



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

ADRIANA DOS SANTOS MIRANDA

**DESTRINCHANDO O BODE: DO ABATE A BUCHADA NA COMUNIDADE
QUEIMADA DA ROÇA, EM SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ**

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

ADRIANA DOS SANTOS MIRANDA

DESTRINCHANDO O BODE: DO ABATE A BUCHADA NA COMUNIDADE
QUEIMADA DA ROÇA, EM SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

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

Orientadora: Profa. Ma. Gerlane Dantas da
Silva

SÃO RAIMUNDO NONATO

2023

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

Miranda, Adriana dos Santos

MM672dd Destrinchando o bode : do abate a buchada na comunidade Queimada da Roça, em São Lourenço do Piauí / Adriana dos Santos Miranda. - 2023.
51 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2023.

Orientadora : Profa Ma. Gerlane Dantas da Silva.

1. Gastronomia. 2. Comida afetiva. 3. Cozinha piauiense. 4. Caprinos.
I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Josué de Moura Costa CRB 3/1130

ADRIANA DOS SANTOS MIRANDA

DESTRINCHANDO O BODE: DO ABATE A BUCHADA NA COMUNIDADE
QUEIMADA DA ROÇA, EM SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

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

Orientadora: Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva

Aprovada em: 31/07/2023.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva (Orientadora)
Instituto Federal do Piauí (IFPI) – Campus São Raimundo Nonato

Profa. Ma. Josilene Barbara Ribeiro Campos
Instituto Federal do Piauí (IFPI) – Campus São Raimundo Nonato

Profa. Dra. Jaqueline Pereira de Sousa
Universidade do Vale de São Francisco (UNIVASF)

A Deus, minha família e amigos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os professores e servidores do IFPI, Campus São Raimundo Nonato Piauí por todas as contribuições.

Agradeço a Deus que me deu forças para chegar até aqui e nunca me deixar desistir. A mim e a cada um que um dia desacreditou que eu iria conseguir, pois isso me deu forças para prosseguir.

A minha orientadora Gerlane Dantas que muito contribuiu em toda a minha caminhada acadêmica desde o início de tudo, nunca desacreditou que eu fosse capaz de chegar até aqui, pessoa incrível e coração gigante.

A todos os meus professores que foram de suma importância na minha caminhada acadêmica.

A minha mãe Jacira Gomes dos Santos, meu irmão Albano Gomes dos Santos e minha filha Isabella dos Santos Vilanova que foram minha base para superação de cada obstáculo encontrado. Em especial a minha vizinha Geromilda Gomes dos Santos por ter deixado em mim memórias de uma infância sem sombra de dúvidas incrível. Meus patrões Biraci Damasceno e Maria Bonfim por toda paciência, compreensão e apoio.

Aos meus amigos que sempre estiveram ao meu lado, em especial Samara e Ulisses, que muito me ajudaram no início deste sonho. Paulla Cristine, sou grata, você e as suas contribuições durante toda minha pesquisa de campo.

Agradeço a todos os moradores da Comunidade Rural Queimada da Roça em especial professora Uita Magnólia, Seu João Elias e Dona Francisca que contribuíram com vasto conhecimento em relação ao tema abordado, por nos receber de braços abertos em suas residências, mostrando um pouco de sua rotina para que se fosse possível a coleta de dados.

Por fim ser grata a cada um que aqui talvez não tenha sido citado mais contribuiu de forma direta ou indireta para que tudo isso fosse possível.

“Se cheguei até aqui foi porque me apoiei em ombros de gigantes.”

Isaac Newton

RESUMO

Esta monografia apresenta uma pesquisa sobre a produção da buchada de bode na comunidade rural Queimada da Roça, no município de São Lourenço do Piauí. Os objetivos desta pesquisa foram identificar as etapas de produção, verificar a disponibilidade de matéria-prima e conhecer as técnicas voltadas ao preparo da buchada de bode, e apresentar as principais características deste prato. A pesquisa foi feita de modo exploratório e descritivo de abordagem qualitativa e natureza aplicada com pesquisa de campo. Parte dos hábitos alimentares do sertanejo, a buchada de bode pode ter sua cultura de produção ameaçada, especialmente por se verificar a concentração da mão de obra com pessoas de meia e terceira idade e do pouco interesse demonstrado pelos jovens em aprender e produzir esse prato tão emblemático do nordeste brasileiro.

Palavras-chave: comida afetiva; cozinha piauiense; caprinos; vísceras.

ABSTRACT

This monograph presents a research on the production of buchada de bode in the rural community Queimada da Roça, in the municipality of São Lourenço do Piauí. The objectives of this research were to identify the production stages, check the availability of raw materials and learn about the techniques used in the preparation of buchada de bode, and to present the main characteristics of this dish. The research was carried out in an exploratory and descriptive way with a qualitative approach and applied nature with field research. Part of the eating habits of the sertanejo, buchada de bode may have its production culture threatened, especially due to the concentration of labor with middle and elderly people and the little interest shown by young people in learning and producing this emblematic dish of northeastern Brazil.

Keywords: affective food; cuisine from Piauí; goats; viscera.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Soltura dos bodes.....	17
Figura 2 - Mapa do Piauí com a localização de São Lourenço do Piauí.....	18
Figura 3 - Mapa da localização da Comunidade Queimada da Roça.....	20
Figura 4 - Moradores de Queimada da Roça.....	22
Figura 5 - Praça da Comunidade Queimada da Roça.....	22
Figura 6 - Fluxograma do abate do bode e preparo da buchada.....	28
Figura 7 - O bode após o jejum.....	29
Figura 8 - Carcoços presentes nas vísceras devido a alimentação do bode por favela.....	30
Figura 9 - Bode pendurado de ponta cabeça no juazeiro.....	31
Figura 10 - Sangria do bode.....	32
Figura 11 - Retirada da pele.....	33
Figura 12 - Deslocamento da pele com as mãos.....	33
Figura 13 - Término da retirada da pele.....	34
Figura 14 - Seu João Elias pendura a pele na cerca que divide uma casa da irmã Uita.....	34
Figura 15 - Vísceras brancas visíveis.....	35
Figura 16 - Aparando as vísceras brancas com o casal Francisca e João.....	35
Figura 17 - Gravata do bode.....	36
Figura 18 - Seu João Elias cortando as vísceras vermelhas em cima do sepo.....	37
Figura 19 - Divisão das bandas do bode.....	37
Figura 20 - As duas bandas bode e espinhado pendurados na cozinha.....	37
Figura 21 - Retirada do espinhaço.....	38
Figura 22 - Corte do espinhaço do bode no sepo.....	38
Figura 23 - Primeira limpeza das vísceras brancas.....	40
Figura 24 - Uita ensinando a melhor forma de limpeza do bucho.....	41
Figura 25 - 1ª limpeza para retirada das sujidades mais grossas. a-tripas, b-bucho e c-livro.....	41
Figura 26 - a -Vareta de marmeleiro. b- virada das tripas.....	42
Figura 27 - Raspagem do bucho e do estômago.....	43
Figura 28 - Temperando as vísceras.....	44
Figura 29 - Recheando o bucho com as vísceras temperadas.....	44
Figura 30 - Buchada pronta para ser cozida.....	45
Figura 31 - Buchada de bode cozida.....	46

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
1.1	TRAJETÓRIAS METODOLÓGICAS.....	14
1.2	CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ.....	18
1.2.1	Prazer, sou Queimada da Roça!.....	19
2	O BODE E O SERTÃO NORDESTINO.....	23
3	DESTRINCHANDO O BODE: DO ABATE A BUCHADA.....	28
3.1	O ELEITO: O ABATE DO BODE.....	29
3.2	RETIRADA DAS VÍSCERAS.....	35
3.2	LIMPEZA DAS VÍSCERAS.....	39
3.3	BUCHADA.....	43
4	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	47
	REFERÊNCIAS.....	49

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um fator primordial para a sobrevivência da humanidade ao considerar as necessidades orgânicas do corpo, contudo não podemos deixar de associá-la as relações sociais por meio da sua dinâmica de construção pautada de significados e simbolismos entorno do alimento. Dessa forma a alimentação excede a dimensão biológica, onde o alimento ganha um significado cultural através da comida.

Dado o exposto, esse trabalho se propõe a estudar a buchada de bode, comida vinculado á cultura alimentar do nordestino. De abordagem qualitativa e natureza aplicada, tratou-se de uma pesquisa de campo, exploratória e descritiva. De maneira que os procedimentos metodológicos aplicados foram a pesquisa bibliográfica e/ou documental seguida da pesquisa participante e história oral.

Dessa forma,

Chama-se de buchada a peça inteira do estômago do animal, suas vísceras, ou seja, bucho e miúdos. Esses artigos serão usados para a confecção de um prato que, por analogia ao grande estômago, é batizado também de buchada: pedaços do estômago caprino ou ovino são costurados em forma de bolsa em que os miúdos temperados cozinham protegidos pela cápsula de tecido. Um cozido robusto, forte, de longa cocção, e que o sangue do bode é um dos ingredientes tradicionais do preparo. (Albertim, 2020b, p. 106).

A buchada de bode ou simplesmente buchada, é um prato que tem o objetivo de complementar as necessidades alimentares de muita gente, ou como se diz, é um “prato de sustança”. É considerada um alimento forte e de difícil digestão, que exige tempo e habilidades em seu preparo, é vista como uma comida tradicional por diversas pessoas, incluindo as famílias da comunidade Queimada da Roça, no município de São Lourenço do Piauí.

A Queimada da Roça é uma comunidade localizada no município de São Lourenço do Piauí, ao sudoeste do estado do Piauí, onde vive aproximadamente sessenta famílias que possuem criação de rebanhos de caprinos. O bode animal oriundo do Sudoeste da Ásia e Europa Oriental veio para o Brasil trazido pelos portugueses no período da colonização. Sua força e resistência aos longos períodos de seca fez esses animais serem considerados o símbolo do sertão nordestino.

