



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

PAULO DIOGO ANDRADE DE SOUSA

COMIDA E HOSPITALIDADE NO SERTÃO

SRN/TERESINA

2022

PAULO DIOGO ANDRADE DE SOUSA

COMIDA E HOSPITALIDADE NO SERTÃO

Projeto de Pesquisa apresentado à disciplina de TCC-2, ministrada pela prof.^a Me. Flavia Louzeiro, tem como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato.

Orientador: Prof. Dr. Domingos Alves de Carvalho Júnior

SRN/TERESINA

2022

PAULO DIOGO ANDRADE DE SOUSA

COMIDA E HOSPITALIDADE NO SERTÃO

Projeto de Pesquisa apresentado à disciplina de TCC-2, ministrada pela prof.^a Me. Flavia Louzeiro, tem como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo Nonato.

Aprovada em: 22/12/2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Me. Flavia Louzeiro
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Dr. Domingos Alves de Carvalho Júnior
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Josinaldo Bitencourt
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Tec. Lab. Lucas Negreiros
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

AGRADECIMENTOS

A todos e todas que de alguma forma contribuíram ao longo dessa trajetória, desses anos de formação e conhecimento. Faço saudações aos meus guias de cabeça e aos meus santos protetores, à Deus pela iluminação espiritual me dada nesta vida. Um enorme agradecimento aos meus pais, Maria Regina de Andrade e José Carlos Paulo de Sousa, no qual sempre me deram suporte e afeto, para seguir nessa jornada.

Agradeço ao Antônio Filho pela vibração e pelo apoio, um grande incentivador. Aos meus irmãos Lamara e Diego, que sempre torceram pelo meu sucesso. Agradeço também aos professores do campus de São Raimundo Nonato, e ao meu orientador prof. Domingos Alves de Carvalho Junior pelas orientações e correções durante todo o trabalho de pesquisa.

Um agradecimento para os moradores da comunidade Pé da Serra, em especial as mulheres que aceitaram participar da pesquisa e contribuíram com suas receitas tradicionais e suas memórias afetivas.

RESUMO

Esta pesquisa é direcionada a fazer uma leitura da memória alimentar das receitas das moradoras da comunidade Pé da Serra. São mulheres que detêm do saber fazer de preparações tradicionais do interior do Piauí, são receitas transmitidas por gerações, onde carregam técnicas culinárias ancestrais. A comunidade Pé da Serra é um povoado situado a 5 km do município de Novo Oriente do Piauí, e 220 km da capital Teresina. O objetivo deste trabalho está centralizado em identificar e registrar, as tradições e os hábitos alimentares da comunidade, a fim de direcionar para uma identificação de uma identidade culinária local. O percurso metodológico adotado possui natureza qualitativa com vistas à construção de respostas cuja análise foi interpretativa considerando aspectos não quantitativos. A coleta de dados foi realizada através dos referenciais teóricos e documentais, bibliográficos e da realização de entrevistas e registros fotográficos. As mulheres selecionadas, são cozinheiras, mães e chefes de famílias, e constituem verdadeiras guardadoras autodidatas da memória alimentar tradicional da comunidade. A análise dos dados coletados foram realizadas segundo o modelo de interpretação das culturas de Geertz, considerando os dados fornecidos pelos atores sociais, o referencial teórico e as observações realizadas no trabalho de campo. Os resultados consistem na identificação dos mais relevantes aspectos históricos e sociais do patrimônio cultural e da memória alimentar da comunidade pé da serra; das preparações tradicionais, que possuem tradições, transmitidas de várias gerações; das matérias-primas; dos pratos; dos processos (métodos e técnicas).

Palavras-chaves: patrimônio cultural; memória alimentar; tradição; Novo Oriente-PI.

ABSTRACT

This research is aimed at reading the food memory of the recipes of the residents of the Pé da Serra community. They are women who have the know-how of traditional preparations, recipes handed down by their mothers, where they carry centuries-old culinary techniques. The Pé da Serra community is a village located 5 km from the municipality of Novo Oriente do Piauí. With this, the overall objective is centered on identifying and recording the traditions and eating habits of the residents there, in order to build a local gastronomic identity. The adopted methodological route has a qualitative nature with a view to constructing answers whose analysis was interpretive considering non-quantitative aspects. Data collection was carried out through theoretical and documentary references, bibliography and through interviews and photographic records with the chosen women. They are true self-taught keepers of the traditional food memory of the locality, women cooks and head of the family were selected. The analysis of the collected data was carried out according to Geertz's model of interpretation of cultures, considering the data provided by the social actors, the theoretical framework and the observations made in the field work. The results consist of identifying the most relevant historical and social aspects of the cultural heritage and food memory of the Pé da Serra community; of traditional preparations, which have traditions, transmitted from several generations; of raw materials; of the dishes; of processes (methods and techniques).

Keywords: cultural heritage; food memory; tradition; Novo Oriente - PI.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 01- Mapa do município de Novo Oriente - PI.

Figura 02 - Imagem aérea da cidade de Novo Oriente – PI.

