



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

**MAIARA SANTOS PAES**

**A IMPORTÂNCIA DAS COMIDAS TRADICIONAIS NO CONTEXTO CULINÁRIO  
DA CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO – PI**

**SÃO RAIMUNDO NONATO**

**2025**

MAIARA SANTOS PAES

A IMPORTÂNCIA DAS COMIDAS TRADICIONAIS NO CONTEXTO CULINÁRIO DA  
CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

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: Prof.<sup>a</sup> Ma. Flavia O. da S.  
Louzeiro.

**SÃO RAIMUNDO NONATO**

**2025**

MAIARA SANTOS PAES

---

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

---

Paes, Maiara Santos

P126i      A importância das comidas tradicionais no contexto culinário da cidade de  
São Raimundo Nonato-PI / Maiara Santos Paes. - 2025.  
32 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto  
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São Raimundo  
Nonato, 2025.

Orientadora : Profa Ma. Flavia O. da S. Louzeiro..

1. comidas tradicionais;. 2. memórias. 3. patrimônio. I.Título.

CDD - 641.5

---

**Elaborado por Uliscley Silva Gomes CRB 15/938**

MAIARA SANTOS PAES

A IMPORTÂNCIA DAS COMIDAS TRADICIONAIS NO CONTEXTO CULINÁRIO DA  
CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO – PI

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.

Aprovada em: 13/02/2025.

BANCA EXAMINADORA

---

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Ma. Flavia O. da S. Louzeiro (Orientador)  
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

---

Prof.<sup>a</sup> Me. Aquila Matheus de Souza Oliveira  
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

---

Prof. <sup>a</sup> Ma. Gabriela Brito de Lima Silva  
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Ao esposo e filhos queridos.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a todos os professores e servidores do IFPI do Campus São Raimundo Nonato, especialmente aos professores do curso de Tecnologia em Gastronomia, com destaque especial a minha orientadora, a querida Prof.<sup>a</sup> Ma. Flavia O. da S. Louzeiro, pela paciência, compreensão, apoio e ternura.

Agradeço ao meu esposo, que deu todo o apoio necessário para que eu chegasse até aqui. Agradeço aos meus filhos, por compreenderem as ausências durante as atividades do curso. Agradeço ao meu Deus, que me deu força quando mais precisava.

“Comer é revelar-se”  
Câmara Cascudo

## RESUMO

O presente estudo tem como objetivo geral compreender a importância das comidas tradicionais para o contexto culinário piauiense, enfatizando as tradições, hábitos e costumes culinários da cidade de São Raimundo Nonato, identificando os pratos mais consumidos e os aspectos históricos, culturais, sociais e econômicos que envolvem o seu consumo, portanto visa analisar a importância das comidas tradicionais para a formação de uma cultura culinária na cidade de São Raimundo Nonato. Nesse trabalho apresenta-se as influências na formação da culinária brasileira, nordestina, bem como apresenta alguns aspectos da culinária piauiense. Também é discutido sobre os hábitos alimentares como criadores de laços e memórias afetivas. Para entender as características da culinária são-raimundense, foi realizada uma pesquisa com moradores locais, buscando informações sobre a culinária tradicional regional. A metodologia utilizada foi a pesquisa de campo, e teve como local de pesquisa a cidade de São Raimundo Nonato, onde os sujeitos (colaboradores/participantes) da pesquisa são moradores locais. Entre os resultados, destacou-se a presença de algumas comidas, como pintado, galinhada, Maria Isabel, buchada e frito de feijão, que são consideradas pelos participantes da pesquisa como patrimônio da cidade. Nas considerações finais, percebeu-se que as comidas tradicionais são importantes para a formação de uma culinária local, ultrapassando gerações e refletindo a necessidade de serem preservadas como patrimônio local.

**Palavras-chave:** Comidas tradicionais; memórias; patrimônio.

## **ABSTRACT**

The present study has the general objective of understanding the importance of traditional foods for the culinary context of Piauí, emphasizing the traditions, habits and culinary customs of the city of São Raimundo Nonato, identifying the most consumed dishes and the historical, cultural, social and economic aspects that involve its consumption, therefore it aims to analyze the importance of traditional foods for the formation of a culinary culture in the city of São Raimundo Nonato. This work presents the influences on the formation of Brazilian and Northeastern cuisine, as well as presenting some aspects of Piauí cuisine. It is also discussed about eating habits as creators of bonds and affective memories. To understand the characteristics of São Raimundo cuisine, a survey was carried out with local residents, seeking information about traditional regional cuisine. The methodology used was field research, and the research location was the city of São Raimundo Nonato, where the subjects (collaborators/participants) of the research are local residents. Among the results, the presence of some foods stood out, such as painted, chicken, Maria Isabel, buchada and fried beans, which are considered by the research participants to be the city's heritage. In the final considerations, it was realized that traditional foods are important for the formation of local cuisine, surpassing generations and reflecting the need to be preserved as local heritage.