Dessa forma, o problema de pesquisa surgiu a partir da necessidade de compreender a relação cultural e econômica de um prato bastante apreciado na gastronomia brasileira, mais ainda marginalizado devido ser uma preparação oriunda do subproduto do bode e, conseqüentemente, contribuir com novas sistematizações acerca desta temática. Assim, a pesquisa partiu da seguinte questão norteadora: como se encontra o preparo da buchada de bode entre as famílias da comunidade Queimada da Roça em São Lourenço do Piauí?

Portanto, ao considerar o problema de pesquisa tornou-se oportuno refletir sobre a produção dessa comida na Comunidade rural Queimada da roça em São Lourenço do Piauí. De forma a entender a cultura alimentar a partir da caprinocultura, ao mesmo tempo em que identificar e registrar a prática do preparo da buchada de bode no sertão piauiense, uma vez que as técnicas, significados e suas dimensões simbólicas que envolvem o ritual do preparo da buchada vêm perdendo seus costumes cada vez mais ao longo do tempo.

Diante disso, destaca-se que o bode é considerado um animal de grande resistência, e no Piauí a sua produção e consumo é relativamente grande, já que boa parte da criação de caprinos encontra-se no semiárido nordestino.

Assim, nota-se que a caprinocultura favorece a expansão do consumo da buchada no estado, uma vez que é comum após o abate do animal ter-se um aproveitamento integral do animal. Com isso, o uso de suas vísceras para a produção da buchada tornou-se um hábito entre a população de Queimada da Roça e de outras comunidades do Piauí, já que estas dispõem de grande criação de caprinos para comercialização e consumo doméstico.

Vale ressaltar que a buchada é um prato bastante apreciado na gastronomia brasileira sobretudo pelos admiradores da cozinha nordestina, apesar de seu da escassez de matéria-prima vinculada a difícil e demorada tarefa do beneficiamento das vísceras do bode. Fato este que veio a despertar essa autora a necessidade de obter um maior conhecimento sobre essa temática e a sobre as técnicas de preparo e consumo dessa comida pela comunidade Queimada da Roça.

Em suma, pretende-se com esse estudo expor um pouco da história desta preparação que na minha infância era muito casual em nossa rotina, pois é uma comida que traz uma linguagem da cultura alimentar de um grupo, expressa desde dimensões identitárias e da memória que me remete a uma lembrança boa de festas, fins de semana no interior e mesa cheia.

Lembro-me bem de minha avó que cuidadosamente logo após meu avô abater o bode recebia uma bacia por ele trazido até ela na cozinha, o fogão a lenha sempre aceso a chaleira sempre a ferver para o preparo do café, em sua cabeça sempre um pano amarrado, nesta bacia continha as (tripas) vísceras brancas e as vísceras vermelhas (fígado, rins, coração, língua e pulmões). Os pulmões, por ela chamados de bofe, era batido com uma faca e cortado em pequenos pedaços, em cima de uma tábua. Em seguida, ela cortava as demais vísceras vermelhas que rapidamente eram levadas a cozer com os poucos temperos que tinha disponível, a prevalecer o cheiro da pimenta-de-cheiro e o coentro que ela sempre plantava, com um cozimento não muito demorado logo esse cozido com pouco molho grosso logo era servido com cuscuz ou beiju. Seu café rapidamente tomado logo ia a tratar as vísceras brancas que ali a aguardava em uma bacia, entre um afazer e outro ela colocara ali um pouco de água. Apanhava uma rodilha colocava a bacia na cabeça e se dirigia a fonte de água mais próxima a sua casa que era uma barragem, eu no início da adolescência sempre a acompanhava por curiosidade e para ajudá-la pegando água. Ao avistar uma sombra não muito próxima a água ali ela fazia as primeiras etapas da limpeza vindo a ser finalizadas em casa. Após serem feitas as buchadinhas e temperadas eram guardadas bem cobertas com um pano para serem cozidas no dia seguinte.

Sendo assim, esta pesquisa é motivada pelo interesse de averiguar o quão a população da comunidade Queimada da Roça no município de São Lourenço do Piauí se identifica com a produção da buchada de bode, e consequentemente levantar informações acerca do tema proposto, a fim de contribuir para a gastronomia da microrregião de São Raimundo Nonato, consequentemente do Piauí.

Portanto, para melhor entendimento, a apresentação desse trabalho divide-se em três momentos. No primeiro a introdução, que seguirá com os apontamentos das escolhas metodológicas e o trabalho de campo, e se dedicará caracterização da do município de São Lourenço do Piauí e da comunidade rural Queimada da Roça em São Lourenço do Piauí.

Já a construção do segundo capítulo teve como finalidade interpretar a cultura alimentar do Nordeste e sua relação com a caprinocultura, por conseguinte entender essa dinâmica no Piauí, e apresentar um panorama geral sobre o tema.

A buchada de bode é abordada no terceiro capítulo, pois buscou-se destacar

a vivência que tive na casa de uma família em Queimada da Roça, a fim de registrar todo o ritual que a envolve, desde o abate do bode até a comensalidade no final de semana com amigos e vizinhos da comunidade, o que me remeteu as minhas memórias familiares em torno dessa comida. Fato este que a identificação das técnicas de preparo e do registro se misturam com as minhas memórias e narrativas pessoais uma vez que o trabalho fez uso da pesquisa participante.

Por fim, as considerações finais trazem as conclusões das observações a partir dos resultados encontrados e as correlacionam com os objetivos propostos.

Contudo, cabe pontuar, para elucidar qualquer dúvida do ponto de vista ético da pesquisa, que nesse estudo se fez uma opção por manter os nomes das entrevistadas e entrevistados. Entendeu-se que colocar os interlocutores no anonimato não acrescentaria nada em suas vidas, em parte por suas particularidades, tornam-se facilmente identificáveis devido as suas representatividades perante o grupo. Dado que o anonimato ia de encontro aos objetivos dessa pesquisa e das pessoas da comunidade Queimada da Roça que corroboraram com a pesquisa afim de contribuir para o resgate e memória das famílias do local, pois percebem a necessidade de preservar a história para as novas gerações, pois muito já se perdeu.

1.1 TRAJETÓRIAS METODOLÓGICAS

Para alcançar os objetivos expostos anteriormente, estratégias metodológicas foram adotadas para entender o estado da arte que circunda o preparo da buchada de bode paralelamente que se compreendia a relação desse animal com a Comunidade Queimada da Roça.

Assim, devemos compreender a pesquisa como um conjunto de ações e propostas para encontrar a solução para um determinado problema, que têm por base procedimentos racionais e sistemáticos. Assim, a pesquisa é realizada quando se tem um problema e não se tem informações para solucioná-lo (Moresi, 2003). Dessa forma, para alcançar os objetivos propostos optou-se por uma abordagem qualitativa de natureza aplicada, caracterizando como uma pesquisa de campo, cujo objetivo classifica-se como exploratória e descritiva.

A pesquisa do tipo qualitativa é caracterizada como um processo de reflexão e análise da realidade através da utilização de métodos e técnicas para

compreensão detalhada do objeto de estudo em seu contexto histórico (Oliveira, 2010). Assim, ela permite por meio do seu fundamento teórico explicar os processos sociais ainda pouco conhecidos referentes a grupos particulares, propicia a construção de novas abordagens, revisão e criação de novos conceitos durante a investigação (Batista; Matos; Nascimento, 2017).

A pesquisa de campo pode ser definida como uma investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu algum fenômeno, ou que dispõe de elementos para explicá-lo (Moresi, 2003). Logo, o trabalho de campo, se deu a partir das concepções pontuadas por Fonseca (2002) que afirma que nesse tipo de pesquisa ocorre investigações bibliográficas e/ou documental, mas que avança para o espaço da coleta de informações juntos aos sujeitos da pesquisa, ao mesmo tempo que se faz uso de diversos tipos de métodos de pesquisa como a pesquisa participante e a história oral. Essas duas pesquisas foram utilizadas com mais afinco durante o estudo de campo na Comunidade Queimada da Roça.

Por sua vez a pesquisa participante “caracteriza-se pelo envolvimento e identificação do pesquisador com as pessoas investigadas” (Silveira; Córdova, 2009, p. 40). Ela possibilita o envolvimento entre o pesquisador e o pesquisado, pois o contexto subjetivo permite a construção de confiança entre os autores envolvidos, pois estabelece vínculos de confiança e formas favoráveis à captação das informações. Em segundo plano, a metodologia da história oral “recorre à memória como fonte principal que a subsidia e alimenta as narrativas [...], o “passado espelhado no presente [que] reproduz, através de narrativas, a dinâmica da vida pessoal em conexão com procedimentos coletivos” (Meihy; Holanda, 2007, p. 16).

Após a realização do levantamento bibliográfico que foi fundamental, pois permitiu realizar uma análise das publicações acadêmicas ou não mapeadas em relação a essa temática, partimos então para etapa seguinte, isto é, o estudo de campo em busca de respostas para o problema dessa pesquisa na comunidade Queimada da Roça.

Minha pesquisa teve abordagem do âmbito qualitativo, com objetivo de levantar informações através de conversas informais junto a moradores. Ao realizar estas conversas foi utilizado aparelho celular para a gravação de áudio. Deixando claro que fui muito bem acolhida nesta comunidade, apesar do receio tanto de minha parte quanto da parte dos moradores. Vale ressaltar que foram entrevistados cerca de seis moradores, numa faixa etária entre 35 e 70 anos.

