



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - IFPI
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

MÁRCIO ROCHA DA SILVA

INFLUÊNCIAS DO CONSUMO DE COMIDAS DE CALDO NO PIAUÍ

TERESINA-PI

2021

MÁRCIO ROCHA DA SILVA

INFLUÊNCIAS DO CONSUMO DE COMIDAS DE CALDO NO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, como pré-requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador(a): Prof.^a. Dr.^a. Rosália Maria Tôrres de Lima

TERESINA-PI

2021

MÁRCIO ROCHA DA SILVA

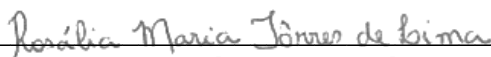
INFLUÊNCIAS DO CONSUMO DE COMIDAS DE CALDO NO PIAUÍ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, como pré-requisito para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador(a): Prof.^a. Dr^a. Rosália Maria Tôrres de Lima

Aprovada em: 11/06/2021.

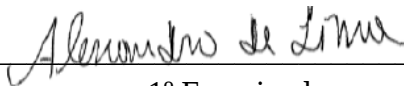
BANCA EXAMINADORA



Presidente/Orientadora

Profa. Dra. Rosália Maria Tôrres de Lima

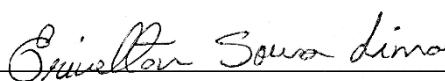
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI *Campus* Teresina Zona Sul



1º Examinador

Prof. Dr. Alessandro de Lima

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI *Campus* Teresina Zona Sul



2º Examinador

Prof. Me. Erivelton Sousa Lima

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI *Campus* Teresina Zona Sul

Sumário

1	INTRODUÇÃO	5
2	OBJETIVOS	8
2.1	Objetivo Geral	8
2.2	Objetivos Específicos.....	8
3	JUSTIFICATIVA	9
4	REFERENCIAL TEÓRICO	12
4.1	Influências e bases da cozinha brasileira.....	12
4.1.1	Influência indígena na culinária brasileira.....	12
4.1.2	Influência portuguesa na culinária brasileira.....	15
4.1.3	Influência do escravo africano na culinária brasileira	17
4.1.4	O feijão e a feijoada.....	19
4.2	Definição, técnicas de preparo e consumo de pratos com caldo.....	21
4.2.1	Origem e definição de caldo	21
4.2.2	Preparações elaboradas a partir de caldos em países colonizadores	25
4.3	Bases da cozinha piauiense	26
4.4	Mercados Públicos e sua Importância	33
5	METODOLOGIA E EXCECUÇÃO DO PROJETO	35
6	RESULTADOS E DISCUSSÕES	36
7	CONCLUSÕES.....	39
8	REFERÊNCIAS	40

SILVA, Márcio Rocha da. **Influências do Consumo de Comidas de Caldo no Piauí**. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal do Piauí *Campus Teresina Zona Sul*, Teresina, 2021.

RESUMO

No Brasil, o início da colonização portuguesa foi marcado pela inserção cultural lusitana ao novo mundo, costumes e hábitos que vão do religioso à culinária foram sendo disseminados em todo o território, como uma forma de dominação colonial, verificando-se ainda, a necessidade da incorporação de técnicas e ingredientes locais. Os colonos portugueses realizaram a fusão e adaptaram seus produtos e métodos de cozimento, o cozido consumido na época da colonização brasileira é um prato emblemático, democrático e símbolo da identidade portuguesa, e dessa forma, por serem extremamente apreciados pelos europeus, em particular os portugueses que se instalavam no Brasil, os pratos cozidos em líquidos, escalfados, guisados, sopas e caldos têm seu espaço até os dias atuais na mesa dos brasileiros. Esta pesquisa foi desenvolvida por meio de estudo qualitativo exploratório de cunho bibliográfico, através do levantamento em bancos de dados a respeito das influências alimentares portuguesas em torno do consumo dos caldos, utilizando os termos indexadores “cultura alimentar piauiense”, “culinária piauiense”, “gastronomia brasileira”, “gastronomia portuguesa”, “comidas de caldo”. O material bibliográfico obtido procurou responder ao questionamento sobre as práticas alimentares portuguesas, indicando que o consumo de pratos com caldo tem sua influência na cozinha portuguesa, tais práticas alimentares influenciaram na construção da identidade gastronômica nacional e regional acerca dos caldos durante a preparação e consumo no Brasil e estado do Piauí.

Palavras chaves: Cultura alimentar piauiense. Culinária piauiense. Gastronomia brasileira. Gastronomia portuguesa. Comidas de caldo.

SILVA, Márcio Rocha da. Influences of Broth Food Consumption in Piauí. Course Conclusion Paper (Technology in Gastronomy) - Federal Institute of Piauí Campus Teresina Zona Sul, Teresina, 2021.

ABSTRACT

In Brazil, the beginning of the Portuguese colonization was marked by the Lusitanian cultural insertion in the new world, customs and habits ranging from religious to culinary were being spread throughout the territory, as a form of colonial domination, also verifying the need to incorporate local techniques and ingredients. The Portuguese colonists fused and adapted their products and cooking methods. The stew consumed during the Brazilian colonization is an emblematic and democratic dish, a symbol of Portuguese identity, and because it was extremely appreciated by the Europeans, particularly the Portuguese who settled in Brazil, the dishes cooked in liquids, poached, stewed, soups and broths have their place on the Brazilian table to this day. This research was developed by means of a qualitative exploratory bibliographical study, through a survey in databases about the Portuguese food influences on broth consumption, using the index terms "piauiense food culture", "piauiense cuisine", "Brazilian gastronomy", "Portuguese gastronomy", and "broth dishes". The bibliographic material obtained sought to answer the question about the Portuguese food practices, indicating that the consumption of broth dishes has its influence on the Portuguese cuisine, such food practices influenced the construction of the national and regional gastronomic identity about broths during preparation and consumption in Brazil and the state of Piauí.

Keywords: Piauiense food culture. Piauíense cuisine. Brazilian cuisine. Portuguese gastronomy. Broth food.

1 INTRODUÇÃO

O ato de comer não deve ser limitado apenas a ação de ingerir um alimento, uma vez que está associado as relações pessoais, sociais e culturais envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação do indivíduo na sociedade, sendo o alimento, uma das exigências básicas para a existência de um povo, verifica-se ainda, que os métodos de processamento de um alimento estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um grupo de pessoas (LEONARDO, 2009). A singular culinária do Brasil incorpora a cultura original de populações indígenas, assim como, o vasto número de tradições e influência africana, portuguesa, espanhola, italiana, alemã, polonesa, francesa, holandesa, libanesa, japonesa, entre outras (BELUZZO, 2005).

Temos no Brasil a influência de vários povos, com destaque para os nativos brasileiros que conheciam os segredos, mistérios e riquezas de sua terra; o colonizador europeu, em especial, o português, que chegou impondo sua cultura e consequentemente seus hábitos alimentares e métodos de preparo; e também, o escravo africano, que dentre os citados, menos contribuiu para a culinária brasileira, pois, a sua condição de escravo dilacerou sua cultura e culinária, estas três raças descritas formam o que muitos estudiosos chamam dos três pilares da culinária brasileira (CASCUDO, 2004). De acordo com DUTRA (2011), os hábitos alimentares podem ser definidos como “Tipos de escolha e consumo de alimentos por um indivíduo, ou grupo, em resposta a influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais”.

A formação desta cozinha tão diversificada, cheia de produtos, ingredientes e modos de preparo detém a cultura de várias partes do globo, muitos destes produtos foram trazidos pelo colonizador português, o qual, por ser uma grande potência marítima e ter negócios em várias partes do mundo, levou e espalhou produtos, ingredientes e técnicas por onde passou. Quando os portugueses chegaram ao Brasil, como já mencionado, impuseram suas preferências, mas, inicialmente, tiveram que fazer adaptações culinárias com os produtos locais, e até mesmo, fazer uso direto de produtos e ingredientes consumidos pelos nativos brasileiros, como frutos e animais silvestres. O principal ingrediente dos nativos brasileiros, amplamente consumido e muitas vezes apreciados pelo colonizador, foram os produtos à base de mandioca, com destaque para a farinha de mandioca, por apresentar as características de durabilidade e versatilidade, esse produto foi muito importante para a manutenção do colonizador no novo mundo, como também, foi importante para o sustento dos escravos, pois foi introduzido em sua dieta (CASCUDO, 2004).

Entre 1870 e 1930, observa-se o período da chamada Grande Imigração, momento dos maiores fluxos de estrangeiros para a América, onde japoneses, alemães, espanhóis, italianos, lusitanos e tantos outros se deslocaram para o continente. Os portugueses, em sua imensa maioria, deslocaram-se para o Brasil (MOYA, 2004). A especificidade dessa massa imigrante portuguesa reside em seu maior caráter de espontaneidade, sendo diferente de italianos e espanhóis que vieram, sobretudo, subvencionados pelo poder público ou particular e com auxílios de agenciadores (SACHETTA, 2007). Além disso, traços culturais comuns como língua e costumes fizeram dos lusitanos, os estrangeiros mais brasileiros (FERRAZ, 2014).

Investigações que enfatizam a presença lusitana no Brasil sob diversos aspectos vão do religioso à culinária, o estado brasileiro que recebeu o maior contingente de imigrantes portugueses ao longo da história foi Pernambuco (FERRAZ, 2014), entretanto, este tema ainda sofre de uma escassez bibliográfica, se comparada ao que já foi produzido sobre a imigração de outras nacionalidades como a alemã e italiana (LOBO, 2001), a maioria das publicações existentes sobre o tema focam nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo. A influência de vários povos e a exuberância da natureza trilharam uma diversidade regional gastronômica surpreendente por aqui. O resultado da mesa só pode ser a fartura de sabores (FREIXA, CHAVES, 2015).

Discorrendo sobre as influências na culinária e cozinha do Piauí, o historiador MATOS (2004), relata que na ocupação do Piauí, os primeiros grupos eram apenas homens que vieram para ocupar a terra e aprisionar nativos, homens rudes, que possuíam a habilidade do uso de armas, cavalgar e lutar; nenhuma mulher estava presente, devido as viagens serem longas, desgastantes, incertas e perigosas. Traziam pouca bagagem e pouco alimento, que duravam poucas dezenas de dias, nenhum utensílio ou produto para que pudessem exercer sua gastronomia. Portanto, esses primeiros homens que vieram colonizar o Piauí, não contribuíram de forma significativa na culinária do estado. Entretanto, ao passar dos anos, ocorreram mudanças com a implementação dos primeiros currais de gado, e, por consequência, houve a fixação de moradia para a garantia de posse da propriedade, garantindo assim o direito do indivíduo sobre a terra.

Assim, o fazendeiro passou a constituir família e impor seu poder de mandatário, mesmo quando muitos não eram os verdadeiros donos das sesmarias, implementado assim, a criação de animais domésticos, em especial o gado bovino curraleiro, como também suínos, caprinos, equinos e galináceos em menor proporção, também cultivavam o milho, o feijão, o arroz, a cana de açúcar entre outros, um novo sistema de produção para garantir o sustento dos novos habitantes (MATOS, 2004).

Muitas outras mudanças ocorreram, por exemplo, nas moradias que passaram a ser de adobe e de telha no lugar de taipa e palha, se assemelhando com a arquitetura das moradias dos colonizadores. Houve logo em seguida, longe das fazendas e do campo, uma modificação na estrutura sociopolítica, que ocorria com o surgimento de vilas e cidades, a qual, consolidava categorias profissionais que não faziam parte da produção rural, verificando-se, atividades urbanas como: carregador de bagagens, tocadores de animais, sapateiros, marceneiros, alfaiates, pescadores, carroceiros, funcionários públicos e militares. Com o crescimento das cidades e o aumento da migração a partir do século XX, observou-se o surgimento de quitandas, botecos, e pensões, aumentando e diversificando o cardápio diversificando a culinária (MATOS 2004).

