



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

ELIZABETH SOARES DA COSTA ASSIS

**COMIDA E MEMÓRIAS AFETIVAS: UMA RELAÇÃO A PARTIR DAS
PRÁTICAS CULINÁRIAS DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ**

SÃO RAIMUNDO NONATO
2023

ELIZABETH SOARES DA COSTA ASSIS

**COMIDA E MEMÓRIAS AFETIVAS: UMA RELAÇÃO A PARTIR DAS
PRÁTICAS CULINÁRIAS DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ**

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

Orientador: Prof. Me. Aquila Matheus de
Souza Oliveira.

**SÃO RAIMUNDO NONATO
2023**

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

Assis, Elizabeth Soares da Costa

A848c Comida e memórias afetivas : uma relação a partir das práticas culinárias de São Raimundo Nonato - Piauí / Elizabeth Soares da Costa Assis. - 2023. 26 p.: il. color.

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

Orientador : Prof Me. Aquila Matheus de Souza Oliveira.

1. culinária. 2. emoções. 3. alimentação. I. Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Uliscley Silva Gomes CRB 15/938

ELIZABETH SOARES DA COSTA ASSIS

**COMIDA E MEMÓRIAS AFETIVAS: UMA RELAÇÃO A PARTIR DAS PRÁTICAS
CULINÁRIAS DE SÃO RAIMUNDO NONATO - PIAUÍ**

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

Aprovada em: 12/12/2023.

BANCA EXAMINADORA

Prof.Me. Aquila Matheus de Souza Oliveira. (Orientador)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Ma. Marília Marques Souza
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Prof. Me. Julío César Bezerra Vilar
Instituição Federal da Paraíba (IFPI)

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter me capacitado para conseguir chegar até aqui , Agradeço ao meu orientador Aquila Mateus por aceitar conduzir o meu trabalho de pesquisa, por toda paciência, dedicação, por cada puxão de orelha quando preciso e por não ter desistido de mim.

A todos os meus professores do curso de tecnologia em gastronomia do instituto federal do Piauí por todos os ensinamentos.

A minha família, meu esposo e minhas filhas, minhas companhias de todos os momentos.

Dedico este trabalho a meus pais, que sempre fizeram de tudo por mim, para realização desse sonho. Sei que aí do céu vocês estão vibrando com essa conquista. Esse trabalho é dedicado a vocês meus velhinhos...

RESUMO

O presente estudo tem o objetivo investigar as práticas culinárias a partir de memórias afetivas de moradores de São Raimundo Nonato - Piauí. A alimentação é uma necessidade básica, e, ao mesmo tempo, é também um direito para qualquer pessoa. Além disso, as práticas culinárias são um ato cultural, que carregam consigo características peculiares de cada lugar, costumes, etc. Neste sentido, em se tratando da culinária da cidade de São Raimundo Nonato - Piauí, a mesma é carregada de significados, pois os pratos típicos da região são acompanhados de sensações, ou seja, os mesmos têm relação com os sentimentos e as práticas afetivas daqueles que a consomem, e esta pesquisa abordou essa relação. Neste sentido, foi realizada uma pesquisa documental e descritiva, tendo procedimentos bibliográficos uma revisão narrativa. Os objetivos são exploratórios, que foi apoiada em diferentes referências publicadas, como artigos científicos, por exemplo, que dissertam sobre o assunto. Ao fim, os resultados apontam que a culinária piauiense possui características que a tornam única e, da mesma forma, as práticas culinárias de São Raimundo Nonato possuem peculiaridades que não são encontradas em outros locais.

Palavras-chave: culinária; emoções; alimentação.

ABSTRACT

This study aims to investigate culinary practices based on the affective memories of residents of São Raimundo Nonato - Piauí. Food is a basic need and, at the same time, a right for everyone. In addition, culinary practices are a cultural act, which carry with them the peculiar characteristics of each place, customs, etc. In this sense, when it comes to the cuisine of the city of São Raimundo Nonato - Piauí, it is loaded with meanings, because the typical dishes of the region are accompanied by sensations, that is, they are related to the feelings and affective practices of those who consume them, and this research addressed this relationship. In this sense, a documentary and descriptive study was carried out, using bibliographic procedures and a narrative review. The objectives are exploratory, and it was based on different published references, such as scientific articles, for example, which discuss the subject. In the end, the results show that the cuisine of Piauí has characteristics that make it unique and, likewise, the culinary practices of São Raimundo Nonato have peculiarities that are not found elsewhere.