A comunidade Queimada da Roça despertou meu interesse em estudar sua relação com a buchada de bode devido três fatores, que podem ser enumerado a seguir: primeiro, a localidade situa-se próxima a área urbana do município cerca de 15 quilômetros, o que facilitou a logística de deslocamento e redução dos custos financeiros; segundo, a comunidade é famosa no município pela buchada de bode ou vísceras do bode que são comercializadas para a produção da buchada de bode. Isso se configura pôr as famílias da comunidade serem agricultoras familiares e mantém suas criações de caprinos que são sua principal fonte de renda, em sua maioria; o terceiro fator remete a um interesse pessoal vinculado as minhas memórias familiares, junto a minha vó que me fez valorizar esse animal e me ensinou a preparar uma buchada como ninguém.

Sou Lourenciana e a comunidade que cresci, denominada Teobaldo, desapareceu devido os moradores que lá residiam terem se mudado para outras cidades ou para área urbana do município, o que não me permite mais fazer um registro do processo de produção dessa comida, mas as minhas lembranças permanecem fortes e comungo com as práticas de preparo da buchada da Queimada da Roça.

Apesar da minha relação com a comunidade Queimada da Roça não ser tão íntima, possuo conhecidos que lá residem, o que facilitou de alguma forma o contato com os moradores da comunidade e permissão para realizar esse estudo.

Dessa forma, com antecedência entrei em contato com um conhecido que lá reside, ao qual me direcionou o telefone de sua irmã Uita Magnólia Soares dos Santos, essa que por sua vez assume diversas funções visto que é professora, camponesa¹, moradora e mobilizadora/animadora da localidade. Em meados do mês de outubro de 2022 marcamos um sábado pela manhã, horário propício para ambas as partes. Como resido na sede do município, no dia marcado, logo pela manhã, me desloquei até a comunidade de motocicleta. Logo me dirigir a um mercadinho, situado na entrada, busquei informações sobre a residência da dona Uita, minha principal interlocutora.

Ao nos encontramos, ela foi minha primeira entrevistada ao terminarmos nossa conversa ela despertou interesse em me acompanhar durante as vistas as

¹ Nesse trabalho não se busca fazer distinções entre campesinato e agricultura familiar ou de base familiar, pois são considerados sinônimos e o foco são as pessoas, ou seja, os autores e autoras que escrevem suas vidas e vivem no campo com sua família, possuindo relação com a terra (Santos, 2022).

demais residências. Há única dificuldade aparente encontrada foi a timidez e o receio dos moradores em conversar com uma pessoa “estranha” mas no decorrer da conversa os interlocutores foram se soltando e ao final consegui com êxito todas as respostas

necessárias. Ao meio-dia retornei ao ponto inicial a casa da professora onde ela veio a convidar para o almoço após a refeição foi dado por encerrada a minha visita à comunidade rural Queimada da Roça.

Venho enfatizar que nesta primeira visita não foi possível acompanhar o abate do bode devido, o mês de outubro ser início do inverno em nossa região onde foi relatado pelos moradores que neste período o bode consome a folha que sai nova na caatinga e a buchada vem a não servir para o consumo devido sua coloração esverdeada.

Houve uma pequena pausa em minha pesquisa por problemas adversos a minha vontade, vindo a ser retomada no ano de 2023. No dia 06 de maio do mesmo ano, juntamente com minha orientadora e uma amiga convidada a me auxiliar, fomos a uma segunda visita em um período propício ao abate. Professora Uita, como sempre pronta a ajudar, não disponibilizava do animal para o abate, mas me encaminhou aos seus compadres e vizinhos, Seu João Elias e dona Francisca que com antecedência preparou o animal. Confirmamos a segunda visita para um sábado pela manhã

Logo, às seis da manhã nos encontrávamos na comunidade. Vi minha orientadora encantada com o soltar dos bodes do chiqueiro (Figura 1), havia bodes e cabras adultos e cabritos por toda praça da comunidade. Nesta segunda visita pude presenciar o abate do bode do início ao fim, como será relatado nos próximos capítulos a seguir.

Figura 1 - Soltura dos bodes



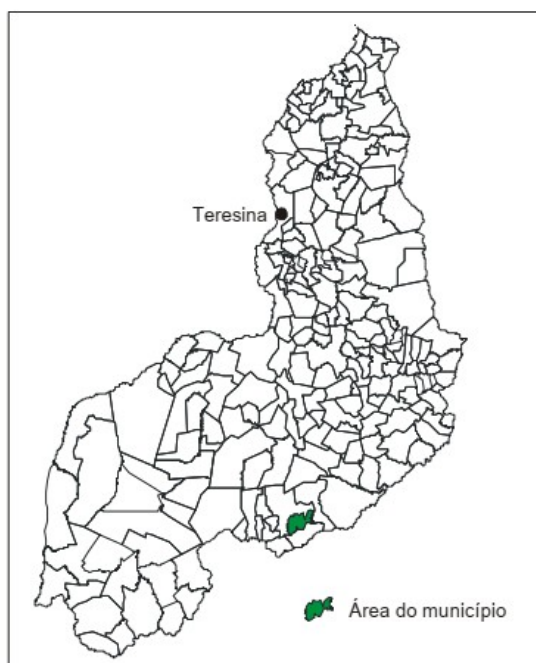
Fonte: Silva (2023).

1.2 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

O município de São Lourenço do Piauí foi emancipado em 29 de abril de 1992, tem uma população estimada de 4.501 moradores (IBGE, 2021). Seu padroeiro São Lourenço tem festividades comemorativas entre os dias 01 e 10 de agosto. A cidade está localizada ao sudoeste do estado do Piauí (Figura 2), na região da Caatinga bioma característico do semiárido brasileiro. Situado na microrregião de São Raimundo Nonato, fica no limite do “município de São Raimundo Nonato ao norte, ao sul com Fartura do Piauí e o Dirceu Arcoverde, a Leste com Coronel José Dias e Dirceu Arcoverde e, a Oeste com São Raimundo Nonato” (Aguiar; Gomes, 2004, p. 2).

O estado do Piauí ocupa o terceiro lugar na criação de caprinos no Brasil, estando atrás apenas dos estados da Bahia e de Pernambuco. A criação de bode se desenvolveu principalmente com raças consideradas nativas como Moxotó, Canindé, Repartida, Gurguéia, Marota e Graúna, que possuem como principais características a rusticidade e a adaptabilidade ao meio ambiente, entre tanto se pode observar que a maior parte do rebanho brasileiro ainda é predominante com os animais sem raça definida (SRD) (Sidersky, 2017; Bosisio Júnior, 2005). Os animais sem raça definida são chamados de pé duro.

Figura 2 - Mapa do Piauí com a localização de São Lourenço do Piauí



Fonte: Aguiar; Gomes (2004).

O município de São Lourenço do Piauí possui a caprinocultura como uma importante atividade para a população local, com um rebanho aproximado de 28.203 caprinos número alto quando comparados a outros animais, como podemos observar no quadro 1.

Quadro 1 – Número de animais no município de São Lourenço do Piauí

PECUÁRIA	NÚMERO DE CABEÇAS
Caprinos	28.203
Ovinos	19.638
Suínos	7.178
Bovinos	1.947

Fonte: Elaborado pela autora conforme IBGE (2017).

Vale destacar que São Lourenço do Piauí se encontra vizinho ao município de Dom Inocêncio que possui a maior criação de bode do Piauí. Aspectos que levam a ter relevante papel na aquisição desse animal por toda a população de São Lourenço do Piauí.

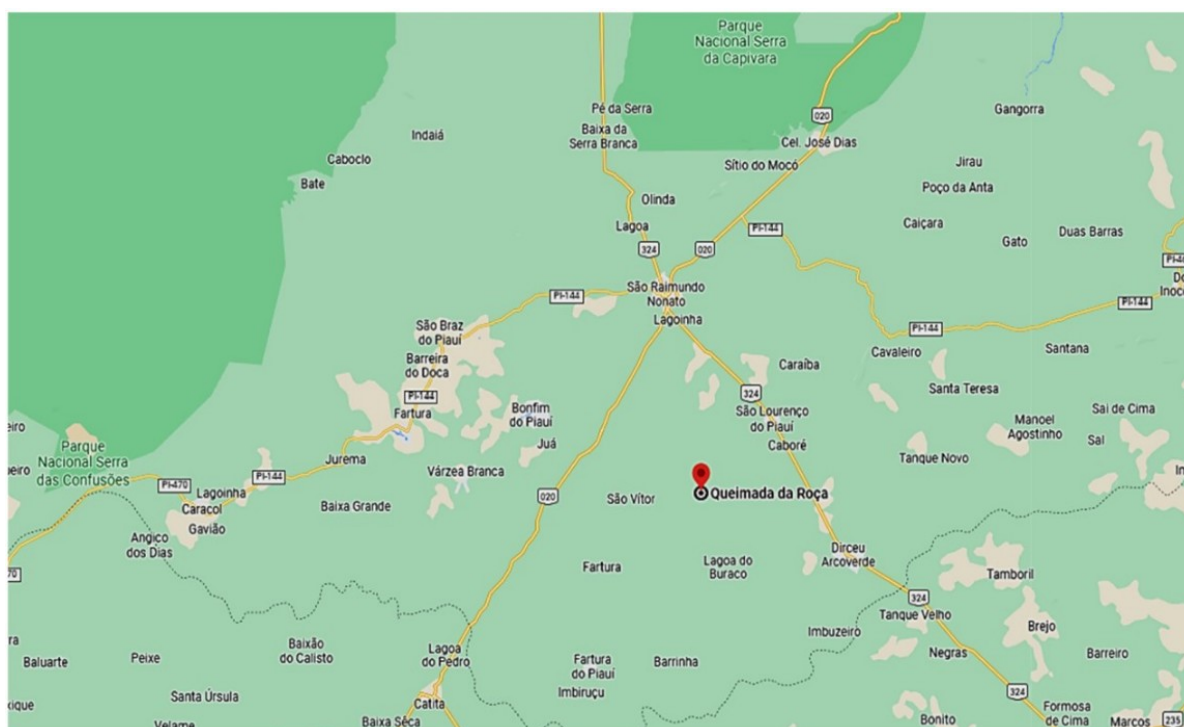
A população local é formada por agricultores que sobrevivem da agricultura familiar através da cultura do milho e do feijão, bem como da criação de animais de pequeno porte para consumo e comercialização, como é o caso do bode. Assim é

comum os criadores de caprinos venderem a carne desse animal como meio de aumentar sua renda familiar e fazer a utilização dos seus componentes não constituintes da carcaça (vísceras) para consumo próprio, não sendo incomum também sua comercialização. Com isso, a criação de bode passou a ter lugar de destaque como atividade econômica para o produtor local lourenciano.