Tabela 1 - Lista das mulheres participantes da pesquisa

Figura 03 - Povos Tradicionais da Comunidade “ Pé da Serra”

Figura 04 - “Mulheres participantes da pesquisa ”

Figura 05 - “ *Maria da Cruz Reis Santos*”

Figura 06 - “*Mungunzá Tradicional*”

Figura 07 - “*Maria Cleusa Inácia*”

Figura 08 - “*Panelada*”

Figura 09 - *Maria da Graças Rodrigues* “Linguíça Caseira Suína”

Figura 10 - Maria Soledade Pereira “*Buchada de Bode*”

Figura 11 - Comunidade Tradicional do “*Pé da Serra*”: Cenário da pesquisa

Figura 12 - Aluno pesquisador “*Paulo Diogo Andrade de Sousa*”

Anexos 13 - Lista de Receitas escritas pelas Mulheres do “Pé da Serra”

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO	07
1.1 A TEMÁTICA, O PROBLEMA E OS OBJETIVOS	10
1.2 PERCURSO METODOLÓGICO	12
1.3 ETAPAS OPERACIONAIS	14
1.4 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO	14
2. BASES TEÓRICAS DA PESQUISA	15
2.1 CULTURA E PATRIMÔNIO	15
2.2 MODOS ALIMENTARES	16
3. NOVO ORIENTE-PI: LOCALIZAÇÃO E HISTÓRIA	17
3.1 PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE NOVO ORIENTE-PI	17
4.COMUNIDADE “PÉ DA SERRA”: O CENÁRIO DA PESQUISA	19
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
6.REFERÊNCIAS	24
7. ANEXOS	27

1 INTRODUÇÃO

As características identitárias histórico-culturais de um povo precisam ser preservadas. Entretanto, a sociedade está em constante mudança e a modernidade é um dos principais desafios para preservar saberes e fazeres de comunidades interioranas. Uma vez que a memória coletiva de um povo e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais, estão aos poucos sumindo, por conta de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas à cultura de origem.

A relativa curiosidade da busca de informações das mudanças no contexto gastronômico, e a observação do processo desenfreado do crescimento global, suscitou o interesse em estudar a culinária típica das casas do interior do Piauí. Avaliando as possibilidades de valorização deste conhecimento, considerando e classificando a culinária típica do Piauí, (Panelada, mungunzá, buchada de bode) como Patrimônio Material e Imaterial que deve ser preservado por questões culturais.

De acordo com BRILLAT-SAVARIN (1995), a gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, do conhecimento implícito e de seus processos técnicos e culturais, já que a matéria-prima é inerente ao mesmo tempo perecível. Este conhecimento preservado, gera uma condição positiva para a disseminação das práticas alimentares para gerações futuras, garantindo uma perpetuação da memória alimentar dos povos.

Dentro do conjunto das manifestações gastronômicas existem as comidas típicas das casas do interior do estado do Piauí, foco desta pesquisa, que pode ser definida como: a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e das práticas culturais que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção da memória cultural alimentar da região. É um movimento que pertence a um espaço-tempo determinado e acredita-se que têm ligação com tradições e ancestralidade.

Garcia (1999) aponta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população. Concordando, Brillat-Savarin

(1995) ressalta que a gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade.

Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (BRILLAT SAVARIN, 1995, p. 58).

Conforme o exposto, a Gastronomia Típica e tudo a ela relacionado, é percebida como um marcador étnico, aquele que identifica uma localidade e é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

Segundo Flandrin e Montanari (1996), as cozinhas de comidas típicas são elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias, e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. Pode-se dizer, então, que a Gastronomia Típica permite simbolizar uma cultura. Partindo-se deste pressuposto, esta pesquisa teve como objetivo investigar a tradição cultural alimentar no terreiro das casas de fazenda da comunidade rural do Pé da Serra e fazer uma análise, relacionada com a preservação e valorização da gastronomia típica como um bem cultural de natureza imaterial.

Quem não lembra das recordações da casa da avó, nos momentos de encontro, com tantas vozes, correia da criançada, comida feita com afeto, como: o bolos de goma, o bolo frito, o beiju de tapioca, as pêta, o mingau de puba, o doce de goiaba, o suco de cajá, de caju, de acerola, as conversas paralelas, risos, lágrimas, brigas, muitos ruídos, abraços, saudações, bênçãos: (bênção dindinha, bença pai véi!). Essas são recordações das antigas casas do interior do Piauí, outrora fazendas de gado.

Enfim, aqui estamos saudosos como os mais velhos de outrora, saudosos de um passado de estrutura que já não se conserva mais com a mesma frequência de antes. De acordo com Lima (2016), as coisas mudaram, de certo, algumas para melhor, outras nem tanto, principalmente os momentos de reuniões familiares sem hora para terminar. Hoje o tempo tá diferente, tudo minimamente cronometrado. Nem mesmo o café da tarde é o mesmo, a sopa reconfortante na janta não é a mesma. Talvez tudo de fato mudou, a

‘comida da mamãe e da vovó’ feitas a partir de receitas salvaguardadas na memória por gerações estão sendo substituídas pela comida rápida, macarrão instantâneo, hambúrguer e refrigerante.

A comida afetiva nos traz lembranças de um passado cheio de afetos e boas memórias, essa comida feita por mulheres donas de casa, moradoras das antigas casas de fazendas do interior do Piauí. Essa comida que geralmente é servida no terreiro¹ da casa; possui técnicas e tradições de preparação que são transmitidas através do convívio familiar (mãe para filha), e geralmente é feita por um processo lento e cuidadoso.

A cozinha é o conceito e o domínio espacial onde todos os anteriores se encontram, é um local de organização, pode ser entendida como a produção, distribuição, preparo e consumo de um número determinado de alimentos. Onde devemos levar em consideração a dinâmica de desenvolvimento cultural e adaptação espacial, seja local, regional ou nacional, representada através das regras, leis, ritos e práticas da comensalidade (POULAIN, 2003, COLLAÇO, 2013; HEGERTY, 2009). A cozinha, em si, seria o conjunto de conhecimento que mantém agregadas todas as características que formam a comida e a culinária, considerando um fluxo de influência. Diz-me o que comes e te direi de onde vens (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Define-se como cozinha afetiva, aquelas que identificam uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de preservação dos saberes oriundos da culinária. A junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, têm ligação direta com as tradições, e as origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitam e habitaram.

Quando uma comida se torna efetiva em uma localidade é porque já faz parte de sua cultura. A culinária afetiva se opõe a determinados aspectos que tendem a padronização das culturas, por se tratar de especificidades locais. As práticas de valorização da culinária afetiva propõem a utilização de pratos e produtos que retratam as diferenças alimentares de cada lugar.