Dessa forma, após verificar a necessidade de mais estudos a respeito das influências alimentares do Brasil, e quais foram, as misturas de sabores que auxiliaram na construção da identidade gastronômica nacional e regional, esta pesquisa visa desenvolver por meio de estudo qualitativo de cunho bibliográfico, o levantamento em bancos de dados a respeito das influências em torno do consumo dos caldos no Brasil, nordeste e Piauí, uma vez que, trata-se de um alimento popular democrático enraizado a uma mistura complexa de cultura.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Realizar levantamento bibliográfico descritivo exploratório sobre as práticas alimentares portuguesas que influenciaram na construção da identidade gastronômica nacional, regional e do Piauí em especial na cidade de Teresina acerca do consumo de comidas com caldos.

2.2 Objetivos Específicos

Realizar levantamento bibliográfico a respeito das influências portuguesas em torno do consumo dos caldos nacional, regional e piauiense;

Pesquisar sobre as tradicionais receitas elaboradas com base nos caldos;

Indicar as técnicas para elaboração dos caldos a nível regional e na culinária e gastronomia piauiense.

3 JUSTIFICATIVA

Conforme já mencionado, a alimentação é mais que um ato biológico, uma vez que, trata-se também de um ato social e cultural, pois a alimentação envolve escolhas, classificações, símbolos e nos fornece várias visões de mundo no tempo e no espaço. Podemos pensar na cozinha como formas culturalmente codificadas e reconhecidas de alimentar-se, fazendo parte do sistema alimentar com seu conjunto de produtos, técnicas, hábitos e comportamentos, no qual, a culinária também está inserida, sendo um elemento de transformação do alimento em comida. Além das técnicas de transformação do alimento em comida, a culinária se reflete no estilo de vida e produz uma mudança não apenas de estado, mas no sentido; sendo a cozinha e a culinária um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade a qual pertence, sendo assim, segundo MACIEL (2004), a cozinha e a culinária são utilizadas com referencial e símbolo identitário de um grupo.

“A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único -particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço” (MACIEL, 2004, p. 27).

Desta forma, a cozinha e a culinária brasileira se formaram com um vasto repertório de ingredientes, técnicas, hábitos e comportamentos alimentares de várias partes do mundo, os portugueses introduziram no cotidiano brasileiro alimentos como cidra, figo, limão, maçã, melancia, melão, carneiro, bode, galinha, pato, porco domesticado (FREYRE, 2013), a interação dos portugueses com os hábitos e alimentos nativos levou a novas formas de preparo dos alimentos, da mesma forma, equipamentos de cozinha como almofarizes, caldeirões, fogões de chapa de ferro com três bocas, formas, tachos de cobre e fornos abobadados foram adaptados para a realidade local (FREYRE, 2010).

“O português é, e sempre foi, o homem da horta emendada com o jardim; da igreja pegada à casa; da botica ou da cozinha vizinha do laboratório” (FREYRE, 1968), os portugueses usavam muitos vegetais na sua alimentação de origem e estabeleceram uma vasta horta nos quintais brasileiros, aproveitando também vegetais locais. Os caldos e os cozidos marcam a

alimentação portuguesa, sopas e caldos são pratos emblemáticos, democráticos e de conhecimento empírico na prática alimentar portuguesa, como um prato saudável e símbolo de sua identidade (VALAGÃO, 2015).

De acordo com FREYRE (1968), a mistura de sabores e raças foi sendo construída e passada de geração em geração através de receitas que “nossas avós nos deixaram por escrito ou na tradição oral das famílias ou das negras velhas cozinheiras”, dessa forma, a construção da cozinha brasileira foi realizada aos poucos, por meio dos sabores já utilizados e a incorporação de ingredientes e técnicas de várias nacionalidades, cada região do país teve a sua predominância de influências, levando ao nascimento do regionalismo em proporções continentais.

Sobre a origem da sociedade primitiva do Piauí e de antes da chegada dos colonizadores, segundo MATOS (2007), não há como afirmar em que período os homens primitivos chegaram na região que hoje é território do estado do Piauí; fica ainda mais difícil com o decorrer dos séculos conhecer seus costumes e hábitos, pois se perderam com a introdução da cultura do colonizador que impuseram seus valores e costumes, aniquilando a cultura dos nativos, que foi mantida graças à comunicação oral passada de pai para filho, de geração em geração. Mas também existem alguns fragmentos da memória deste homem primitivo. No final do século XX foram encontrados vestígios na região que hoje seria o Parque Nacional da Serra da Capivara que datam mais de 50 mil anos; parque que fica localizado entre os municípios de São Raimundo Nonato, Brejo do Piauí, João Costa e Coronel José Dias, ainda estão presentes em outros municípios, muitos vestígios dos primeiros habitantes do Piauí no Parque Nacional das Sete Cidades e Parque Nacional da Serra das Confusões.

A respeito do índio, sobre como procediam para obter e processar os alimentos são escassas, as informações documentadas fazem pouca relevância, pois, quem escreveu fez da forma que lhe interessava, a respeito dos povos dominados; sempre visto como selvagem, o nativo brasileiro no Piauí não foi diferente, mas, mesmo com esta visão de colonizador, os habitantes souberam usar bem as habilidades dos nativos, como capacidade de identificar frutas e plantas, tanto para alimentação quanto para cura, como também sua sensibilidade para entender seu habitat e seus recursos naturais, sua capacidade como caçador e pescador, estas habilidades e conhecimentos foram de grande valia para os primeiros colonizadores europeus que certamente foram usados posteriormente para melhor sobreviverem na “nova terra” (FREIXA; CHAVES, 2005).

“Se a própria história do Piauí ainda não foi completamente elaborada, pouco provável seria supor que a culinária das sociedades primitivas pudesse ter sido objetivo de maior atenção. Ela é apenas um fio que se entrelaça entre muitos, no tecido cultural de um povo”. (MATOS, 2007, p. 11).

Um bom molho ou uma boa sopa são feitos a partir de um caldo básico, este, consiste em um processo lento de cozimento, redução do líquido e concentração de sabores, ao sabor profundidade, intensidade, força, acentuando a presença do ingrediente principal de um molho ou sopa, bem como dos demais, ao mesmo tempo em que confere leveza à textura. É a base, o fundamento puro (AMON, 2008), sopas, caldos, ensopados e cozidos ocupam um lugar muito importante na cultura e nos costumes gastronômicos (CASCUDO, 2004).

Dessa forma, a presente pesquisa busca compreender como as comidas a base de caldo estão enraizadas nos hábitos alimentares da população brasileira em particular a nordestina e piauiense, entender o contexto histórico e cultural, acerca da tradição do preparo e consumo de comidas a base de caldos.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 Influências e bases da cozinha brasileira

4.1.1 Influência indígena na culinária brasileira

Os povos indígenas no Brasil incluem um grande número de diferentes grupos étnicos que habitam ou habitaram o território brasileiro, e cujas raízes remontam às Américas desde antes da chegada dos europeus a este continente (TARSO; NUNOMURA; MAGALHÃES, 2014). Os indígenas aqui encontrados viviam da caça, da pesca e da agricultura de milho, amendoim, feijão, abóbora, batatas e principalmente da mandioca, que dominava o território, e dela se faziam a farinha, a tapioca, o beiju e bebidas alcoólicas. A mandioca doce, conhecida como macaxeira, também servia de alimento, sendo assada ou cozida (CASCUDO, 2007). Entre todos os alimentos consumidos pelos indígenas, um dos principais e mais difundidos, certamente, é a mandioca (LÉRY, 1989).

A influência indígena na culinária brasileira pode ser percebida através dos vários tipos de pratos nas regiões do Brasil. A região Norte foi a que teve maior influência, sendo a que possui a maior tradição em consumo de preparações alimentares provenientes da cultura indígena. Isso acontece porque a referida região é a que abriga a maior concentração de populações indígenas no Brasil (SOARES, 2016)

No Brasil, segundo CASCUDO (2007), não se utilizava totalmente as vastas espécies de vagens, bagos, raízes e frutas que eram bem mais numerosas que as colhidas. Pois, além da espera da época de cada planta florescer, frutificar e amadurecer, não havia o plantio, a não ser da mandioca, milho, macaxeira entre outras as frutas sementes, bagos eram oferecidos pela natureza cabia ao consumidor apenas colher.

Os índios não tinham o hábito de plantar frutas, apenas as colhiam, conforme oferecia a farta natureza, e entre as frutas aqui encontradas, estão: o abacaxi, a goiaba, o cajá, o maracujá, o imbu, o mamão e o caju. Já as frutas como a banana, a laranja e os limões foram conhecidos mais tarde através dos portugueses. O hábito de não plantar para multiplicar uma árvore frutífera para o consumo regular não era hábito do nativo brasileiro, CASCUDO (2007), enfatiza ainda, que o brasileiro continua com esse critério de “preguiça utilitária”, de colher sem plantar, mesmo porque, se plantado dá, mas, como não plantou, por consequência tivemos o desaparecimento dos cajuais abundantes, em particular no nordeste, como também, as árvores de mangabas, guabirabas e outras árvores frutíferas nativas do Brasil que enchiam mercados e

casas principalmente de pessoas de menor poder aquisitivo com a abundância em cada safra que essas árvores ofereciam gradativamente, foram devastadas com a derrubada destas espécies, a devastação das matas também retira uma fonte de ajuda financeira de várias famílias (CASCUDO, 2007).

A submissão cultural que foi imposta ao nativo brasileiro pelo colonizador português fez com que ocorresse uma integração dos modos de vidas luso, matérias-primas, produtos e técnicas dos dominadores, neste caso, os portugueses. Mesmo com um conhecimento tecnológico avançado o colonizador se serviu largamente da cultura do nosso nativo, incorporando técnicas de cultivo como a coivara (DORIA, 2014).

A coivara conhecida também como agricultura de corte e queima e define-se pela derrubada da floresta e queima do material proveniente do corte, as cinzas disponibilizam ao solo nutrientes relativamente pobres destas áreas de floresta, desta forma a coivara traz uma adaptabilidade da mandioca, que evita a competição entre outras plantas e maximiza a utilização de recursos (SILVA, 2014).

Estudos muito recentes apontam que houve uma sociedade de nativos ancestrais da tribo kuikuru que vivem ainda hoje no mesmo local de seus ancestrais, nas cabeceiras do rio Xingu. Onde foram encontrados numa extensão de 400 Km² traços de pontes, represas, canais, praças e uma área de cultivo de pomares e plantações de mandioca a pequi. Seria uma rede de aldeias cercadas e unidas por largas estradas, indicando uma cultura sedentária sofisticada (DORIA 2014). Esta realidade não chegou aos dias de hoje, além de não constar nos relatos dos cronistas coloniais, como também implementando um processo de apropriação das riquezas e diversidades com seu direito conferido aos mesmos povos que acabaram dizimados (DORIA 2014).

De acordo com Freixa e Chaves (2005), os hábitos alimentares do nativo brasileiro, além de apresentarem a mandioca e seus sub produtos, sendo considerado o alimento brasileiro mais conhecido, mais utilizado e mais democrático. O conhecimento do nativo brasileiro sobre a fauna e a flora de seu *habitat* para identificar, as frutas comestíveis, as plantas, ervas e sementes com propriedades medicinais que são utilizadas em pequena, média e grande escala por indústrias farmacêuticas e cosméticas no Brasil e no mundo, ajudou muito o colonizador português.

“Sabe-se, contudo, de suas habilidades como pescador, de sua astúcia de caçador, de sua habilidade de identificar frutas, plantas e animais para alimento e cura e a sua sensibilidade para entender o seu meio ambiente e os seus recursos naturais. Esses conhecimentos despertaram a atenção dos primeiros europeus que aqui chegaram, e

certamente dele necessitaram para melhor sobreviver na nova terra”. (MATOS, 2007, p. 15).

A mandioca seja a brava ou a mansa (chamada de macaxeira) não só foi a base da alimentação do nativo brasileiro como também deu suporte alimentar na adaptação dos primeiros colonos portugueses. A mandioca brava tem uma substância venenosa que impossibilita seu consumo *in natura*, para sua retirada se utiliza uma técnica que consiste em descascar a raiz, em seguida ralá-la, depois é espremida para separar o líquido onde concentra a maior quantidade da substância tóxica do sólido, e por fim, é torrada, essa técnica vem sendo utilizada pelos nativos, desde muito antes do descobrimento do Brasil, e pelos europeus a partir do início da colonização do Brasil, até os dias atuais. O produto final desta técnica é a farinha, ou as farinhas, pois há uma grande variedade, desde a mais grossa, farinha d’água ou puba até a mais fina, chamada de goma ou polvilho (FREIXA; CHAVES, 2015).