Keywords: cooking; emotions; food.

Sumário

1 INTRODUÇÃO	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO	12
2.1 A Comida e as emoções	12
2.2 A Culinária Piauiense	14
2.2.1. Memórias afetivas a partir das práticas culinárias de São Raimundo Nonato	15
3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	19
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	20
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
REFERÊNCIAS	25

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho promove uma discussão sobre a relação entre a comida e as memórias afetivas, dentro do contexto da cidade de São Raimundo Nonato - Piauí. Assim, são observados pratos típicos do município, dentro da culinária familiar, evidenciando-se receitas e as formas de preparo das mesmas.

O estudo objetiva de maneira geral investigar as práticas culinárias a partir de memórias afetivas de moradores de São Raimundo Nonato. Já os objetivos específicos são: analisar as práticas culturais mais presentes nas memórias afetivas; descrever os modos de fazer relacionados a memórias afetivas e refletir sobre a relação existente entre a comida e as memórias afetivas.

No que se refere ao desenvolvimento, o trabalho volta-se em um primeiro momento para as comidas e emoções, fazendo uma discussão a respeito dos comportamentos alimentares. Em seguida, é feito um levantamento sobre as práticas culinárias piauienses. Por fim, são abordadas as memórias afetivas a partir das práticas culinárias de São Raimundo Nonato, considerando, para tanto, os pratos típicos locais, as receitas que são passadas de geração em geração e a essência do saber fazer.

Considerando o exposto acima, esta pesquisa busca resposta para os seguintes questionamentos: Existem especificidades nas comidas de São Raimundo Nonato ou elas se inserem nas comidas piauienses? Quais as comidas que mais aparecem na memória dos sanraimundenses?

Este estudo possibilitará a compreensão de alguns saberes culinários existentes no município de São Raimundo Nonato. Um ponto relevante da pesquisa é a necessidade de se desenvolver um processo de reflexão acerca das comidas que fazem parte da gastronomia local, o que é uma tendência de mercado, haja vista que a cidade tem um potencial turístico elevado e as comidas típicas podem ser um cartão de visita em potencial.

A justificativa para a escolha desta temática é ainda mais convincente quando se evidencia que nos últimos anos as práticas culinárias a partir dos laços familiares são um resgate de memória. Portanto, quanto mais essas questões são enfatizadas, mais se cultiva os saberes regionais e locais.

Destaca-se que as produções de cunho científico criam possibilidades essencialmente plausíveis na perspectiva da produção de conhecimento, pois a

interação entre o universo acadêmico e comunidade pode fortalecer as potencialidades do município de São Raimundo Nonato.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Este trabalho desenvolveu-se com o olhar voltado para as comidas e sua relação com as memórias afetivas. O seu propósito é compreender a culinária na perspectiva da afetividade, principalmente quando se observa que a gastronomia vem se inovando, sobretudo, no que se refere às práticas dos saberes culinários. Desse modo, a valorização dos saberes tradicionais é carregada de sentimentos simbólicos, em especial no que diz respeito às relações sociais e que ele se apresenta.

2.1 A Comida e as emoções

A existência humana depende da alimentação e o ato de comer, por si só, possui vários significados, uma vez que, desde o nascimento, a criança chora quando está com fome, sendo esta, uma necessidade de sobrevivência e que provoca a sensação de preenchimento interior. Há, neste sentido, uma estreita relação, pois tudo o que o indivíduo come, impacta na maneira como ele se sente e, da mesma forma, os seus sentimentos influenciam a sua forma de se alimentar (KAUFMAN, 2013).

A este respeito, Kaufman (2013, p. 01) acrescenta que o modo de comer é uma escolha relacionada ao estilo de vida escolhido pelo indivíduo: “além de essencial à manutenção da vida, a escolha tem a ver com variedade e sabores, mas também com credos religiosos, ideologias, status social, e ainda com ansiedade, angústia, insatisfações etc”.

Souza, Lúcio e Araújo (2017), ao tratarem da relação entre a emoção e o comportamento alimentar, informam que é algo que varia de acordo com o contexto em que ocorre, podendo se dar em maior intensidade nos casos em que a emoção aparece em contextos alimentares, causando mudanças comportamentais referentes a alimentação do indivíduo.