¹ O terreiro da casa no interior do Piauí é um espaço utilizado para o convívio das famílias e dos amigos, geralmente fica na frente, no fundo ou na lateral da casa. Em sua maioria são espaços preservados pelo anfitrião, para reunir e celebrar suas crenças e tradições, e servir suas preparações tradicionais; o bolo frito com café; o bolo de goma, conhecido como bolo de sal; o beiju de tapioca, etc.

Para compreender os hábitos alimentares de um grupo social é importante conhecer a cultura de um lugar e os elementos que compõem a identidade de uma comunidade. No intuito de entender a culinária servida no terreiro da casa, das antigas fazendas de gado, pretendo investigar as comidas e os hábitos culturais que se passam na comunidade Pé da Serra, localizada no interior do estado do Piauí.

Para dar maior viabilidade à pesquisa, delimitou-se como campo de estudo a comunidade Pé da Serra, localizada na cidade/município de Novo Oriente do Piauí, região centro sul do estado, território/região de Valença do Piauí. Partiu-se de questionamentos como: quais as práticas cotidianas eram feitas nos terreiros das fazendas? Quais as práticas alimentares passavam nos terreiros? É possível definir uma culinária de terreiro nas fazendas?

1.1 A TEMÁTICA, O PROBLEMA E OS OBJETIVOS

Entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial: as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2008).

A culinária regional, é entendida como um fator cultural e de interesse para a preservação do Patrimônio Imaterial, que é um bem de natureza intangível, de caráter dinâmico e intimamente associado às práticas e representações culturais. Hoje em dia fala-se muito de patrimônio gastronômicos, da sua importância na preservação da cultura local, e das várias formas de agregar valor aos produtos de uma comunidade. O entendimento do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontado por Hernandez (2005, p. 129) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Uma das formas de se manter viva uma cultura gastronômica é transformá-la em patrimônio local e nacional.

Segundo a UNESCO o Patrimônio Cultural Imaterial pode ser definido como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, incluindo as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, citando como parte desses bens a gastronomia. Desta forma, a alimentação sendo um fator importante na identificação de uma sociedade, pode ser apontada como Patrimônio Cultural Imaterial.

A supervalorização da tradição popular se opõe, de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização (POULAIN, 2006, p. 40). A gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo (SCHLUTER, 2003, p. 10).

Dentre as atuais contribuições para esta discussão a respeito da preservação do Patrimônio Cultural na área da gastronomia pode-se citar, no Brasil, O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), atualmente uma autarquia federal vinculado ao Ministério da Cultura, criado pela Lei nº 378, de 13 de janeiro de 1937. A área do IPHAN que discute as questões concernentes ao Patrimônio Imaterial é o Centro Nacional do Folclore e da Cultura Popular, dirigido pelo Departamento do Patrimônio Imaterial.

O IPHAN possui um universo bastante diversificado de bens culturais de natureza material e imaterial, sendo que para identificar, mapear e preservar, o IPHAN possui instrumentos bem específicos sendo um deles o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Para que seja realizado o registro de um bem cultural de natureza imaterial, alguns requisitos precisam ser preenchidos, dentre eles a apresentação na solicitação de abertura do processo de uma manifestação formal de anuência com o processo de registro por parte da comunidade envolvida, além do cumprimento das etapas de inventariação e de análise realizadas pelo corpo técnico do IPHAN.

Dentre os bens gastronômicos (pratos e produtos) já registrados pelo IPHAN, inseridos em sistemas culturais nacionais existentes são: o ofício das Baianas de Acarajé (Bahia), o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre e o ofício das Paneleiras de Goiabeiras (Espírito Santo). O conhecimento que foi gerado durante os processos de inventário com o uso da metodologia do INRC e Registro do IPHAN permitiram identificar as formas mais adequadas de planos de salvaguarda.

Essas formas destacam a ajuda financeira a detentores de saberes específicos com vistas à sua transmissão, até, por exemplo, a organização comunitária ou a facilitação de acesso a matérias primas. A aparição de registros das cozinhas regionais na forma de comidas típicas que identificam uma localidade, ainda é muito tímida, sendo condicionada às manifestações culturais de sistemas de unidade nacional, não dando espaço aquelas que fazem parte de um contexto pequeno, porém não menos importante.

Novo Oriente, cidade onde foi realizada a pesquisa, fica a 250 km de Teresina, capital do estado do Piauí e possui uma culinária bastante peculiar. A panelada de boi, o mungunzá, a buchada de bode, a linguiça de porco caseira, são preparações que possuem definições identitárias da região. Contudo, observou-se que, apesar da grande diversidade cultural do estado do Piauí, pouco se conhece sobre o patrimônio alimentar e a culinária piauiense.

A partir deste contexto é que nos perguntamos: De que forma as tradições alimentares de Novo Oriente podem contribuir na valorização do patrimônio alimentar e identitário da comunidade e oferecer subsídios e condições para se inventariar receitas e preparações alimentares típicas?

- Identificar as práticas culturais alimentares presente nas casas das fazendas do Pé da Serra;
- Descrever as principais preparações alimentares tradicionais da comunidade “Pé da Serra”, considerando suas matérias-primas;
- Apontar direcionamentos para inventariar receitas e técnicas de preparações tradicionais alimentares, preservadas pelas mulheres do Pé da Serra;

1.2 PERCURSO METODOLÓGICO

A ligação entre a temática escolhida e a formação acadêmica do aluno em Gastronomia e a sua atuação como discente na mesma área no Instituto Federal do Piauí – IFPI, *campus* São Raimundo Nonato, viabilizou os contatos e a decisão pela temática, pelo universo de realização do trabalho e pelo viés antropológico que passamos a trilhar. Assim, esta pesquisa se faz importante do ponto de vista acadêmico e profissional, visto que representará uma referência teórica para o estado do Piauí, mais precisamente para o município de Novo Oriente do Piauí, no que diz respeito à sua memória alimentar.