**Keywords:** Traditional foods; memoirs; patrimony.

## SUMÁRIO

|          |                                                          |           |
|----------|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>INTRODUÇÃO .....</b>                                  | <b>11</b> |
| <b>2</b> | <b>REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>                          | <b>13</b> |
| 2.1      | A FORMAÇÃO DA CULINÁRIA NORDESTINA E PIAUIENSE .....     | 13        |
| 2.2      | COMIDAS TRADICIONAIS DE SÃO RAIMUNDO NONATO .....        | 16        |
| 2.3      | TRADIÇÃO CULINÁRIA COMO MEMÓRIA AFETIVA .....            | 18        |
| <b>3</b> | <b>RESULTADOS E DISCUSSÕES .....</b>                     | <b>21</b> |
| 3.1      | ANÁLISE DOS RESULTADO.....                               | 25        |
| <b>4</b> | <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>                        | <b>28</b> |
|          | <b>REFERÊNCIAS .....</b>                                 | <b>29</b> |
|          | <b>APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS .....</b> | <b>31</b> |

## 1 INTRODUÇÃO

As diversas sociedades humanas, ao longo do tempo, elaboram hábitos e costumes, modos de uso, tradições, relações com o meio ambiente, entre outros aspectos que lhe conferem particularidades e singularidades. Nesse sentido, os hábitos alimentares, diretamente atrelados aos costumes e tradições de cada povo, são um desses aspectos que lhes caracterizam.

Desse modo, é possível conhecer um povo ou uma sociedade analisando seus hábitos alimentares, pois é por meio da alimentação que diversos aspectos culturais podem se manifestar.

Conforme ressalta Campos *et al.* (2008), a culinária nordestina possui uma culinária muito rica, com enorme variedade de sabores, cores e aromas, o que é o resultado da culinária nacional e reflete essa influência na culinária Piauiense e também da cidade de São Raimundo Nonato – PI.

Por sua vez, essas influências, ao longo do tempo, colaboram para o surgimento de uma culinária local tradicional, com comidas, hábitos e tradições que, mesmo quando são encontradas em outras regiões, são características marcantes da cidade de São Raimundo Nonato.

Partindo desse contexto, a proposta dessa pesquisa é conhecer as comidas tradicionais que estão diretamente vinculadas ao contexto culinário da cidade de São Raimundo Nonato.

Para atender a proposta da pesquisas, foram formulados objetivos geral e específicos. O objetivo geral é compreender a importância das comidas tradicionais para o contexto culinário piauiense, enfatizando as tradições, hábitos e costumes culinários da cidade de São Raimundo Nonato – PI, identificando os pratos mais consumidos e os aspectos históricos, culturais, sociais e econômicos que envolvem o seu consumo. Os objetivos específicos são: analisar o consumo de comidas tradicionais, traçando um paralelo entre o seu consumo e aspectos históricos, sociais, culturais e econômicos; conhecer as comidas tradicionais que fazem parte do contexto culinário piauiense e da cidade e da população de São Raimundo Nonato; documentar as práticas culinárias que envolvem a produção de comidas tradicionais no contexto doméstico, bem como os ingredientes utilizados, saberes e modos de fazer, e a forma como são consumidos na cidade de São Raimundo

Nonato.

Quanto a metodologia empregada, o estudo trata-se de uma pesquisa bibliográfica e de campo, e teve como local de pesquisa a cidade de São Raimundo Nonato, onde os sujeitos (colaboradores/participantes) da pesquisa são moradores locais, que foram selecionados pela disponibilidade em responder ao questionário. Foi utilizado um questionário estruturado, com questões objetivas e subjetivas.

São questões norteadoras desse trabalho as seguintes perguntas: Qual a importância que a culinária tradicional, nordestina e piauiense, possui para a sociedade e o contexto culinário da cidade de São Raimundo Nonato? Como as comidas tradicionais contribuem para a manutenção e preservação da cultura local? Quais aspectos relacionados as comidas tradicionais são marcantes na culinária são-raimundense?

A justificativa para a escolha do tema proposto deve-se a percepção de que há uma grande dificuldade em se encontrar material bibliográfico e documental sobre as comidas tradicionais da cidade de São Raimundo Nonato – PI. Sendo assim, além de identificar e analisar sobre os principais ingredientes e preparações que fazem parte desse contexto culinário, pretende tornar-se relevante para a comunidade, na medida em que registra a importância das comidas para a população, fomentando pesquisas sobre a temática e servindo de base para pesquisas futuras.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

A culinária é uma expressão rica da identidade cultural de um povo, carregando em seus sabores e práticas um profundo senso de pertencimento e história. No Nordeste brasileiro, a formação da tradição culinária é marcada pela fusão de influências indígenas, africanas e europeias, resultando em pratos únicos, cheios de simbolismo e sabor. No Piauí, especialmente no município de São Raimundo Nonato, essas tradições se mantêm vivas por meio das comidas típicas que fazem parte do cotidiano e das celebrações locais, como o baião de dois, a galinha caipira e a paçoca de carne de sol. Mais do que simples refeições, esses alimentos carregam memórias afetivas, sendo passados de geração em geração como parte do legado cultural das famílias, conectando passado e presente por meio do paladar e da convivência à mesa.

### 2.1 A formação da tradição culinária nordestina e piauiense

O processo histórico de formação do Brasil, teve como influências, principalmente, as seguintes matrizes: indígena, oriunda dos povos que habitavam o território antes da chegada dos europeus, a matriz portuguesa, herdeira do colonizador português que começou a explorar essas terras a partir do século XVI, e a matriz africana, que surgiu através das relações escravagistas estabelecidas entre o colonizador português e os africanos, escravizados ou não. Essa relação entre culturas tão diversas teve como resultado a formação de um país socialmente diverso.

Como afirma Botelho (2016, p.62.), a gastronomia brasileira é “uma mistura de influências das culinárias, indígenas, portuguesas e africanas”. Portanto, no que diz respeito a história da gastronomia no Brasil, “ela deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural em que a grande riqueza está na diversidade” (CAMPOS et al., 2008, p. 1)

Cada região do país teve um modelo singular de povoamento e colonização, com relações sociais e econômicas próprias, e isso pode ser facilmente percebido nos diversos patrimônios históricos e culturais que podem ser identificados. No que

refere-se a culinária da região Nordeste, é importante destacar que:

O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, reflexo da culinária brasileira, sendo o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural (CAMPOS et al., 2008, p. 1).