A alimentação dos primeiros habitantes do território brasileiro, não fica limitado somente mandioca, FREIXA e CHAVES (2015), relatam que antes da chegada dos portugueses ao Brasil, os nativos tinham uma dieta bastante diversificada; “Os índios conheciam o milho, único cereal encontrado pelos portugueses no Brasil. Entre os vegetais, apreciavam a batata-doce, a abóbora, o feijão, o amendoim, o pinhão, a castanha do Brasil, o cacau, o cará, a serralha, além do palmito consumidos cru ou cozido “O Brasil antes de Cabral era um verdadeiro paraíso de frutas silvestres em abundância. Goiabas, abacaxi, cajás, araçás, maracujás, mamões, pitombas, umbus e cajus eram colhidos no pé”; relatam ainda que consumiam peixes e frutos do mar, como também moluscos e anfíbios tanto da água doce, quanto do mar.

“Os índios ainda hoje se fartam com os pescados de rio (como o pintado, o tucunaré, o pirarucu, a corvina, e a piranha). e conhecem vários processos para captura-los (flecha, arpão, pua[rede]) e um tipo de veneno vegetal o timbó, que paralisa o peixe. Os indígenas do litoral além dos peixes apreciavam também moluscos e crustáceos”. (FREIXA; CHAVES, 2015, p. 172).

As carnes vermelhas, consumidas pelos nativos do Brasil. De acordo com CASCUDO (2004), eram oriundas da caça, tinham com preferência mamíferos tais como: porcos de mato, queixadas, caititus, pacas, veados, cutias, macacos e roedores, em especial, as cotias.

No Nordeste, as comidas possuem ingredientes colhidos do cultivo de vegetais que faziam parte dos costumes dos indígenas antes mesmo da colonização portuguesa. Variando de acordo com cada estado e suas características, a culinária é baseada em carnes de porco, galinha,

peixes e frutos do mar. Diversos tipos de preparações têm como principal alimento a mandioca, como caldos, beijos, purês, bolos. Entre os principais tipos de pratos tradicionais da região podem ser citados vatapá, baião de dois, mugunzá, acarajé, caruru, buchada de bode, cuxá e Maria Isabel (LODY, 2013).

4.1.2 Influência portuguesa na culinária brasileira

No primeiro contato do português com os índios tupiniquins, no litoral sul da Bahia, Pedro Álvares Cabral apresentou a dois nativos, os alimentos que traziam, dentre estes: o carneiro, a galinha, o pão de trigo, o peixe cozido, confeitos, farteis, vinhos, mel e figos passados. No entanto, segundo a carta de Pero Vaz de Caminha, os dois nativos não quiseram comer daquilo quase nada, e se, alguma coisa provava, lançavam-na logo fora. Já em outra ocasião, cinco dias depois: “comeram toda a carne que lhes deram” (SEREZA, 2013).

Os portugueses em seu processo de ocupação do Brasil além dos costumes e hábitos da capital portuguesa, idioma, religiosidade e sua cultura e costumes. Os portugueses também trouxeram em sua bagagem produtos, ingrediente, utensílios, técnicas e hábitos alimentares, tradicionais de Portugal, como também ingredientes e produtos de várias regiões do império comercial português. A partir de sua chegada, até instalação no Brasil, os portugueses trouxeram em sua bagagem, seus costumes, hábitos e modos de vida da capital portuguesa e Europeus, como também trouxeram para o Brasil sua cultura, principalmente alimentar. Utensílios, ingredientes e principalmente técnicas culinárias tradicionais portuguesas, como também de várias partes do mundo por onde o império marítimo português tenha passado (CASCUDO 2007; SOARES; MACEDO, 2014; FREIXA; CHAVES, 2015).

De acordo com (HUE, 2008), esse grande império marítimo e comercial português que fez intercâmbio entre os continentes europeu, asiático, africano e americano, vários produtos, animais e principalmente frutas e plantas, foram trazidos de diferentes partes do globo, hoje não se imagina as praias não só do nordeste, mas de todo o Brasil sem os coqueiros, nas praias nordestinas antes da chegada dos colonizadores não existia coqueiros, pois o coco é uma planta asiática, assim como a jaqueira e a mangueira que são plantas indianas, essas, assim como muitas outras, foram trazidas pelo colonizador português.

Os ingredientes trazidos pelos portugueses ao Brasil podem ser distinguidos em dois grandes grupos. Primeiramente, há aqueles que fazem parte de gêneros alimentícios que não eram totalmente desconhecidos das populações brasileiras, mas cujo consumo de certas

espécies que os integravam (ou de produtos deles derivados) e não eram valorizados. Em segundo lugar, estão gêneros alimentícios totalmente novos. Do primeiro grupo fazem parte o arroz branco, o porco europeu, peixes como o bacalhau e a sardinha, cheiros e especiarias e os vinhos de uvas. No segundo encontram-se o trigo, ovos de galinha, o azeite de oliva, algumas frutas e sal (SOARES; MACEDO, 2014).

As plantas aromáticas eram denominadas cheiros em Portugal, termo que acabou sendo incorporado no Brasil. Dentre elas, estavam, por exemplo: salsa, endro, funcho, poejo, hortelã, coentro, manjerição, alfavaca, alecrim, cebolinha, cebola, alho, louro e erva-doce. Dentre as especiarias, são mencionadas: cravo-da-índia, canela, cominho, noz-moscada, gengibre e pimenta malagueta. Contudo, esta última espécie, trazida da África Central pelos portugueses (SOARES; MACEDO, 2014).

CASCUDO (2007), lembra que a carne salgada e peixe seco no sal ou em conserva fazem parte da dieta diária popular na Europa, Ásia e África do norte. A inevitabilidade do sal para o português foi trazida ao Brasil, mas a comida salgada demorou a ser incorporada pelos indígenas que a considerava causadora de males. A influência de vários povos e a exuberância da natureza trilharam uma diversidade regional gastronômica surpreendente por aqui. O resultado da mesa só pode ser a fartura de sabores (FREIXA; CHAVES, 2015).

Essa “adaptação” foi um processo lento para os dois lados, tanto os nativos brasileiros quanto os colonizadores portugueses levaram um bom tempo. Os portugueses por estarem longe de sua terra natal, e por falta de seus ingredientes e provisões tiveram mais facilidade de adaptação, ou seja, mais necessidade (FREIXA; CHAVES, 2015).

Os portugueses, segundo CASCUDO (2007), foram responsáveis por trazer ao Brasil fogões de abóbada e de chapa, panelas, grelhas e frigideiras de ferro. No entanto, este dado só faz sentido se tentarmos compreender a técnica por trás destes itens, pois é a técnica culinária que convoca este ou aquele utensílio para que ela seja posta em prática. Assim, substitui-se o trigo por carimã ou farinha de milho na confecção de pães, bolos e beijus; na doçaria, a castanha de caju e o amendoim substituem as amêndoas; a carne de porco do mato poderia ser usada no lugar da do porco ibérico; leite de vaca ou de coco ao invés de leite de cabra; azeite de oliva trocado por óleo de palma. Nas palavras do próprio Cascudo, no Brasil havia: “marmelada sem marmelos, pinhoadas sem pinhões e peradas sem peras”. Essas expressões parecem sintetizar o significado do ato de utilizar produtos locais na confecção de um prato português. Preserva-se o “modo de fazer”, mas os produtos utilizados eram diferentes.

4.1.3 Influência do escravo africano na culinária brasileira

O negro veio para o Brasil como escravo, reduziram e mutilaram seus hábitos e costumes, seja religioso, cultural ou alimentar. Assim que eram aprisionados em guerras, passavam a ser vendidos e transformados em mercadoria; assim sendo, para o negro exercer sua identidade da terra natal como homem livre, tinha suas dificuldades (CASCUDO, 2004).

CASCUDO (2004), relata ainda, que os negros vieram para o Brasil mutilados em sua personalidade, reduzidos a escravidão que lhes tirou sua ancestralidade e heranças. Estes perderam padrões alimentares, como também, preferências, forma de preparos da carne de caça, cereais, vinhos e gulodices, que se diferenciava dos nativos brasileiros, pois em sua maioria, os africanos já exerciam o comércio de trocas e de trabalhos nas técnicas individuais com couro, armas, enfeitas, alimentos, tecidos, bronzes, ossos, marfins decorados.

FREYRE (2013), destaca a influência do escravo africano, diz que o Brasil teve influência do negro escravo e não do negro puro ou livre, pois, na sua situação de escravidão não poderia exercer a mesma influência se fosse livre, pois como escravo o negro africano aparece rebaixado e deformado.

O africano na plenitude de sua liberdade em sua terra natal teciam, pintavam e esculpiam, conheciam o gado, a domesticação de animais e a irrigação. Além disso, parte destes negros eram herdeiros de grandes impérios de luxo, com esplendor administrativo, artístico e religioso. Relatos indicam que o negro africano era aprisionado em guerra ou no cativeiro do seu soberano, quando este não tinha como prover seu alimento; tinham como alimentação uma ração que lhes era dado pelo seu raptor, que dependia da possibilidade do mesmo em promover alimento, mas que não seria suficiente se tivessem que atravessar grandes distâncias, até chegarem nos depósitos do rei vitorioso ou nas feitorias do comprador para manter a alimentação do africano escravo, desde a venda, até o embarque para seu destino, cada um recebia um saco com suas provisões, nele havia milho fresco ou assado, macaxeira cozida (mandioca mansa) e farinha de mandioca (CASCUDO, 2004).

Os negros foram reduzidos ao *status* de coisas, desta forma, segundo DORIA (2004), para que o negro pudesse exercer sua culinária teria que ser livre, com a liberdade poderia produzir ingredientes, escolhê-los, experimentar e ter de algum jeito a formação do gosto, estes fatores estão ligados à abundância de alimento e a liberdade, não a condição de escravo, a qual foram reduzidos, pois não eram em todas as cozinhas das casas grandes que os negros podiam exercer sua cultura. Pois os negros poderiam ter controle da cozinha nas casas grandes, e até

mesmo, dar o toque final nas preparações, mas a obtenção dos ingredientes, o que seria preparado e como seria este prepara, partia da sinhá.

Os alicerces dos modos alimentares dos povos africanos foram diluídos com a escravidão a que foram submetidos, não sendo possível a ele, desempenhar seus hábitos alimentares provenientes de tradições tribais, pois suas tradições e costumes que lhes eram próprios foram destruídos quando o negro chegou a América reduzido a coisa e mercadoria, o ato de comer se resume apenas para aplacar a fome e para ter força e longevidade na labuta o colonialismo tem sua a fome como sua marca e não de um paraíso com oferta ilimitada de alimento. Há ainda a ideia contraditória, de que o negro em situação de escravidão teria uma alimentação melhor, que homens livres e pobres, e que a sua dieta era superior à dos seus senhores (DORIA, 2004).

A realidade era outro pois eram poucos os senhores de terras que permitiam aos negros o cultivo de alguma coisa por conta em suas propriedades, os senhores que diziam o que comiam “esses animais de carga” e sua dieta era apenas pouca farinha de mandioca e um pouco de carne já cozida (TOLLENARE, 1956; apud DORIA, 2004).

Na fase de ajustamento do escravo no Brasil, ele não consumia de bom grado os carás e as pacovas, ou mesmo o milho, tinha preferência por inhame, banana e o sorgo. Os escravos passavam por uma espécie de curso sobre alimentação local brasileira, desde o início do cativeiro até o destino final, nesse caso o Brasil, mas para manutenção do escravo africano no Brasil, por conta da intensificação do tráfico de escravos, isso facilitou a vinda de produtos familiares aos escravos, os alimentos mais populares foram o hibisco, quiabo, inhame, gengibre, dendê, a melancia, vinagreira, açafrão e a galinha da Angola (CASCUDO 2004).