Em função da escassez bibliográfica e documental no estado (Piauí) sobre a temática da alimentação das antigas casas de fazendas, cremos ser este trabalho um marco acadêmico, mas também um marco para o piauiense, que somente nos últimos anos vem despertando para a sua culinária regional, em função do crescimento do setor gastronômico e da oferta de cursos para atender a atual demanda. O estudo terá como base uma revisão de literatura voltada, sobretudo, à discussão sobre pesquisa investigativa científica, patrimônio imaterial, memória alimentar e sobre a comunidade do estudo.

Durante o período de trabalho de campo, compreendeu visitas e contatos à comunidade Pé da Serra que fica na cidade de Novo Oriente do Piauí, para apresentação da proposta às pessoas que desejamos ter como informantes. No caso da pesquisa realizada, a definição pela busca das memórias alimentares, envolve a decisão pela realização de uma pesquisa cuja base está intrinsecamente relacionada às subjetividades culturais de um povo. Pensar nesta perspectiva é pensar que as informações recebidas foram de natureza qualitativa com vistas à construção de respostas cuja análise será interpretativa considerando aspectos não quantitativos.

Os elementos empíricos analisados foram eminentemente subjetivos visto nascerem das histórias de vida das pessoas, de observações, percepções e o envolvimento do aluno pesquisador corpo a corpo com seu objeto de interesse. Entre as estratégias metodológicas existentes para operacionalizar a coleta de dados está o trabalho de campo do tipo exploratório que segundo Nascimento (2008) e Lakatos e Marconi (2011) tem como finalidade tornar o campo de pesquisa familiar ao pesquisador para que esse possa descrever as informações colhidas durante sua observação.

Para Gerhardt e Silveira (2009) uma pesquisa cujos temas levam o pesquisador a um contato direto com certas realidades sempre será um processo de aproximação complexo que exige desde a sua posição quanto ao tipo de pesquisa que irá realizar, ou seja, não existe pesquisador neutro, não tem como este não assumir posicionamentos. No caso da pesquisa a ser realizada, a decisão por buscar memórias alimentares envolve as subjetividades culturais de um povo.

Assim, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com seis (06) mulheres cozinheiras, guardadoras da memória alimentar tradicional da região, são moradoras da comunidade Pé da Serra, localidade situada na cidade de Novo Oriente do Piauí, e sendo que essas mulheres se concentram no meio rural. Para Gil (2010) a entrevista é uma

forma de se relacionar com o investigado, fonte das informações buscadas para o desenvolvimento da pesquisa. Nesta pesquisa será elaborado um roteiro específico para todas as mulheres informantes – profissionais da cozinha.

1.3 ETAPAS OPERACIONAIS

Para o caso específico desta pesquisa, a fim de delimitar o campo a ser pesquisado, adotei a metodologia de entrevistas e registros fotográficos. O estudo inicia-se com uma revisão de literatura voltada, sobretudo, à discussão sobre tradições alimentares, patrimônio cultural e imaterial e memória alimentar da cidade de estudo. O período para o trabalho de campo compreendeu visitas à cidade de Novo Oriente do Piauí para apresentação da proposta às pessoas que desejamos como informantes. Nas primeiras visitas na comunidade Pé da Serra, visitei as casas de algumas mulheres que se dispuseram a participar da entrevista. O proponente foi autorizado pelas moradoras da comunidade a fotografar e fazer uma busca de informações.

1.4 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO

Para melhor situar o leitor, o texto foi organizado da seguinte forma: parte introdutória, incluindo os tópicos, a temática, o problema e os objetivos. Onde foram abordadas questões-problema, seguindo os objetivos da pesquisa a metodologia a ser desenvolvida, as bases teóricas e as considerações finais. No percurso metodológico foram abordados o tipo de pesquisa, as técnicas de coleta de informações, a análise de dados, o local da pesquisa, e as pessoas trabalhadas.

2 BASES TEÓRICAS DA PESQUISA

As culturas brasileiras, em toda sua rica diversidade, não só se manifestam nas práticas cotidianas e tradições, mas também são vividamente refratadas e refletidas através de várias formas de arte. As culturas brasileiras, incorporando tanto elementos tradicionais quanto contemporâneos, continuam seu diálogo sobre identidade, resistência e expressão. A cultura não é apenas um complemento ou um subproduto do desenvolvimento econômico, mas uma força vital que impulsiona e dá forma ao desenvolvimento. Os meios pelos quais a cultura é transmitida, seja por tradição oral, festivais, festas populares e eventos comunitários, danças, músicas e artesanato têm relação com o sentido que damos a elas, e tudo está potencialmente ligado ao mundo da produção cultural.

2.1 CULTURA E PATRIMÔNIO

Segundo Reis (2007), cultura do ponto de vista antropológico engloba: crenças, costumes, valores morais, conhecimentos, atitudes e, em um sentido mais amplo, refere-se aos produtos, serviços e manifestações culturais de um povo. Foi nesta acepção de cultura do dia-a-dia, no olhar etnográfico, que este estudo se enveredou, sendo ele tratado como resgatador da memória alimentar, uma vez que toda sociedade possui uma cultura alimentar, e nenhuma superior à outra, porém com características e tradições diferentes.

Para Marconi e Presotto (2008, p. 39): a cultura significa o modo de vida de um povo e manifesta-se nos seus atos e nos seus artefatos, os modos de comportamento que compõem a cultura de qualquer sociedade representam. Para Burke (2008) a ideia de cultura engloba o conceito de tradições, de certos tipos de conhecimentos e habilidade levados de geração a geração, entendendo também, que uma mesma sociedade pode ter múltiplas tradições.

Patrimônio cultural é a riqueza comum que nós herdamos como cidadãos, transmitida de geração em geração. Constitui a soma dos bens culturais de um povo. Ele conserva a memória do que fomos e somos, revela a nossa identidade. Expressa o resultado do processo cultural que proporciona ao ser humano o conhecimento e a consciência de si mesmo e do ambiente que o cerca. Apresentam, no seu conjunto, os resultados do processo histórico.