Segundo as autoras citadas, a riqueza da culinária nordestina advém da mistura das influências europeia, indígena e africana. Mas destaca-se também as adaptações e as modificações que sofreram ao longo do tempo, apontando que a culinária não é um aspecto cultural estático.

Ainda no cenário nordestino, a culinária apresenta-se diversa em razão da geografia da região, que apresenta características próprias em cada estado ou sub-região. Desse modo,

são nítidas as diferenças culinárias entre as cidades litorâneas, próximas ao mar, rios, lagoas e mangues, com as cidades interioranas de uma cultura agrícola e pecuária bem diferenciadas, proporcionando pratos típicos feitos com carne seca e bode, acrescidos ou não de milho, ricos em calorias (CAMPOS et al., 2008, p. 1).

Portanto, considerando o exposto no trecho acima, é importante que as características da culinária nordestina não sejam tratadas de modo generalizado, uma vez que podem existir diferenças significativas, de um estado para outro, dentro de um mesmo estado ou até mesmo de uma cidade para outra.

Os hábitos alimentares nesta região são determinados por diversos fatores, entre eles o fato de todos os seus estados serem banhados pelo mar estimulando o consumo de peixes, camarões, lagostas, lulas e mariscos na região litorânea. Cidades próximas a mangues, rios e lagoas desfrutam da fartura de caranguejos, pitus e sururus. Já no interior nordestino, tradicionalmente, há o costume de se consumir carne de bode, de carneiro e de boi, sendo esta última, em especial, sob a forma de carne-de-sol ou carne-seca, se diferenciando de acordo com o teor de sal que apresentam. Da agricultura, de modo geral, obtém-se em abundância: coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, como abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, ciriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá,

pitanga, sapoti (CAMPOS et al., 2008, p. 2).

Conforme explicitado pelas autoras, muitos são os insumos que se destacam na culinária nordestina. Importante enfatizar que as áreas litorâneas possui um culinária distinta daquela encontrada no interior da região.

Podemos verificar ainda significativas diferenças também na gastronomia e culinária do sertão e litoral nordestino. A comida sertaneja ou do interior é composta basicamente pelo trinômio: rapadura, carne-de-sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode. É um cozinha bem rústica, mas com sotaque próprio. Nela há pouca influência dos africanos e somente uma pitada deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nela há uma grande variedade de pratos com peixe, camarões e frutos-do-mar, boa parte deles preparados com leite de coco. No geral, estas preparações apresentam elevado valor calórico e a maioria delas elevado teor de lipídios (CAMPOS et al., 2008, p. 8).

Característica interessante da culinária nordestina, sobretudo de áreas do sertão, é o incentivo a evitar o desperdício de comida. Provavelmente motivados por situações de dificuldades financeiras ou dificuldade de conseguir obter alimentos, é muito forte a culto de aproveitamento de alimentos, conforme relata Silva (2015, p. 268):

No sertão nordestino, identificamos a mesma valorização da comida e o esforço de aproveitar-se todo e qualquer tipo comida. Não sendo permitido nenhum tipo de desperdícios, bem como aquilo que não pode ser consumido pelos seres humanos e destinado aos animais (de pequeno ou médio porte).

Assim, é perceptível que muitas famílias aproveitam as sobras dos alimentos, seja para fazer uma nova preparação, quando possível, ou para alimentar os animais como cães, gatos, porcos ou aves. Por sua vez, quando animais como bode, carneiro ou porco são abatidos, todas as suas partes são utilizadas, mostrando a capacidade de aproveitar ao máximo o alimento disponível (SILVA, 2015).

Com relação ao estado do Piauí, algumas singularidades podem ser observadas, como destaca Campos et al (2008, p. 6):

A cozinha tradicional piauiense difere das demais do Nordeste em vários aspectos: a larga utilização dos "cheiros verdes", cebolinha, pimenta-de-cheiro e corante natural extraído do urucum; a farinha de mandioca é muito consumida para complementação dos pratos; as farofas ou fritos, o pirão e a paçoca são alimentos indispensáveis na mesa dos piauienses.

Algumas particularidades se destacam no modo de preparo e consumo de carnes:

o uso de carne com caldo é outra característica bem típica do costume alimentar dos piauienses. O arroz é comumente usado com outras misturas: com carne seca de gado, com carne de criação, de galinha, de capote (galinha d'Angola) ou pato.

O popular arroz com carne é muito apreciado na mesa dos piauienses, sendo facilmente encontrado e consumido cotidianamente. Os estudos de Silva (2015, p. 272) apresentam alguns alimentos que são consumidos em todo o estado do Piauí sendo estas consideradas “comidas típicas: carne de sol, maria izabel, paçoca, pirão de parida e cajuína”.

No estado também são consumidos produtos relacionados a economia litorânea, considerando que o Piauí tem um trecho de litoral, o que lhe possibilita ter uma gastronomia diversificada.

Apesar da predominância das comidas sertanejas à base de carne, a cozinha piauiense dispõe de excelentes pratos à base de peixes e de frutos do mar. As frigideiras e as caldeiradas de camarão, as casquinhas de caranguejos, os mexidos de ostras e caranguejos e as peixadas ao leite de coco babaçu.

Silva (2015, p. 272) também apresenta alguns pratos que estão vinculados as determinadas regiões do Estado do Piauí, ou seja,

comidas consumidas em regiões específicas, como, por exemplo, mugunzá (salgado) e chouriço (doce de sangue de porco), típicos na região sul do estado, ou os caranguejos, prato apreciado na região norte, juntamente com o doce de buriti.