1.2.1 Prazer, sou Queimada da Roça!

A comunidade Queimada da Roça fica localizada na zona rural do município, cerca de 15 quilômetros da área urbana, e é bem conhecido pela criação de caprinos e pela buchada.

Figura 3 - Mapa da localização da Comunidade Queimada da Roça



Fonte: Google Maps (2023).

Seus primeiros registros de povoação podem datar de cerca de 1870, quando o senhor José Luiz do Nascimento se aproveitando de queimadas feitas com âmbito de criar estradas ou até mesmo alimentar os pequenos animais, ali recém-chegado fez uma roça a qual sua colheita foi bem proveitosa, animado com o resultado obtido

resolveu crescer sua roça e ali se instalou. Devido a essa prática muito comum denominou-se o nome da comunidade Queimada da Roça.

Por volta dos meados de 1953 veio a ser construída a primeira capela da comunidade, o padroeiro escolhido foi São Francisco de Assis, tendo suas festividades iniciadas no dia 29 de setembro se estendendo com a procissão em 09 de outubro.

A comunidade é constituída por cerca de 60 famílias agricultoras e criadoras de pequenos animais para consumo e comercialização. Bastante comum que os criadores de caprinos os vendam como meio de aumentar a sua renda familiar.

O bode está ligado diretamente à cultura alimentar da comunidade rural Queimada da Roça por se tratar de animal de fácil manejo, vindo a exigir pouca alimentação e resistente aos longos períodos de seca de no Piauí.

A caprinocultura vem a ser a principal atividade econômica dos pequenos produtores rurais. Após o abate o bode pode ser destinado ao consumo ou até mesmo ao comércio local. Suas vísceras brancas e vísceras vermelhas não constituintes da carcaça muitas vezes são limpas, vendidas ou utilizadas para consumo próprio, vindo a ser sempre bem aceito na alimentação desta comunidade rural Queimada da Roça em São Lourenço do Piauí.

Na figura 4 registrada no dia do abate do bode na frente da casa do casal dona Francisca e seu João, traz alguns dos moradores mais antigos da comunidade, que fizeram parte desse dia se juntando para assar as carnes e preparar o almoço, e claro tudo regado a muita conversa e risada, e consequentemente muitos saberes. Estes moradores foram de suma importância para a pesquisa, na foto podemos ver da esquerda para a direita Valério, Amanda da Luz, Francisco bem a sua frente Ellen Sophia, Raimunda, João Elias, Francisca a sua frente Amanda Luiza, Eliene, Uita Magnólia.

Cabe ressaltar a hospitalidade da comunidade e dos anfitriões no dia, dona Francisca e seu João Elias trabalharam o dia todo com o cuidado de passar todos os seus conhecimentos entorno do abate do bode até o preparo da buchada. Seu João Elias até posou para as fotos, coisa rara de acontecer. Ele sempre retornava à cozinha entre um afazer e outro. Contava histórias e dava risadas entre esses relatos disparava “poucas pessoas tem o privilégio de tirar fotos minhas. Penso que nem minha família tem fotos atuais minhas, pois se tem coisa que não gosto é de fotos” (Castro, J., 2023). Sempre entre esses momentos ia no muro passa sua faca

ligeiramente na pedra de amolar para garantir que realmente estava sempre bem afiada e apta para cortar as carnes.

A comunidade Queimada da Roça se organiza entorno da praça central, esta que foi reformada e reinaugurada neste ano de 2023 a partir da mobilização das famílias. Diante desta imagem (Figura 5) podemos observar que a comunidade se concentra basicamente em torno desta praça central e não em volta da igreja como acontece em outras comunidades. As cabras, bodes e caprinos são os que mais fazem uso desse espaço durante o dia.

Figura 4 - Moradores de Queimada da Roça



Fonte: Silva (2023).

Figura 5 - Praça da Comunidade Queimada da Roça



Fonte: Silva (2023).

2 O BODE E O SERTÃO NORDESTINO

“O bode tem a força proteica da carne bovina, mas não suas desvantagens”. (Albertim, 2020b, p. 105).

O bode é considerado um símbolo do Sertão nordestino pela resistência e adaptação e por ser fonte econômica e alimentar. A criação desses pequenos ruminantes é predominante em todo nordeste brasileiro, sendo destaque na economia do Sertão nordestino e na alimentação da população.

“Na Península Ibérica, os caprinos foram trazidos pelos árabes durante os sete séculos da dominação moura na região [europeia]. No Brasil, são os colonizadores portugueses, franceses e holandeses os primeiros a introduzirem este animal no País” (Bosisio Júnior, 2005, p.13). Dentre os tantos alimentos trazidos pelos europeus ao Brasil, as cabras e os bodes vieram juntos a outros animais, mas esses animais se adentram ao sertão brasileiro e fazem parte da paisagem da Caatinga e da vida dos sertanejos. No Nordeste, este animal não teve fácil adaptação como se imagina. O clima seco e a escassez de alimentos fizeram com que houvesse uma seleção natural de raças² prevalecendo assim animais de maior resistência ao meio (Bosisio Júnior, 2005).

Delgado, proteico e resistente, o bode, mais que o carneiro, também de origem ibérica, adaptou-se secularmente aos humores do clima e da geografia no Agreste e Sertão nordestinos. Alimenta-se de quase tudo o que encontra: arbustos, ervas e restos de vegetação. Como o homem, precisa tirar proveito da adversidade e transformar sua dieta incerta em uma das mais disponíveis e saudáveis carnes da região. (Albertim, 2020b, p. 105).

O bode alimenta-se basicamente de tudo que é disponibilizado a ele na Caatinga. Sua destreza e habilidade em pular cercas surpreende quem não tem um contato próximo a esse animal.

Miudeza nenhuma parece mais prejudicial à nossa economia pecuária do que o desprezo pelo gado miúdo. Julgá-lo depredatório seria enaltece-lo pela atribuição da magia de saquear uma zona, a do seu “habitat predileto”, já saqueado pela natureza. Ao contrário,

² As raças consideradas oficiais *Moxotó* e *Canidé* e as menos expressivas *Repartida*, *Marota*, *Gurguéia*, *Biritinga*, *Azul*, *Graúna*, *Nambi* e a *Orelha de Onça*, todas sem diferenciação genética e produtiva, sendo um rebanho com maior concentração de animais sem raças definidas (SRD) (Bosisio Júnior, 2005, p.13).

ele distribui-lhe o ânimo e animalidade, com os impulsos tradicionais de servir e resistir, procedentes da antiguidade mais distante. **A cabra não seca durante a seca.** Nutre-se da própria devastação da estiagem nordestina: cascas de árvores e arbustos, folhas secas, palha, esperança. Sobe onde outro gado não sobe – menos no conceito dos fazendeiros – para consumir resíduos vegetais ocultos entre as pedras das colinas (...). Estica-se com apoio nas patas traseiras – bípede provisório – para atingir os ramos altos que sobem para não serem comidos e, nessa postura, simboliza a luta pela sobrevivência: não é um bicho que come deitado. (Mota, 1969 *apud* Meneses, 2020, p. 117-118, grifo nosso).

É comum os criadores de caprinos venderem a carne desse animal como meio de aumentar a sua renda familiar e fazer a utilização dos seus componentes não constituintes da carcaça (bucha, tripas e vísceras) para consumo próprio, não sendo incomum também a comercialização. Com isso, a criação de bode passou a ter lugar de destaque como atividade econômica para o pequeno produtor local. “O sertanejo costuma afirmar que do bode se aproveita até o berro. Afinal, é ele a buzina e o despertador do agreste nordestino” (Bosisio Júnior, 2005, p. 17).

Diante disso, pode-se destacar o consumo de carnes de caprinos, sendo uma característica forte no Sertão nordestino. A carne caprina é considerada “magra com baixo teor de colesterol, boa textura e alto valor nutritivo, em especial proteico” e derivados podem ser preparados a partir das vísceras e leite da cabra. Este último pode ser direcionado para produção de manteiga, iogurte e queijos sendo uma boa alternativa a quem tem intolerância ao leite de vaca. A pele na produção de artigos de decoração e vestuário como cadeiras, chapéus e chinelos e o esterco para a adubação de hortas e roças. (Sidersky, 2017, p. 27).

Com esses aspectos descritivos, somados a facilidade de aquisição do animal, pode-se perceber o aproveitamento do bode por inteiro, suas carnes e vísceras na preparação de pratos podendo encontrar o bode assado bastante servido em churrascarias, o bode no leite de coco e a buchada de bode preparações essas que vem a compor a cozinha piauiense.