“O negro africano chegou para fundar os canaviais, jurando pleito e menagem aos mestres-do-açúcar, batendo as enxadas infatigáveis no ritmo isócrono dos eitos. A negra cai como avalanche, afastando a cunhã que desaparecia sem préstimo real. A mucama encheu as cozinhas senhorias e, mesmo disputando a preferência do senhor-amo, foi discipula maravilhosa em ambas as formas sabor culinário e sexual solicitadas”. (CASCUDO, 2007, p. 159).

A verdadeira contribuição africana na culinária, cozinha e gastronomia do Brasil segundo DORIA (2008) foi construída depois da abolição. Sobre a escravidão o negro não cozinhava para si.

4.1.4 O feijão e a feijoada

Temos diversas variedades de feijão, existem muitos relatos à cerca de sua origem, uma delas diz que a maioria das espécies de feijão tem sua origem sul – americana, mas é sabido que o feijão existe também em outros continentes, os nativos do Brasil já teriam o feijão incluído na sua dieta segundo os cronistas nos primeiros anos de colonização, nativos Guaranis conheciam como comanda ou comaná e cumaná. Com a chegada dos colonizadores europeus na América, que a palavra feijão apareceu, pois outras variedades deste vegetal já conhecidas no velho mundo, e em Portugal já era conhecido como feijão no século XII (ELIAS, 2004). Os nativos brasileiros o consumiam com farinha, já o feijão com caldo atual é uma prática lusitana, pois os nativos, cozinhavam o feijão, mas desprezavam o caldo. Com a colonização outras variedades de feijão foram introduzidas, africanos e portugueses como o feijão fradinho que ficou muito popular no Brasil, que é utilizado como massa do famoso acarajé (ELIAS, 2004).

O feijão preto e outras espécies estão presentes na alimentação, mas não tem a importância que tem a mandioca na alimentação dos nativos no Brasil, os portugueses foram conquistados pelo sabor dos feijões brasileiros, mas, davam preferência aos cozidos adubados e revigorantes ou as favas da terrinha lusa (CASCUDO, 2004; ELIAS 2004). Os africanos tem o feijão na sua alimentação, mas tem pouca procura se comparado a preferência do consumo no Brasil, destacam-se as Guiné, Sudão, Moçambique, Nigéria e Angola, onde tem preparações à base de feijão, mas longe de se comparar ao consumo do milho, amendoim, inhame, macaxeira e mandioca. O feijão não seria o primeiro alimento popular do Brasil, pelos hábitos preliminares dos portugueses, africanos e nativo, foi o brasileiro filho de português, nativo e africano que valorizou, ampliou e fez com que o feijão chegasse à nobreza em nível de consumo (CASCUDO, 2004). O feijão se espalhou rapidamente por se de fácil manejo e custos baixos fez com que a cultura do feijão se alastrasse entre os colonos. O feijão e a mandioca fixavam o homem no território. Estes dois juntos faziam a dupla que dominava o cardápio do litoral ao sertão, onde, dentre todas as variedades de feijão, o preto caiu no gosto português e segundo muitos cronistas e o mais saboroso (ELIAS, 2004). A feijoada tem como componente principal o feijão preto, para o preparo da feijoada além do feijão são utilizadas uma variedade considerável de carnes para que o prato possa receber este nome como bovina, suína fresca ou verdes como também curadas, além de embutidos.

A feijoada é um prato, amplamente divulgado como prato nacional tanto no Brasil quanto no exterior e que teve sua origem nas senzalas. Os negros cozinhariam os restos de carne da casa grande junto com o feijão no intervalo do trabalho na lavoura, inicialmente seriam partes de porco que supostamente não serviriam para os senhores. E que com o final da escravidão tornou-se um prato que conquistou todas as classes sociais. Infelizmente se analisarmos bem a construção do prato que se constitui-se basicamente de feijão com o acrescento de diversas carnes tanto de gado quanto de porco cozidos em uma só panela este tipo de preparação é comum na Europa, particularmente no mediterrâneo, este prato remete-se aos tempos do império Romano que consiste basicamente em uma mistura de vários tipos de carne, legumes e verduras misturados, com variações por toda essa região, e uma refeição popular em Portugal conhecido como cozido que é chamado de *casoeula*, *bollito* misto na Itália, o *cassoulet* na França e a *paella* na Espanha com base de arroz (CASCUDO, 2004; ELIAS, 2004). Esta tradição do cozido veio para o Brasil com os portugueses, além da preparação e técnica aplicada, os ingredientes também vieram com o colonizador. Destacam-se como ingredientes a cebola, o alho, o porco, o gado e embutidos, a técnica de salga das carnes também é portuguesa (ELIAS, 2004; BITELLI; JUNEMA, 2019)

“Indígenas e africanos não cozinham os alimentos conjuntos. Feijão, só feijão. Milho só milho. Batatas, só batatas. Podiam acompanhar carne, mas seriam preparados noutra vasilha. E um índice de remotíssima antiguidade. O milho e o feijão, cozidos misturados, foi comida de escravo no Brasil, por imposição do “branco”, e não desapareceu, sendo registrado por Orlando Parahym no sertão de Pernambuco em 1939. Este prato milho-e-feijão alcançou Angola onde dizem canjica” (CASCUDO, 2004, p.445).

Outro fato que de certa forma afasta os escravos africanos da gênese da feijoada seria o fato de eles terem problemas com combinação de alimentos, alguns tabus alimentares que não permitia se misturar feijão e carnes com outros legumes. Também o fato de que muitos africanos serem de origem muçulmana sendo vedado o consumo de carne de porco, sendo este um dos ingredientes principais depois do feijão, estes fatores dificultariam a elaboração da feijoada pelos africanos (ELIAS, 2004). A tradição do cozido veio da cozinha portuguesa e com o tempo foi ganhando o paladar do brasileiro, em especial dos nascidos aqui, que adaptou o cozido português para a realidade do Brasil, daí, ficou fácil fundir o popular e substancioso cozido português no feijão preto sempre presente na mesa do brasileiro, e assim teria sido concebida a feijoada (ELIAS, 2004; CASCUDO, 2004; BITELLI; JUNEMA, 2019). Ainda de acordo com CASCUDO, (2004), o feijão com a farinha faz parte da culinária do nativo e misturado a carne

guisada, refogada, cozidos na mesma panela da feijoada mais vulgar, feijão com carne. E assim, a feijoada é uma solução portuguesa europeia elaborada no Brasil com material brasileiro, com muito de nossas tradições que só ocorreu no século XIX bem longe das senzalas.

4.2 Definição, técnicas de preparo e consumo de pratos com caldo

4.2.1 Origem e definição de caldo

Os alimentos como sopas, molhos, caldos e alimentos com base líquida, nasceram com a cerâmica, o caldo substancial se tornou indispensável quando o homem passou a praticar a agricultura, passando de nômade para sedentário e agricultor, grupos nômades e caçadores não partilhavam desta prática pois não teriam tempo para esperar o tempo de cocção para que o alimento chegasse ao ponto exato dessa elaboração saborosa (CASCUDO, 2004).

O caldo foi o primeiro alimento líquido preparado com prévia ebulição “inventado pelo homem por volta do período neolítico e a cerâmica trouxe a ciência dos molhos, dos caldos, das sopas, papas e mingaus e também das bebidas aquecidas, desta forma, o caldo é uma preparação líquida proveniente do cozimento lento de ossos, carnes, vegetais e temperos muito utilizados para dar sabor, e base de diversos pratos e sopas, também utilizado como base aromática para pratos e preparação com utilização de líquido como os guisados e ensopados (CASCUDO, 2004).

A definição de caldo ou fundo de acordo com SABESS (2010), indica que se trata de uma preparação em meio líquido onde são cozidos em fogo baixo de carcaças, ossos e espinhas, a partir de carnes de vermelha como vitelo, boi e carneiro; peixes e frutos do mar; aves e elementos aromáticos que resultam em um líquido translúcido que é a base de sopas, molhos, cremes (SEBESS, 2010). Os caldos que são o objeto deste estudo fazem referência a preparações denominados cozidos ou comida de caldo, como os refogados, os guisados, os ensopados que de certa forma tem a mesma sistemática dos fundos com a diferença de que estas preparações serão consumidas diretamente e não utilizadas em outra preparação (CASCUDO 2004; SEBESS, 2010).

Dentre estas preparações em meio líquido, os “cozidos” estão presentes na dieta e são preparados pela humanidade desde o período paleolítico e neolítico com surgimento da cerâmica, desta forma, foi possível juntamente com o artifício do fogo que fez com que o homem deixasse de consumir o alimento cru, a cerâmica possibilitou a diversificação do método

de cocção que antes se resumia ao assado nas brasas da fogueira. Surgiram logicamente utensílios de cerâmica que foram aperfeiçoados com a idade dos metais, sendo possível a realização de várias formas de cocção (KASPAR, 2016).

Com relação as técnicas e métodos de cocção, principalmente os utilizados na confecção das comidas de caldo ou cozidos, vamos a uma breve definição dos métodos, começando pelos tipos de transmissão de calor, depois para os métodos de cocção e sua aplicação prática na cozinha, assim como, qual tipo de transmissão de calor e método de cocção são usados na produção de pratos com caldo ou os cozidos. A transmissão de calor segundo EVANGELISTA, (2008), caracteriza-se por um processo onde, um corpo com maior temperatura transfere calor para um corpo com menor temperatura, sendo este um processo dinâmico para transformação e produção de alimentos.

No Brasil colônia com relação aos processos e métodos culinários tínhamos o assado, o cozido e a fritura. O assado que poderia ser diretamente nas brasas, no espeto, na grelha e o assado ao forno. Os índios e negros dominavam o assado primitivo simples, as carnes eram assadas nas brasas, no espeto ou em uma espécie de grelha chamada moquéim, onde os nativos brasileiros também usavam para conservar o assado na intenção do consumo posterior. Os portugueses trouxeram os fornos, fogões e chapas de ferro, além das suas técnicas de assado usadas em vacas, bois, porcos, vitelos, carneiros, cabras, galinhas e galinhas d'angola (capote); os mamíferos, aves, peixes até mesmo répteis também eram assados com todos os temperos tradicionais portugueses (CASCUDO, 2004).

Frigir, similar a fritar, era um método desconhecido pelos nativos brasileiros e muito menos os escravos tinha conhecimento desta técnica antes de ter contato com os portugueses, esses por sua vez teriam conhecido esta técnica dos árabes, que fritavam em gordura de porco, manteiga, azeite de oliva e azeite de dendê (CASCUDO, 2004; FREIXA; CHAVES, 2015).

Fritar consiste em imergir o alimento em óleo sob altas temperaturas, a transmissão de calor acontece por condução, sendo assim, o calor passa da panela para o óleo e por meio de correntes de convecção é distribuído para o alimento, este ainda pode ser frito em uma quantidade de óleo que o cobre parcialmente, ou com uma quantidade de óleo que cobre o alimento totalmente, sendo denominada fritura por imersão (ARAÚJO, 2008).

O cozido era uma técnica que os nativos brasileiros e negros conheciam, porém seria um cozido simples de raízes e plantas, estes cozidos dispensavam a adição de temperos e condimentos ou legumes. O português tem o seu cozido mais “adubado” com condimento, legumes, vegetais, carnes, embutidos diversos, além de uma vasta lista de pratos com este método de cocção ancestral (CASCUDO, 2004; SEBEES, 2010).

O cozido tem suas particularidades e segredos, dentre suas variações estão o guisar, sendo o princípio da técnica semelhante a refogar, porém com a adição de pouco líquido, que forma um molho encorpado e com um teor elevado de gordura, é mais rápido para ser cozido. Se difere de ensopar pela quantidade de líquido, pois para ensopar a quantidade de líquido é maior (SEBEES, 2010). O ensopado é um guisado servido com o molho da própria cocção CASCUDO (2004), consiste em refogar previamente o alimento, acrescentando líquido (água, suco, vinho) necessário para amaciá-lo e dissolver os sabores, sendo levado à ebulição em recipiente tampado; ao final do processo, destampa-se para reduzir e espessar o molho. Podendo também acrescentar a preparação, temperos e hortaliças como cebola, alho e ervas para aromatizar, promovendo sabor e odor agradáveis (SEBESS, 2010).