Ainda tratando dessa diversidade presente na culinária, destaca-se a presença de muitos tipos de doces, conforme aponta Silva (2015, p. 272), quando afirma que “A culinária piauiense possui ainda a enorme variedade de doces, sendo possível, as doceiras desta terra, transformar quase tudo em deliciosas compotas ou pastas açucaradas”.

Portanto, por ser um estado com características geográficas diversificadas, a culinária piauiense apresenta pratos e sabores também diversificados, mesmo com o predomínio de uma culinária sertaneja, com produtos fortemente relacionados a sua agropecuária.

## 2.2 Comidas tradicionais de São Raimundo Nonato

De acordo com Silva (2022, p. 8), “a culinária é uma expressão social e cultural na construção de identidade de uma região”. As comidas tradicionais encontradas, produzidas e consumidas na cidade de São Raimundo Nonato refletem, a identidade cultural da região, e também, de forma mais ampla, o contexto da culinária nordestina, e de forma mais específica a culinária do sertão piauiense.

Fazendo parte do cotidiano dos moradores locais está o arroz, cuja importância para o nordestino foi destacada por Cascudo (2011, p.454).

O povo come arroz indiferentemente, como quem saúda amigo vulgar no mecanismo da obrigação diária. Normalmente é um conduto, na água e sal, acompanhando a iguaria principal, peixe ou carne. Isoladamente, passa ao grupo das sobremesas, arroz-doce, pudim ou bolo de arroz. Um requinte, para o Nordeste, é o arroz de coco. Cozido no leite de coco, para peixe de escabeche ou ensopado de camarões.

Junto com feijão, o arroz serve de base para um prato que impera no cotidiano do nordestino, que é o baião-de-dois. Assim como o arroz, o cuscuz é parte integrante da alimentação diária dos são-raimundenses.

Pelo sertão do Piauí, ainda hoje, é possível comer em restaurantes pratos tradicionais, como galinha de capoeira ao molho, ensopados de frango ou carneiro, todos acompanhados por pirão, mandioca cozida ou frita e, invariavelmente, o cuscuz. Nessa culinária sertaneja, onde o cuscuz tem lugar, são os miúdos, e não o boi, que

avultam a panela. (FARIAS et al., 2014, p. 42).

Como fica claro no trecho acima, o cuscuz é um acompanhamento de vários pratos tradicionais. Sabe-se que

o cuscuz é um prato originário do norte da África, especificamente no Maghreb, encontrou no Brasil diferentes formas de ser preparado, com diversos ingredientes para compor as receitas. Geralmente é feito com farinha de milho[...] (PEREIRA, 2016, p. 34).

É comum que seja servido no café da manhã no sertão, acompanhado de leite, mas também pode ser encontrado com os mais diversos acompanhamentos. A manteiga de garrafa, também chamada de manteiga de gado, manteiga da terra ou manteiga de cozinha, também é encontrada sendo consumida junto ao cuscuz, mas também em outras preparações.

A abóbora ou jerimum é amplamente consumida, sendo encontrada no purê e no quibebe.

A carne de sol possui grande destaque na culinária local, servindo de base para um prato muito consumido, que é o arrumadinho. A galinha ao molho e a buchada destacam-se entre as preparações consumidas em pequenos e médios restaurantes.

É facilmente encontrada na região carne de sol de carneiro, o bode ou carneiro ao molho. Quanto as massas, o beiju de mandioca extraída da região e produzido nas tradicionais desmanchas é bastante consumido.

### 2.3 Tradição culinária como memória afetiva

Uma característica perceptível nos indivíduos é a capacidade de relacionar fatos ou coisas há épocas ou lugares distintos. Assim, existem elementos que podem proporcionar uma memória afetiva aos indivíduos, resgatando um contexto antes distante. Um desses elementos é a gastronomia, que através de suas preparações, ingredientes e gostos, pode transportar um indivíduo para uma lembrança distante, uma experiência conhecida.

Importante destacar aqui uma observação importante para esse estudo, que é a distinção entre alimento e comida, sintetizada por DaMatta (1986, p.55):

alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro daquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga

O consumo cotidiano de determinados alimentos formam o hábitos alimentares de um indivíduo ou de uma sociedade. De acordo com Bleil (1998, p. 3), os hábitos alimentares são “o estudo dos meios pelos quais os indivíduos, ou grupos, respondem a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções de conjunto de alimentos disponíveis”.

É nesse contexto que Santos (2011, p. 108) explica que “alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”. Ao comer determinado alimento, o indivíduo está constantemente atribuindo significados àquela ação.

O alimentar-se é um ato vital, sem o qual não há vida possível, mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo (MACIEL, 2001, p.145).

Nesse contexto, o entendimento de que o hábito de se alimentar é percebido como uma prática social e motivada por diversos significados também é reconhecido por Santos (2005, p. 12-13), quando afirma que

os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época.

Dessa forma, são esses significados que afetam a percepção, e a memória afetiva sobre a sensação que o alimento causa ao indivíduo. Como assinala Campos *et al* (2008, p. 1), “o prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida depois da alimentação para sobrevivência”. Logo, a forma como o indivíduo está habituado a se alimentar, e sobretudo se esse modo lhe proporciona

determinado bem estar, haverá a formação de um vínculo afetivo com a alimentação.

O alimento é visto como um símbolo, pois faz referência em sentido amplo, a outras ocasiões, situações ou momentos.