No contexto do Piauí, Matos (2007) afirma que por ser resistente e adapta-se bem às condições ambientais do estado, o bode foi o substituto do boi para o pequeno produtor. O autor ainda ressalta:

[...] Apesar de muito popular em nossa região, foi, durante algum tempo, muito discriminado; era conhecido como a “carne de criação”, a comida dos mais pobres. Os ricos, quando os ofereciam a amigos, sempre diziam estar servindo carneiros. [...] Muitas iguarias são preparadas com caprinos: o pernil ao forno, a costela de cabrito, o miúdo das vísceras, o espinhaço, o bode guisado, coração, fígado e rim aferventados para fazer o sarapatel, a buchada, o cozidão feito com o pescoço e a ossada e a carne seca de cabrito cortada em pedaços, misturada com arroz, além dos famosos e caros queijos e leite de cabra. (Matos, 2007, p. 54-55).

Contudo, Bosisio Júnior (2005) nos coloca que devido as características da carne caprina está vem ganhando espaço no cenário gastronômico do Brasil sendo mais representativa nos cardápios nordestinos, principalmente. “De sabor marcante, macia e com baixo teor de gordura, a carne caprina tem conquistado as mais sofisticadas mesas graças às criações especiais dos chefs da alta gastronomia e de gourmets brasileiros e estrangeiros” (Bosisio Júnior, 2005, p. 17).

Desse animal, as vísceras muitas vezes consideradas como subproduto, logo de qualidade inferior não ganham destaques na gastronomia. Contudo, a buchada de bode é uma comida de grande expressão para o sertanejo devido a sua sustança e sabor, e a influência desse prato chega junto com o colonizador. Assim, a buchada é uma preparação trazida pelos portugueses e inserida na culinária nordestina, tendo o cozimento das vísceras do bode dentro do bucho do animal.

Ocorre que, apesar das aparências, essa buchada não tem raízes no Sertão nordestino, nem mesmo em Portugal, terra de onde nos veio a receita. É que o jeito de cozinhar miúdos dentro do estômago do próprio animal chegou à Península Ibérica com os mouros (árabes da Mauritânia), que lá permaneceram até quando foram expulsos de Portugal (em 1257) e da Espanha (em 1492). O *bakbouka* logo fez sucesso na região norte de Portugal; e, depois, em muitas outras freguesias. *Maranhos*, assim acabou conhecido por lá. Também *bandova*, *borlhões* ou *burunhão*, a depender do lugar. Aqui chegou com os primeiros colonos e foi, pouco a pouco, tomando nosso jeito. (Albertim, 2020a, p. 24, grifo do autor).

Para o preparo da buchada de bode são necessários os intestinos e estômagos (vísceras brancas) e o coração, o fígado, os pulmões e os rins (vísceras vermelhas). As vísceras brancas são lavadas por várias vezes até que seja retirada

toda sujidade e aferventadas. O bucho³ e o estômago do animal são separados das demais vísceras, e estas são cortadas em tamanhos iguais (Lima *et al*, 2020)

No processo de produção tradicional da buchada as técnicas de preparo empregadas ocorrem geralmente, com o corte das vísceras, do estômago e do bucho são recheados dando formas de bolas fechadas com linha e agulha ou mesmo amarrados com as próprias tripas. O processo necessita que as bolas estejam amarradas para que não corra o risco de abrir durante o processo de cocção. Com relação a diferença entre os recheios existentes quando se produz esse prato, isso se dá com a adição ou não de arroz (Lima *et al*, 2020; Albertim, 2020b; Matos, 2007).

Um prato consumido basicamente por pessoas com menor poder aquisitivo já que as vísceras muitas vezes não são aproveitadas ou de menor interesse para boa parte da população já que ela é vista com subproduto e muitas vezes são descartadas.

Considerada um prato forte e com alto teor de gordura deve ser servida logo após seu cozimento, ou seja, quente acompanhada de arroz e pirão feito com seu próprio caldo. A forma de servir a buchada de bode varia de região para região sendo comum consumi-la no almoço, café da manhã e jantar (Albertim, 2020b; Matos, 2007). Portanto, essa preparação gastronômica reflete uma relação histórica para quem a consome e integra um panorama cultural. E vem por reforçar a identidade de um povo, se tornando muitas vezes um símbolo da cultura local, caracterizando uma sociedade tentando preservar seus alimentos e sua forma de produção e consumo.

Segundo Farias (2019), a buchada reflete uma íntima relação histórica de um grupo que a consome e integra também um panorama cultural que excede o prato em si. E vem por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se tornando assim muitas vezes um símbolo da cultura local, e essas características das sociedades tem conduzido a uma manutenção de sua identidade cultural. Porém temos observado que esta cultura alimentar vem sendo ameaçada devido a resistência das novas gerações em aprender e perpetuar esse conhecimento.

Acerca disso, enfatiza-se que apesar dos pratos nordestinos terem sobrevivido até os dias atuais, eles vêm sofrendo muitas mudanças, tanto na preparação como nos ingredientes utilizados, e essas alterações e modificações,

³ Refere-se ao intestino do animal que compõe as vísceras brancas junto com o estômago.

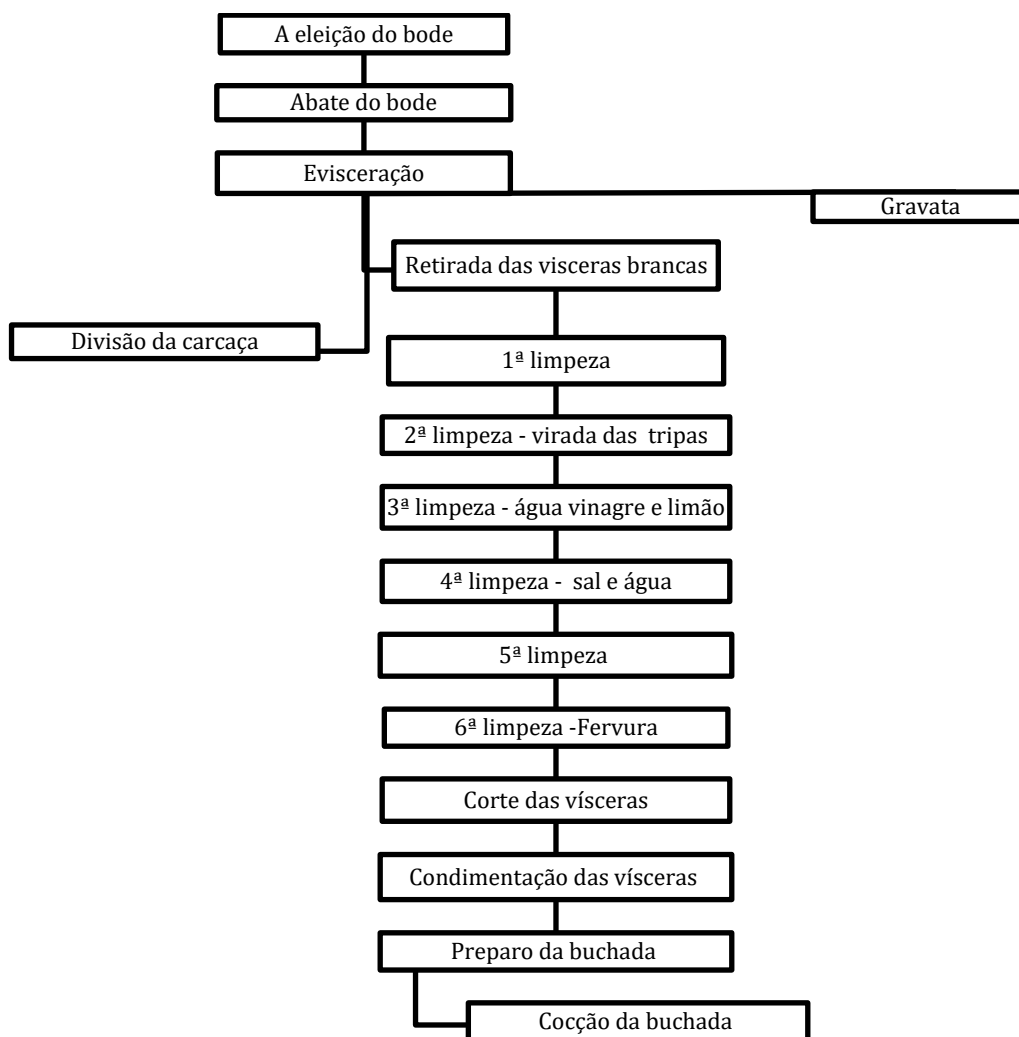
são reflexos da realidade do sertanejo que juntamente com a migração e o maior desenvolvimento das cidades lhes oportunizou melhores condições de vida (Ferraz *et al.*, 2023). O preparo da buchada de bode demanda tempo e habilidades de quem a produz, suas etapas demoradas de limpeza torna o prato pouco adequado à praticidade da vida moderna.

Assim, ressalta-se que resgatar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é indispensável para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma região, pois contém uma parte histórica que vem sendo passada de geração em geração, mas que inevitavelmente, vêm perdendo parte da sua essência devido às transformações globais que afetam na maneira das pessoas se alimentarem.

3 DESTRINCHANDO O BODE: DO ABATE A BUCHADA

Esse capítulo é o coração desse trabalho, pois ele trata diretamente do preparo da buchada, que inicia com a escolha do bode para abate. Aqui diretamente irei mostrar a vivência que tive na casa da Dona Francisca e Seu João Elias, onde pude acompanhar e pôr a “mão na massa”, desde o abate até a festa final que terminou com um almoço. Esse dia foi repleto de novos aprendizados e nostalgia para mim.

Figura 6 - Fluxograma do abate do bode e preparo da buchada



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

O fluxograma (Figura 6) é uma síntese dessa experiência, ao mesmo tempo

que busca apresentar as características do beneficiamento do bode até o preparo da buchada na comunidade Queimada da Roça.