Os autores supracitados alertam, desse modo, que esse comportamento pode ser alterado a depender do estado emocional do sujeito e a ansiedade é exemplificada como sendo uma vilã, que aparece quando o indivíduo se sente

ameaçado e em perigo, causando angústia e medo (SOUZA, LÚCIO e ARAÚJO, 2017).

Destaca-se que a angústia, o estresse, a raiva e outros sentimentos negativos fazem com que a comida se torne uma espécie de conforto imediato e emocional para que os indivíduos que acabam por desenvolver, a partir dessas sensações, distúrbios em sua alimentação, que ocasionam a curto, médio e longo prazo diversos problemas de saúde, como diabetes, colesterol, hipertensão, etc.

Por outro lado, a comida pode ser condutora de boas emoções e, de acordo com Nascimento (2007, p. 186), por meio da nutrição, são “vivenciadas as primeiras experiências de satisfação”. Dessa forma, compreende-se a partir disso que ao se alimentar o indivíduo se satisfaz e encontra prazer.

Na concepção de Torres e Linguardi (2021) a alimentação serve não só para nutrir o corpo, mas nutre também a alma, pois existem alimentos capazes de evocar nas pessoas memórias afetivas de bons momentos, proporcionando alegria, conforto e outros sentimentos. Além do mais, as texturas, aromas e sabores presentes em certos alimentos podem proporcionar ao indivíduo sentimentos como o prazer, a satisfação e a felicidade.

Ainda conforme os autores, a alimentação relaciona-se diretamente com as emoções dos indivíduos no instante em que os mesmos compartilham uma refeição com familiares e amigos, pois isso é uma maneira de fortalecimento de laços afetivos. Portanto, a comida pode ser considerada, além de uma necessidade, uma forma de enriquecimento emocional (TORRES e LINGIARDI, 2021).

De acordo com Torres e Linguardi (2021), a comida estimula não só o paladar, mas o olfato e a visão também, o que pode desencadear lembranças afetivas, ao mesmo tempo em que pode associar certos alimentos a momentos positivos do passado do indivíduo. Ademais, o mesmo referencial aponta que a alimentação possui estreita relação com a liberação de neurotransmissores, como, por exemplo, a serotonina, considerada fundamental na regulação do humor.

Dadas algumas considerações acerca da relação existente entre a comida e a alimentação, na sequência, este trabalho se voltará para a culinária piauiense, dando ênfase aos pratos mais conhecidos da gastronomia local,

considerando o contexto sócio-cultural e regional do estado do Piauí.

2.2 A Culinária Piauiense

A cozinha configura-se como um espaço de manifestação da cultura de cada lugar e no caso do estado do Piauí a mesma se apresenta de maneira diversificada, representando os costumes de seu povo, que, na maioria das vezes, se utiliza de ingredientes simples e típicos da região, mas que possuem grande valor social, simbólico e afetivo. Silva (2014, p. 15) menciona que a literatura da área privilegia as peculiaridades locais.

Os estudos das produções alimentares, em que se constata um crescente privilégio dado à formação das cozinhas, vinculadas por particularidades sociais, culturais, históricas, econômicas, ambientais e políticas, ressaltam-se mais visivelmente a formação das cozinhas locais.

No caso da culinária piauiense, Oliveira (2014) enfatiza que suas origens são estabelecidas pelos povos indígenas. Além do mais, a autora diz que o modo de vida dos moradores da região e a maneira como se alimentam são marcadas pelas condições do clima seco e árido do sertão. Assim, é comum na alimentação de seu povo a presença de carne de vaca, leite e mel.

Outros alimentos também são parte do cardápio piauiense desde o período colonial e a autora supracitada destaca a mandioca, conhecida também como macaxeira, usada para fazer, dentre outros pratos, o beiju. Além do mais, a carne bovina, de porco e as aves fazem parte de muitas iguarias do estado. Mas a carne do bode destaca-se como a mais característica da região (OLIVEIRA, 2014).

