



**INSTITUTO
FEDERAL**
Piauí

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ –
CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

LARISSA ROLIN SARAIVA

DOCES PIAUIENSES: uma abordagem sobre valorização da produção de doces no
estado

TERESINA

2023

LARISSA ROLIN SARAIVA

DOCES PIAUIENSES: uma abordagem sobre valorização da produção de doces no estado

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Tecnologia em
Gastronomia Do Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí,
Campus Teresina Zona Sul.

Orientadora: Prof^ª Dra. Rosália Maia Tôrres
de Lima

Teresina

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Saraiva, Larissa Rolin

S243d Doces piauienses : uma abordagem sobre valorização da produção
dedoces no estado / Larissa Rolin Saraiva. - 2023.
27 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona
Sul, 2023.

Orientador : Prof Dr. Rosália Maia Tôrres de Lima.

1. cozinha piauiense. 2. regionalidade. 3. doces do Piauí. 4.
confeitaria. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Rudney do Carmo Paz CRB

3/1117

LARISSA ROLIN SARAIVA

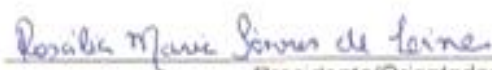
DOCES PIAUIENSES: uma abordagem sobre valorização da produção de doces no estado

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso 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 (a) em Gastronomia.

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

Aprovada em: 16 / 01 / 2023

BANCA EXAMINADORA



Presidente/Orientador (a)

Prof.^a Dr.^a Rosália Maria Tôres de Lima

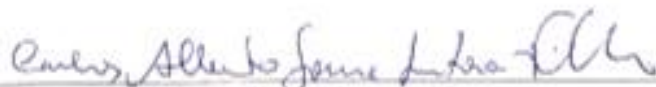
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI Campus Teresina
Zona Sul



1º Examinador (a)

Prof. Me. Erivelton Sousa Lima

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



2º Examinador (a)

Prof. Esp. Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho

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

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1 -	Buriti sendo descascado.....	14
Figura 2 -	Doce de buriti pronto e embalado.....	15
Figura 3 -	Doce de Caju em calda.....	18
Figura 4 -	Rapadura de Caju.....	18
Figura 5 -	Maria Marques com o doce de limão.....	19

QUADROS

Quadro 1 -	Ficha Técnica do doce de caju em calda.....	17
Quadro 2 -	Ficha técnica da rapadura de caju.....	18

Sumário

RESUMO.....	6
1. INTRODUÇÃO	7
2. BIBLIOTECA DE MEMÓRIAS.....	8
2.1. AFETIVIDADE TRANSFORMADA EM SUSTENTO	10
2.2. CONHECENDO AS RIQUEZAS DO CERRADO	12
2.2.1. Buriti	12
2.2.2. Caju	15
2.2.3. Doce de limão azedo	18
3. OBJETIVOS	20
4. METODOLOGIA.....	21
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	22
6. CONCLUSÃO	24
6 REFERÊNCIAS	25

RESUMO

O mercado de doces piauienses é tradicional e faz parte do dia-a-dia do Piauí como um todo. Os profissionais que os produzem, em sua maioria, o fazem de maneira artesanal, ou seja, dentro de suas próprias casas e com a matéria prima que muitos eles plantam, através de receitas passadas de geração em geração e que criam aspectos memoriais. Este artigo procura demonstrar a importância desse aspecto da confeitaria piauiense, características técnicas, bem como enaltecer a as oportunidades que o ato de cozinhar produz.

PALAVRAS CHAVE: Cozinha Piauiense; Doces do Piauí; Regionalidade; Confeitaria.

ABSTRACT

The Piauí sweets market is traditional and is part of the day-to-day life of Piauí as a whole. The professionals who produce them, for the most part, do it in an artisanal way, that is, within their own homes and with the raw material that many of them grow, through recipes passed down from generation to generation and that create memorial aspects. This article seeks to demonstrate the importance of this aspect of confectionery in Piauí, its technical characteristics, as well as to praise the opportunities that the act of cooking produces.

KEYWORDS: Piauí cuisine; Sweets from Piauí; Regionality; Confectionery.

1. INTRODUÇÃO

Não há dúvidas de que o brasileiro é um grande apreciador de doces. Todo esse apreço se deve à influência dos colonizadores portugueses. Portugal sempre possuiu grande notoriedade nos doces, caracterizados pelo uso exorbitante de açúcar e, ao chegarem em solo brasileiro, trouxeram consigo toda essa tradição (Dias, 2016, p.83).

Segundo Freixa; Chaves (2009), durante a Idade Média o açúcar era considerado artigo de luxo na Europa. Os portugueses ao adentrarem terras tupiniquins logo viram potencial na plantação de cana-de-açúcar, principalmente na região Nordeste, tornando o açúcar o protagonista no ciclo produtivo do território brasileiro. Ademais, as autoras ainda citam:

Nas cozinhas das casas-grandes, as sinhás transmitiam às mucamas receitas tradicionais portuguesas. E estas eram adaptadas aos ingredientes disponíveis por aqui: mandioca e seus subprodutos, milho, batata doce, cará e amendoim. Substituíam, por exemplo, a amêndoa pela castanha de caju, a farinha de trigo pela de mandioca. (Freixa; Chaves. 2009, p.182).

De acordo com Fausto (1996), a empresa açucareira foi o núcleo central da ativação socioeconômica do Nordeste. O açúcar tem uma longa e variada história, tanto no que se refere a seu uso como à localização geográfica. No século XV, era ainda uma especiaria, utilizada como remédio ou condimento exótico. Livros de receitas do século XVI indicam que estava ganhando lugar no consumo da aristocracia europeia.

