



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

ANGELA APARECIDA DIAS PAES LANDIM

**A GALINHA CAIPIRA NA COMUNIDADE LAGOA FEIA: CULTURA E
GASTRONOMIA NO SERTÃO PIAUIENSE**

SÃO RAIMUNDO NONATO -PI

2025

ANGELA APARECIDA DIAS PAES LANDIM

A GALINHA CAIPIRA NA COMUNIDADE LAGOA FEIA: CULTURA E
GASTRONOMIA NO SERTÃO PIAUIENSE

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

Orientadora: Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva

SÃO RAIMUNDO NONATO-PI

2025

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

Landim , Angela Aparecida Dias Paes

L257g A galinha caipira na comunidade Lagoa Feia : cultura e gastronomia no sertão piauiense / Angela Aparecida Dias Paes Landim . - 2025.
34 p.: il. color.

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. Gerlane Dantas da Silva.

1. gastronomia piauiense. 2. avicultura familiar. 3. gastronomia nordestina.
4. cultura alimentar. I.Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Uliscley Silva Gomes CRB 15/938

ANGELA APARECIDA DIAS PAES LANDIM

**A GALINHA CAIPIRA NA COMUNIDADE LAGOA FEIA: CULTURA E
GASTRONOMIA NO SERTÃO PIAUIENSE**

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

Orientadora: Profa. Ma. Gerlane Dantas da Silva.

Aprovada em: 11/02/2025.

BANCA EXAMINADORA

Ma. Gerlane Dantas da Silva (Orientadora)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Ma. Flavia Oliveira da Silva Louzeiro
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Esp. Lucas de Macedo Negreiros
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Ma. Joelaine de Jesus Santana (Suplente)
Instituto Federal do Piauí (IFPI)

Dedico a Deus, minha família, aos amigos
mestres.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pelo dom da vida, e por me permitir ultrapassar os desafios e obstáculos encontrados ao longo dessa caminhada.

Aos meus pais, que me incentivaram e apoiaram. Aos meus sogros pelo apoio.

Ao meu esposo e filho que me apoiaram e muito colaboraram na minha jornada e que compreenderam minha ausência em momentos especiais, enquanto eu me dedicava a realização deste trabalho.

Aos mestres pelos ensinamentos. Aos colaboradores do IFPI pelo acolhimento.

A comunidade Lagoa Feia pela colaboração, apoio e receptividade.

Aos colegas e demais pessoas que de alguma forma contribuíram para que eu chegasse até aqui.

Muitíssimo obrigada.

RESUMO

Este trabalho investiga a criação de galinhas caipiras na comunidade de Lagoa Feia, situada na zona rural de São Lourenço do Piauí. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, combinando levantamento bibliográfico, pesquisa documental e estudo de campo com entrevistas e observação participante. As visitas de campo ocorreram entre os meses novembro de 2024 e janeiro de 2025, foram entrevistadas cinco pessoas sendo 4 mulheres e 1 homem. Os resultados mostram que a criação de galinhas caipiras é uma prática essencial para a cultura e a economia local, sendo conduzida predominantemente por mulheres, que desempenham papel central na gestão e comercialização das aves. Além de fonte de renda, a galinha caipira tem forte significado cultural, estando presente em celebrações e no cotidiano da comunidade, muitas vezes acompanhada de pratos típicos. A pesquisa reforça a importância de políticas públicas que valorizem a avicultura familiar e destaca a relevância da galinha caipira como elemento gastronômico e cultural do sertão piauiense. Conclui-se que a prática contribui para a segurança alimentar, sustentabilidade econômica e preservação das tradições locais.

Palavras-chave: gastronomia piauiense; avicultura familiar; gastronomia nordestina; cultura alimentar.

RESUMEN

Este trabajo investiga la cría de gallinas criollas en la comunidad de Lagoa Feia, situada en la zona rural de São Lourenço do Piauí. La investigación adopta un enfoque cualitativo, exploratorio y descriptivo, combinando levantamiento bibliográfico, investigación documental y estudio de campo con entrevistas y observación participante. Las visitas de campo tuvieron lugar entre noviembre de 2024 y enero de 2025, se entrevistaron cinco personas, siendo 4 mujeres y 1 hombre. Los resultados muestran que la cría de gallinas criollas es una práctica esencial para la cultura y la economía local, siendo realizada predominantemente por mujeres, quienes desempeñan un papel central en la gestión y comercialización de las aves. Además de ser una fuente de ingresos, la gallina criolla tiene un fuerte significado cultural, estando presente en celebraciones y en el cotidiano de la comunidad, a menudo acompañada de platos típicos. La investigación refuerza la importancia de políticas públicas que valoren la avicultura familiar y destaca la relevancia de la gallina criolla como elemento gastronómico y cultural del sertón piauiense. Se concluye que la práctica contribuye a la seguridad alimentaria, sostenibilidad económica y preservación de las tradiciones locales.