Oliveira (2014, p. 25) chama atenção ainda para o fato de que a culinária do estado é simples, mas única:

A culinária piauiense diferencia-se das demais do nordeste e apesar da simplicidade da comida, ela é bem temperada e diversificada. Não existe um prato que defina sua culinária, ou seja, um prato típico piauiense, mas a tipicidade vem em permanecer utilizando ingredientes da terra, em pratos da região, que com sabedoria o sertanejo extraiu sabor de cada ingrediente e formou-se assim uma culinária peculiar.

A este respeito, Campos *et al.* (2008) ressaltam que o aspecto único da culinária do estado se dá especialmente pelo uso dos chamados “cheiros verdes”

e também pelo corante extraído do urucum, cebolinha, pimenta, etc. Além disso, os piauienses costumam consumir muito farinha de mandioca, farofas, paçoca e pirão.

Campos *et al.* (2008) chama atenção ainda para o fato de que a culinária do estado aprecia muito as receitas de carne com caldo e também o arroz, comumente consumido com outras misturas, tais como, a carne seca de gado, galinha, pato ou capote.

O mesmo referencial destaca ainda que, apesar do grande consumo de carne, são comuns as receitas com peixes e 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” (CAMPOS *et al.*, 2008).

Conforme obra do Portal Brasil Contemporâneo de 2018, no que se refere à alimentação voltada desjejum, no estado do Piauí um dos pratos mais consumidos é o cuscuz de milho. Além destes, pela manhã é comum o consumo de bolos diversos, feitos à base de ingredientes diversos, como a puba e a macaxeira (BRASIL, 2018).

No que se refere a doces, os mais típicos do estado são os seguintes sabores: caju, buriti e de leite (pastoso ou granulado). Além do mais, o mesmo referencial aponta que uma iguaria apreciada especialmente no interior é chouriço, feito a partir da mistura de sangue de porco, rapadura, farinha, cravo e castanha (BRASIL, 2018).

Em relação às bebidas típicas do estado, destaque para os licores de tamarindo e jenipapo; sucos de frutas típicas da região, tais como, cajá, bacuri, acerola, e outros. Destaca-se, neste grupo, a cajuína, preparada a partir do suco de caju, considerada patrimônio cultural do Estado (BRASIL, 2018).

Feitas considerações sobre a rica culinária piauiense, esta pesquisa passa a voltar-se especificamente para a gastronomia do município de São Raimundo Nonato, dando especial atenção para as memórias afetivas advindas das práticas culinárias locais.

2.2.1. Memórias afetivas a partir das práticas culinárias de São Raimundo Nonato

Para que seja possível compreender as memórias e a diversidade da culinária de São Raimundo Nonato, é necessário entender como a cidade se formou. Neste sentido, de acordo com Miranda (2018) sua origem está ligada ao território chamado confusões, que no ano 1832 teve seu desmembramento da Freguesia de Jaicós e Jerumenha. As características de suas terras têm como parâmetro o contexto de usurpação dos espaços indígenas pelos sesmeiros e posseiros para a formação de fazendas de gados e roçados.

A predominância climática do território se caracteriza pelos intervalos curtos de chuvas, e pelo bioma da caatinga. Conforme a autora,

O clima semiárido, de chuvas escassas, com bioma de caatinga, possivelmente, também foi motivo para que esse território não atraísse novos ocupantes durante muito tempo, apesar de possuir vegetação rica em diversidade de espécies, composta por árvores naturais dos biomas mata atlântica, cerrado e caatinga e resistiram às mudanças climáticas, e se adaptaram ao semiárido, abrigava considerável quantidade de animais selvagens, tais como, onças, veados, macacos, tatus, porcos selvagens, muitos pássaros e grande diversidade de outras espécies de animais (MIRANDA 2018, p. 33).

Ainda segundo a autora, os trabalhos na agricultura eram sempre realizados de forma específica para a subsistência, onde cultivo de mandioca, milho, melancia, feijão e abóbora faziam parte das atividades agrícolas desenvolvidas no município.

A cultura da culinária voltada para as memórias afetivas é essencial, pois as receitas são carregadas de sentimentos e afetos. Além disso, são preparadas e transmitidas para os familiares através das gerações: avó, mãe, filha, etc. Neste sentido, o valor não é financeiro, e sim sentimental, e faz parte do cotidiano das famílias, expressando-se a partir de receitas que são seguidas à risca para que não se perca a essência do saber fazer (SANTANA, 2018).