Segundo Muller (2011 apud Matos; Marques, 2019), a representatividade da gastronomia francesa corroborou na marginalização das preparações dos produtos locais. Esse panorama perpetua-se até a modernidade, onde pratos doces e subprodutos de açúcar, que compõem a confeitaria brasileira, mais especificamente a nordestina, são julgados, por vezes, como preparações de qualidade inferior ou menos complexos do que os utilizados pelas casas que optam por atuar dentro dos parâmetros da alta confeitaria francesa, fazendo com que receitas típicas da confeitaria brasileira sejam deixadas de lado e por vezes esquecidas.

Baseado nos escritos de Loyd (2004), percebe-se que o sabor doce tem em sua subjetividade um importante papel para a afirmação de sobremesas como

necessidade psicológica, cultural e emocional do ser humano, e não algo fisiológico. Tendo em vista tal constatação, mostra-se o doce como produto de prazer ao alimentar-se. Sobremesas foram feitas para serem compartilhadas em momentos de comensalismo e felicidade; um pudim vai muito além de apenas um prato, mas desencadeia uma memória afetiva de momentos vividos ou construindo um novo naquele instante.

De acordo com Garbin (2017), a gastronomia brasileira, como um todo, é formada por hábitos, práticas e tradições culinárias advindas dos nativos e dos povos que vieram de fora. Indubitavelmente houve influência de tal miscigenação na confeitaria. Com uma riqueza de ingredientes, os doces sofreram adaptações ao longo dos séculos, utilizando os produtos aqui disponíveis e técnicas que foram sendo desenvolvidas, tornando o que temos hoje em nosso país.

Com a grande variedade de matéria-prima encontradas na região nordeste, se fez do uso das mesmas como uma fonte de renda, além de exercer aspectos sociais, econômicos, culturais e representativos. Não poderia ser diferente no estado do Piauí, rico em variedades de produtos que dão origem aos doces marcantes da cultura do estado.

Assim sendo, existem muitas oportunidades para o desenvolvimento de receitas com os alimentos encontrados em solos piauienses. Com base na reflexiva de caráter bibliográfico em livros, dissertações, teses, artigos impressos e digitais, vídeos da internet, o presente estudo teve como objetivo explicar e valorizar a produção regional de doces, resgatar memórias afetivas, além de incentivar profissionais e não profissionais de Gastronomia acerca do mesmo.

2. BIBLIOTECA DE MEMÓRIAS

Pode-se já falar de um paladar brasileiro histórico e- é possível- também tropical ou ecologicamente condicionado; e como tal, ao que parece, predisposto a estimar o doce e até o abuso do doce. Esse seu gosto de doce é, para outros paladares europeus- nórdicos, boreais, mediterrâneos, greco-romanos, calvinistas, clássicos-, excessivamente doce. Um doce- o da preferência brasileira- como que barroco e até rococó em termos que se transferissem das artes plásticas e da música à arte talvez mais sensual da sobremesa. Aliás, das gentes situadas em terras quentes ou em espaços tropicais, várias se apresentam com predisposições semelhantes à brasileira: árabes e mouros são famosos pelo seu gosto pelos alimentos ou regalos doces e até extremamente doces. Daí a estrangeiros de outras procedências certos doces e sorvetes brasileiros parecerem sofrer precisamente deste defeito: o de doces exageradamente doces. (FREYRE, 2005).

Segundo Cascudo (2011, p. 595), os doces nasciam feitos porque estavam em casa as possibilidades de sua criação. Nenhuma extravagância condimentadora, nenhuma criação, nenhuma imaginação ousando modificar a técnica das avós. Todas as mulheres faziam seus doces e bolos porque as mães, fazendo-os também, ensinavam com o exemplo a curiosidade das filhas e netas.

Cascudo (2011, p.596) ainda constata que “Pelo interior e nas capitais das províncias as famílias forneciam-se reciprocamente os doces e bolos para as festas habituais. Ao correr do dia as bandejas afluíram, trazendo o necessário e o supérfluo para a noite jubilosa, abarrotando as mesas improvisadas. Até a primeira década do século XX rara seria a cidade possuindo uma confeitaria-pastelaria. ”

Raul Loyd (2004) afirma que as sobremesas brasileiras são sempre da mesa regional, prevalecendo os gostos da terra e que a escolha do doce se dá, inicialmente, na memória familiar, nas festas de aniversários, casamento, ciclo junino e Natal. Ainda afirma que:

Certamente os gostos pessoais e as escolhas têm nos entornos da casa do bairro, da cidade fortes relações de um imaginário que apresenta ciclos e temporadas de frutas, celebrações, produtos e suas ofertas nas feiras, nos mercados, nas lojas, supermercados, entre tantas outras opções de consumo: restaurantes, lanchonetes, venda ambulante e docerias, quituteiras, chefs que assinam os pratos e que interpretam ou preservam receitas tradicionais. Há nas memórias individuais fortes relações entre o que se come, onde, quando, em que ritual na casa ou na rua aquele sabor marca e revela diferentes emoções. (LOYD, 2004).

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural. (Sonati; Vilarta; Silva, 2009)

Loyd (2004) afirma que o gosto e o paladar certamente são uma construção cultural, gerada pela civilização e pelos ingredientes disponíveis pelas interpretações sobre processos culinários. O paladar, o conhecimento do doce, aguça memórias estéticas, pois inicialmente, o doce é bom de ver e, depois, bom de comer.