O simbolismo inerente aos alimentos é um constituinte singular de diferentes culturas e a compreensão da amplitude deste na teia das inter-relações sócio-históricas propicia o entendimento perspicaz do desenrolar das ações dos sujeitos históricos no desenvolvimento do processo de formação de uma sociedade (SILVA, 2015, p. 270)

No contexto da formação da tradição culinária, é importante destacar que as culinárias tradicionais são repassadas de uma geração à outra, podendo sofrer modificações nesse processo, mas mantendo uma determinada essência. Aqui cabe também considerar a importância da transmissão de conhecimentos de forma oral, onde as gerações mais velhas transmitem o que aprenderam as gerações posteriores.

A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação, preparo e consumo dos alimentos. Reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e refletem nas particularidades de atuação de cada grupo em sua alimentação (CORNER; ÂNGELO, 2012, p.03).

Silva (2015, p. 267) também destaca essa transmissão de conhecimentos no que diz respeito a preparações culinárias nordestinas, pois “os alimentos consumidos num passado colonial são os mesmos da rotina contemporânea”. Isso implica em dizer que muitos pratos, receitas mantêm muito próximos da forma como eram produzidos e consumidos em épocas distantes. Portanto, o nordeste mantém uma tradição culinária, resultado dos conhecimentos e heranças culturais dos antepassados.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Neste capítulo serão apresentados e analisados os dados obtidos junto aos colaboradores, com o objetivo de verificar a percepção desses acerca das comidas tradicionais. Para a composição dos resultados dessa pesquisa, foi aplicado um questionário estruturado com moradores da cidade de São Raimundo Nonato, visando colher informações pertinentes aos objetivos da pesquisa.

Os participantes/colaboradores foram 5 pessoas, que por razões éticas não serão identificadas, sendo citadas como Participante A, Participante B, Participante C, Participante D e Participante E. Sobre os participantes, destacam-se algumas informações:

**Participante A:** sexo feminino, 82 anos de idade.

**Participante B:** sexo masculino, 35 anos de idade.

**Participante C:** sexo feminino, 22 anos de idade.

**Participante D:** sexo masculino, 26 anos de idade.

**Participante E:** sexo feminino, 28 anos de idade.

As informações obtidas através dos questionários aplicados aos professores foram organizadas e discutidas, interpretando as suas respectivas respostas.

Essas informações foram organizadas em categorias, de acordo com a pergunta presente no questionário (APÊNDICE A), que são as seguintes:

#### **Categoria 1: Você tem lembranças das comidas da sua infância?**

Ao serem questionados se os participantes lembram das comidas que costumavam ser consumidas na sua infância, todos os participantes foram unânimes em responder positivamente. Isso significa que as lembranças estão vivas em suas respectivas memórias.

#### **Categoria 2: Comidas presentes na memória.**

A **Participante A** assinalou ter lembranças de Pintado, Beiju com carne, Buchada de Bode, Galinha Caipira ao molho, Paçoca, Maria Izabel, Frito de Feijão, e ainda acrescentou que “por seu pai ser fazendeiro adorava um requeijão Cardoso, queijos de leite de cabra” (PARTICIPANTE A, 2024).

Para o **Participante B**, uma comida bem presente na sua memória é o “requeijão Cardoso e o Feijão frito com ovo de galinha caipira” (PARTICIPANTE B, 2024). No caso da **Participante C**, a resposta foi “o básico, arroz, feijão, macarrão,

carne. Algumas sobremesas como bolo, sorvete”. A participante também assinalou beiju com carne, pintado, galinha caipira e frito de feijão. Para completar, a participante acrescentou que: “Geralmente, o pintado me remete a uma lembrança muito forte da família toda reunida na casa da minha avó” (PARTICIPANTE C, 2024).

Para esse questionamento, a resposta do **Participante D** foi expliativa, ao narrar que “minha vó costumava reunir a família no domingo, pra fazer aqueles tacho de arroz com carne de sol. E minha mãe, ia na roça buscar feijão verde, a gente debulhava pra ela fazer os tacho de arroz e feijão verde e coentro”. (PARTICIPANTE D, 2024). Ele também destacou a Maria Isabel.

Na resposta da **Participante E**, foi assinalado Pintado, Buchada de bode, Galinha caipira, Maria Isabel, Frito de feijão. A participante também adicionou “Milho, cuscuz e mingal de tapioca” (PARTICIPANTE E, 2024).

**Categoria 3: Se há alguma comida, ingrediente ou técnica culinária na sua família que foi passada de uma geração para outra.**

A **Participante A** relatou que que aprendeu com a mãe costume de “passar os temperos bem passado na panela para que o gosto ficar curado assim ela ensinou as suas filhas dessas comidas a principal é a galinha caipira” (PARTICIPANTE A, 2024).

De acordo com o **Participante B**, “Poucas das filhas , quiz aprender as técnicas culinária , apenas uma das minhas tias quem fazem ate hoje o requeijão Cardoso e o beiju de massa de duas capas” (PARTICIPANTE B, 2024).

O relato da **Participante C** foi o seguinte: “lembrei só de uma comida: bolo frito.” (PARTICIPANTE C, 2024). Já o **Participante D** citou “o tradicional arroz com alho” (PARTICIPANTE D, 2024).

Conforme destacou a **Participante E**, “a única coisa que foi passada de geração foi aquele bolo de tapioca frito,e cada um faz diferente, sem fazer igual” (PARTICIPANTE E, 2024).

**Categoria 4: Se consideram as comidas que tem na memória, como patrimônio de São Raimundo Nonato.**

A **Participante A** não soube responder a pergunta, afirmando desconhecer se as comidas são patrimônio da cidade. O **Participante B** respondeu afirmativamente, e acrescentou que “o pitando uma comida bastante consumida na cidade como nas região” (PARTICIPANTE B, 2024).