Sobre o sentido da gastronomia, o autor disserta o seguinte:

A gastronomia é por muitas vezes definida como a arte de cozinhar, onde são levados em consideração o conhecimento e as técnicas, não somente por parte daquele que cozinha e sim também daquele que consome que aprecia, porém ela é muito além dessa definição, podendo oferecer um amplo leque de possibilidades não somente como esta arte, que leva em consideração as técnicas aplicadas (SANTANA, 2018, p. 10).

Destaca-se que o desenvolvimento da arte de cozinhar no ambiente familiar coloca-se como espaço repleto de simbologias afetivas, memórias e principalmente de sentimentos. Assim, existe uma relação de troca de

conhecimento que perpassa pelo ato de saber fazer, especialmente no que diz respeito às comidas que fazem parte do cultivo de tradições familiares e da gastronomia, dentro de um sentimento afetivo.

Negreiros (2016), buscando fazer aprofundamento sobre o patrimônio imaterial dentro de uma proposta de resgate das tradições e costumes sobre os pratos típicos e práticas alimentares, disserta o seguinte a respeito dos principais pratos da gastronomia da microrregião São Raimundo Nonato:

Paçoca de carne seca no pilão, carne de sol com macaxeira, baião de dois, linguiça caseira, beiju de massa, pintado, pão caseiro, brevidade, patriota, coscorrão, umbuzada, coalhada escorrida, requeijão cardoso, rapadura, mel de engenho, doce de leite cortado, entre outros (NEGREIROS 2016, p. 34).

Ainda conforme o autor, alguns elementos deram maior comodidade para as pessoas, principalmente com o surgimento de alguns utensílios industrializados. Neste sentido, ele descreve a partir de narrativas de moradores do município o seguinte:

Nos anos 80, com a geladeira, o liquidificador, o fogão a gás, a televisão e uma boa empregada doméstica, a mãe de família já podia sair pra trabalhar, no estado ou no comércio do pai ou com o marido. Os eletrodomésticos deram mais liberdade pra mulher, principalmente, a geladeira, pra não ter que fazer comida toda hora, dependendo, era só esquentar, ou fazer uma vitamina ou suco no liquidificador pra comer com bolo, pão do Jovino com manteiga de gado, xibica ou bolacha comprada nos armazéns da época Sujeito 52 (Família CASTRO, 2ª geração, Município de São Raimundo Nonato, zona urbana, 2015) *apud* (NEGREIROS, 2016, p. 50).

Destaca-se ainda que conforme o autor supracitado, para além da presença dos eletrodomésticos, outros elementos são mencionados como fazendo parte do cotidiano das famílias de São Raimundo Nonato, o pão do Jovino com manteiga de gado, xibica ainda fazem parte do cotidiano da cidade.

Segundo Santana (2018), a culinária sanraimundense é característica justamente por agregar valores, sobretudo no que se refere a outro aspecto importante da cidade que é a presença do turismo na região. Nesse contexto, são comercializados produtos característicos, como o Requeijão Cardoso, os pães (conhecidos como xibica e torcida) que são encontrados no mercado municipal.

Agregando valor a história de São Raimundo Nonato como um potencial no que se refere a gastronomia, Santos (2016) em seu trabalho apresenta alguns pratos típicos, tais como o Bode Assado, Lampião Arretado, Pintado, que

fizeram ou fazem parte da culinária local como da memória social e são compreendidos dentro de uma proposta de valor cultural e de valorização turística.

O churrasco de bode, que era ofertado pela churrascaria do Bode Assado do Luiz Tanga; o pintado do caldeirão do Chapolin, que apresenta em seu cardápio feijão vermelho, carne e milho; o Lampião Arretado, que é servido pela Pousada Zabelê, tendo como ingredientes para o seu preparo, a carne de sol, pão caseiro local e o Requeijão Cardoso; os produtos são característico da região.

Dentro deste contexto, conforme Alencar (2015, p. 60-61), *apud* Santos (2016, p. 60)

“[...] na área sertaneja, predomina a mistura de feijão com milho, que deve ter toucinho, pé e orelha de porco e linguiça, sendo chamado pintado ou mugunzá [...]”. O pintado é um bom exemplo de uma refeição de “sustança” que o povo piauiense tem como referência, em que se usavam os elementos disponíveis na sua composição, caracterizando os tempos difíceis. Atualmente essa preparação aparece esporadicamente, continuando como parte da história e memória desse povo.