3.1 O ELEITO: O ABATE DO BODE

Chegado o dia para acompanhar todas as etapas que as famílias da Queimada da Roça realizam para comer uma buchada, somos recepcionados pelo Seu João Elias e dona Francisca as 06:30h do sábado, 06 de maio de 2023. Destaca-se o horário pois esse era o máximo do tempo que deveríamos chegar para que ele abatesse o bode, caso nos atrasássemos teríamos que marcar outro dia.

Seu João Elias nos recebe com largo sorriso logo cedinho e dona Francisca sai para nós cumprimentar e logo retorna aos seus afazeres domésticos pois as visitas chegaram. Ele, nos direciona ao chiqueiro onde observamos ao tronco de um limoeiro preso por uma corda ao pescoço o bode eleito para ser abatido.

O animal é puxado pela corda oferecendo resistência, pois parece saber seu destino. O local onde será abatido é embaixo de um grande juazeiro de vasta sombra no fundo do quintal da família.

Figura 7 – O bode após o jejum



Fonte: Silva (2023).

O bode para o abate deve ser bem escolhido, o animal deve ter de seis a sete meses e castrado, animais sem castração a partir desta idade desenvolve um mal odor na carne vindo a ser desagradável no momento do consumo. A partir dessa idade o bode possui o estômago bem desenvolvido e sendo ideal para a produção da buchada. Preso ao entardecer e privado de refeições isso é necessário para que na hora do abate seu bucho esteja parcialmente vazio, pois será abatido logo ao iniciar do dia.

Outro ponto importante que interfere na qualidade da buchada é o período do ano que o bode é escolhido para o abate. De acordo com os moradores da Comunidade Queimada da Roça, na localidade os meses entre outubro e janeiro não contribui para qualidade da buchada, pois as favelas (*Cnidocolus quercifolius*) estão com as folhas novas e se o animal come deixa a buchada verde e não fica atrativa aos olhos, pois remete a uma má limpeza das vísceras. A folhagem verde da favela cria também caroços nas vísceras dos animais, o que é perceptível mesmo após o cozimento, logo diminui a qualidade da buchada.

Figura 8 - Caroços presentes nas vísceras devido a alimentação do bode por favela



Fonte: Silva (2023).

Essa temporalidade pode variar de acordo com o regime de chuvas no semiárido, o importante é observar quando as folhagens da favela caem e estão seca, pois assim contribui para definir o melhor tempo de abater os caprinos. Alguns moradores apontam que os “bodes não gostam de chuva” remontando a esses fatos. A aroeira é colocada como a melhor planta da Caatinga para alimentação desses animais, tanto verde quanto seca, pois não interfere no sabor da carne e

nem na qualidade da buchada.

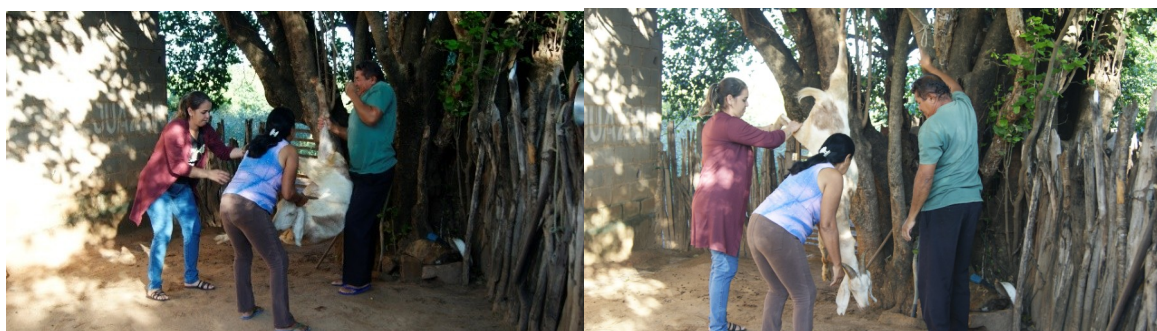
Após a escolha, o animal é preso amarrado pelo pescoço com uma corda, privado de alimentação e água no mínimo 24 horas antes do abate, como afirma seu “O principal é deixar ele 24 horas sem se alimentar” (Castro, J., 2022). Esse processo ajuda para que o bucho do bode venha a esvaziar, estando menor e vindo a facilitar o tratar da buchada.

O preparo da buchada começa já desde o momento em que o bode é elegido para o abate. Precisa ser adulto jovem, seis ou sete meses, estômago suficientemente desenvolvido para permitir a confecção de uma dezena de buchudinhas. (Albertim, 2020b, p.106).

Não havendo abatedouros municipais na cidade de São Lourenço do Piauí, o abate do animal é feito, geralmente, nos fundos das casas da comunidade. Com um machado, o bode recebe uma cacetada acima do chifre onde vem a ajoelhar e esfalecer. A corda que antes prendia seu pescoço passa a prender o pé direito do animal. O bode leva uma paulada acima do chifre.

Nesse dia tive que ajudar a suspender o bicho, devido o animal ser grande e pesado seu João o pendura de ponta cabeça, ainda se debatendo e esboçando algumas reações. Dona Francisca, como pode ser vista na figura 5, auxilia nesse momento, mas não é uma prática dela. Geralmente seu João Elias chama algum parente ou vizinho para ajudar nesse trabalho pesado.

Figura 9 - Bode pendurado de ponta cabeça no juazeiro



Fonte: Silva (2023).

A etapa seguinte do abate do bode é a sangria, que corresponde a drenagem de todo o sangue do animal, para concluir com sua morte. Podemos verificar no

discurso da Santos (2022) esse momento - “ao amanhecer o bode já está amarrado, leva uma paulada na cabeça, com uma faca faz um corte no pescoço onde vem a sangrar o bode, pega uma vasilha pra aparar o sangue.”

Figura 10 - Sangria do bode



Fonte: Silva (2023).

Essa prática de abate é comum nas áreas rurais do Nordeste, onde a caprinocultura se destaca. Como esses animais são utilizados como um todo para alimentação e sustento das famílias, e devido à falta ou precarização dos abatedouros públicos, é frequente o abate em casa com uma paulada na cabeça. Como podemos analisar no trabalho de Albertim (2020b, p.105), na Zona da Mata no Município de Gravatá em Pernambuco, que descreve a sangria - “o golpe é firme de faca no pescoço rompe a veia jugular e encerra a vida do animal, deixa de ser bicho para ser transformado em insumos culinários”.

O Sangue⁴ é aparado em uma vasilha que dona Francisca já havia deixado de pronto ali próximo. Seu João apara o sangue que após o golpe rapidamente escorre. Antes o sangue era usado na cozinha hoje é descartado, seu Castro, J. (2023) relata que “antes fazia o sangue junto com o figo pra render porque era muitos filhos, aí hoje a gente joga fora mesmo”. Embora a imagem seja forte e talvez devesse ser destorcida, não podemos deixar de nos lembrar que da morte se alimenta a vida.

⁴ O sangue pode ser usado em preparações como sarapatel, mas este em específico foi descartado pois não é mais tão comum utiliza-lo.

A etapa seguinte a sangria é a retirada da pele. Seu João Elias sempre muito cuidadoso inicia o retirar da pele. Com sua faca sempre bem afiada faz um corte superficial bem no centro da barriga do animal (Figura 11), sempre atento para não rasgar nem furar a pele, em seguida com a ajuda de umas das mãos com o punho fechado faz o descolamento da pele do músculo do animal (Figura 12). Sempre firme e cauteloso ele retira toda pele, dos pés até chegar à cabeça do animal (Figura 13).

Figura 11 - Retirada da pele



Fonte: Silva (2023).

Figura 12 - Deslocamento da pele com as mãos



Fonte: Silva (2023).

Figura 13 - Término da retirada da pele



Fonte: Silva (2023).

Figura 14 - Seu João Elias pendura a pele na cerca que divide uma casa da irmã Uita.



Fonte: Silva (2023).

Após a retirada de toda pele, ela é dependurada na cerca para seca aberta. A pele antes era de grande valor no mercado da cidade, hoje já não desperta tanto interesse pois o preço de venda não paga o trabalho. Neste primeiro momento ela é deixada de lado para mais tarde ser salgada e quem sabe ser vendida em uma ocasião que forem a cidade, caso encontrem um preço justo, ou até mesmo descartada.

3.2 RETIRADA DAS VÍSCERAS

Seu João Elias mais uma vez amola sua faca, dona Francisca prepara a bacia e inicia-se a abertura do animal para a retirada das vísceras internas, com um corte do reto até a garganta. As entranhas dos animais estão a vista prontamente nos posicionamos para aparar as vísceras brancas que são as primeiras a serem retiradas.

Figura 15 - Vísceras brancas visíveis



Fonte: Silva (2023).

Figura 16 - Aparando as vísceras brancas com o casal Francisca e João



Fonte: Silva (2023).

As vísceras vermelhas (fígado, coração, rins e pulmões) após serem retiradas

juntas com a língua, em uma junção chamada popularmente de **gravata** (Figura 17), são reservados em uma bacia. A língua depois é descartada.

Figura 17 - Gravata do bode



Fonte: Silva (2023).

Podemos destacar que em algumas regiões do Nordeste, essas vísceras vermelhas são utilizadas na receita da buchada (Lima *et al*, 2020; Albertim, 2020b), mas na Queimada da Roça o destino é um maravilhoso sarapatel ou refogado para comer com beiju no café da manhã ou como tira-gosto.

No dia em que acompanhei o abate do bode, fui privilegiada em comer o beiju com o refogado das vísceras da gravata. Assim, seu João retorna as vísceras vermelhas (fígado, rins e coração) que haviam sido deixadas reservadas em uma bacia, cortando-as em pequenos pedaços (Figura 18). Esse picado de vísceras vermelhas foi encaminhado a cozinha e lá transformado pelas mãos de dona Francisca, sempre prestativa a preparar o café, em um delicioso refogado servido com beiju e café.