A **Participante C** afirmou que consideram algumas comidas SIM como patrimônio. Destacou “o beiju com carne, cuscuz com algum acompanhamento, galinha caipira...” (PARTICIPANTE C, 2024). O **Participante D** respondeu que sim, e citou “Pintado, Maria Isabel, arroz com carne de sol, frito de feijão” (PARTICIPANTE D, 2024).

Segundo a **Participante E**, algumas comidas podem ser consideradas patrimônio de São Raimundo, como a “buchada e tapioca” (PARTICIPANTE E, 2024).

#### **Categoria 5: Como os participantes conheceram as comidas mencionadas.**

A **Participante A** explicou que eram comidas do dia-a-dia sua casa, mas que também estavam presentes em “festividade da sua casa e reuniões de família” (PARTICIPANTE A, 2024). Diferentemente, o **Participante B** respondeu que conheceu as comidas relacionadas “Não no preparo , mais se como degustador” (PARTICIPANTE B, 2024).

Conforme explicou a **Participante C**, ela conheceu as comidas mencionadas “na infância, através dos meus pais, da minha família. Atualmente, ainda é através deles e algumas eu costumo cozinhar também” (PARTICIPANTE C, 2024).

Já o **Participante D** enfatizou que conheceu as comidas “com a minha vó” (PARTICIPANTE D, 2024). Resposta semelhante teve a **Participante E**, que respondeu “primeira vez foi a vó né” e completou: “Avós que não tem frescura com nada e os netos e filhos comiam de tudo” (PARTICIPANTE E, 2024).

#### **Categoria 6: Sobre o responsável pela preparação da comida em casa.**

No caso da **Participante A**, ela explicou que “sua mãe era responsável por toda refeição, mas por um tempo, com suas irmãs mais velhas foram passando de uma para outra” (PARTICIPANTE A, 2024). Situação semelhante relatou o **Participante B**, quando afirmou que: “Minha mãe , que preparava todas as refeições” (PARTICIPANTE B, 2024).

Chama a atenção a resposta da **Participante C**, quando respondeu “meu pai e minha mãe” (PARTICIPANTE C, 2024).

Na sua resposta, o **Participante D** esclareceu que “minha vó, os meninos ficavam no terreiro brincando” (PARTICIPANTE D, 2024). No mesmo sentido a **Participante E** respondeu “Minha avó” (PARTICIPANTE E, 2024)..

#### **Categoria 7: Sobre a presença de algum tempero ou técnica especial utilizado**

### **no preparo da comida em sua casa.**

Segundo o relato da **Participante A**, “o único tempero bem tradicional até hoje é bem usado somente a cebola e o alho eu acho que ele é bem comum na localidade e o tempero bem básico” (PARTICIPANTE A). Na resposta do **Participante B**, “Os temperos tradicional da cebolinha , pimenta de cheiro, coentro” (PARTICIPANTE B, 2024).

Coincidindo com a resposta anterior, a **Participante C** contou o seguinte: “tem um tempero que meu pai faz, que é alho, sal e pimenta do reino aí deixa uns dias para se misturarem bem” (PARTICIPANTE C, 2024).

No tocante aos temperos, o **Participante D** respondeu “alho e muito cheiro verde” (PARTICIPANTE D, 2024). Chamou a atenção a respostas da **Participante E**, ao afirmar que “o tempero especial sempre é as mãos de vó, comida de vó é boa demais” (PARTICIPANTE E, 2024).. A participante citou alguns temperos que eram usados, tais como “pimenta, corantes, sal, páprica, cheiro-verde, cebola, pimentinha, e açafrão” (PARTICIPANTE E, 2024).

### **Categoria 8: Se os integrantes mais jovens da família comem as mesmas comidas dos mais velhos.**

Sobre esse ponto, a **Participante A** respondeu que NÃO, e delarou que a “alimentação mudou por conta da cidade” (PARTICIPANTE A). Deferentemente, o **Participante B** respondeu que SIM.

A resposta da **Participante C** e do **Participante D** para a questão foi SIM.

Deferentemente, a resposta da **Participante E** foi NÃO, “porque a maioria é mais novo e não tiveram o costume de cedo, mãe e pai criaram de outro jeito” (PARTICIPANTE E, 2024).

### **Categoria 9: Comidas que você considera tradicional da região onde você mora.**

Para a **Participante A**, são comidas tradicionais da região “o requeijão Cardoso, a Maria Isabel, a canjica o pintado” (PARTICIPANTE A). O **Participante B** citou o “Pintado , buchada , beiju com carne, carneiro ao milho, sarapatel” (PARTICIPANTE B, 2024).

A **Participante C** reiterou “o Beiju com carne, o cuzcuz e a galinha caipira” (PARTICIPANTE C, 2024). Para o **Participante D**, as comidas são “frito de feijão e buchada de bode” (PARTICIPANTE D, 2024). Para a **Participante E**, a comida tradicional é o cuscuz.

### **Categoria 10: Alimentos ou comidas que são consumidos em datas especiais na região de São Raimundo Nonato.**

Na percepção da **Participante A**, não há comidas específicas para essas datas. Por outro lado, o **Participante B** relatou “Pintado, galinha caipira, abóbora com carne ou só com nata” (PARTICIPANTE B, 2024).

Sobre as comidas das datas especiais, a **Participante C** esclareceu: “Comidas típicas em festa junina, como bolo de milho, milho assado... No Natal, ceia com peru ou Chester...” (PARTICIPANTE C, 2024).