Segundo Malnic (2008, *apud* Ribeiro, Dodebei, Orrico):

Para além dos estudos da bioquímica e biologia, tanto os sabores como os aromas que se foram e que porventura ficaram deixados lá para trás no nosso tempo histórico podem ser ainda evocados a partir de memórias e até mesmo deflagrar emoção (...). Para a bioquímica e biologia molécula, ambos, olfato e paladar, caminham juntos na percepção, por exemplo, dos sabores porque os sensores do nariz e da boca estão intimamente associados. As moléculas voláteis nos alimentos estimulam e auxiliam as papilas gustativas e o epitélio olfativo. O comportamento social da maioria dos animais, por exemplo, é controlado por cheiros que, flutuando pelo ar e inspirados, são absorvidos por uma mucosa que contém células especializadas denominadas neurônios olfativos.

Continuando no mesmo segmento, Ribeiro, Dodebei e Orrico (2015) afirmam que somos capazes de reter elementos perceptíveis por conta de uma memória voluntária: tal gosto ou aroma nos lembra de vovô; dos jardins da nossa infância; dos almoços compartilhados pela família nas tardes de domingo. Vivências semelhantes a essas mantêm, até hoje, tradições vivas em todo o estado do Piauí, como o uso de frutos da terra para a produção de doces regionais que se tornaram não apenas uma memória involuntária, como também fonte de renda.

2.1. AFETIVIDADE TRANSFORMADA EM SUSTENTO

Unindo todo o acervo memorial de fazer doces, passado de geração para geração, mais a necessidade de sustento, o açúcar tem papel importante na vida de centenas de famílias ao longo do estado do Piauí. A prática pode ser encontrada em forma de cooperativa, industrial ou autônoma. Segundo Leal (2019), em destaque no sul do estado a Buriticoop, localizada em Palmeira do Piauí, formaliza o meio de sustento de diversas famílias através do Buriti.

No Piauí, os buritizais, locais úmidos onde crescem os buritis, são símbolos de resistência. Para muitas famílias, essa planta é fonte de alimentos, abrigo, renda e preservação. Nada nele se desperdiça: a extração gera a polpa, utilizada na produção de doces, geleias, vinhos e sorvetes, além da polpa desidratada. O óleo serve para uso culinário, produção de cosméticos e combustível. A semente também é aproveitada para botões e adornos. Do talo, leve e poroso, se fabricam utensílios e até móveis. As folhas adultas vão para a cobertura de casas e as mais novas, fonte de fibras e cordas, servem para a confecção de cestos, bolsas, redes e esteiras. (Cavalcante, Santos, 2021).

De acordo com Leal (2019) o doce de buriti é vendido em feiras e supermercados, é tradicional na mesa dos palmeirinos no café da manhã e no lanche da tarde, podendo ser misturado à tapioca, farinha e cuscuz.

Ainda no sul do estado, em Ipiranga do Piauí, está localizada a fábrica da Lili Doces, uma das maiores do estado. A empresária que deu nome ao empreendimento começou a produzir doces através de receitas passadas pelas tias de seu marido, iniciou com doces de goiaba, caju, limão e buriti – frutas encontradas facilmente pela região. Após o início das vendas, o casal conseguiu expandir o negócio e hoje, após tantos anos, produzem, em média 20 toneladas de doces por mês e empregam centenas de funcionários de forma direta e indireta. (Lopes, 2020).

Segundo Zeno Lopes (2020), sócio fundador da Lili Doces, a fábrica produz 57 tipos de doces, sendo 80% feita com o plantio próprio e criação de vacas, além de atribuir o sucesso da marca na qualidade do solo de Ipiranga que se dá pela irradiação solar, clima e altitude da cidade. De acordo com Garcia et al. (2017), devido à diversidade das frutas existentes no território brasileiro e ao fato de que estas apresentam propriedades adequadas para o processamento, além de propriedades funcionais, demonstra-se que este é um mercado que tem potencial de crescimento no Brasil.

Diante de toda versatilidade dos frutos piauienses, o projeto social da APIPA, O Algodão Transformando Vidas, em parceria com o SENAR, Sindicato Rural de Uruçuí e paróquia São Sebastião, realizou mais uma etapa de formação com as mulheres familiares dos colaboradores das unidades produtivas de algodão. Foram duas semanas de cursos possibilitando o aprendizado na produção de geleias, doces e compotas de frutas. O projeto atendeu a 20 mulheres, na pastoral da criança, capacitando-as para o mercado de trabalho com cursos de empreendedorismo. Na primeira etapa foi realizado o curso de pães e bolos e a segunda etapa encerrou com curso de doces e geleias. (Associação Piauiense De Produtores De Algodão, 2021).

Em setembro de 2022 o curso foi realizado novamente, mas aconteceu no Assentamento Chapada Areia Branca, na zona rural de Oeiras. A capacitação foi realizada pela Secretaria Municipal de Assistência Social (Semas), através do Centro de Referência de Assistência Social (Cras II), em parceria com o SENAR-PI, e capacitou 14 mulheres, que agora estão prontas para empreender nesse tipo de

produção. O curso foi ministrado pela instrutora do SENAR-PI, Maria de Jesus, e envolveu diversas técnicas de produção de geleias e doces, direcionadas para cultura regional, utilizando frutas comuns no cotidiano da região, além de ensinar técnicas de armazenamento dos produtos. O objetivo da ação é fomentar alternativas para o enfrentamento das vulnerabilidades sociais e econômicas, por meio da oferta de cursos profissionalizantes que serão meios de geração de renda para as mulheres e suas famílias (SEMAS, 2022)

2.2. CONHECENDO AS RIQUEZAS DO CERRADO

Diante de tanta relevância para a vida de tantas pessoas ao longo do estado, é importante conhecer a forma de preparo e características das riquezas do cerrado piauiense.