Palabras clave: gastronomía piauiense; avicultura familiar; gastronomía nordestina; cultura alimentaria

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Localização do município de São Lourenço do Piauí no mapa de estado	15
Figura 2 - Entrada da comunidade Lagoa Feia	18
Figura 3 - Lagoa no período de estiagem	19
Figura 4 - Poços da comunidade Lagoa Feia	19
Figura 5 - Galinhas e caprinos se alimentando no centro da comunidade	20
Figura 6 - Aves nos poleiros dos quintais abertos	25
Figura 7 - A: galinha abatida e escoado o sangue. B: Dona Erenite ensinando Angela a despenar a ave. C: Queima das penugens	26
Figura 8 - Incisão nas costas da ave para início da limpeza interna	27
Figura 9 - Separando as juntas	28
Figura 10 - Cortes (asa, cozinha da asa e uma parte da carcaça, coxa, sobrecoxa e peito) da galinha lavados com vinagre	28
Figura 11 - Galinha cozida na panela de pressão	29

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
1.1 Trabalho de campo e um novo olhar para a comunidade	12
2 CONHECENDO SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ	14
2.1 Lagoa Feia	17
3 RELAÇÃO DA COMUNIDADE LAGOA FEIA COM A GALINHA CAIPIRA	21
REFERÊNCIAS	32
ENTREVISTAS	33
FOTOS	33
APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS	34

1 INTRODUÇÃO

Este estudo tem como objetivo investigar a criação de galinhas caipiras na comunidade de Lagoa Feia, localizada na zona rural do município de São Lourenço do Piauí, situado no sudoeste do estado do Piauí. A região é composta por muitas famílias que praticam a criação de aves, essencial para o consumo e fonte de renda local. A criação de galinhas caipiras é uma prática tradicional, passada de geração em geração, que envolve conhecimentos sobre manejo, alimentação e cuidados com as aves.

As galinhas caipiras são criadas em sistemas extensivos, onde têm liberdade para se movimentar e buscar alimento. Esse tipo de criação contribui para a qualidade dos produtos, como ovos e carne, que são valorizados pela população local e pelo mercado. Além disso, a criação de galinhas caipiras é uma atividade que promove a integração social e a cooperação entre os membros da comunidade.

Matos (2007) relata que no Piauí o abate de aves é uma prática comum. As aves são capadas ainda jovens para engordarem e terem carne macia. Elas são selecionadas, presas e têm o pescoço depenado. O abate é realizado por mulheres, que seguram os pés e pernas do animal, torcem o pescoço e fazem a sangria da ave, aparando o sangue para ser utilizado em pratos como galinha ao molho pardo. Após a morte, as aves são imersas em água quente para facilitar a depenação e a retirada dos esporões.

A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, de caráter aplicado, utilizando-se de pesquisa de campo fundamentada em métodos participativos, exploratórios e descritivos. Além disso, a investigação foi complementada por uma revisão bibliográfica, com o intuito de alcançar os objetivos propostos.

A alimentação é essencial à sobrevivência humana, suprimindo as necessidades básicas e estando intrinsecamente ligada à dinâmica social e cultural. Assim, ultrapassa a simples satisfação física, carregando significados afetivos e culturais. A partir dessa perspectiva, este estudo parte da seguinte questão norteadora: qual é a importância da criação de galinha caipira para a comunidade Lagoa Feia, em São Lourenço do Piauí?

Com base na problemática, torna-se pertinente refletir sobre as práticas de manejo e consumo da ave na comunidade mencionada, situada no sertão piauiense. Este trabalho busca

relatar as formas de beneficiamento e preparo da galinha caipira, além de caracterizar os sujeitos envolvidos na produção, comercialização e consumo.

Portanto, este trabalho busca compreender como a criação de galinhas caipiras está presente nos quintais das famílias do interior do Brasil, suprimindo necessidades alimentares e gerando renda para a população camponesa. É um animal bastante consumido no sertão nordestino, pois seu abate é mais rápido quando comparado ao bode, é uma carne bastante apreciada por diversas pessoas, incluindo as famílias da comunidade Lagoa Feia, no município de São Lourenço do Piauí.

Nota-se que a avicultura favorece o crescimento do consumo da galinha caipira no estado do Piauí, já que a criação é relativamente fácil, e após o abate faz-se o aproveitamento de quase tudo. Com isso, a produção e comercialização da galinha caipira, tornou-se presente entre os moradores da comunidade Lagoa Feia e em outras comunidades do estado.

