negreiros.

Você está sendo convidado (a) para participar, como voluntário, em uma pesquisa. Você precisa decidir se quer participar ou não. Por favor, não se apresse em tomar a decisão. Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte ao responsável pelo estudo qualquer dúvida que você tiver. Após ser esclarecido (a) sobre as informações a seguir, no caso de aceitar fazer parte do estudo, assine ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador responsável. Em caso de recusa você não será penalizado (a) de forma alguma.

O presente trabalho tem por objetivo: *Investigar a possibilidade do desuso de pratos típicos, formas e utensílios utilizados na Gastronomia na Microrregião de São Raimundo Nonato, Piauí, a partir das transformações histórico-culturais.*

Não há benefício direto para o participante, busca-se realizar um levantamento de informações documentais e históricas no sentido de incentivar a utilização dos recursos de uso gastronômico na região.

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso aos profissionais responsáveis pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. Se você concordar em participar do estudo, seu nome e identidade serão mantidos em sigilo, sendo só utilizado o sobrenome para uso no trabalho. Não haverá despesas para o sujeito da pesquisa. Os resultados obtidos serão tornados públicos, mas sem a identificação do sujeito da pesquisa. Os participantes da pesquisa terão liberdade de desistir em participar da pesquisa em qualquer momento.

Qualquer pergunta ou dúvida sobre procedimentos, riscos, benefícios e outros será esclarecida. O participante não arcará com nenhum ônus por participar da pesquisa.

Consentimento da participação da pessoa como sujeito

Eu, _____, portador do RG-_____, CPF-_____, abaixo assinado, concordo em participar da pesquisa "A GASTRONOMIA NO ÂMBITO LOCAL - Evolução, desuso e tradição: a construção do patrimônio cultural imaterial, como sujeito. Fui suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo em questão. Eu discuti com o Prof.^a Gerlane Dantas da Silva e Lucas de Macêdo Negreiros sobre a minha decisão em participar nesse estudo. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo, os procedimentos a serem realizados, seus desconfortos e riscos, as garantias de confidencialidade e de esclarecimentos permanentes. Ficou claro também que minha participação é isenta de despesas. Concordo voluntariamente em participar deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, antes ou durante o mesmo, sem penalidades ou prejuízo ou perda de qualquer benefício que eu possa ter adquirido.

Local e data: _____

Nome e Assinatura do participante:

Presenciamos a solicitação de consentimento, esclarecimentos sobre a pesquisa e aceite do sujeito em participar. Testemunhas (não ligadas à equipe de pesquisadores):

Nome: _____

RG: _____ Assinatura: _____

Nome: _____

RG: _____ Assinatura: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste sujeito de pesquisa ou representante legal para a participação neste estudo.

São Raimundo Nonato, ____ de _____ de _____.

Assinatura do pesquisador responsável

ANEXO B

RECEITAS E PREPAROS

COSCORRÃO (MÃE ROSA)

Ingredientes:

4 xícaras de massa de trigo

Sal

1 colher de sopa de fermento

4 gemas

Leite

Modo de preparar:

Misture a massa, sal, gemas e fermento. Aos poucos leve o leite até ficar ponto de pão-de-ló. Penere e faça os coscorrões em gordura bem quente. Depois coloque açúcar com canela por cima.

PATRIOTA

Ingredientes:

1 ½ xícara de tapioca (fresca ou seca – umedecida)

1 ovo

½ copo de leite

Sal a gosto

Açúcar cristal

Canela em pó

Modo de preparar:

Prepare a tapioca do mesmo modo que se prepara para fazer “beiju” (esfarinhando bastante ou peneirando). Acrescente sal a gosto;

Em uma panela larga, em fogo baixo, passe a tapioca aos poucos (passe um pouquinho, reserve, passe mais um pouco...) e sempre mexendo, até formar uma farinha “mais consistente” (uma farinha mais dura e com pedacinhos maiores).

Misture a farinha 1 ovo e um pouquinho de leite, apenas para dar forma a massa (no ponto de formar bolinhos).

Fritar em óleo quente até ficar bem duros (ou senão após esfriar eles murcham).

Passar os bolinhos fritos na mistura de açúcar mais canela em pó.

BREVIDADE

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de fécula

4 gemas

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento pó

Modo de preparar:

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Depois de bem batido coloque a fécula, o fermento e leve a assar em forma untada e polvilhada.

BOLO DE PUBA

Ingredientes:

8 bolos de puba

2 copos de leite

6 ovos

3 colheres de manteiga

3 xícaras de açúcar (a gosto)

1 colherinha de fermento

Modo de preparar:

Põe-se a puba de molho, depois espreme em um pano. Escalda a puba com o leite fervendo, misture as gemas, manteiga, fermento e por último as claras em neve.

Asse em assadeira.

PAÇOCA DE PILÃO

Ingredientes:

1 kg de carne seca

200 g de farinha

3 cebolas roxas médias

½ xícara de gordura

Modo de preparar:

Põe a carne e farinha pra pilar e vai pondo as cebolas picadas aos poucos. Depois passe na gordura quente.