2.2.1. Buriti

De acordo com PELOSI et al (2020), o buritizeiro (*Mauritia flexuosa* L.) é uma planta de origem amazônica e do Cerrado, conhecido pela importância que apresenta para o artesanato e para a alimentação, também é conhecido como miriti, carandá-guaçú, carandaíguaçú, muriti, palmeira-buriti, palmeira-dos-brejos, mariti, bariti e meriti e se destaca pelo seu alto teor de β -caroteno, α -tocoferol, ácido oleico, ácido ascórbico e compostos fenólicos.

Segundo Sampaio; Carrazza (2012, p.20), o fruto fornece alimentos, ração para animais, adubo, materiais de construção, enfeites, utensílios domésticos, móveis, remédios, cosméticos, brinquedos e até mesmo instrumentos musicais. Cada parte desta planta possui pelo menos uma utilidade. Sendo a massa ou polpa a de uso para fazer doces, geleias, sorvetes, sucos, óleos e vinhos fermentados.

A polpa do buriti faz parte do presente estudo como matéria-prima para produção de doces e geleias. Todo o método de preparo foi retirado do vídeo “DOCUMENTÁRIO DE COMO FAZER O FAMOSO DOCE DE BURITI PELAS DOCEIRAS DO QUILOMBO” produzido pelo canal Chico Museu TV Cultural (2018), que foi até a comunidade Quilombola Olho D’água dos Negros no município de Esperantina para mostrar como é feito o doce de forma artesanal.

Em primeira etapa, Francilda, a entrevistada, explica que a colheita do fruto é feita com a ajuda de uma vara de bambu com um gancho para ajudar da derrubada do cacho de buriti. Todo o processo é dificultoso e perigoso, como é feito de forma

artesanal, não há uso de EPIS. Quatro dias após a colheita, o buriti é colocado de molho em água limpa.

Com este método de coleta, geralmente os frutos são colhidos antes de estarem completamente maduros. Os cachos podem ser mantidos abafados em sacos plásticos limpos ou em baldes grandes, por um ou dois dias para que os frutos amadureçam mais rapidamente. O ponto de maturação do buriti pode ser identificado quando o chapéu ou cabeça do fruto estiver soltando com facilidade. (Sampaio; Carrazza, 2012)

Depois de três dias de molho aconteceu o processo de lavagem e descascamento do buriti (**Figura 1**), o último feito com uma colher de inox para facilitar a remoção da casca.

Figura 1- Buriti sendo descascado



Fonte: Canal Chico Museu TV Cultural, 2018.

Logo então, o fruto é passado em uma peneira grande em que a doceira faz movimentos circulares para, enfim, remover a massa do buriti. Depois de pesada, a massa se mistura ao açúcar em proporção de um para um e fica em descanso durante três dias.

A respeito desse processo, Galvão (2017) explica que:

O açúcar na confeitaria tem quase o mesmo papel que o sal na cozinha: intensificar as notas de sabor das sobremesas, em vez de deixar essa tarefa a cargo de outros ingredientes [...]. Por conta do seu efeito sobre a atividade de água no alimento, atua como uma espécie de conservante – ou seja, torna a água inacessível aos micro-organismos. É higroscópico (capaz de absorver

bastante água), tornando os bolos macios e úmidos; gera sabores e cores através de sua interação com as proteínas quando aquecidas (a famosa reação de Maillard); e, sozinho, possui o poder de caramelização.

Assim, a mistura é levada para o tacho de cobre e fica em processo de cocção até atingir o ponto desejado pela doceira. O doce é imediatamente transferido do tacho para um recipiente com um pano limpo em contato com o doce. Francilda explica que se a preparação continuar na panela, irá queimar.

O cobre trata-se de um mineral usado para confeccionar vários utensílios domésticos, com destaque para os tachos e as panelas usadas nas cozinhas tradicionais para a fabricação de doces artesanais, uma vez que, realça a cor de todos os tipos de doces de frutas, mas principalmente os doces de frutas verdes como o figo, limão, mamão, dentre outros. A panela de alumínio é a menos indicada, pois há estudos que relatam a passagem de resíduos de alumínio para o alimento, além de alterar a cor dos doces, escurecendo-os. (SBRT, 2009).

Distribuído em panos limpos para esfriar e evitar criação de vapor do doce de buriti, é pesado e embalado (**Figura 2**). Na receita em questão, rendeu 10kg de um delicioso doce de buriti, vendido a R\$25 cada quilo, ainda no ano de 2019.

Figura 2 - Doce de buriti pronto e embalado



Fonte: Chico Museu TV Cultural, 2018.

Nessa comunidade quilombola ainda é possível encontrar doces de acerola, laranja, mamão verde, caju, bolo de macaxeira e tudo mais o que a terra produzir pode virar fonte de renda para essas famílias. De acordo com Dória (2014), a alimentação

das comunidades quilombolas é dotada de valores e saberes dos antepassados, que se faz tocar os cinco sentidos, sendo voltada por simbologias e composta por cultos socioculturais e religiosos. O alimento é tido como prole da terra, através do esforço e do suor, regado com a sabedoria dos seus ancestrais, o consentimento e a proteção dos santos.

2.2.2. Caju

O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) é uma planta originária do Nordeste brasileiro (BRASIL, 2014), sendo o caju, composto da castanha, que é o verdadeiro fruto, e do pedúnculo, que é um pseudo ou falso fruto, uma forma hipertrofiada do pedúnculo floral e rica em suco. Os nativos destas terras, utilizavam o pedúnculo das mais diversas formas, seja como fruto (*in natura*), suco extraído por prensagem manual ou como bebida fermentada (o caoi ou caoim), a qual era utilizada em comemorações e em ocasiões especiais. (Silva Neto; Abreu; Paiva, 2009).