A partir de então pode-se entender que um patrimônio cultural advém dos comportamentos humanos que geram bens técnicos, materiais e simbólicos, os quais são repassados a outras gerações como forma de garantir a sua sobrevivência. Por isso a preocupação de se salvaguardar um bem, seja ele material ou imaterial, pois o intuito da preservação seria garantir às gerações futuras a possibilidade de conhecer e usufruir um determinado patrimônio cultural construído historicamente.

2.2 MODOS ALIMENTARES

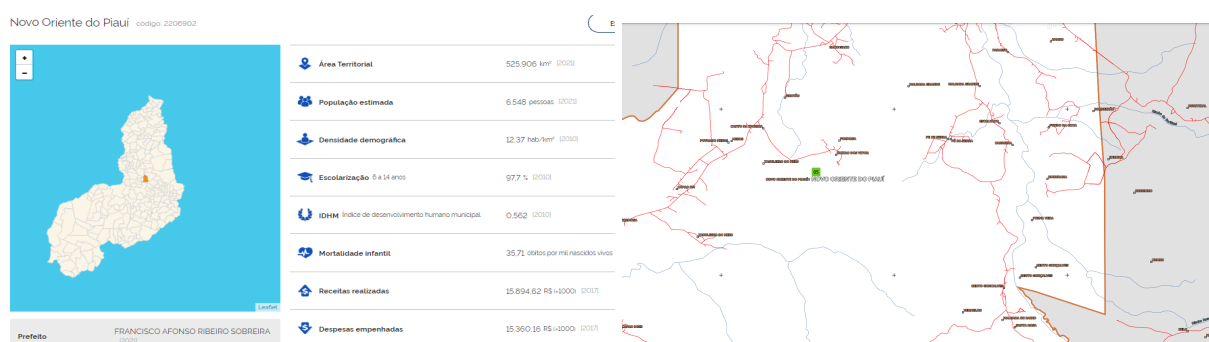
É inegável a importância de pesquisas voltadas para a culinária e a memória alimentar de qualquer localidade que queira preservar e manter viva as tradições culturais alimentares. A alimentação, enquanto uma necessidade básica do ser humano, é também alvo da curiosidade das pessoas quanto às receitas, aos temperos, aos odores e aos sabores considerados 'típicos' da região visitada.

Partindo desse princípio, as pessoas podem conhecer e interagir melhor com a cultura local a partir do contato com os hábitos alimentares de cada espaço visitado. Isso porque um dado alimento, para se tornar comida, passa por processo técnicos e métodos de preparo dos residentes locais.

3 NOVO ORIENTE-PI: LOCALIZAÇÃO E HISTÓRIA

Neste tópico apresenta-se o município de Novo Oriente/PI, situado no centro-sul do Piauí, suas tradições alimentares, o patrimônio cultural e imaterial e a memória alimentar, tais como as mulheres moradoras da comunidade Pé da Serra, estudo de caso da presente pesquisa.

Figura 01- Mapa do município de Novo Oriente - PI



Fonte: IBGE - (2022).

3.1 PATRIMÔNIO ALIMENTAR DE NOVO ORIENTE-PI

A cidade de Novo Oriente situa-se ao centro-sul do Piauí, um estado cuja a culinária mais expressiva refere-se à comida nordestina sertaneja ainda pouco explorada. Baseada na comida produzida e cultivada em seus terrenos e suas roças, uma tradição sertaneja que permanece a mais de dois séculos, devido aos costumes e tradições que ainda existem no interior. Ao longo do percurso até as casas das moradoras, é possível observar os pequenos e médios roçados e criações de animais.

Todos esses costumes e tradições fazem parte da memória alimentar de Novo Oriente. Entretanto, foi através das entrevistas realizadas com as mulheres da comunidade Pé da Serra que foi possível obtermos respostas mais direcionadas ao costume alimentar do município. Foram entrevistadas mulheres donas de casa e cozinheiras detentoras do saber fazer das receitas tradicionais e das tradições culturais presentes na comunidade

Figura 02 - Imagem aérea da cidade de Novo Oriente – PI



Fonte: Banco de imagens IBGE.

Tabela 1 - Lista das mulheres detentoras das técnicas e saberes da culinária tradicional do Pé da Serra

	NOME	IDADES	ENDEREÇO
01	Maria da Cruz Reis Santos	64 anos	Comunidade Rural Pé da Serra
02	Maria Soledade Pereira	55 anos	Comunidade Rural Pé da Serra
03	Maria Olenir da Silva	72 anos	Comunidade Rural Pé da Serra
04	Maria das Graças Rodrigues	59 anos	Comunidade Rural Pé da Serra
05	Maria Cleusa Inácia	65 anos	Comunidade Rural Pé da Serra
06	Maria Regina de Andrade	54 anos	Comunidade Rural Malhada Grande

Fonte: Autor da pesquisa

4 COMUNIDADE “PÉ DA SERRA”: O CENÁRIO DA PESQUISA

Mostro nas imagens abaixo, registros fotográficos das mulheres, do local onde elas moram e um pouco da culinária típica da comunidade. Trago também as preparações típicas da região feitas por elas como: o mungunzá, a panelada, a linguiça caseira de porco, o queijo de coalho caseiro e a buchada de bode. Apresento também as receitas escritas por cada uma delas. Moradoras tradicionais da comunidade “Pé da Serra”, que detém de técnicas e saberes típicos da cultura culinária do Piauí. Fez parte da pesquisa de campo do trabalho de conclusão de curso do aluno Paulo Diogo.