Após a retirada de todas as vísceras internas, seu João passa a se preocupar em dividir o bode em partes. Com o facão corta o animal em duas partes ao longo da espinha dorsal. Cada parte é denominada de banda, e a primeira banda é retirada e dependurada em uma corda dentro da pequena cozinha (Figura 19).

Figura 18 - Seu João Elias cortando as vísceras vermelhas em cima do sepo⁵



Fonte: Silva (2023).

Figura 19 - Divisão das bandas do bode



Fonte: Silva (2023).

Figura 20 - As duas bandas bode e espinhado pendurados na cozinha



Fonte: Silva (2023).

Em seguida seu João Elias retira o espinhaço e com seu facão em punho em

⁵ O sepo é uma espécie de troco seco da vegetal nativa da caatinga, em geral a aroeira. Mas ela encontra-se em extinção e quase não se encontra mais.

cima de um sepo corta-o ligeiramente (Figuras 21 e 21). O espinhaço grosso modo seria coluna vertebral do bode, e tem muito carne entremeada, mas conjunto que compõem o espinhaço, retirado pelo seu João Elias, além da coluna é formado pelo pescoço e a cabeça.

Figura 21 - Retirada do espinhaço



Fonte: Silva (2023).

Figura 22 - Corte do espinhaço do bode no sepo



Fonte: Silva (2023).

Semelhante as vísceras vermelhas, o destino do espinhaço foi a cozinha, onde tradicionalmente foi cozido para o almoço em uma espécie de ensopado. Da cabeça são retirados os olhos e os dentes. A cabeça virá a ser cozida junto com o

espinhaço do bode. A segunda banda do bode é retirada e tem o mesmo destino da primeira, ou seja, a corda na cozinha.

As bandas do bode, deixadas na cozinha, são retalhadas para deixar a carne mais fina, logo após isso faz a salga e leva ao sol para que possa secar. A salga da carne é um método de conservação que vem dos antepassados e utilizado até os dias atuais.

Não foi observado o beneficiamento do bode com o objetivo de cortes “gastronômicos” como o pernil, paleta, picanha, contrafilé, carré, dentre outros. Segundo seu João que também trabalhou por muitos anos retalhando bois em fazendas e abatedouros da região, não há procura por esses cortes para carne de bode, pois quando as pessoas procuram para comprar, pedem pela banda. No entanto, afirmou que sabe beneficiar no bode, pois “se consegui no boi também consegui tirar o corte do bode, é a mesma coisa, só muda o tamanho”.

3.2 LIMPEZA DAS VÍSCERAS

A mulher sertaneja enfrentou grandes adversidades ao longo dos tempos, a elas eram impostas as condições de cuidar das tarefas do lar e ter filhos. “Tradicionalmente, o trabalho da cozinha de lares e famílias é incumbência das mulheres” (Braune; Franco, 2007, p.47). Sendo um ambiente totalmente feminino, as técnicas e preparações eram transmitidas de mãe para filha de forma oral sem nenhuma preocupação em registrar suas receitas e saberes. As mulheres sempre foram associadas a cozinha doméstica e não eram consideradas profissionais, mesmo tendo uma infinidade de saberes e conhecimentos prático.

Quando se trata do preparo da buchada, diretamente, posso afirmar que se inicia aqui nessa etapa. Pois é nesse momento que temos uma presença feminina mais presente quanto ao beneficiamento desse animal. E são as mulheres que decidem se as vísceras brancas serão utilizadas na alimentação da família, se serão comercializadas ou descartadas, toda essa escolha ocorre a partir da rotina de trabalho delas.

Devido ao aumento da demanda de trabalho as mulheres, o que vemos em Queimada da Roça são as vísceras que seriam destinadas ao preparo da buchada

descartadas, pois relatam que o trabalho é grande e o tempo é pouco. E quando se fala em gerar renda para família a partir da venda das vísceras, relatam que o preço pago não cobri o trabalho. Logo, a venda é direcionada em sua grande maioria para a carne do bode.

Para o preparo da buchada, as vísceras brancas precisam ser bem lavadas. Logo, após as vísceras brancas serem retiradas do animal como observado nas figuras 15 e 16, são colocadas em uma bacia e recebem água até cobri-las. Isso ocorre para não as ressecar e facilitar o tratamento. A partir daqui uma sequência de etapas (pré-preparo) é necessária até iniciar o preparo da buchada, totalizando seis limpezas ao todo.

Figura 23 - Primeira limpeza das vísceras brancas.



Fonte: Silva (2023).

Nesse dia em que acompanhei o abate e preparo do bode, Dona Francisca e Seu João Elias me acompanharam em todas as etapas, e a Uita fazia algumas intervenções de vez em quando, pois tinha outras atribuições de trabalho no momento. Mas acabei agindo diretamente na etapa das limpezas, oportunidade que tive de pôr em prática tudo que aprendi com minha vó ao mesmo tempo que dialogava com os saberes da Queimada da Roça.

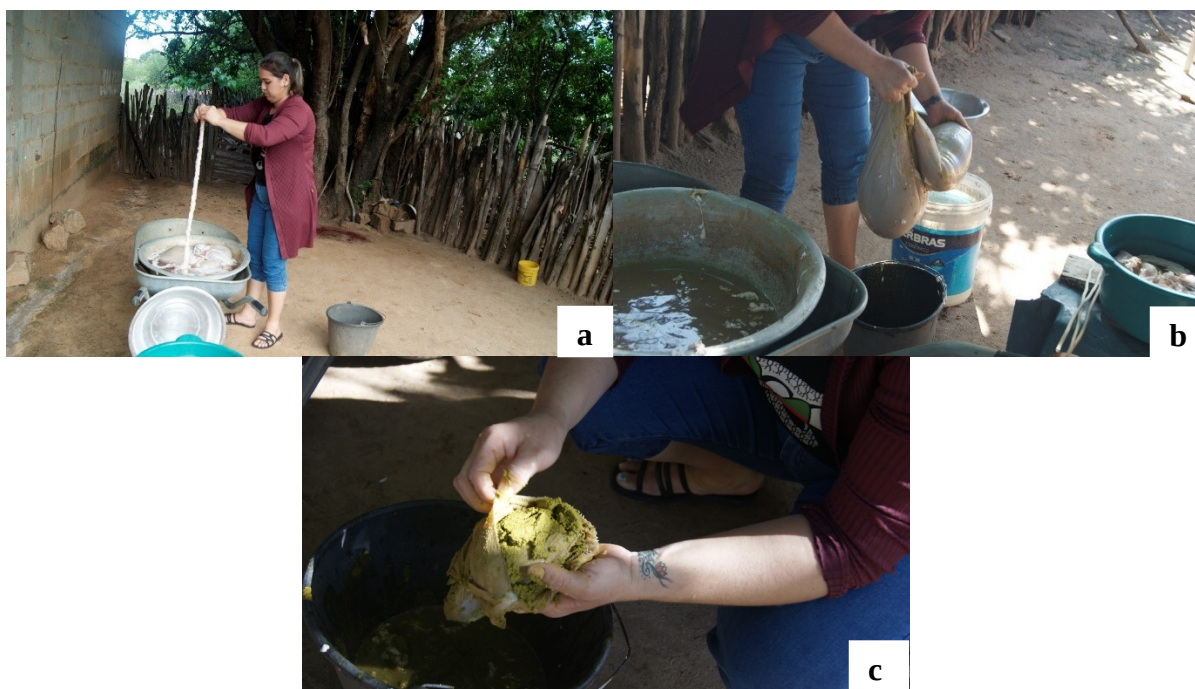
Figura 24 - Uita ensinando a melhor forma de limpeza do bucho



Fonte: Almeida (2023).

Diretamente, percebi a baixa participação de pessoas mais jovens da comunidade que se interessavam pelo preparo, ficando mais direcionado para as pessoas mais velhas. Estas por sua vez, também reduziram muito seu interesse, devido ao esforço direcionado para a limpeza. Nesse dia em específico, fui incumbida por eles para esse trabalho, principalmente porque era a maior interessada.

Figura 25 - 1ª limpeza para retirada das sujidades mais grossas. a-tripas, b-bucho e c-livro.



Fonte: Silva (2023).

Iniciamos a **primeira limpeza** (Figura 25) retirando as sujidades mais grossas sempre com cuidado, pois as tripas são finas e podem vir a se romper a qualquer momento. A Santos (2022) ressalta que “Tem que ter bastante cuidado, por exemplo, às vezes quando retirada ter o maior cuidado para não estourar, porque ali já vai prejudicar. Ela é bem sensível.”

Na **segunda limpeza** (Figura 26), o bucho e o estômago são separados das tripas menores, essas são reviradas pelo avesso com o auxílio de uma vareta de marmeleiro que o vizinho prontamente se disponibilizou a tirar. As varetas são de marmeleiro e bem descascadas para não soltar amargor. Com bastante atenção, enfia-se a varinha na tripa e vira-a pelo avesso retirando uma baba que solta, todas devidamente reviradas passamos a próxima etapa.

Figura 26 - a -vareta de marmeleiro. b- virada das tripas.



Fonte: Silva (2023).

Na **terceira lavagem**, todas as vísceras brancas são colocadas em uma mistura de água, vinagre e limão e mexidas. Em seguida direcionadas para uma **quarta limpeza** com sal e água. O sal tem uma função abrasiva, e é esfregado em todas as partes para que saiam todas a sujidade que ainda restam. Após estas etapas, é realizada uma **quinta limpeza**, ou seja, uma enxague com bastante água.