O interesse no tema surgiu de experiências pessoais, pois nasci na comunidade Lagoa Feia e desde criança que tenho convivido em ambientes que criam essa ave, além de observar que a galinha servia como fonte de renda para os moradores. Lembro-me bem que quando criança, tive de levantar-me cedo para ajudar minha mãe com a alimentação das galinhas e seus filhotes e para recolher os ovos que já estavam disponíveis. A galinha caipira é um elemento central na cultura alimentar do sertão nordestino, sendo amplamente utilizada em pratos típicos e valorizada pela sua qualidade nutricional.

Em observação feita dentro da Comunidade Lagoa Feia, foi possível verificar que a galinha caipira é de suma importância na vida daqueles que as criam. As galinhas passam a maior parte do tempo soltas nos quintais das casas e arredores, quando é época de consumo ou para comercializar, as aves passam um período presas em locais cercados com telas ou madeiras, alimentam-se apenas de milho e sobras de alimentos que são ofertados por seus criadores.

As práticas alimentares da comunidade Lagoa Feia desenvolveram-se pela disponibilidade de criação da ave, visto que as condições as quais aves são criadas facilitam o seu consumo, já que ela tem uma adaptação fácil no campo, uma alimentação de custo baixo e o retorno financeiro também são de pequeno prazo, levando em consideração o ciclo de vida da galinha caipira.

Portanto, esta pesquisa foi motivada pelo interesse em apurar de que forma os moradores da comunidade Lagoa Feia no Município de São Lourenço do Piauí, criam, consomem e comercializam a galinha caipira, e logo levantar informações em relação ao tema proposto, com a intenção de contribuir com a gastronomia e o comércio da microrregião de São Raimundo Nonato, e do Piauí.

Além disso, a pesquisa busca contribuir para o conhecimento acadêmico sobre a relação entre a avicultura familiar e a gastronomia regional, destacando o papel da galinha caipira como um produto gastronômico de relevância cultural e econômica para a comunidade. O estudo também visa fortalecer o reconhecimento das práticas locais e espera-se que os resultados contribuam para a valorização e preservação dessa cultura, promovendo um maior engajamento comunitário e apoio às políticas públicas voltadas para esse grupo.

1.1 Trabalho de campo e um novo olhar para a comunidade

A pesquisa foi desenvolvida com uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, focada em compreender os processos de criação, manejo e comercialização de galinhas caipiras na comunidade Lagoa Feia. Os sujeitos da pesquisa foram moradores da comunidade, selecionados com base em sua relação direta com a criação e consumo de aves.

Para coleta de dados, utilizou-se pesquisa bibliográfica, documental e de campo. A pesquisa bibliográfica envolveu a análise de artigos, livros e outros documentos acadêmicos sobre avicultura familiar e gastronomia regional. A pesquisa de campo contou com entrevistas semiestruturadas, observação participante, conversas informais e registros fotográficos.

A observação participante permitiu uma imersão na rotina dos moradores, enquanto as entrevistas semiestruturadas captaram relatos sobre práticas alimentares, manejo e comercialização das aves. A observação participante é uma técnica em que o pesquisador se insere diretamente no grupo ou na comunidade que está sendo estudada, participando ativamente das atividades e interações do grupo.

Segundo Le Boterf (1984), essa abordagem tem como objetivo principal ajudar a população a identificar seus próprios problemas, realizar análises críticas sobre eles e buscar soluções adequadas de maneira colaborativa. Ainda de acordo com o autor, a pesquisa

participante vai além de uma abordagem passiva, pois incentiva a interação entre o pesquisador e os sujeitos envolvidos, promovendo um processo ativo de planejamento, condução e tomada de decisões durante o desenvolvimento do estudo.

Portanto, a escolha dessa modalidade de pesquisa deu-se pela minha relação com a comunidade, relação de parentesco com os moradores e a familiaridade com o objeto de pesquisa, a galinha, além do meu interesse de ampliar o campo de discussão sobre a galinha caipira e a valorização dela na cozinha regional brasileira e principalmente na nordestina.

Segundo Velho (2004) embora familiaridade não seja igual a conhecimento científico, é fora de dúvida que representa também um certo tipo de apreensão da realidade fazendo com as opiniões, vivências, percepções de pessoas sem formação acadêmica ou sem pretensões científicas possam das valiosas contribuições para o conhecimento da vida social, de uma época, de um grupo [...] o processo de estranhar o familiar torna-se possível quando somos capazes de confrontar intelectualmente, e mesmo emocionalmente, diferentes versões e interpretações existentes a respeito de fatos, situações.