O autor chama atenção que as características da alimentação na região de São Raimundo Nonato, tem em seu processo a predominância de misturas fortes, principalmente pela necessidade de uma alimentação que lhes dê força necessária para o trabalho na roça.

Assim sendo, nota-se que a culinária sanraimundense é carregada de significado, seja pela produção do pintado, do Bode assado, dos pães. Ou até mesmo nas relações que as pessoas criam com o dono do estabelecimento, como por exemplo o bode assado tem um dono, Luiz Tanga, o pintado tem que ser do Chapolin, ou seja, esses personagens e donos do estabelecimento fazem parte da história da culinária e da memória de São Raimundo Nonato.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente trabalho é uma revisão bibliográfica e narrativa sobre a relação entre a comida e as memórias afetivas, mais especificamente sobre o poder que a gastronomia piauiense e da cidade de São Raimundo Nonato tem diante das boas memórias das pessoas.

De acordo com Canuto e Oliveira (2020), a pesquisa bibliográfica é feita a partir da leitura de material publicado em fontes diversas, como livros e artigos científicos. Nela, o pesquisador pode identificar lacunas no conhecimento existente, estabelecer a base teórica para seu estudo e contextualizar sua pesquisa dentro do panorama acadêmico.

No que se refere à revisão narrativa, as autoras mencionam que a mesma permite a realização de uma descrição ampla do assunto, mas sem esgotar as fontes de informação, pois não há o intuito de sistematizar os dados. Portanto, esse tipo de pesquisa é capaz de atualizar os estudos de determinado tema com rapidez.

Em se tratando do presente trabalho, as fontes de pesquisa utilizadas foram artigos e livros em formato digital que tratam da relação estabelecida entre pratos culinários da gastronomia piauiense e sanraimundense com as memórias afetivas de quem os aprecia.

As pesquisas foram realizadas na base de dados Google Acadêmico, a partir da utilização dos seguintes descritores: “culinária piauiense”, “gastronomia de São Raimundo Nonato” “alimentação” e “memórias afetivas”. Para a combinação destes termos foi utilizado o operador booleano “AND”.

Com o intuito de obter maior aprofundamento das práticas culinárias de São Raimundo Nonato, foi feita uma pesquisa de campo exploratória na feira da cidade. Destaca-se que as fotos presentes nos resultados e discussões são provenientes desse momento.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao realizar o levantamento na base foram encontrados 125 trabalhos científicos. Após a realização da leitura de título, resumo, objetivo e resultado de cada um, dando atenção especial para critérios de inclusão e exclusão, foram selecionados um total de 10 trabalhos para fazer parte da amostra final.

Segue abaixo a tabela que contém os artigos que foram usados na pesquisa.

Tabela 1. Publicações selecionados e analisadas

Autor (ano)	Objetivo	Metodologia	Resultado
Brasil (2018)	Destacar pontos da cultura piauiense	Pesquisa bibliográfica e aplicada	Espera-se pontuar diversos aspectos da cultura piauiense
Campos <i>et al.</i> (2018)	Investigar e conhecer a gastronomia e culinária nordestina identificando seus principais representantes e caracterizando-os nutricionalmente	Levantamento bibliográfico	A culinária nordestina está determinada não só pela sua colonização, mas também pela sua situação geográfica
Kaufman (2013)	Discorrer sobre a relação entre a comida e as emoções	Levantamento bibliográfico	As emoções possuem estreita relação com a forma que os indivíduos se alimentam
Miranda (2018)	Investigar a inserção do gergelim na culinária cotidiana no sudeste piauiense passado e presente.	Pesquisas bibliográfica e a de campo	De acordo com os resultados das entrevistas realizadas com os agricultores, que plantaram o gergelim, e que declararam ter parado de plantar em consequência das mudanças climáticas, que vem diminuindo o índice pluviométrico
Nascimento (2007)	Compreender melhor as condições propiciadoras pela	Pesquisa bibliográfica	A comida pode ser condutora de bons e