A parte succulenta do caju é utilizada de diversas maneiras na cozinha regional, seja no consumo *in natura* ou na elaboração de doces caseiros, como compotas de caju, geleias e caldas, assim como, na elaboração de tira gosto a base das fibras do caju. Também é utilizado na fabricação industrial de doces em calda, massa, geleia, desidratados e cristalizados, que são muito apreciados pelos nordestinos e encontrados nas prateleiras de todo o País. Utilizado também na indústria de bebidas na elaboração de vinhos, licores, refrigerantes e aguardentes. (Abreu; Silva Neto, 2007).

Ao se falar em frutas típicas do Piauí, o caju ganha destaque de forma internacional. Considerada patrimônio cultural, a famosa protagonista da música de Caetano, cajuína, é um símbolo do estado. A cajuína já foi descrita como “a champagne do Piauí”, mas é uma bebida não alcoólica, segundo o Iphan, a cajuína não é um vinho de caju, não é um refresco gaseificado, ou apenas um suco natural. A cajuína é o resultado da eliminação do sabor amargo e adstringente do suco do caju, sendo fortemente vinculada à identidade piauiense (BRASIL, 2014).

Sobre o processo de produção cajuína, o Instituto Do Patrimônio Histórico E Artístico Nacional (2008, p. 12 e 13) coloca que:

A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (..) coado várias vezes em redes ou funis de pano. Esse processo de separação do tanino do

suco recebe o nome técnico de clarificação, e o suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, podendo ser armazenada por períodos de até dois anos. Normalmente, as garrafas de cajuína são produzidas em pequenas unidades familiares de fundo de quintal, e mesmo com a ajuda de homens e de vários membros da família e empregados, as atividades são capitaneadas por mulheres, muitas vezes recebendo o seu nome (Cajuína Dona Dia, Dona Júlia, Dona Jesus, Lili Doces, da Vovó, Cajuína da Vovó Lia etc.).

De acordo com Machado (2019), no município de Santo Antônio de Lisboa, na Região de Picos no Piauí, sul do estado, a produção de caju movimentava a economia. E para aumentar a produção, nos viveiros da associação de produtores locais de sementes e mudas são produzidas por ano, mais de 1 milhão de pés de caju do tipo anão precoce para o reflorestamento dos pomares que foram castigados pela seca.

Aproveitando o pseudofruto do caju, ou a carne do caju, vulgarmente conhecida, é possível fazer o doce de caju em calda (**Quadro 1** e **Figura 3**). Esse produto é vendido em todo o estado do Piauí.

QUADRO 1- Ficha técnica do doce de caju em calda

Prato	Doce de caju em calda		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Caju	200	G	Sem casca e sem as extremidades
Açúcar cristal	300	G	
Suco de caju concentrado	60	mL	
MODO DE PREPARO			
1. Retirar as cascas do caju já higienizado; 2. Fazer furos para retirar o suco do caju e reservar o líquido; 3. Adicionar o açúcar ao suco em uma panela e mexer a mistura; 4. Levar ao fogo em temperatura média até obter uma calda em ponto de fio; 5. Acrescentar os caju espremidos; 6. Deixar cozinhando em fogo baixo até retornar ao ponto de fio e cor âmbar; 7. Colocar em um pote de vidro e deixar esfriar;			

Fonte: adaptado de Faria, Fonseca, Oliveira e Bastos (2018)

Figura 3 – Doce de Caju em calda



Fonte: Observatório Do Patrimônio Gastronômico do Ne e Es (2020)

Outro subproduto é a rapadura de caju (**Figura 4 e Quadro 2**), feita do pedúnculo da fruta, muito rica em vitamina C, fibra e ferro.

Figura 4 – Rapadura de Caju



Fonte: RIBEIRO; BARRETO (2017)

QUADRO 2- Ficha técnica da rapadura de caju

Prato	Rapadura de caju		
Categoria:	Sobremesa	Rendimento:	120 unidades de 250g
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES

Massa de caju	10	Kg	Sem casca e sem as extremidades
Açúcar cristal	20	Kg	
Leite em pó	200	G	
Água	1	L	
Suco de limão	2	Um	
Castanha de caju moída	250	G	Opcional

MODO DE PREPARO

1. Efetuar o corte dos frutos em pedaços uniformes, evitando os pontos de inserção da castanha e do pedúnculo;
2. Levar os frutos ao fogo em um tacho e coloque água até cobri-los;
3. Deixar ferver por 20 minutos ou até ficarem macios e retirar do fogo e deixe escorrer em uma peneira;
4. Levar para uma gamela e bate até ficar uma pasta com pequenos pedaços.
5. Acrescentar duas medidas de açúcar para uma medida de massa e o suco dos limões;
6. Levar ao fogo alto mexendo bem por 40 minutos ou mais
7. Quando o doce começar a mudar de cor, acrescentar o leite diluído em água e continuar mexendo até dar o ponto de doce em pasta.
8. Antes de tirar do fogo, fazer o teste da colher: colocar um pouco do doce em uma colher de pau e esfregar; se começar a açucarar, retirar do fogo.
9. Colocar a pasta em formas de rapaduras previamente molhadas;
10. Quando as formas já estiverem preenchidas, começar a desenformar pela primeira que foi preenchida e colocar para secar por 12 horas;
11. Quando estiverem bem secas, embalar em sacos plásticos de alta densidade, fechados com máquina seladora, rotulados com data de fabricação e data de validade (que deve ser de 6 meses).