A resposta do **Participante D** citou “o frito de feijão e a galinhada da Raimunda” (PARTICIPANTE D, 2024). A **Participante E** fez referência à “feijoada e pintado” (PARTICIPANTE E, 2024).

#### **3.1 Análise dos resultados**

No primeiro momento, quando foi investigado se os colaboradores lembravam das comidas que consumiam na sua infância, as respostas demonstraram que as memórias referentes aos hábitos alimentares estavam vivas, e isso é resultado da importância que esses hábitos tem para os indivíduos e para a sociedade.

No segundo ponto investigado, foi questionada quais as comidas que os participantes guardavam na memória, ou seja, lembravam de ter consumido há algum tempo e não tinham esquecido. De maneira geral, os participantes relataram algumas comidas em comum, como Pintado, Beiju com carne, Buchada de Bode, Galinha Caipira, Maria Izabel, Frito de Feijão. O requeijão cardoso foi citado por dois colaboradores, apresentando a importância dos derivados do leite para a alimentação local. O fato de pessoas com idades diferentes possuírem memórias que se aproximam denota que alguns alimentos são consumidos pela população em diferentes épocas.

Na questão seguinte investigou-se a presença de alguma comida, ingrediente ou técnica culinária que foi passada de uma geração para outra na família. Destacou-se a técnica de “passar os temperos bem passado na panela para que o gosto ficar curado [...]” (PARTICIPANTE A, 2024). O bolo frito foi destaque de dois participantes no questionamento, mostrando que é uma receita que passou de uma geração para outra.

Na sequência, investigou-se os participantes consideram as comidas que tem na memória, como patrimônio de São Raimundo Nonato, e os colaboradores deixaram evidente que consideram algumas comidas como patrimônio, entre elas o Pintado, o beiju com carne, o cuscuz, a Maria Isabel, o frito de feijão e a buchada.

Sobre o modo como os participantes conheceram as comidas mencionadas, todas as respostas estão relacionadas ao seio familiar, com destaque para a presença das avós. Isso demonstra que o núcleo familiar tem fundamental importância na formação dos hábitos alimentares, e na manutenção das tradições culinárias locais.

Na mesma perspectiva, foi perguntado aos colaboradores sobre quem era o responsável pela preparação das comidas ora mencionadas em sua casa, duas respostas mencionaram a mãe, reforçando a importância da figura materna e o seu vínculo com a cozinha. Um dos colaboradores referiu-se a mãe e ao pai, o que demonstra a presença da figura masculina na cozinha, e duas respostas citaram as avós, colocando em cena as famílias que são constituídas por um núcleo maior do que pai, mãe e filhos.

Seguindo nessa linha, foi perguntado aos colaboradores sobre a presença de algum tempero ou técnica especial utilizado no preparo da comida em sua casa, ao qual relataram suas opiniões sobre alguns temperos, citando, por exemplo, a cebola e o alho, cebolinha, pimenta de cheiro, coentro, páprica, cheiro-verde, pimentinha, e açafrão. O uso de temperos constitui-se parte fundamental da gastronomia, e a forma como são usados caracteriza cada família ou região. No caso do Piauí, e de São Raimundo Nonato, os temperos mencionados fazem parte da gastronomia, sendo usados cotidianamente, e também passados de uma geração para outra.

Tentando perceber a diferença na alimentação entre diferentes gerações, foi questionado aos colaboradores se os integrantes mais jovens da família comem as mesmas comidas dos mais velhos. Três participantes responderam que sim, enquanto dois deles responderam que não. É perceptível que alguns hábitos, e isso vale para os hábitos alimentares, vão se transformando ao longo das gerações, e muitas vezes há a recusa por certos alimentos, por questões de gosto ou mesmo de saúde. Mesmo assim, ficou perceptível a influência que os mais velhos possuem na formação da alimentação dos mais jovens, havendo três respostas afirmativas.

Na penúltima questão, investigou-se quais as comidas são consideradas tradicionais em São Raimundo Nonato, destacando-se como respostas “o requeijão

Cardoso, a Maria Isabel, a canjica o pintado” (PARTICIPANTE A); “Pintado, buchada, beiju com carne, carneiro ao milho, sarapatel” (PARTICIPANTE B, 2024). O frito de feijão também foi lembrado, além do tradicional e popular cuscuz, tão comum na mesa dos piauienses e moradores locais. Importante relacionar as respostas a essa questão com as comidas que os colaboradores tinham na memória como suas comidas da infância.

Por fim, foi questionada quais as comidas são consumidas em datas especiais ou festivas, onde destacaram as festas juninas, onde se consome “bolo de milho, milho assado (PARTICIPANTE C, 2024), o pintado, a galinha caipira e a feijoada, popular nos almoços em família, e “galinhada da Raimunda” (PARTICIPANTE D, 2024), fazendo referência há um popular estabelecimento da cidade. Ressalta-se que as comidas que se consomem em momentos de comemoração, reuniões ou encontros de família, ou festas populares fazem parte das tradições de uma comunidade ou região, constituindo-se como parte dos hábitos alimentares das pessoas, além de colaborar com os diferentes momentos de socialização.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscar compreender a importância das comidas tradicionais no contexto culinário da cidade de São Raimundo Nonato é uma tarefa que exige uma reflexão sobre a própria gastronomia, considerando seu contexto de formação no Brasil, no Nordeste, no Estado do Piauí, e por fim na própria cidade de São Raimundo Nonato.

Diversos autores defendem que a culinária regional é resultado de influências, sobretudo indígena, européia e africana, entretanto, é preciso pensar nas características singulares do sertão nordestino, das vivências de seu povo, dos costumes e tradições, considerando que a formação dos hábitos alimentares está envolto em todos esses critérios.