	comida relacionadas ao prazer e ao desprazer		maus sentimentos e sensações
Negreiros (2016)	Mencionar considerações sobre a gastronomia local de São Raimundo Nonato	Revisão bibliográfica	A gastronomia local é diversa em vários sentidos
Oliveira <i>et al.</i> (2014)	Identificar hábitos e tradições da cozinha piauiense frente à homogeneização alimentar provocada pela globalização.	Pesquisa qualitativa e bibliográfica	A cozinha piauiense carrega consigo peculiaridades únicas, que as diferencia de qualquer outra culinária
Santos (2016)	investigar a gastronomia e os saberes da culinária local como uma ferramenta que possa potencializar o turismo na região de São Raimundo Nonato, Piauí	Levantamento bibliográfico Entrevistas orais,	Aponta-se a necessidade de maior valorização da cozinha tradicional como incremento na atividade turística na região, visto que essa cozinha existe, mas é pouco utilizada na oferta turística.
Souza, Lúcia e Araújo (2017)	Compreender a relação entre a ansiedade e a alimentação	Estudo bibliográfico e descritivo	Aponta-se que os transtornos, como a ansiedade, tem relação com a boa ou má alimentação
Torres e Lingardi (2021)	investigar a autopercepção sobre a regulação emocional dos jovens, e como isso influencia na opção por alimentos saudáveis e não saudáveis.	Estudo bibliográfico e qualitativo	Os resultados indicaram que as principais emoções negativas reguladas pelos graduandos são tristeza, raiva, vergonha, ansiedade e medo.

Fonte: Elaborada pela autora, (2023)

Negreiros (2016) dialoga sobre a história da gastronomia dentro de uma ótica da valorização da cultura material e imaterial, observando as transformações a partir das influências econômicas, culturais, tecnológicas e sociais, tendo como recorte a microrregião de São Raimundo Nonato.

Neste contexto, o autor observa a questão do uso e desuso dos utensílios e aparatos que fizeram ou fazem parte da história do município. A

gastronomia é compreendida como Patrimônio Cultural Imaterial e se caracteriza como aspecto de identidade, sendo fundamental na formação da cultura de um povo e da culinária.

Entre os elementos destacados pelo autor tem-se a trempe, biaribi, o fogão a lenha, a casa de farinha e o engenho sendo estes os aparatos. A imagem a seguir apresenta a diversidade de produtos de subsistência que fazem parte da agricultura familiar, sendo estes os derivados de mandioca que são confeccionados a partir do trabalho realizado na casa de farinha.

Imagem 1 - produtos comercializados no mercado do produtor de São Raimundo Nonato.



Fonte: Elaborada pela autora, (2023)

No tocante aos utensílios, foram mencionados a panela de ferro e a de barro, juntamente com o pilão, sendo os materiais que fazem parte do uso e desuso. O autor ressalta que o pilão esteve atrelado a diversos preparos na culinária de São Raimundo Nonato, como é o caso do gergelim e do cuscuz de milho e da paçoca de carne.

No trabalho de Santos (2016) são mencionadas as potencialidades da culinária de São Raimundo Nonato como uma forma de valorização do turismo, haja vista que a região se encontra dentro do território do Parque Nacional Serra da Capivara.

A autora descreve uma gastronomia local repleta de variedade de pratos que fazem parte do cotidiano da cidade e que os mesmos são vistos como potencialidades para se incluir em um roteiro turístico, tendo em vista que carregam consigo uma singularidade no seu preparo. Neste contexto, observa-

se a necessidade de valorizar a cozinha tradicional, pois é notório que essa cozinha existe, mas é pouco utilizada na oferta turística.

Os produtos apresentados a seguir fazem parte culinária de São Raimundo Nonato e foram mencionados por alguns teóricos como, Negreiros (2016), Santos (2016) e Santana (2018).

Imagem 2 - Diversidade de pães comercializados no mercado do produtor de São Raimundo Nonato.



Fonte: Elaborada pela autora, (2023)

Hoje, estes produtos da imagem são oriundos da *Panificadora Pão Doce* e fazem parte da história da família de dona Irene, uma vendedora do Mercado do Produto. Hoje, o seu filho Josinei é o responsável pela fabricação e comercialização dos produtos.