Observação: Armazenar em local seco e ventilado

Fonte: RIBEIRO; BARRETO (2017)

2.2.3. Doce de limão azedo

Limão-taiti ou limão-tahiti ou lima ácida é uma fruta que pertence à família *Citrus latifolia* (...). Este limão é menor que o limão-siciliano, sua casca é fina e verde, sua polpa é suculenta e muito ácida. O teor de acidez da lima ácida tahiti chega a 8%, por isso ser usado em sobremesas e bebidas refrescantes, como sorvete de limão e caipirinha. (COZINHA TÉCNICA, 2019)

Dentro da confeitaria o limão tem um importante aspecto e na produção do doce de limão, além do sabor característico traz consigo alto grau de pectina, uma fibra

solúvel encontrada de forma natural. De acordo com Food Ingredients (2014), um dos fatores mais importantes que influenciam a solubilidade da pectina, ou seja, a tendência para a formação de gel, é a temperatura. Ao esfriar uma solução quente que contém pectina, os movimentos térmicos das moléculas diminuem e a sua tendência à combinação em uma rede de gel aumenta. Qualquer sistema que contém pectina em condição potencial de gelificação tem uma temperatura limite acima da qual a gelificação nunca ocorrerá. Esse processo é o que permite a estabilização do doce, que ganha a característica de geleia.

Trata-se de um fato recorrente, encontrar piauienses que se sustentam com essa fabricação de doces, é o caso de Maria Marques, 79 anos, que sustentou seus nove filhos sem o pai com adaptação do doce de limão. Agora, aposentada dos seus serviços, passou todo seu conhecimento para sua filha, que dá continuidade ao legado da mãe. (Oliveira, 2017).

Segundo relatou à Oliveira (2017), é feito um preparo especial de quatro dias com adição de calda de açúcar. A receita se tornou famosa além das fronteiras do Piauí, quando foi possível distribuir o produto, inclusive, para redes de supermercados.

A filha de Maria, Keila Aguiar, 43 anos, explique que:

“O processo do doce de limão é delicado. Eu corto, cozinho, limpo tirando a poupa de dentro, enverdeço, escaldo, coloco de molho para tirar a acidez do limão e, por último, é que eu dou o ponto do doce, com a calda de açúcar com água. Ele é um doce que dura um ano e não tem conservante. No fim, é muito gratificante você saber que conseguiu transformar um limão em doce. Tem gente que acha esquisito, resiste, mas quando degustam, experimentam, se apaixonam” (OLIVEIRA, 2017)

Além do tradicionalismo das geleias e compotas, o limão pode ser utilizado dentro da confeitaria em recheios, massas, coberturas e o que a imaginação permitir. Foi assim que Keila apostou na inovação do doce de limão recheado para festas na cidade de Recife, levando a culinária piauiense para além.

Figura 5- Maria Marques com o doce de limão



Fonte: Oliveira (2017) Foto: Moura Alves

3. OBJETIVOS

1.1. Objetivo geral

Afirmação e enaltecimento da produção dos doces regionais e suas nuances.

1.2. Objetivos específicos

- Conhecer os sentimentos que permeiam a degustação dos doces regionais;
- Evidenciar a importância da produção com matéria prima de solo piauiense;
- Determinar alguns aspectos sociais que ajudaram a difundir toda essa cultura aplicada até hoje;
- Resgatar raízes históricas e suas contribuições para a formação da confeitaria atual;
- Estudar o impacto social e cultural das emoções dessa prática;
- Afirmar a importância da valorização do sentir em relação ao sabor doce;

4. METODOLOGIA

O presente trabalho teve como fontes de pesquisa revisão bibliográfica de publicações que estiveram coadunadas ao tema desse trabalho, podendo estar nas bibliotecas do Instituto Federal do Piauí, em acervo próprio ou na internet, através de sites acadêmicos, vídeos, artigos e monografias anteriores durante abril de 2019 e janeiro de 2023.

A pesquisa se caracterizou como bibliográfica, já que parte desse processo foi feito através de pesquisas sobre o tema abordado em estudos científicos, livros e materiais publicado em redes eletrônicas. Ainda, esta pesquisa se denomina explicativa, pois utilizou-se a interpretação de fenômenos observados e visou indicar os fatores que contribuem.

Os descritores utilizados para a pesquisa foram “memória afetiva confeitaria”, “história da confeitaria no brasil”, “doces piauienses”, “cooperativas de doces no Piauí”, “doces artesanais Piauí”.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Cercada por todos os lados de doces americanos e europeus, a reflexão sobre aquilo que sempre foi vivido em meu estado, como os famosos doces de leite “pedaçudos”, doces de mamão, de caju, goiaba e de uma infinidade de frutas e ingredientes produzidos em solo piauiense, me levou a questionar por qual motivo não se dá tanta atenção à essas receitas que nos trazem excelentes experiências. De acordo com Poulain (2013), os alimentos, bem como os objetos e conhecimentos usados na produção, transformação e consumo de alimentos, têm sido identificados como objetos culturais portadores da história e da identidade de um grupo social.

O pensamento de Poulain (2013) se vê confirmado no desenvolvimento das cooperativas de doces piauienses que tem mostrado cada vez mais força na cultura do estado usando seus produtos da terra com pessoas que nasceram e se criaram aqui.

Segundo Galvão (2021), quando discutimos sobre confeitaria é preciso ir além das receitas. É preciso dar um passo atrás e mergulhar profundamente na compreensão daquilo que a torna como é. Essa premissa foi o que me instigou a esforçar e dedicar atenção a um aspecto tão cultural e social do Estado que nasci e vivo. De acordo com Maciel (2005) através das cozinhas é possível perceber um determinado estilo de vida, um código de reconhecimento, hábitos e práticas e conexões, sejam subjetivas ou as relações interpessoais.

A Gastronomia está absolutamente interligada à sabedoria popular, é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus pois ambos contam histórias de um povo assim como as festas, as danças e os templos religiosos (Doria, 2014). Onde o doce personificado no açúcar ocupa um papel fundamental impactando diretamente quem o produz, recebe e o consome (Cascudo, 2012).