Figura 03 - Povos Tradicionais da Comunidade “ Pé da Serra”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 04 - “Mulheres participantes da pesquisa ”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 05 - “*Maria da Cruz Reis Santos*”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 06 - “*Mungunzá Tradicional*”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 07 - “*Maria Cleusa Inácia*”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 08 - “Panelada”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 09 - Maria da Graças Rodrigues “Linguiça Caseira Suína”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 10 - Maria Soledade Pereira “Buchada de Bode”



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 11 - Comunidade Tradicional do “*Pé da Serra*”: Cenário da pesquisa



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 12 - Aluno pesquisador “*Paulo Diogo Andrade de Sousa*”



Fonte: Acervo do autor

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O patrimônio cultural alimentar, identificado nas memórias do saber fazer das mulheres tradicionais do interior do Piauí, localidade Pé da Serra, revela a rica diversidade patrimonial material e imaterial das receitas e preparações culinárias preservadas até hoje por elas. São preparações típicas e tradicionais, que consistem na transmissão do saber cultural alimentar. A pesquisa permitiu o alcance dos objetivos traçados acerca da temática constituindo-se também em um material inédito ao estado e ao município, haja vista a carência de investigações científicas desse tipo.

A pesquisa, mostrou que Novo Oriente, uma cidade com pouco mais de 6 mil habitantes, possui uma história em torno do seu patrimônio cultural, em especial o alimentar. Os relatos sobre as tradições culinárias cheias de detalhes, mostrou a necessidade de manter viva uma alimentação típica e diversa. Nesse sentido, a relação da alimentação com a cultura popular e alimentar da região, é mantida e preservada, a fim de manter vivo seus costumes alimentares.

Na comunidade Pé da Serra alguns aspectos ainda se conservam no que se refere à preparação de pratos, formas de comer e servir, e formas de tratar seus visitantes. Relacionada às experiências culinárias, o pesquisador, pode reviver um pouco do seu passado, pois foi onde viveu boa parte da sua infância, relembrando os velhos tempos de muitas conversas, risadas e fartura.

Nesta investigação ficou nítida a questão emocional e afetiva relacionada à identidade cultural das pessoas, a memória afetiva, e o patrimônio cultural imaterial, que envolvem as mulheres, suas cozinhas e seus terreiros. Contudo este sentimento é muito disperso, falta uma valorização e manutenção por parte dos próprios novorientinos que lá vivem, pois muitos não reconhecem a importância do seu rico patrimônio histórico-cultural.

REFERÊNCIAS

ALVES, A.C.L. Processos e produtos alimentares reconhecidos como patrimônio cultural: A experiência do IPHAN. **Simpósio de segurança alimentar**. Bento Gonçalves, 2008. Disponível em: http://www.sbctars.ufrgs.br/ssa2 /programacao/ ana_claudia.pdf. Acesso em outubro de 2022

BELLUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. *In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar*, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2014.

BOTELHO, R. A. Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável. 2016. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2016.

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

CAMARGO, Haroldo Leão. **Patrimônio Cultural**. São Paulo: Aleph, 2002.

CLAVAL, Paul. **As relações do homem e do meio: a mediação alimentar**. *In: CLAVALL*, (falta o restante da referência)

CANAU, Joel. **Memória e identidade**. 1. ed. Buenos Aires: Del Sol, 2008.

DEL PRIORE, Mary. **Histórias e conversas de mulheres**. 2 ed. São Paulo: Planeta, 2014, 303p. (se acaso for usar a paginação, é preciso usar em todas a referências de forma padronizada, a recomendação é deixar sem a paginação.)

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris; Fayard, 1996.

GARCIA, R. W. D. **A Comida, a dieta e o gosto**. mudanças na cultura alimentar urbana. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

HERNANDEZ, J. C.; M. GRACIA-ARNAIZ. **Alimentação e Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona; Ariel, 2005.

HERNANDEZ, J. C. **Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares IPHAN**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br>. Acesso em outubro de 2022.

LIMA, C. **Tachos e panelas**: historiografia da alimentação brasileira. 2. ed. Recife: Edição do autor, 2016.

LAKATOS, E. Maria; MARCONI, M. de Andrade. **Metodologia científica**. 6. ed São Paulo: Atlas, 2011.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2016.

LEITE, Edson. **Turismo cultural e patrimônio imaterial no Brasil**. São Paulo: Intercom, 2011. v.6.

MARCONI, Marina de A.; PRESOTTO, Zélia Maria N. **Antropologia**: uma introdução. 7 ed. São Paulo: Altas, 2008.

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

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MOTT, Luiz. **Piauí colonial**: população, economia e sociedade. 2. ed. Teresina: APL, 2010.

NASCIMENTO, Dinalva Melo do . **Metodologia do trabalho científico**: teoria e prática. Belo Horizonte: Fórum, 2018.

NEVES, Berenice A. de Castro Patrimônio cultural e identidade. *In*: MARTINS, Clerton.(Org.) **Turismo, cultura e identidade**. São Paulo: Roca, 2003. p. 00-00. (quando é um capítulo de livro é necessário colocar a página inicial e página final do capítulo)

NUNES, Odilon J. **Pesquisa para a história do Piauí**: lutas partidárias e a situação da província. Teresina: FUNDAPI. 2017.

PELEGRINI, Sandra C. A. Memórias, identidades e políticas preservacionistas. *In*: PELEGRINI, Sandra C. A. PINHEIRO, Áurea. P. (orgs). **Tempo memória e patrimônio cultural**. Teresina: EDUFPI, 2010. (quando é um capítulo de livro é necessário colocar a página inicial e página final do capítulo)

Paul (o nome do autor é apenas Paul?). **A geografia cultural**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis; UFSC, 2006.

PORTAL IBGE - **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA** (tem algum título de alguma reportagem no portal, seção?, é preciso colocar o link de acesso e a data do acesso.)

REIS, Ana Carla Fonseca. **Economia da cultura e desenvolvimento sustentável: o caleidoscópio da cultura**. São Paulo: Manole. 2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. 2.ed. Local?: editora?, 2015.