Os dois métodos mencionados acima seriam os principais métodos de cocção utilizados no preparo dos cozidos, mas ainda se destacava a técnica de estufar ou *étouffée*, em francês seria asfixiar, o alimento a ser cozido e colocado em recipiente com temperos e ervas bem fechados, para evitar a entrada de ar, os alimentos cozinham em seu próprio suco e absorve os aromas das ervas e condimentos (ARAUJO, 2008; CASCUDO, 2004; SEBEES, 2010).

“Para os indígenas o estufado autêntico, dizendo-o *biaribi* ou *biarubu*, sobrevivendo no barreado do Paraná, a comida num panelão de barro enterrado debaixo da fogueira. Havia, no Brasil imperial, vasilhas apropriadas para o estufado, com tampas que cobriam totalmente a panela. A carne extremamente delida e com um sabor inconfundível” (CASCUDO 2004; p. 523).

O cozido fornece a vantagem do caldo que serão sopas ou pirões, os escaldados de farinha ou pirões também tem destaque na cozinha lusitana e colonial, o pirão escaldado feito de farinha de mandioca caldo de carne ou peixe, este caldo quente e lançado sobre a farinha seca, apenas isso umedecendo apenas a superfície, pirão que não vai ao fogo (DORIA, 2008, CASCUDO, 2004).

Os utensílios da época, além do que os nativos já utilizavam, como os espetos, moquéns e utensílios de barro, os portugueses trouxeram para o Brasil os fornos em forma de abóbada. Chapas de ferro, panelas e caçarolas de ferro/cobre, utensílios necessários para manter assim seus processos culinários dos ingredientes vindos da pátria lusa, mas também adaptaram ingredientes nativos do Brasil para o paladar luso. Os portugueses fizeram de tudo e o impossível para manter sua culinária tanto com relação aos insumos que eram a base de sua alimentação, sua cultura alimentar, com hábitos, costumes e métodos de preparo (CASCUDO, 2007).

De barro, ferro fundido ou cobre, estes utensílios foram evoluindo à medida que a humanidade também acompanhava evolução tecnológica. Ao longo do processo de evolução da cozinha com relação aos métodos de cocção e aos meios de transferência de calor por serem baseados em princípios da física e da química, poucas foram as variações da forma no emprego de calor, sendo o calor úmido, aquele que utiliza-se água ou um líquido, e no caso da fervura que teve sua evolução com a panela de pressão, aumenta a circulação de vapor acelerando assim o cozimento, já o *sous-vide* (termocirculador) é um método de cozimento com temperatura controlada em que o alimento é selado a vácuo e cozido lentamente, dependendo da preparação pode passar horas cozinhado (COLETTI, 2000).

Como constatamos anteriormente, a descoberta do fogo foi muito importante para a alimentação do homem este passou a cozinhar os alimentos, com a evolução do domínio do fogo, passou a desenvolver utensílios para caçar e para cozinhar alimentos, inicialmente rudimentares feitos de pedra e madeira, evidenciando seu interesse no domínio e utilização de técnicas e equipamentos para a transformação do alimento. Foi neste mesmo período que o homem começou a domesticação dos animais e a agricultura (COLETT, 2000).

O surgimento da cerâmica foi um importante acontecimento, sua utilização inicial foi com a finalidade de estocagem dos excedentes produzidos na agricultura que depois usados como panelas abrindo novas perspectivas e possibilidades na introdução e utilização de novos alimentos, ingredientes e especiarias (LUNA 2003). Com a idade dos metais e a descoberta do homem de como fundir os metais com calor intenso, foram feitas adaptações das antigas ferramentas e surgimento de ferramentas novas. Há indícios de que as primeiras versões metálicas dos utensílios feitos de barro inclusive panelas, a esse período também está atribuído o surgimento da primeira faca (FLANDRIN; MONTANARI, 1988 apud COLETT, 2016).

Na história antiga são relatadas que muitas civilizações incluindo Grécia, Roma, Egito e Mesopotâmia já registravam seus conhecimentos culinários, receitas e técnicas de produção diferentes, técnicas de apresentação e modos de servir os alimentos, muitos eram expostos em tábuas. O desenvolvimento da gastronomia como ciência passando as suas características como hábitos alimentares, a comida como representação de arte à mesa aconteceu na Grécia antiga. Vários escritores e pensadores gregos, debateram e explanaram sobre particularidades como pessoal especializado para o serviço dos alimentos, a divisão de cargos para os responsáveis na cozinha e cuidado com as matérias primas, houve também implementação dos utensílios de cozinha, com uma utilização de panela tanto de cerâmica quanto de ferro fundido, pilão, frigideiras, facas, pedras de amolar e fornos de diversos tipos (COLETT, 2016).

Com a evolução do homem, a tecnologia o ajudou a transformar suas experiências e observações do seu dia a dia para facilitar suas tarefas diárias, dentre elas, a alimentação, seja somente para suprir sua necessidade de nutrição ou para sua satisfação em comer. A aplicação desta tecnologia em um simples utensílio de corte como uma faca por exemplo, ou um moderno equipamento como um forno de micro ondas, fez o homem ter o poder de modificar seu ambiente para obter conforto, comodidade e prazer.

4.2.2 Preparações elaboradas a partir de caldos em países colonizadores

Um prato tipicamente português é o cozido, geralmente de carnes com legumes. Assim como o sarapatel, feito com sangue, miúdos e toucinho de porco cortado em pedaços (FREIXA; CHAVES, 2015). Do conjunto de técnicas culinárias, algumas categorias de cozidos em meio líquido tiveram papel importante na culinária brasileira. Não que essa antiquíssima técnica com suas variações fosse desconhecida dos habitantes locais, mas algumas delas ganhariam enorme apreço entre a nova população que se constituía em terras brasileiras. Dessa forma, fala-se dos escalfados, dos guisados; e, especialmente, das sopas e caldos, desconhecidos dos africanos e indígenas, mas extremamente valorizada pelos europeus (SOARES; MACEDO, 2014).

No que diz respeito as preparações de pratos com bases líquidas ou de caldos, conforme os dados coletados, o Brasil foi majoritariamente colonizado por Portugal, tivemos algumas tentativas de invasão da França e Holanda, porém, nada que influenciasse na nossa cultura gastronômica na época do Brasil colônia. Os portugueses definitivamente tem uma maior contribuição, no que diz respeito as influências nas preparações elaboradas a partir de caldos como guisados e ensopados, dentre estes pratos está o cozido português, trata-se de um ensopado elaborado com diferentes carnes, embutidos e legumes; existem inúmeras variações regionais em todo território português e espanhol (CAVALCANTI, 2004), (CASCUDO, 2007), (JUNIOR, 1950).

Segundo CAVALEIRO (2018), em seus estudos sobre a culinária portuguesa, dentre alguns pratos com bases líquidas acerca de caldos e cozidos destacam-se: o caldo verde, o cozido português, as caldeiradas de peixes diversos, coelho guisado, ensopado de borrego e de cabrito, a sarraburra (ensopado feito com as vísceras do porco), caldo de galinha (canja), carneiro ensopado, mão de boi, orelheira, feijoada, tripas guisadas.

Segundo SOARES (2015), podemos detectar facilmente a adequação dos hábitos da cultura gastronômica de matriz lusa nos hábitos culturais, seleção das matérias primas e transformação das mesmas, processos de conservação, e receitas com produtos naturais da terra “brasílica”, como exemplo, temos o princípio no que diz respeito ao aproveitamento máximo das partes de carnes e peixes, que de tudo se aproveitava, sendo assim, desde as vísceras (ou fressuras), as mãos, o rabo e as ovas, tinha presença obrigatória na cozinha luso-brasileira. Não se valendo apenas de evitar o desperdício, como também os modos de preparo e dos benefícios trazidos, das especiarias e temperos que transformam essas partes consideradas menores em verdadeiras iguarias. O bucho de peixe recheado e cozido é um exemplo da prática do consumo das vísceras e partes menos nobres pois a prática de consumir as vísceras de peixes é comum no cardápio lusitano.

Os portugueses aproveitavam muito bem os recursos que tinham, segundo (SOARES, 2015), este relato pode ser confirmado no manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga que descreve um prato com o bucho recheado de fígado de robalo ou pescada, fazia parte de hábitos gastronômico dos colonos portugueses.

4.3 Bases da cozinha piauiense

A agricultura baseada na cana de açúcar teve uma crescente ocupação dos territórios da zona da mata nordestina, criando praticamente um monopólio nesta região, com a necessidade de sustento dos engenhos buscaram criar outras áreas para o desenvolvimento de atividades que auxiliariam o funcionamento dos engenhos. Dentre as atividades então a de gêneros alimentícios, carnes, couros e animais para a tração e transporte, levando à expansão do domínio português muito além das regiões açucareiras, com isso tornou a pecuária uma atividade importante para a manutenção dos engenhos, desencadeando o movimento de povoamento de vastas áreas do território brasileiro. Sem a necessidade de investimento altos de capital, e exigir pouca mão de obra, além de terras disponíveis longe do litoral, com grande potencial para o pasto (ALVES, 2003).

Os sertões apresentavam, grandes vantagens para o desenvolvimento da pecuária, pois o gado vacum dava-se bem em qualquer região, e o pessoal para o manejo não necessitava de prática, e longe dos canaviais, o gado multiplicava-se sem intervalo de tempo, oferecendo alimentação superior à de qualquer animal da água ou da terra (ALVES, 2003). No processo de

povoamento do território brasileiro temos na região nordeste dois expoentes: Pernambuco com foco de irradiação a cidade de Olinda espalhando-se pela faixa litorânea chegando as terras da Paraíba, Rio Grande do Norte, Ceará e estado da Bahia, o qual estaria diretamente ligado ao povoamento do Piauí. Segundo (PRADO Jr., 1987 apud ALVES, 2003).

O foco de irradiação da pecuária foi a cidade de Salvador na Bahia que foi centro agrícola para abrigar a sede do governo geral, sendo deste núcleo urbano de onde partiram os primeiros criadores de gado para instalação de currais no interior do Brasil, áreas ocupadas somente por população nativas, o desolamento deste movimento ainda na metade do século XVII, atinge o curso médio do rio São Francisco, local onde foram instaladas várias fazendas. Seguindo a diante, o povoamento chega as chapadas de Araripe e Mangabeiras, transpondo os rios São Francisco, chegando então à margem leste do Parnaíba, onde foram instalados os primeiros currais, nos principais afluentes da bacia do Parnaíba. Onde o território piauiense se estabelece (ALVES, 2003).

Por volta da segunda metade do século XVII, iniciou-se pela costa leste e sul a ocupação das terras do Piauí que correspondia a parte da área do sertão de dentro, seguindo pelas margens dos rios Piauí, Canindé, Paraim e Gurgueia. Chegando ao Parnaíba, e ultrapassando o lado leste de sua bacia, em território maranhense (ABREU, 1969 apud ALVES, 2003). Segundo ALVES (2003), o povoamento do Piauí foi empreendido por uma instituição, que tinha objetivo de financiar aventureiros, uma fusão de conquistadores de terras para a pecuária e apresadores de índios (bandeirantes que capturavam nativos, para vender como escravos ou para lutarem em suas batalhas), esta instituição fundada e administrada pela família Ávila, da Bahia. O bandeirante Domingos Afonso Mafrense também conhecido como Sertão, foi líder de um dos grupos de desbravadores a penetrarem nos sertões do Piauí, como rendeiro da família Avila, se instalando no vale do rio Canindé, fundando as margens dos rios Canindé e Piauí por volta de 30 fazendas de gado, com a administração por conta de vaqueiros. Sertão, foi um dos primeiros colonizadores das terras onde começou o povoamento piauiense (LIMA, 2020).

Sobre a participação dos donos das terras no povoamento do território piauiense poucos permaneceram por muito tempo. Após assegurar a instalação das fazendas de gado e de assegurar o título das terras, retornam as cidades onde residiam e o caso do próprio Mafrense que retornara a Bahia, fixando residência em Salvador (ALVES, 2003; LIMA, 2020).