Segundo Ferreira (2013, p.34),

“a confeitaria brasileira divide a sua origem entre indígena, africana escrava e portuguesa. Com influência, principalmente, destes três povos, foi constituída uma diversidade de receitas que se tornaram tradicionais brasileiras ao longo dos anos”

Galvão (2021) afirma que à medida que escolhemos o que fazemos e o que vamos consumir, garantimos a preservação da cultura, tradição e memória de todo

um povo. O estudo trouxe como resposta a relevância da produção de doces caseiros com os frutos da terra para todo um conjunto de pessoas. Todas as histórias relatadas começam dentro da cozinha da própria casa, tornando um espaço afetivo não apenas pessoal, mas também uma renda. De acordo com Freixa; Chaves (2009), a mulher encontrou um lugar de destaque na produção de doces como forma de garantir renda para a casa, onde as mesmas faziam no ambiente doméstico guloseimas como balas, pastéis, biscoitos, tortas, petiscos, sendo estes, comercializados nas ruas, nas igrejas, e nas datas comemorativas.

Ferreira (2013) afirma que sendo em pequena ou larga escala isso mostra que preparar um doce é mais que alcançar algo na prateleira de um supermercado, é fornecer alimento, tanto para o corpo como para o espírito. Comer é criar conexão, ainda mais se for criado com cuidado. O doce está posto para as pessoas, em forma de afeto, como um sorriso gratuito após as refeições, vincular a ideia de pureza e inocência a “doçura” é algo corriqueiro.

O que é necessário para identificar os ingredientes do nosso país como essencialmente parte da confeitaria/doçaria brasileira? Que influencia mais do que é influenciada. Utilizar ingredientes nativos é um bom começo, afinal, comida é cultura, mas enquanto preferirmos a framboesa que viaja quilômetros para chegar ao Brasil a um caju que pode crescer no quintal de casa, estaremos distantes de compreender que aquilo que nasce na nossa terra, pelas nossas mãos, é tão saboroso, bonito e especial quanto o que vem de fora (Galvão, 2021).

Enquanto não tiver interesse por aquilo que é nosso não será possível evoluir como gastronomia piauiense. É preciso repensar o que comemos, se atentar às riquezas de nossa terra, seja a matéria prima ou o produto final, principalmente dando importância à manutenção de receitas tradicionais com memórias e tradições do Piauí.

6. CONCLUSÃO

Após o desenvolvimento da pesquisa e análise dos resultados, conclui-se que a mesma tem a relevância que foi apresentada no início do estudo. Isso mostrou que os doces artesanais do Piauí se ancoram em tradição e cultura, onde os produtores necessitam dos frutos, reconhecimento e visibilidade de forma geral.

Isso deixa em aberto as possibilidades de um estudo mais aprofundado acerca desse tema, com informações atualizadas e maiores tendências. Ainda, podendo desenvolver e disseminar mais projetos que visem estimular o conhecimento sobre o nosso patrimônio culinário, principalmente os doces piauienses, os quais existem pouquíssimos estudos sobre. Além de incentivar mais os pequenos produtores que sobrevivem disso.

No Piauí ainda existem muito mais doces e histórias que fazem parte da vida de quem cresceu tanto na capital, como no interior do Piauí, como doce de abóbora, bolos de milho e macaxeira, cajuzinho, as infinitas variações de doces de leite, as famosas cocadas tão vistas em sinais e comércios na cidade, mas foi abordado um aspecto mais característico da região.

Os profissionais da área da gastronomia e entusiastas podem desenvolver suas próprias receitas com aquilo que tem fácil acesso. Valorizar essas matérias primas é evitar extinção. Um universo de cores, texturas, aromas e sabores estão em aberto para serem descobertos pelos curiosos.

6 REFERÊNCIAS

ABREU, F. A. P. de; SILVA NETO, R. M. da. Cajuína. Brasília: Embrapa Informações Tecnológicas, 2007.

ASSOCIAÇÃO PIAUIENSE DOS PRODUTORES DE ALGODÃO (APIPA). **Projeto social da APIPA: capacitação na produção de geleias, doces e compotas de frutas (2021)**. Disponível em: <https://apipa.com.br/noticias/projeto-social-da-apipa-capacitacao-na-producao-de-geleias-doces-e-compotas-de-frutas/>. Acesso em: 09 jan. 2023

BRASIL. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Processo nº 01450.014375/2008/87, que trata do registro da produção tradicional e das práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí. Parecer nº 28/2014, da técnica Ellen Krohn, e Parecer nº 104/2014, do procurador federal Antonio Fernando Alves Leal Neri. Brasília: IPHAN; 2014.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. Editora Global. São Paulo, 2012.
CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CAVALCANTE, A.; SANTOS, C.; SENA, L.; Do cerrado, uma esperança no combate à Covid-19. **O Estado do Piauí**. 18 de junho de 2021. Disponível em: <https://oestadodopiaui.com/do-cerrado-uma-esperanca-no-combate-a-covid-19/> acesso 27/12/2022.

COZINHA TÉCNICA. **Limão: tipos de limão**. 2019. Disponível em: <https://www.cozinhatecnica.com/2019/02/limao-tipos-de-limao/>. Acesso em jan. 2023.

DIAS, C.C. Confeitaria Clássica e Brasileira. Maringá-Pr. UniCesumar, 2016.

DOCE de Caju (Compota) – Piauí. **Observatório Gastronômico – SENAC**. [S.l]. 2019. Disponível em: <http://observatoriogastronomico.senac.br/receita/doce-de-caju-compota/>. Acesso em jan. 2023.

DOCUMENTÁRIO de como fazer o famoso doce de buriti pelas doceiras do quilombo. [S.l.;s.n], 2019. 1 vídeo (42 min). Publicado pelo canal Chico Musel TV Cultural. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JsOApPR1TBo>. Acesso em 02 jan. 2023.