SENPLAN. Secretaria de Planejamento. **Piauí: um estado diferente**. Teresina: 1997.

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da cultura tradicional e popular**. 1989. Disponível em: ?????? . Acesso em outubro de 2022.

VALENTE, Raul. **Saber comer e saber beber**. Disponível em: <https://www.raulvalente.pt/comidas/>. Acesso em: 10 de outubro de 2022.

?????? ficaram soltas

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pi/novo-orient-do-piaui.html>. Acesso em: 10 maio. 2022.

<http://www.ipatrimonio.org/aroazes-fazenda-serra-negra>. Acesso 30 de maio. 2022.

ANEXO A – ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL**ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA SERRA**

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria Regina de Andrade

Idade:

54 anos

Naturalidade:

Piauiense

Quanto tempo mora na comunidade?

34 anos

Profissão:

Enfermagem Técnica de Enfermagem

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

Moro no Pé da Serra
Frequento a cidade para compra os alimentos que não tenho em casa, e os Remédios, ir no médico reabe o dinheiro no Banco, e outras coisa.

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

Há 35 anos que moro no Pé da Serra

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

No terreiro costumava colocar umas cadeiras no final da tarde, para conversar com os amigos e vizinhos, sobre os acontecimentos na cidade, que não acontecia no interior, do pé da serra. Aproximado para tomar um café ou chá.

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

Sabemos que na época passada os alimentos era mais difícil para obter, geralmente era plantados pelos pais na roça como, o arroz, o feijão, o milho, a Batata, a mandioca, galinha, porco, e ovos.

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

Geralmente os pratos eram preparados pelos avós e pais. Eram feitos com feixas diferentes: No fogão de cana ou lenha, os alimentos eram naturais de sua própria colheita que plantava na roça. Ex. Arroz, feijão.

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

Existe que hoje os pratos são mais industrializados e os de antigamente tinha que ser feito manual com extrato de sua própria plantação.

Como feijão com cuscuz, Bife de massa, rapadura com cana, feijão com arroz e toucinho de porco.

Teresina
2022

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a): Maria Regina de Andrade

Data: 28/10/22

Local: Madeira grande (Fazenda Pé da Serra)

Nome da Receita: Queijo Coalho

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
06 litros de leite moeno	Despeje os 06 litros de leite
01 colher (chá) Chuia de coa- gulante.	dentro de um Panela bem
04 colheres (sopa) bem	grande para aquecer, com
Chuia de sol.	a temperatura de 30°C
01 copo de água (filtrada)	no fogo.
	Misture o coagulante com
	a água mexa bem e sol-
	tepega no leite e mexa
	por 30 minutos, depois
	deixe descansar.
	Com uma faca ou colher
	corte e escorra o soro
	que vai deixando. No
	final coloque o queijo
	para a forma. Deixe de um
	dia para o outro.



**ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA
SERRA**

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria das Graças Rodrigues

Idade:

29/08/1963 (59 anos)

Naturalidade:

Piauí

Quanto tempo mora na comunidade?

há 41 anos

Profissão:

Professora

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

Sim. resido no povoado Pé da Serra. costumo frequentar a cidade as segundas feiras para realizar compra para abastecer a minha família.

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

Moro aproximadamente dez, 40 anos

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

Costumava reunirnos para tomar um café e pleramos dos velhos autopsados com histórias que ouviamos e conversavam quando eram crianças.

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

Relembro da época que tinha que pilar o arroz e mello para nos alimentar com comida típica da época.

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

hoje tá tudo diferente, basicamente não se usa as comidas dos velhos autopsados, usam mais coisas industriais, mas, usamos um prato que é o principal. Arroz com feijão e diversas misturas, cozedo, carne de sol, linguiça etc.

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

Existe sim, praticamente todos, mas, conservamos alguns para fazermos no final de semana quando reunimos a família.

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a): Maria das Graças Rodrigues

Data: 16/10/2022

Local: Pé da serra município de Novo Oriente-Pi.

Nome da Receita: Linguiça de carne de porco

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
4kg de carne de porco	Triture a carne bem cata-
1m de víscera seca	rada, depois passe os dentes
1 colher de chá de pimenta	em um liquidificador,
do reino	depois adicione-os na
5 dentes de alho e sal a	carne e deixe marinar
gosto	por umas duas horas, após
1 colher de chá de cumi	marinar coloque a carne na
1 colher de chá de colorad	víscera seca em seguida amare
1 colher de vinagre	com uma linha e coloque
3 cebolas grandes	para descansar por um bom
	tempo depois é só consu-
	mir.



**ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA
SERRA**

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria da Cruz dos Reis Santos

Idade:

09/11/1957 - 66 anos

Naturalidade:

Novo orientina

Quanto tempo mora na comunidade?

moro em Pé da Serra tem 64 anos

Profissão:

Trabalhadora rural.

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

(Sim) a minha residência é no Pé da Serra. A minha frequência é duas vezes por semana para compras de remédios ou alimentos.

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

Moro em Pé da Serra desde de 1957.

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

No terreiro da casa era para sentar e descansar um pouco e conversar com os amigos.

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

Recordo que os costumes e alimentação era mais difíceis e extraídos dos trabalhos da roça como arroz, feijão, milho e mandioca. Batata abobora.

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

Atualmente os pratos eram feitos pela mãe e preparados também pela mãe.

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

(Sim) Antigamente os pratos era feitos com assaz, miguel de cheiro de milho, sopa de arroz, arroz com leite, feijão de massa.

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a): Maria da Cruz dos Reis Santos

Data: 23/10/22

Local: na minha residência Pé da Serra

Nome da Receita: mungunzá

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
500 grama de milho	Coloque o milho de moído
300 gm de feijão	de um dia para o outro.
250 grama de zava - verde	Penique a abóbora ralada
250 grama - torcin	na panela junto aos
250 grama de Búcho de Boi	torcin o pé de porco e
250 grama de Pé de Porco	o Búcho e deixe dourar
2 abóbora grande	por 10 minutos, e depois
cheio - verde	e ao colocar os outros
mol. agasto.	ingredientes e deixe
	cozinhar por 2 horas.



ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA SERRA

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria Olenir da Silva

Idade:

11/10/1950 (72) anos

Naturalidade:

Xiauiense

Quanto tempo mora na comunidade?

Moro 56 anos no Pé da Serra

Profissão:

Trabalhadora Rural

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

sim, minha residência é no pé da serra
na segunda feira, para comprar alimentos e remédio

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

Moro há 56 anos

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

No final do dia no terreiro era tradição
do pai fazerem café para jogar conversa fora
e descansar.

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

limbro que o processo era lentamente manual. com
tudo através de trabalho. Ex. pimenta busca água, etc

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

Os pratos eram preparados pelos avós ou pais.
Como Cuscus de milho e Bife de massa, manga com arroz
Feijão com farinha

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

Existem sim muitos. com feijão com cuscus
mucunas Mapadura com farinha, leite de cabra.
Arroz com torci de porco.

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a):

Data:

Local:

Nome da Receita:

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
2 kg de mandioca	Pegue a mandioca
1 - pitada de sal	e descasque e lave
1 - xícara de goma	com água.
	- Depois de lavada ra-
	le no ralador até obter
	uma massa fina
	- Torça a massa em
	um pano p/ retirar o
	líquido
	- Deixe secar por 30 min.
	- misture a massa o
	sal e a goma picada
	e esboque na frigideira
	para assar

NOVO ORIENTE-PI



**ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA
SERRA**

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria Elusa Inácia

Idade:

22/04/1957 (65)

Naturalidade:

Piauiense

Quanto tempo mora na comunidade?

Moro no Pé da Serra 44 anos

Profissão:

Trabalhadora Rural

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

Minha residência está no Pé da Serra.

Frequento a cidade de Novo Oriente sempre que for necessário, principalmente nos segunda-feira. qui e o dia da feira

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

Há 14 anos que moro no Pé da Serra

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

No terreiro da minha casa sempre e para descansar um pouco, e conversar com os amigos e vizinho e a propósito para tomar um café

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

Me recordo que a alimentação era extremada da tinha pelos o que plantava e colia durante as chuvas que Deus mandava como arroz, feijão, milho mandioca. etc.

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

Pratos preparados pelos mãe os mais preparados era cuscuz arroz feijão mingunga miguê de milho sopa e farinha.

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

Existe sim, que era o feijão com farinha mingunga cabeça de porco visceral assadas com arroz,

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a): Maria Clusa Trácio

Data: 31/10/2022

Local: (localidade) Pé da Serra

Nome da Receita: Panilada de vísceras de boi

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
1 kg de mocotó de boi	Fazer a limpeza das
1 kg de vísceras de boi	vísceras tirando todos os
1 kg de bucho de boi	excesso de gordura e depois
5 dentes de alho	perniquês e lavar bem com a
2 cebola grande	água e vinagre, em seguida
2 tomate grande	colocar os ingredientes. Como
1 pimentão	o pimentão, cebola, tomate,
1 pimentão de reino	pimentão, sal, corante e
Colorau	deixar descongelar por 30
Chimó verde agostado	minutos. Colocar a panela
Sal agostado	em fogo com o alho e a cebola
	e deixar dourar. Despejar tudo na
	panela e deixar cozinhar por 1 hora



**ROTEIRO DE ENTREVISTA INDIVIDUAL - MULHERES DA COMUNIDADE PÉ DA
SERRA**

Orientando: Paulo Diogo Andrade de Sousa

Orientador: DOMINGOS ALVES DE CARVALHO JÚNIOR

Nome:

Maria da Soledade Pereira

Idade:

55

Naturalidade:

NOVO aientina

Quanto tempo mora na comunidade?

12 ano

Profissão:

trabalhadora rural

1. Sua residência é na comunidade Pé da Serra? Com qual frequência vai na cidade de Novo Oriente-PI?

A comunidade Pé da Serra fica a 6 Km de distância de Novo Oriente do Piauí.

2. Há quanto tempo mora na comunidade?

12 Ano

3. O que você costumava fazer no terreiro da casa?

limpar para passar um tempo descansar receber de amigos e familiares Operar um café com leite água etc..

4. Sobre o passado, o que você recorda sobre a alimentação e os costumes?

beiju de massa de mandioca Cuscuz de milho a massa tirada no pilão.

5. Quais são os pratos preparados atualmente para a alimentação dos residentes? Quem os prepara?

Alimentação de hoje é mais prática porque as coisas já vem tudo pronto do mercado o arroz, feijão, massa de beiju, massa de cuscuz, etc...

6. Existe algum prato que se fazia antigamente e hoje não se faz com tanta frequência?

mocozza, feijão com beiju, feijão com pão feijão com porinha, chouri de milho com feijão.

Receitas das Mulheres do Pé da Serra

Nome Social (a): Maria da Solidade Pereira

Data: 19.10.2022

Local: Pé da Serra

Nome da Receita: Buchada de bode

INGREDIENTES:	MODO DE PREPARO:
tripa e bucho	Corta as tripas bem pequenas
pimentão	Corta as verduras pedaci-
cheiro verde	nho bem pequeno
Cebola branca	pisa o pimentão do reino
pimenta do reino alba	e o alho e coloca um
Vinagre	pouco de vinagre na pi-
Coloral	menta do reino e o alho
Sal	Corta as tripas e coloca
O óleo	numa bacia e pegue
pimenta de cheiro	todos estes ingredientes
	coloque junto com as
	tripas e deixe descansar
	por 10 minutos no
	temperado para saquinho
	dos bucho, coloque as
	tripas dentro e costure bem os
	saquinho

NOVO ORIENTE-PI