Muitas fazendas foram administradas por vaqueiros, era comum no Piauí, os proprietários das fazendas estarem sempre ausentes, poucas eram as fazendas que tinha administração direta dos seus donos, prática comum em todo o sertão nordestino (LIMA, 2020). Toda a organização espacial, econômica e social era definida com base de atividade criatória

de gado em particular o gado vacum, sendo a prática da pecuária posta em segundo plano pelos piauienses e muitas das vezes totalmente desprezada, não havendo desde o início do povoamento do Piauí, muitas áreas destinadas a agricultura. Poucas eram propícias para o desenvolvimento da agricultura, sendo as áreas que tinham atributos para seu desenvolvimento eram ocupadas totalmente com pastagem para o gado. Deste modo desenvolveu-se uma sociedade com os modos de vida associados movida à atividade pecuária, praticamente todos habitantes recebiam influência desta atividade da cultura aos hábitos alimentares, grande maioria do piauienses mesmos os menos abastados consumiam carne e leite que constituía a base da alimentação dos piauiense (GARDNER, 1975).

A expansão da pecuária no Piauí, encontrou as condições favoráveis para seu desenvolvimento dentre elas destacam-se: terras disponíveis com cursos d'água e pastagem natural permanente, períodos de chuva regulares e melhor distribuídos e pôr fim a facilidade de instalação das fazendas, que dependiam de pouco esforço tanto de equipamentos, quanto de recursos humanos para colocá-la em funcionamento (LIMA, 2020).

Com o gado tomando cada vez mais espaço, a carne e o leite ganham mais importância que as culturas do milho e da mandioca, pois dificuldades iniciais no cultivo destas culturas, até mesmo a farinha o alimento que nunca tinha faltado, pois jugaram que a terra seria imprópria para o cultivo da mandioca, já o milho além do fator plantio, seu consumo era preferencialmente quando verde, pois o grão seco dependia do uso de um instrumento de moagem (LIMA, 2020).

Mas o sertanejo driblou as dificuldades, intensificando o cultivo dos legumes da terra, como milho e mandioca, introduziram o feijão e a cana-de-açúcar, ainda nos dias de hoje são épocas de alegria no sertão na safra do milho, consumido verde cozido ou assado, pamonha e da canjica, já o milho seco era exclusivamente destinado aos animais, quando não feito pipoca, pilado ou moído transformando no cuscuz. Da mandioca com seu ritual de beneficiamento que além de transformá-la em farinha, ou farinhas como farinha branca, farinha d'água ou farinha de puba e a goma, ainda proporciona interação social com a raspagem e torragem nas casas de farinha que reúne até hoje familiares e vizinhos que depois fazem a festa com a confecção de beijos de coco ou tapiocas para todos os que participaram da “farinhada”. E da moagem da cana que produz a garapa, o mel de engenho a rapadura e ainda a cachaça (CASCUDO, 2000; DORIA, 2008).

A cozinha tem como base a culinária do nosso nativo, o “índio”, do escravo africano e do português colonizador e desbravador dos sertões do nordeste, do nosso nativo da região piauiense pouco se sabe sobre sua culinária pois os desbravadores que vieram ocupar as terras do Piauí, só tinham interesse na força de trabalho e mão de obra fácil, ou seja queriam escraviza-

lo ou recrutá-los como soldados para suas guerras, causando até mesmo guerra entre tribos e nações rivais, não tendo êxito em nenhum dos dois o destino era mesmo a aniquilação (CASCUDO, 2007; MATOS, 2007).

“Domingos Jorge Velho talvez tenha sido o primeiro desbravador do Piauí, mas a maioria dos estudiosos debita a Domingos Afonso Mafrense a dupla primazia de ter sido descobridor do Piauí e o seu primeiro colonizador. Para ocupar as sesmarias prometidas, Jorge Velho enfrentou os índios com obstinação, caçando-os, aprisionando-os, matando-os, com a justificativa de garantir a posse da terra e dar segurança aos currais e fazendas. Era um homem rude, destemido e violento, e mesmo senhor que pela fama adquirida foi chamado para dizimar a comunidade negra de quilombo dos palmares que resistia em alagoas, durante mais de 90 anos” (MATOS, 2007, p.26).

No Piauí de acordo com MATOS (2007), a influência do escravo africano foi pequena com relação as regiões do cultivo de cana-de-açúcar e áreas de mineração onde o contingente de mão de obra escrava era maior, no Piauí a escravidão existiu e foi bastante expressiva, mas não foi numerosa, sendo proporcional ao número de habitantes da província, que antes do período da república era pouco povoada. Os escravos foram distribuídos em grupos pequenos isolados nas fazendas onde sua alimentação era o que sobrava ou o que lhes davam, muitas vezes farinha com rapadura. Desta forma, o escravo africano não poderia exercer grande influência sobre seus senhores. De acordo com relatos de MATOS (2007), esta influência do escravo africano teria vindo embutido nos costumes dos colonizadores que desbravaram os sertões de outros lugares onde houve um contato maior com o escravo, como também com o nativo brasileiro.

Além dos desbravadores que vieram instalar as fazendas de gado mais tarde com a implementação e ascensão da pecuária, um outro elemento que MATOS (2007) diz ser um dos mentores, e ter uma contribuição significativa para a cozinha, culinária e gastronomia piauiense, são os mercadores e cacheiros viajantes, homens que se aventuravam pelo Brasil para vender uma infinidade de produtos, segundo o autor, eram em sua maioria mestiços, que além de trazerem nos lombos de animais mercadorias, adaptaram-se bem a nossa condição ambiental, a limitação financeira, de recursos e escassez de produtos; as técnicas, procedimentos e utensílios obtidos em outras regiões brasileiras eram trazidos nos lombos de animais, que além de mercadorias, traziam também suas experiências e hábitos alimentares, os quais fizeram surgir pratos que são fruto de suas experiências da mistura das cozinhas nativa, negra e portuguesa, sendo esta última a influência mais forte (MATOS, 2007).

Dos muitos aspectos da pecuária nordestina para culinária do Brasil, a absorção e hierarquização das demais carnes na dieta popular, abria-se na alimentação o espaço para os ovinos, caprinos, suínos e aves como a galinha e a galinha d'angola. Vejamos o caso da carne de bode, considerada por muitos, inferior a carne bovina, ocupou lugar de destaque na dieta sertaneja, já o porco era preferencialmente consumido em festividades, concorrendo com a carne de galinha em consumo de proteína. A introdução da criação de bode no sertão além de suprir a falta da carne bovina, o leite de cabra passou a ser alimentação das crianças, e usado na fabricação de queijo e coalhada, consumido também por adultos, e o seu couro um valor considerável, que o sertanejo vendia no mercado para compra de mercadorias básicas e sal (GOULART, 1965 apud DORIA, 2008).

O consumo de carne de gado da população dos sertões, dependia do consumo dos engenhos de cana-de-açúcar e das áreas de mineração nas proximidades de Minas Gerais quando havia baixa no preço do açúcar ou com a decadência das minas, o gado se tornava acessível na alimentação nas áreas de criação, por este motivo outros animais incluindo as caças entraram na dieta dos sertanejos nordestinos (DORIA, 2008).

Na culinária piauiense não foi diferente, além da carne de gado vacuum ser uma das principais proteínas consumidas no Piauí, temos na nossa lista de ingredientes como aporte de proteína a carne de porco nas preparações (por tradição são mais utilizadas em momento de festividades) principalmente, assado inteiro ou em pedaços, podendo também ser pode ser guisada, frito, faz-se também linguiça e ainda do toucinho a banha e o torresmo, das vísceras são preparadas tripas fritas com farinha, como também o baço, fígado e rins. As aves como galinha, galinha d'angola (capote) e peru se destacam, as preparações com as aves incluem galinha ao molho pardo, arroz com galinha, capão assado, capão cheio, e o capote é feito ao molho pardo e com arroz de pequi, bem parecido com a galinhada do sul e centro oeste. Do bode são preparados pratos como pernil de bode assado, costela de cabrito, frito de miúdos com farinha, bode guisado, carne de sol de bode, arroz com bode; com o leite de cabra faz-se o queijo; e com as vísceras, é feito um dos pratos populares na culinária piauiense a buchada (MATOS, 2007).

“As vísceras de animais domésticos são ingredientes básicos de vários pratos da cozinha local, apesar de não ter sido apreciados pelos índios, africanos e sertanejos. Pratos como esses não foram criados pelos nativos nem trazidos por escravos da África negra, que desconheciam os animais caprinos, bovinos e ovinos, foram os portugueses que iniciaram o hábito de consumir vísceras” (MATOS 2007, p.65)

Também muito apreciados no sertão nordestino desde sua concepção, os pratos com vísceras tomaram o gosto do sertanejo, estes pratos tem origem portuguesa ou foi adaptado pelos portugueses, a panelada por exemplo e um cozido que leva o mocotó (pé do boi), vísceras como intestino e bucho, miúdos, toucinho e legumes, sendo servido com pirão escaldado, feito do próprio caldo; o sarapatel (guisado de sangue, tripas e miúdos de porco ou carneiro, bem condimentado); em relação a buchada existem alguns pratos semelhantes consumidos em todo o nordeste, temos o *haggis*, prato Escocês de bucho recheado com vísceras e cevada, tradicional prato real consumido em festa; temos também da cozinha libanesa o *crux mechi* (entranhas) e por fim, o maranhos, um prato português de miúdos, cozido de bucho, tripas, sangue e cabeça de cabrito, carneiro, ovelha ou bode; o sarabulho é preparado com sangue, miúdos, gordura e pedaços de carne de porco condimentado e ensopado; o meninico guisado é preparado com vísceras de carneiro (DORIA, 2006).

“Sem dúvidas, o forte da culinária piauiense tem por base o boi e a farinha (produto da rústica mandioca que sobrevive durante os períodos de chuva e de estiagem nas baixadas e nas chapadas). E a dobradinha para todas as regiões do estado, para todas as situações difíceis” (MATOS 2007, p. 23)

De acordo (MATOS, 2007) não temos uma mesa exótica ou um prato diferente de outras regiões do país, o Piauí não possui um prato de identidade regional como o churrasco gaúcho, a feijoada dos cariocas, o acarajé dos baianos, a peixada dos pernambucanos, a moqueca dos capixabas, o pato no tucupi dos paraenses, o arroz de cuxá dos maranhenses. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense, mas este relato seria um tanto equivocado pois além de nossa aptidão e adaptabilidade da culinária, temos sim pratos tipicamente piauienses um grande se, não o principal exemplo e a Maria Isabel, que tem como base a carne de sol que moveu a economia do Piauí a partir do século XVII. De acordo com (BARROS, 2016) na fazenda de Simplício Dias da Silva localizada na Vila de São João da Parnaíba que produzia couro que era produto de exportação onde havia também uma charqueada onde a carne curada em sal era abundante, o que por consequência do excedente, também fazia parte da alimentação do escravos desta propriedade, Neste contexto de acordo com (BARROS, 2016), foi criado o prato composto de arroz e carne seca (carne de sol) prato criado por escravos da propriedade de Simplício Dias que foi batizado com o nome de Maria Isabel em homenagem a esposa do fazendeiro. O arroz Maria Isabel é um dos principais pratos da culinária nordestina e iguaria concebida no Piauí este prato é só um exemplo da culinária piauiense que soube de forma

eximia, extrair como ninguém, na ausência de condimentos variados, o sabor aguçado de cada um dos ingredientes aqui existentes, a pitada certa do tempero a noção, o equilíbrio do prato principal com os seus complementos, combinando com a beleza e finura dos seus doces e pudins (MATOS, 2007). No sertão temos um pouco da culinária ibérica trazida pelos portugueses, com as suas carnes de gado, porco, borrego, carneiros, cabritos e galinhas seja nos assados, nos cozidos e refogados, nos assados ou como recheios de pastelões, nossas tortas de hoje. Nossa herança primordial seria maior, porém, devido aos poucos indícios desta influência e por falta de fontes escritas, levou a um maior favorecimento de relatos sobre a alimentação das elites e da conventual (DORIA, 2008).