DORIA, Carlos A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FARIA, A.P.; FONSECA, N. C. P.; OLIVEIRA, J. P.; BASTOS, G. G.; **CAJU: o sabor do nordeste**. Juiz de Fora. 2018.

FAUSTO, B. **HISTÓRIA DO BRASIL: História do Brasil cobre um período de mais de quinhentos anos, desde as raízes da colonização portuguesa até nossos dias**. Editora Edusp. São Paulo, 1996.

FERREIRA, Paola Biselli. O doce brasileiro como identidade cultural. In: Congresso Internacional de Gastronomia. **Anais**. Mesa tendências. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2013, p.13.

FOOD INGREDIENTS (Brasil). Pectinas: propriedades e aplicações. Revista Fi, n. 29, 2014.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces no nordeste do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Global, 2005.

GALVÃO, J. **A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces**. São Paulo. Editora Schwarcz S.A. 2017.

GALVÃO, J. **Ingredientes da confeitaria brasileira**. rev. São Paulo. Editora Schwarcz S.A. 2021.

GARBIN, M. História da Confeitaria: Brasil. São Paulo. 2017. Disponível em: <https://gelatologia.com/2017/11/14/historia-da-confeitaria-brasil/>. Acesso em 03 de set.2019.

GARCIA, L. G. C., GUIMARÃES, W. F., RODOVALHO, E. C., PERES, N. R. A. D. A., BECKER, F. S., & DAMIANI, C. (2017). **Geleia de buriti (Mauritia flexuosa): agregação de valor aos frutos do cerrado brasileiro**. Brazilian Journal of Food Technology, 2017.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Produção Artesanal E Práticas Socioculturais Associadas À Cajuína No Piauí**. [S.l.]; 2008-2009.

LEAL, Ronilton. Conheça a história da Buriticoop – cooperativa de buriti de palmeia do Piauí. **Portal Ponto X**. 25 novembro de 2019. Disponível em:

<https://portalpontox.com/conheca-a-historia-da-buriticoop-cooperativa-de-buriti-de-palmeira-do-piaui/>. Acesso em jan. 2023.

LOPES, Zeno. Fábrica Lili Doces. **Ipiranga do Piauí**. 2021. [Entrevista cedida a] Idria Portela no programa Piauí de Riquezas. G1 Piauí. Disponível em: <https://g1.globo.com/pi/piaui/video/fabrica-de-doces-faz-parte-da-historia-local-e-funciona-onde-ipuranga-do-piaui-nasceu-8889926.ghtml>. Acesso em jan. 2023.

LOYD, R. **À mesa com Gilberto Freyre**. 1. ed. São Paulo: Senac, 2004.

MACHADO, Marcilene. **Observatório Gastronômico – SENAC**. [S.l.]. 2019. Caju no Piauí. Disponível em: <http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/caju-no-piaui/> Acesso em jan. 2023

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação. Identidade cultural e alimentação**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

MATOS, D.M.; MARQUES, F. R.S. **Histórico do açúcar e propostas de valorização da confeitaria regional**. Manaus. 2019.

MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no brasil**. 2011.

OLIVEIRA, Karol. Em 165 anos, sabores de Teresina se consagram nacionalmente. **Portal O Dia**. [S.l.] 16 ago. 2017. Disponível em: <https://portalodia.com/noticias/teresina/em-165-anos,-sabores-de-teresina-se-consagram-nacionalmente-304095.html>. Acesso em jan. 2023

PELOSI, M. S., LEITE, I., PASSOS, L., FERREIRA, C., SABAA-SRUR, A. U. O., & FIALHO, E. (2020). Avaliação físico-química e capacidade antioxidante do extrato de buriti (*Mauritia flexuosa* L.) e atividade antitumoral em linhagem celular de câncer de mama MDA-MB-231. **Brazilian Journal of Development**, 6(4), 17493-17515.

POULAIN JP. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2. ed. Florianópolis: UFSC; 2013

RIBEIRO, J. L.; BARRETO, A. L. H. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA-Meio Norte). Rapadura de Caju: processamento artesanal. Teresina. 2017. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/167931/1/Rapadura-de-caju-final.pdf>. Acesso em jan. 2023

RIBEIRO, L.B.; DODEBEI, V.; ORRICO, E.G.D.; **Memórias afetivas: como lembrar e representar a informação**. João Pessoa. 2015.

SAMPAIO, M.B.; CARRAZZA, L. R.; **Manual Tecnológico de Aproveitamento Integral do Fruto e da Folha do Buriti (*Mauritia flexuosa*)**. Brasília – DF. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN). Brasil, 2012.

SEMAS (Secretaria Municipal de Assistência Social), Prefeitura de Oeiras -PI.

Oeiras capacita mulheres da zona rural para produção de doces e geleias artesanais. 27 set. 2022. Disponível em: <http://oeiras.pi.gov.br/27/09/2022/oeiras-capacita-mulheres-da-zona-rural-para-producao-de-doces-e-geleias-artesanais/>.

Acesso em 02 jan. 2023.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS (SBRT). Painelas para fabricação de doces caseiros. Belo Horizonte: CETEC, 2007. Disponível em <http://www.sbrtv1.ibict.br/upload/sbrt7000.html?PHPSESSID=6aa56910df57f5c60f1bee9de0deef0>. Acesso em 09 de janeiro de 2023.

SILVA NETO, R. M., de ABREU, F. A. P., & PAIVA, F. D. A. (2009). Cajuína. Embrapa Agroindústria Tropical-Circular Técnica (INFOTECA-E).

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C.C.; **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas** - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009.