Por último, uma **sexta limpeza** é realizada a partir de uma fervura em água apenas. As vísceras menores são levadas à fervura por cerca de quatro a seis minutos até endurecer e em seguidas cortadas em tamanho pequenos para rechear a buchada. Paralelamente, o bucho e o estômago, após esses vários processos de lavagem, são imersos de forma rápida na água fervente para soltar as sujidades

pregadas nas suas paredes internas e uma pele que precisa ser raspada. O bucho e o estômago recebem uma última lavagem com água.

Ai a gente vai “ponhar” numa água quente para as tripas endurecer e o bucho, esse aí vai “dispelar” porque ele larga uma pele. Então “ponho” na água quente, ele solta uma pele aí depois torna lavar novamente bem lavado depois de bem limpa aí vem a hora do tempero. (Castro, J., 2022).

Figura 27 - Raspagem do bucho e do estômago



Fonte: Almeida (2023).

Após todas essas etapas de lavagens tudo é organizado e limpo para começar o preparo da buchada, pois é o que se espera como produto.

3.3 BUCHADA

O bucho é deixado de lado, as demais vísceras serão cortadas em pedaços com cerca de nove a quinze centímetros, essas viram a ser o recheio do bucho.

O preparo da buchada é comandado por Dona Francisca, que me orientou enquanto a ajudava. Tempera-se com sal, limão, alho, colorau, mistura de especiarias (pimenta-do-reino, louro, cominho), pimenta-de-cheiro, pimentão verde,

cebola e coentro, mistura-se bem todos esses temperos com as tripas.

Figura 28 - Temperando as vísceras



Fonte: Almeida (2023).

O bucho é recheado com as vísceras brancas picadas, criando um formato de uma bola, esta bola é costurada com agulha e linha ou amarrado com a própria tripa. Não se pode preencher de mais para não correr o risco de romper e se abrir durante o processo de cocção. Vale ressaltar que as vísceras de um bode bem desenvolvido podem-se produzir cerca de seis a oito buchadinhas pequenas, no dia de nossa visita optamos por produzir apenas uma buchada grande.

Figura 29 - Recheando o bucho com as vísceras temperadas



Fonte: Almeida (2023).

Em uma panela de pressão, refoga alho e cebola em seguida acrescenta água e especiarias como pimenta-do-reino, coloral, coentro moído, cominho somente após isso acrescenta-se a buchada, deixando cozer em fogo brando por cerca de 45 minutos, observando sempre para não deixar a água do cozimento secar totalmente. A buchada deve estar macia e totalmente cozida. Finalizamos o prato com bastante coentro fresco.

Separamos um pouco do caldo em uma panela para fazermos o pirão com farinha de mandioca. O arroz é outro acompanhamento comum para comermos junto com a buchada e o pirão.

A buchada preparada era bastante aguardada para o almoço e foi servida em uma mesa rodeada de amigos da comunidade, assim finalizando nosso dia de visita.

Figura 30 - Buchada pronta para ser cozida



Fonte: Almeida (2023).

Figura 31 - Buchada de bode cozida



Fonte: Almeida (2023).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O bode tem uma grande importância para a cultura alimentar nordestina, pois é um animal de fácil manejo e após o abate seu aproveitamento é integral. No Piauí, o rebanho destes animais é bem expressivo. Na região de São Lourenço do Piauí, como também em outras regiões do Piauí, o bode após o abate é utilizado tanto para consumo doméstico como para comercialização, sua carne, pele e as vísceras brancas do animal. Desta forma, ele se torna uma grande fonte de renda para os criadores das comunidades da região de São Lourenço do Piauí.

Na comunidade Queimada da Roça, em São Lourenço do Piauí, o consumo do bode é bem grande por ser um animal que não demanda muitos cuidados e resistente aos longos períodos de seca, fazendo assim com que haja grandes criações desses animais que venha a servir tanto para a alimentação como também para a comercialização.

Ao longo de toda trajetória de pesquisa pode-se evidenciar que mesmo sendo um prato de difícil preparação, pois demanda tempo e agilidade, a buchada de bode ainda é produzida e consumida pelos moradores da comunidade. Não sendo um prato de dia a dia, mas algo a ser preparado em dias de festas e dia de recebimento de visitas. O abate do bode se torna uma festa com mesa cheia, e família reunida.

Diante de tudo que se pode evidenciar, a preparação da buchada de bode não sofreu drásticas modificações em seu modo de preparo, o que se nota é a adição de novos temperos que antes não se tinha tanto acesso a panela de pressão que veio para facilitar o processo de cocção que antes levaria cerca de duas a quatro horas de cocção, são cozidas em menos tempo.

Nota-se uma despreocupação em relação a passagem deste conhecimento. A população mais jovem tende a ter um maior interesse pelos estudos e a mudança para os grandes centros, e não se atentam tanto nesta prática.

A preparação das vísceras brancas e das vísceras vermelhas difere entre si, as vísceras vermelhas não têm a necessidade de passar por um processo de limpeza, são apenas cortadas e temperadas, essas vísceras são utilizadas para produzir tanto o sarapatel como também um refogado. Logo, posso afirmar que a buchada de bode da Comunidade Queimada da Roça difere, principalmente quanto ao recheio, de outras produzidas no Nordeste quando se trata do uso das vísceras

vermelhas, pois estas não são utilizadas como ingredientes da buchada.

Ao longo de todo trabalho, evidenciamos o tema proposto, podendo concluir que a buchada de bode ainda é um prato bastante consumido que nos remete a culinária nordestina, e sua preparação ainda está sendo passada de forma oral. Devemos reconhecer a importância de passar esses conhecimentos através das novas gerações.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, R. B.; GOMES, J. R. C. **Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea, estado do Piauí**: diagnóstico do município de São Lourenço do Piauí. Fortaleza: CPRM - Serviço Geológico do Brasil, 2004.
- ALMEIDA, P. C. R. **Registros fotográficos**. 6 maio 2023.
- ALBERTIM, B. **Nordeste**: identidade comestível. Recife: Editora Massangana, 2020a. Volume 1.
- ALBERTIM, B. **Nordeste**: identidade comestível. Recife: Editora Massangana, 2020b. Volume II.
- BATISTA, E. C. MATOS, L. A. L.; NASCIMENTO, A. B. A entrevista como técnica de investigação na pesquisa qualitativa. **Revista Interdisciplinar Científica Aplicada**, v. 11, n. 3, p. 23-38, 2017.
- BOSISIO JÚNIOR, A. (Coord). **Culinária caprina**: do alto sertão à alta gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005.
- BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- CASTRO, F. S. C. **Conversa informal**. Entrevistadora: Adriana dos Santos Miranda. São Lourenço, outubro, 2023.
- CASTRO, F. S. C. **Conversa informal**. Entrevistadora: Adriana dos Santos Miranda. São Lourenço, outubro, 2022.
- CASTRO, J. E. S. C. **Conversa informal**. Entrevistadora: Adriana dos Santos Miranda. São Lourenço, maio, 2023.
- CASTRO, J. E. S. C. **Conversa informal**. Entrevistadora: Adriana dos Santos Miranda. São Lourenço, outubro, 2022.
- FARIAS, R. P. M. A. **Festa do bode Rei de Cabaceiras**: análise dos atrativos turísticos, culturais e gastronômicos. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal da Paraíba, 2019.
- FERRAZ, Ana Flávia *et al.* **Gastronomia Sertaneja como Forma de Identidade Cultural**. Universidade Federal de Alagoas. Disponível em: <https://www.academia.edu/26496360/Gastronomia_Sertaneja_como_Forma_de_Identidade_Cultural>. Acesso em: 28 maio. 2023.
- FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila. Disponível em: <<http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/conteudo-2012-1/1SF/Sandra/apostilaMetodologia.pdf>>. Acesso em 21/05/2023.
- IBGE. **Censo Agropecuário**. 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-lourenco-do-piaui/pesquisa/24/76693?>>

localidade1=220345&localidade2=221060>. Acesso em 21 de junho de 2023.

LIMA, L. D. *et al.* **Processamento industrial da buchada e da dobradinha.** Comunicado Técnico. Sobral: Embrapa, 2020. Disponível em:< <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/220332/1/CNPC-2020-Art-57.pdf>>. Acesso em 06/04/2023.

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

MEIHY, J. C. S. B.; HOLANDA, F. **História oral:** como fazer, como pensar. São Paulo: Contexto, 2007.

MENESES, V. F. 'Admirável Bode Novo': regionalismo e ruralismo em defesa da caprinocultura no semiárido nordestino. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 28, n.1, p. 109 - 135, fev. - maio 2020.

MORESI, E. **Metodologia de Pesquisa. Brasília (DF):** Universidade Católica de Brasília, 2003.

OLIVEIRA, M, M. **Como Fazer Pesquisa Qualitativa.** 3. ed. Petrópolis (RJ): Vozes. 2010.

SANTOS, A. L. Agricultura familiar camponesa e a construção da territorialidade. **Revista Mutirão.** Folhetim de Geografias Agrárias do Sul. v. 3, n. 3, p. 147-167, 2022.

SANTOS, U. M. S. S. **Conversa informal.** Entrevistadora: Adriana dos Santos Miranda. São Lourenço, outubro, 2022.

SIDERSKY, P. R. **Sobre a cadeia produtiva da caprinovinocultura no sertão do Piauí:** um estudo centrado no território da chapada do Vale do Itaim (região de Paulistana). Brasília: FIDA – Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola e IICA - Instituto Interamericano de Cooperação para Agricultura, 2017.

SILVA, G. D. **Registros fotográficos.** 6 maio 2023.

SILVEIRA, D. T.; CÓRDOVA, F. P. A pesquisa científica. *In:* GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. p. 31-42.