Na formação dos sistemas culinários, a história e cultura de um povo indica o que comer e como comer. No Brasil nosso patrimônio culinário seria construído a partir de contribuições dos portugueses, dos negros escravos e dos nativos brasileiros (índios). Seria este o dogma da nossa culinária? As primeiras influências que formaram a culinária do Brasil foi a portuguesa, pois as várias tradições que tivemos contato, e boa parte delas viajaram através do tempo fixando suas tradições, em particular a sua ruralidade, se assemelha muito com outras cozinhas da Europa diferenciando-se pelo empreendimento colonial ultramarino que interligaram todos os continentes, através do comércio de especiarias, açúcar e escravos (DORIA, 2008). Este movimento econômico global fez com que várias espécies vegetais e animais ganhassem o mundo deixando, seus habitats naturais e adaptando-se a outros espaços constituindo a diversidade que fundamentou a cozinha moderna (FREISH; CHAVES, 2005; DORIA, 2008; CASCUDO, 2007). E desta influência de produtos e técnicas portuguesa, que saiu o esboço da cozinha piauiense, com a conquista do sertão nordestino fazendo desta região o mais importante criatório de gado *vacum* da colônia. Com a instalação das inúmeras fazendas, os vaqueiros desbravadores que muitas vezes nem eram donos das terras e o plantio das fazendas, inicialmente eram poucos recursos humanos para dar conta de tocar as fazendas, mesmo esses poucos, tinham bagagem cultural e hábitos alimentares construídos (DORIA, 2008).

Gradativamente o sertão vai se modificando no decorrer da história do Brasil, inicialmente eram simplesmente terras não conquistadas, terras distantes, mas depois se tornaram geograficamente importante e ganharam mais humanidade, até se identificar como nordeste, como principal traço, a agricultura de subsistência teve a principal função de fornecer meios de vida para as atividades principais. Na formação econômica do Brasil, em destaque os ciclos da cana-de-açúcar, da mineração, do café e da borracha, absorvendo a mão de obra excedente vinda com o encerramento de um ciclo o que restava era a margem, com recursos

para sobreviver resumia-se ao mínimo possível quando não assolado pela fome. Na saga da conquista dos sertões do nordeste, além da agricultura de subsistência aparece como atividade econômica central a pecuária. Os homens a procura de sustento distante das autoridades eram homens livres, pobres e alguns foragidos da lei. Abriram currais e ranchos com condições mínimas somente para lida do gado, espalhando-se, até os lugares mais distantes seguindo o curso dos rios (DORIA, 2008).

Os sertanejos estavam condicionados as intempéries com lugares áridos que não tem uma boa frequência de chuva, chega a faltar água para saciar a sede, situação essa que marcou também seus modos de vida e na alimentação (DORIA, 2008).

4.4 Mercados Públicos e sua Importância

No período medieval entre o século V ao século XV as cidades europeias não possuíam um local fixo, para a atividade de troca de produtos, tais atividades eram praticadas em ruas e ou praças. Havia uma certa dificuldade em circular pelas ruas onde os comerciantes colocavam e expunham seus produtos de troca. Como por exemplo, os artesões que pela dificuldade de desenvolverem suas atividades dentro de suas casas que além de pequenas eram mal iluminadas, colocavam suas bancadas de trabalho nas calçadas (PINTAUDI, 2006).

Gradativamente foram separando as atividades, os açougueiros por essa atividade poluir muito o meio ambiente com seus detritos e inevitável mau cheiro; sendo estes os primeiros a serem isolados. Há medida com que as cidades evoluem, no final do século XV, são construídos os primeiros matadouros. Estes preferencialmente se estabeleciam próximo de cursos d'água ou do mar. Ainda neste mesmo período os centros de abastecimento, chamados na época de pórticos públicos onde se guardavam as mercadorias a serem trocadas. Mas eram no mercado onde a mágica acontecia, mesmo que a princípio não seria um lugar fixo, com o tempo implantou-se o mercado diário, fazendo com que escolhesse lugares mais amplos para a realização das transações, as cidades europeias não tinham este tipo de local por estarem dentro de muros e terem pouco espaço (PINTAUDI, 2006).

Não se questiona que o mercado público, como local de abastecimento de produtos em diferentes sociedades, foi um hábito que perdurou por muito tempo, o que possibilitou convergências interpessoais, num lugar de contato cara-a-cara. Proporcionando uma vivência de relações sociais de coletividade para aqueles itens, interesses em relações puramente comercial ou de outras formas de troca. Pois no mercado municipal, encontra-se em contato

direto de pessoas de duas realidades diferentes, a exemplo do urbano e o rural, assim como pessoas de diferentes classes sociais (SERVILHA; DOULA, 2009).

Assim, as praças foram os locais em que os mercados antes de se tornarem perenes eram utilizadas. Para que as cidades pudessem ser consideradas um centro para trocas de mercadoria ela deveria ter sistemas financeiros, culturais e artísticos consolidados além de uma boa administração e espaços educacionais e religiosos. Já para os mercados, uma população suficientemente grande para oferecer uma boa clientela aos mercadores, uma boa produtividade local para ter uma oferta diversificada de produtos. Seriam estes, os requisitos mínimos para que a cidade pode-se ter um mercado permanente. Desde a aurora do capitalismo que o mercado centraliza no comércio de um determinado lugar, afim de facilitar o controle sobre as mercadorias, como também, sobre os abastecedores dos produtos, no intuito também de proteger-se de alta nos preços (PINTAUDI, 2006).

“O mercado público é forma de intercâmbio de produtos encontrada em cidades da antiguidade e se hoje tem continuidade no espaço, isto certamente se deve ao fato de poderem dialogar com outras formas comerciais mais modernas. Todas as culturas adotaram esta forma de troca de produtos e o fato de se realizar esporadicamente, periodicamente ou de maneira perene e com local apropriado para esse fim, dependia das mercadorias que ali se trocavam e da necessidade de se realizar a troca com certa frequência, do deslocamento possível nos diferentes momentos históricos e da importância que o local representava para o abastecimento da cidade e da sua região de abrangência. Em Roma, no *fórum* do imperador Trajano, funcionou um mercado, a partir de 113 d.C., que dispunha de 150 lojas, distribuídas em 5 andares. Roma tinha então aproximadamente um milhão de habitantes e era o centro do império que naquele momento se encontrava com a sua maior extensão” (PINTAUDI 2006, p.3).

Os mercados públicos não podem ser vistos apenas pela perspectiva econômica de produção de renda e de fluxo de mercadorias, nos mercados acontecem trocas de diferentes percepções comunitária, social, religiosa, familiares mesclando-se, desta forma, segundo (PINTAUDI, 2006), os mercados municipais também são lugares de trocas associadas ao sentimento de coletividade, identidade coletiva de quem o frequenta. Os mercados públicos no Brasil de hoje, em particular nas cidades de médio e pequeno porte são locais de enorme importância para a vida social e cultural de várias comunidades rurais, e também integrando estas comunidades com o meio urbano. E com relação a alimentação nos mercados e onde se encontra também pratos tradicionais do estado e cidade onde estão instalados, no Piauí não é diferente, quando se quer provar um cardápio típico os mercados municipais são o refúgio (SERVILHA; DOULA, 2009).

5 METODOLOGIA E EXCECUÇÃO DO PROJETO

Esta pesquisa foi desenvolvida através de estudo qualitativo exploratório, iniciou-se com uma revisão bibliográfica sobre o tema, a qual foi realizada no acervo da biblioteca do Instituto Federal do Piauí (IFPI) *Campus* Teresina Zona Sul e biblioteca Comunitária José Gomes Campos. Também foram analisados artigos em plataformas virtuais como *Google Scholar*, *SciELO* e Portal de Periódicos da CAPES, utilizando os termos indexadores “cultura alimentar piauiense”, “culinária piauiense”, “gastronomia brasileira”, “gastronomia portuguesa”, “comidas de caldo”. Os dados encontrados foram utilizados na construção do trabalho de conclusão de curso, buscando responder ao questionamento sobre as práticas alimentares portuguesas, se estas influenciaram na construção da identidade gastronômica nacional e piauiense acerca da preparação e do consumo dos caldos.

6 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da análise dos dados coletados, os resultados obtidos evidenciam que as comidas à base de caldos como guisados, ensopados, escalfados e os “cozidos” no Brasil tem a principal herança destes tipos de preparo da cozinha portuguesa, por ter neste tipo de preparação um apreço significativo no paladar português, foi trazido na bagagem dos colonos portugueses que vieram para ocupar as terras brasileiras, segundo Soares (2015), difundiram sua culinária para ter uma breve lembrança de sua terra natal.

Como vimos no decorrer deste trabalho, o Brasil primeiramente teve influência da cultura culinária portuguesa, seus hábitos e costumes, como também seus produtos e modos de preparar seus alimentos e pratos cozidos em meio líquido como sopas, caldos, ensopados e guisados são tradicionais na Europa, em especial, na França e em Portugal (DORIA, 2014; SOARES, 2015).

Segundo DORIA (2014), a *cuisine bourgeoise* ou cozinha burguesa fez do cozido, o prato que combina várias formas e matérias primas, o famoso “*pot au feu*” ganhou *status* gastronômico mesmo se tratando de um prato familiar camponês que está presente em toda França, como também em outros países da Europa. Estes hábitos camponeses foram difundidos longe dos centros urbanos e do litoral, com traços fortes da agricultura de subsistência e hábitos de vida simples e alimentação com abundância dos refogados e ensopados de galinha, galinha d’angola, carneiro, cabrito; além dos pirões, mandioca, milho e cuscuz. O sertão independente da região é portador de uma tradição que mantém referências ibéricas muito fortes. O modelo culinário sertanejo dos pampas gaúchos até as proximidades da floresta Amazônica nas terras do Maranhão e Piauí. A culinária sertaneja não mereceu o tratamento adequando em detrimento a imagem sedutora da alimentação do litoral (DORIA 2008); (MATOS 2006). Esta culinária sertaneja além de valorizado no Nordeste teve seu valor nos grandes centros urbanos em que tem uma marcante população de migrantes nordestinos em especial nos mercados.

Os mercados são estruturas presentes de grandes a pequenas cidades do Brasil, seja ele popular ou municipal. Os mercados, como também as feiras, são lugares de grande importância de conhecimento de uma região, uma comunidade, uma cultura se consagrando como território de encontros, conversas e celebrações. Nos mercados temos uma intensa interação de pessoas, mercadorias e produtos típicos da região onde se localiza, contando também suas histórias e proporcionando uma rica experiência cultural do território, além dos produtos da agricultura como frutas, verduras, legumes, carnes, seja de grandes produtores ou da agricultura e pecuária familiar, encontramos também ervas e plantas medicinais, artesanato, utensílios culinários e a

comida que dá reconhecimento a muito mercados pela tradição em servir esse ou aquele prato. Os mercados guardam a história de gerações de um povo e seu patrimônio cultural (LODY, 2021).

No Piauí os mercados também tem importância na história e no cotidiano da comunidade das cidades piauiense, assim como em outras localidades, os mercados no Piauí estão presentes nas principais cidades com os mesmos moldes de funcionamento, comercialização de insumos alimentícios como frutas, legumes, verduras e carnes diversas, artesanato local e utensílios para o lar, muitas vezes com produção artesanal de panelas, colheres de madeira e alumínio, frigideiras de alumínio e ferro, ervas, plantas medicinais e culinária local (MACHADO, 2021). Se destacam 03 (três) mercados localizados na cidade de Teresina como foco na produção de alimentos, contando com restaurantes populares e praças de alimentação localizada nos mercados, sendo eles: Mercado de São José ou Mercado Central, Mercado da Piçarra, Mercado do Parque Piauí.

O Mercado de São José ou Mercado Central conhecido também como “Mercado Velho” é o mais antigo da cidade, está localizado nas proximidades do rio Parnaíba na praça Marechal Deodoro (praça da bandeira), centro de Teresina, sua construção foi demorada, durou de 1854 a 1886, mais de 30 anos até sua conclusão, desde então, o mercado central vem funcionando e oferecendo para seus clientes e frequentadores um cardápio variado com comidas típicas com baixo custo, dentre os pratos estão em sua grande maioria os cozidos, guisados e ensopados como o cozidão, galinha, frango e capote cozidos, panelada, sarapatel, mão de vaca, porco e carneiro ao molho, peixe cozido e também assado de panela, porco frito e assado, peixe frito (MACHADO, 2021).