Ao final dessa pesquisa, entendemos que os objetivos foram contemplados, uma vez que conseguiu-se perceber as comidas tradicionais tem fundamental importância para o contexto culinário da cidade de São Raimundo Nonato. Ficou evidente algumas práticas culinárias, tais como o uso de temperos específicos, modos de fazer, e hábitos de consumo. Ao mesmo tempo, percebeu-se que o consumo dos alimentos mencionados pelos colaboradores fazem parte do repertório cultural da região, ultrapassando o período de cada geração e mantendo hábitos e costumes culinários.

Também ficou identificado que comidas como pintado, buchada, beiju com carne, Maria Isabel, galinhada, frito de feijão, bolo frito, entre outros, são marcantes nas memórias populares, ao mesmo tempo em que se fazem presentes nas reuniões de família, festividades, comorações, sendo consideradas pelos populares como patrimônio da cidade.

Portanto, defende-se que novas pesquisas sejam realizadas, no sentido de catalogar e preservar essa identidade cultural da cidade de São Raimundo Nonato, sendo que essa pesquisa é apenas um ponto inicial de um contexto de possibilidades para os pesquisadores.

É recomendado que o poder público dê importância a esse patrimônio histórico e cultural, possibilitando a sua preservação, para que assim, possa ser transmitido para as gerações posteriores. É importante que o professor perceba que seus alunos possuem características diferentes, e que, por esse motivo, aprendem e desenvolvem-se de forma distinta uns dos outros.

## REFERÊNCIAS

BLEIL, S. I. **O padrão alimentar ocidental:** considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de debate. Campinas, v. 6, 1-25, 1998.

BOTELHO, Adriano. **Geografia dos sabores:** ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Universidade São Paulo. São Paulo: Textos Brasil, nº13, 2016.

CAMPOS, R. F. F. et al. **Gastronomia nordestina:** uma mistura de sabores brasileiros. In: XI Encontro de Iniciação à Docência, 2008, João Pessoa - PB. Anais do XI Encontro de Iniciação à Docência - CD ROM, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo. Global, 2011.

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos.** Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil.** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FARIAS, P. de O. L. et al. **O Cuscuz na alimentação brasileira.** In: Revista Contextos da Alimentação. Vol. 3, nº 1. Dezembro, 2014.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima Com Grillat - Savarin?** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, UFRGS, Ano 7, n. 16, Dezembro, 2001.

PEREIRA, V. C. **A culinária da região Nordeste e a feira central da Ceilândia:** uma relação identitária no Distrito Federal. Contextos da Alimentação: comportamento, cultura e sociedade , v. 5, p. 27-39, 2016.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A comida como lugar de história:** as dimensões do gosto. História: Questões & debates, v. 28, n. 54, p. 103-124, 2011.

\_\_\_\_\_. **A alimentação e seu lugar na história:** os tempos da memória gustativa, *História Questões & Debates* 42: 11-25. 2005.

SILVA, Katia Priscila Pontes da. **A presença afro-brasileira e indígena na culinária nordestina** [manuscrito] / Katia Priscila Pontes da Silva. - 2022.

SILVA, Samara Mendes Araújo. **A regionalidade de algumas comidas brasileiras:** um estudo das comidas sertanejas no século XX. In: Cilene da Silva Gomes Ribeiro; Carmen Soares. (Org.). Odisseia de Sabores da Lusofonia. 1ed. CURITIBA-PR/LISBOA-PORTUGAL: Imprensa da Universidade de Coimbra e PUCPRESS, 2015, v. 01, p. 265-284.

## APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS



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

#### Prezado Participante.

Me chamo Maiara Santos Paes e estou desenvolvendo pesquisa para a conclusão do meu TCC, cujo o título se chama: **A IMPORTÂNCIA DAS COMIDAS TRADICIONAIS NO CONTEXTO CULINÁRIO DA CIDADE DE SÃO RAIMUNDO NONATO.**

Pretedemos com esta pesquisa identificar as comidas tradicionais piauienses consumidas na cidade de São Raimundo Nonato, e relacioná-las com a tradição e memórias desta população.

Desta forma, seria um grande prazer tê-lo como noso entrevistado.

Maiara Santos Paes

#### QUESTIONÁRIO

##### 1 – Você tem lembranças das comidas da sua infância?

( ) Sim ( ) Não

##### 2 – Quais das comidas abaixo relacionadas estão na sua memória?

- ( ) Pintado
- ( ) Beiju com carne
- ( ) Buchada de Bode
- ( ) Galinha Caipira ao molho
- ( ) Paçoca
- ( ) Maria Isabel
- ( ) Frito de Feijão
- ( ) **outros.** Descreva quais, por favor

---

---

##### 3 – Há alguma comida, ingrediente ou técnica culinária na sua família que

**foi passada de uma geração para outra? Em caso positivo, qual (is)?**

---

**4 – Você considera as comidas que você tem na memória, como patrimônio de São Raimundo Nonato?**

---

### 5 – Como você teve contato com essas comidas?

---

---

---

**6 – Quem era o responsável pela preparação da comida na sua casa?**

---

**7 – Havia algum tempero ou técnica especial utilizado no preparo da comida em sua casa? Em caso positivo, qual (is)?**

---

---

---

**8 – Outros integrantes da sua família, mais jovens, também comem a mesma comida?**

( ) Sim

( ) Não

**9 – Quais as comidas que você considera tradicional da região onde você mora?**

---

**10 – Quais alimentos ou comidas são consumidos em datas especiais na região de São Raimundo Nonato?**

---

---

---

---