De modo geral, os dados obtidos apontam que a culinária piauiense se difere de outros estados e, de forma semelhante, a culinária da cidade de São Raimundo Nonato carrega consigo especificidades que a fazem única. Dentre os pratos mais marcantes da gastronomia local, se destacam a variedade de pães, carnes, e outros produtos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ato de alimentar-se, além de ser uma necessidade básica para a sobrevivência humana, pode proporcionar diversas emoções ao indivíduo. Assim sendo, e com base no que foi discutido neste estudo, pode-se compreender que as memórias afetivas podem ser acionadas a partir do consumo de certos alimentos.

Dentro do recorte regional, a culinária piauiense apresenta-se como única, sendo marcada pelo intenso consumo de carnes, especialmente de gado e de bode. Além de iguarias, como o cuscuz, o beiju e uma variedade de doces, tais como, o de buriti e o de caju. Ademais, a cajuína, os sucos de cajá e de acerola também são muito apreciados no Estado.

Ampliando ainda mais o recorte e considerando apenas a culinária sanraimundense, pode-se compreender que a mesma possui semelhanças com a gastronomia piauiense, uma vez que é comum o consumo de carnes e iguarias como o beiju, conhecidas em outras partes do Estado. Todavia, há também alimentos bem específicos de São Raimundo Nonato, como, por exemplo, o requeijão cardoso, os pães conhecidos como xibica e torcida, que são alimentos amplamente comercializados no mercado público da cidade.

Dentro do município, é amplo também o consumo de outros alimentos, a exemplo da paçoca de carne seca, do mel de engenho, do doce de leite cortado, e tantos outros. Destaca-se que por se tratar de alimentos muito característicos da região da cidade de São Raimundo Nonato, os mesmos comumente fazem parte da memória afetiva de seus moradores.

REFERÊNCIAS

Alimentos Saudáveis e Não Saudáveis. In: 32º ENCONTRO NACIONAL DE CURSOS DE GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO - Fortaleza, 2021.

Disponível em:

<<https://www.doity.com.br/anais/32enangrad/trabalho/194676>>. Acesso em: 14 de nov

BRASIL. Portal Brasil Contemporâneo, 2018 - O Portal Brasil Contemporâneo: Piauí / organizadores Emir Sader, Fernanda Gdynia, Leonardo Magalhães, María Villarreal. – Rio de Janeiro: Périplos, 2018.

CAMPOS, R. F. F. et al. Gastronomia Nordestina: Uma Mistura de Sabores Brasileiros. Centro de Ciências da Saúde / Departamento de Nutrição / MONITORIA. UFPB-PRG XI Encontro de Iniciação à Docência. 2008.

CANUTO, L. T. C. e OLIVEIRA, A. A. S. Métodos de Revisão Bibliográfica nos Estudos Científicos. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 26, n. 1, p. 83-102, abr. 2020.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e emoção. *ComCiência*, n. 145, p. 0-0, 2013.

MIRANDA, Maria da Conceição de Oliveira. **O gergelim na região de São Raimundo Nonato – Piauí**. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2018.

NASCIMENTO, Angelina de Aragão Bulcão Soares. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. Salvador: EDUFBA, 2007.

NEGREIROS, Lucas de Macêdo. A gastronomia no âmbito local: evolução, desuso e tradição: a construção do patrimônio cultural imaterial. 2016 (Trabalho de Conclusão de Curso Tecnologia em Gastronomia – IFPI). São Raimundo Nonato, 2016.

OLIVEIRA, Bruna Maria *et al.* **Comida e cultura**: um diálogo culinário através da cozinha piauiense. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, 2014.

SANTOS, G. S. A gastronomia na encruzilhada do turismo: a valorização da cozinha tradicional em São Raimundo Nonato – Piauí. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, São Raimundo Nonato, 2016.

SOUZA, Dalila Teotonio Bernardino de; LÚCIO, Jordânia de Moraes; ARAÚJO, Adiene Silva. Ansiedade e alimentação: uma análise inter-relacional. In: **II Congresso Brasileiro de Ciências da Saúde**. 2017.

SEVERINO, Antônio Joaquim, 1941- . **Metodologia do trabalho científico**

[livro eletrônico]. São Paulo: Cortez, 2013. Disponível em:
<<https://books.google.com.br/books>>.

TORRES, L. T.; LINGIARDI, E. T. A Autopercepção dos Jovens Sobre Estratégias de Regulação Emocional e Como Isso Influencia na Opção