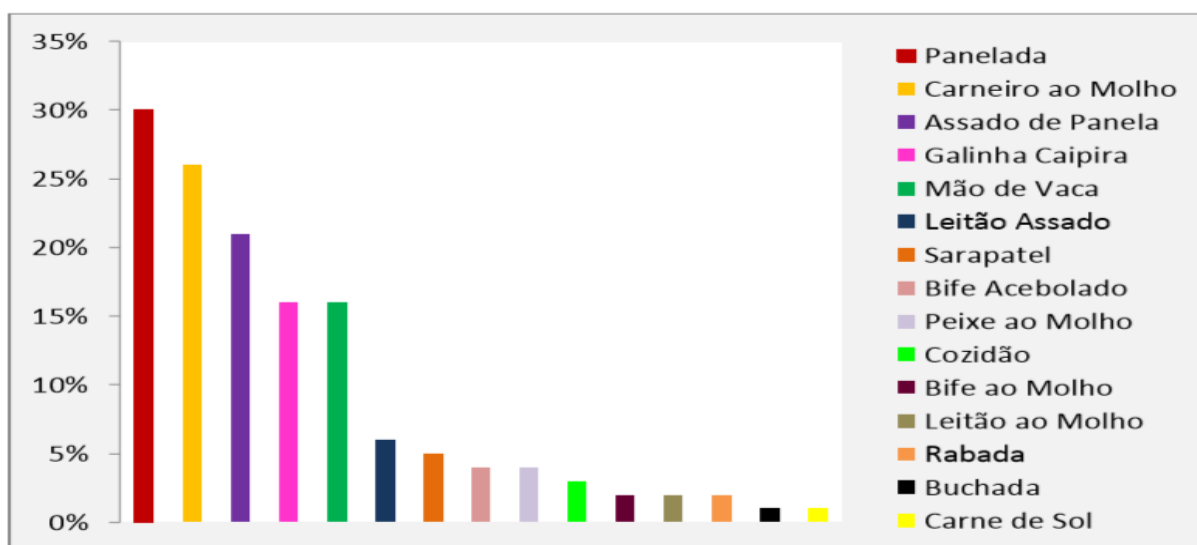
Localizado na Zona Sul de Teresina, o Mercado da Piçarra é outra opção que os teresinenses e turistas podem desfrutar da cozinha tradicional piauiense em sua praça de alimentação. Destaca-se a produção de panelada, sarapatel, carneiro ao molho, galinha caipira, caldo de carne, canja, cuscuz com carne de sol, estes são alguns pratos que se sobressaem no cardápio e fazem parte da identidade gastronômica de Teresina (MACHADO, 2021; MOURA 2020).

Um dos mercados mais conhecidos e frequentados da Zona Sul da capital é o mercado do bairro Parque Piauí. No local são 114 permissionários. Este mercado é conhecido pela sua culinária, e reúne 26 estabelecimentos que preparam cardápios da tradição popular do Piauí, entre os pratos do cardápio no mercado do Parque Piauí estão a panelada, sarapatel, carneiro ao molho, galinha caipira e um bom cuscuz acompanhado de carne de sol (MACHADO, 2021). Além dos mercados citados anteriormente temos também outros mercados em regiões distintas

de Teresina de igual importância Mercado Público Augusto Ferro (Mercado do Mafuá), Mercado do Dirceu II, Mercado municipal do bairro São Joaquim, Mercado da Vermelha e Mercado do Buenos Aires.

Podemos perceber que dentre os mercados citados, todos compõem seus cardápios com pratos tradicionais no nordeste e no Piauí, sendo, os pratos elaborados com caldo como os guisados e ensopados, presentes em todos os mercados, estes tem um consumo considerável em comparação as outras preparações, como pode ser observado na Figura 1, que mostra o consumo de refeições mais consumidas pelos usuários do Serviço de Alimentação do mercado da Piçarra no horário de almoço, evidenciando que os pratos com caldo, sejam guisados ou ensopados, estão na preferência dos consumidores, destacando-se a panelada, o carneiro ao molho, a galinha caipira e a mão de vaca. A média de consumo pode variar entre os mercados, porém, tradicionalmente estas preparações estão presentes dentre as mais consumidas nos mercados municipais de Teresina.

Figura 1 Preparações mais consumidas no almoço no mercado da Piçarra Teresina PI



Fonte: (MOURA 2020, p.46)

Os colonizadores seguiram sertão a dentro e ajustam suas dietas de acordo com o que a terra tinha para lhes oferecer, substituindo e adaptando ingredientes às suas técnicas, numa culinária onde se sobressaem os caldos e os cozidos, os mercados municipais de Teresina apresentam em seus cardápios uma considerada quantidade de pratos guisados, ensopados, refogados e caldos no cardápio dos estabelecimentos das praças de alimentação como forma de indicar e evidenciar o grande apreço dos piauienses em consumir os pratos que tem raízes no prato nacional luso, o cozido português.

7 CONCLUSÕES

Na fase inicial da pesquisa foi constatado que havia uma importância tanto na influência quanto na origem de preparações dos pratos cozidos e servidos com líquido, como os guisados, ensopados, cozidos e comidas com caldo. Tendo em vista seu relevante consumo no estado do Piauí, constatou-se atendimento ao objetivo geral do trabalho, pois efetivamente conseguiu-se averiguar que as práticas alimentares portuguesas acerca dos caldos e cozidos influenciaram na sua preparação e consumo no Brasil e Piauí. Foi averiguado também que o hábito de consumo de caldo está ligado, a cultura alimentar portuguesa de consumir e valorizar estas preparações, e que as principais receitas portuguesas de refogados, guisados e ensopados são a base dos pratos tradicionais da culinária brasileira, principalmente no Nordeste, como a panelada, o sarapatel, a buchada, o cozidão, a galinha ao molho, peixe cozido, canja, caldo de carne e sopas diversas. Destaca-se a utilização da mesma técnica trazida pelos colonizadores portugueses na preparação dos pratos de cozidos, indicando que o consumo de pratos com caldo tem sua influência na cozinha portuguesa, onde este tipo de preparo é um símbolo nacional.

8 REFERÊNCIAS

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

ARAUJO, WILMA MARIA COELHO et al. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2008.

BARROS, Eneas de. **O escravo o o senhor da Parnahiba**. Nova Aliança, 2016.

BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (Org.). **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Senac, 2005. p. 181-188.

BITELLI, Fábio Molinari; JUREMA, Maria Luíza Melquiades. FEIJOADA: **origem e considerações acerca de um patrimônio cultural imaterial**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 7 no. 1 – Novembro de 2019, São Paulo: Centro Universitário Senac

CARNEIRO, Henrique, Comida e sociedade: uma história da alimentação – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003-7ª reimpressão.

CAVALCANTI, Nireu Oliveira. **O Rio de Janeiro setecentista: a vida e a construção da cidade da invasão francesa até a chegada da Corte**. Zahar, 2004.

CAVALEIRO, Olga Alexandre Gonçalves. **Portugal Gastronómico: a Gastronomia Portuguesa e as Cozinhas Regionais**. 2018. Tese de Doutorado. Universidade de Coimbra.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3.ed. São Paulo: Global, 2007. 954 p.

COLETTI, Gabriel Furlan. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Araraquara, v. 4, n. 2, 2016.

DaMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, ano 15, n. 7, julho. 1987

ELIAS, Rodrigo. **Feijoada: breve história de uma instituição comestível**. Série Sabores do Brasil, Textos do Brasil, n. 13, 2004.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. Três estrelas, 2014.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo (Org.); tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. **História da Alimentação**. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história gastronômica** – Brasília: Thesaurus, 1995. 238p.:il.

FREIXA, D. CHAVES, G., **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3 ed. Ver. e atual. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015. 318 p.

FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**. 52 ed. São Paulo: Global, 2013. p. 314

FREYRE, G. **Interpretação do Brasil**. 1ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p.101

FREYRE, G. **O luso e o trópico**. 1ed. São Paulo: E Realizações, 2010.p. 303

FREYRE, G. **Região e Tradição**. 2 ed. São Paulo: Record,1968. p.204

FREYRE, Gilberto; DA FONSECA, Edson Nery. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. Global Editora, 2007

GARDNER, George. **Viagem ao Interior do Brasil. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975**

JUNIOR, Alfredo Ellis. São Paulo e a Invasão Holandesa no Brasil. **Revista de História**, v. 1, n. 1, p. 115-118, 1950.

LEONARDO, M.: Antropologia da alimentação. **ANTROPOS – Revista de Antropologia – Volume 3, Ano 2, 2009.**

LÉRY, J. **História de uma viagem feita à terra do Brasil**. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.

LIMA Nilsângela Cardoso. **Páginas da História do Piauí colonial e provincial** / Teresina: EDUFPI, 2020. 278 p.

LODY, R. **Farinha de mandioca – O sabor brasileiro e as receitas da Bahia**. São Paulo: 2013.

LODY. Raul. **Mercados e feiras**. Opanes. Disponível em

<http://observatoriogastronomico.senac.br/mercados-e-feiras/>. Acesso em: 25/03/2021

LUNA, Suely. **Sobre as Origens da Agricultura e da Cerâmica Pré-Histórica no Brasil**. Clio Arqueológica, vol. 1, n. 16, p. 67-77, 2003.

KÖVESI, Betty ... [et al) **400 G** ; Ilustrações de Dado Motta. - São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MACHADO, Marcilene **Mercados e feiras Teresina, Piauí**. Opanes. Disponível em: < http://observatoriogastronomico.senac.br/mercados_feiras/mercado-do-parque-piaui-teresina/>. / < http://observatoriogastronomico.senac.br/mercados_feiras/mercado-da-picarra-teresina/>. / < http://observatoriogastronomico.senac.br/mercados_feiras/mercado-central-de-teresina/>. Acesso em: 25/03/2021.

MATOS, MATIAS AUGUSTO DE OLIVEIRA. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas-viagem gastronômica pelo Piauí**. 2ª ed. Teresina: Aline Publicações Editora, 2007. 168p

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. **Comida como cultura**. 2009.

MOURA, Ana Claudia Carvalho. **o mercado público de Teresina: a lógica das escolhas alimentares determinantes no comportamento do consumidor do mercado da piçarra**. 2020.

MOYA, J. C. **Primos y extranjeros: La inmigración española en Buenos Aires, 1850-1930**. Buenos Aires: Emecé.2004.

PINTAUDI, Silvana Maria. **Os mercados públicos: metamorfoses de um espaço na história urbana**. Revista Cidades, v. 3, n. 5, 2006.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. Senac, 2010.

SEREZA, H. C. **Portugueses puseram sal na carne e na cozinha brasileira**. Disponível em: www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida1.htm. Acesso em 30 de julho de 2013.

SERVILHA, Mateus de Moraes; DOULA, Sheila Maria. O mercado como um lugar social: as contribuições de Braudel e Geertz para o estudo socioespacial de mercados municipais e feiras. **Revista Faz Ciência**, v. 11, n. 13, p. 123-142, 2009.

SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 37-60, 2014.

SOARES, CARMEN; MACEDO, IRENE COUTINHO. **Ensaio Sobre: O Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro**. São Paulo, Annablume Editora. 2014.

SOARES, Carmen. Odisseia de sabores: integrações luso-brasileiras. **Odisseia de Sabores da Lusofonia**, p. 109-168, 2015.

SOARES, GILMAR TIMOTEO. **A Influência da Alimentação Indígena na Culinária Brasileira**. Disponível em: <https://www.webartigos.com/artigos/a-influencia-da-alimentacao-indigena-na-culinaria-brasileira/143276> . Acesso em 10 de outubro de 2019.

SONATI, JAQUELINE GERNOS; VILARTA, ROBERTO; SILVA, Cleiliane de Cassia. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. **Mendes RT, Vilarta R, Gutierrez GL, organizadores. Qualidade de vida e cultura alimentar**. Campinas: IPES, p. 137-147, 2009.

TARSO, O. C.; NUNOMURA, E.; MAGALHÃES, L. H. **Alta Gastronomia e Alimentação Indígena-Aproximações Possíveis**. TERRA E CULTURA - Ano 30 - Edição Especial, 2014.

VALAGÃO, Maria-Manuel. **A sopa em Portugal e as sopas de plantas silvestres alimentares**. 2015

KASPAR, Katerina Blasques. **Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional**. Revista Contextos da Alimentação, p. 2-10, 2016.