Durante as visitas de campo, realizadas entre os meses de novembro de 2024 e janeiro de 2025, foram visitadas algumas famílias para coletar dados e imagens que ilustram o cotidiano da comunidade. Dessa forma, cinco pessoas foram entrevistadas sendo 4 mulheres e 1 homem. Um casal entrevistado foi meus pais que mantêm a prática da avicultura até hoje.

Durante minhas visitas, revisei as residências de Dona Ermelinda, Andreia, Evilene e Erenite (minha mãe), agora na qualidade de pesquisadora. Relataram-me que todas criam galinhas e vendem para os moradores da comunidade Lagoa Feia e para restaurantes do município e cidades adjacentes. São Raimundo Nonato possui uma demanda elevada para restaurantes que têm como especialidade a galinha caipira, além dos próprios moradores desse município, o que evidencia a reputação da comunidade Lagoa Feia. Meu pai, Angelo Ribeiro Paes Landim, trouxe seu depoimento a partir de suas memórias sobre a história de como surgiu a comunidade.

2 CONHECENDO SÃO LOURENÇO DO PIAUÍ

Na história do município, São Lourenço do Piauí era um povoado da cidade de São Raimundo Nonato antes de ser emancipado no início do século XX. Segundo retrata Kesting e Sousa (2014, p.126-127):

São Lourenço passou à categoria de povoado no município de São Raimundo Nonato, quando tinha apenas cinco casas. Nelas residiam as famílias de José Joaquim de Santana, Malaquias Ribeiro Damasceno, José Caetano, José Cornélio e Raimundo Tibério. Todas edificadas próximo ao riacho, devido a facilidade de encontrar a água, com isso podiam fazer suas plantações, que era milho, feijão, abóbora, melancia e criar os animais, cabras, vacas, ovelhas e galinha.

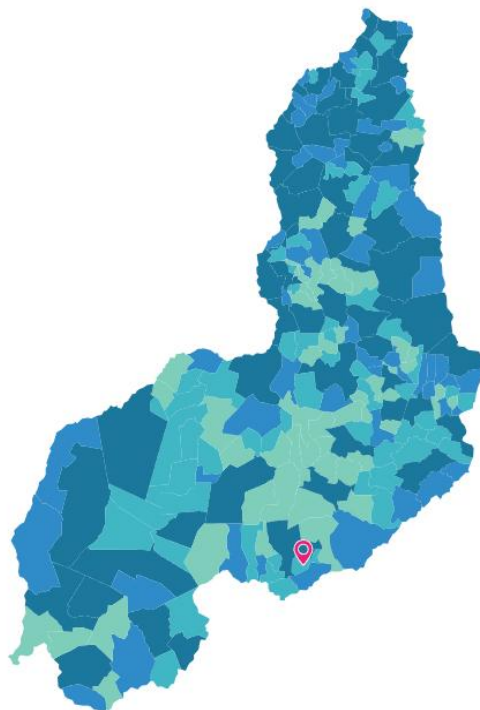
Em 29 de abril de 1992, São Lourenço Piauí foi desmembrada de São Raimundo Nonato Piauí. As festividades do padroeiro São Lourenço ocorrem de 01 a 10 de agosto, com barracas vendendo comidas e bebidas ao redor da praça e da igreja. Um momento aguardado é o leilão da igreja, que inclui joias doadas pelos moradores e galinhas caipiras (Ribeiro, 2017).

São Lourenço do Piauí está localizado no sudoeste do Piauí, em uma área seca do semiárido nordestino, onde as chuvas são escassas e insuficientes para encher rios, barragens e lagoas. Parte da Caatinga, ocupa o semiárido brasileiro, principalmente na região Nordeste que inclui os estados de Piauí, Bahia, Ceará, Maranhão, Pernambuco, Paraíba, Sergipe, Alagoas, Rio Grande do Norte e um trecho nordeste de Minas Gerais, no Vale de Jequitinhonha (Leal *et al*, 2005).

O município de São Lourenço do Piauí localiza-se a aproximadamente 550 km da capital Teresina. Com uma área total de 674 km² e uma população estimada em pouco mais de 4.410 habitantes (IBGE, 2023), a cidade apresenta uma predominância da população residente na zona rural, característica comum aos municípios do semiárido piauiense. A divisão entre áreas urbanas e rurais reflete uma organização espacial que privilegia atividades agrícolas e pecuárias como principais fontes de sustento para a população.

São Lourenço do Piauí é um município com uma população predominantemente rural. A economia da região é fortemente baseada na agricultura e na criação de animais de pequeno porte, sendo a caprinocultura um dos pilares dessa criação (IBGE, 2024). A comunidade local é composta por sertanejos que dependem da agricultura familiar, cultivando milho e feijão, além de criar animais de pequeno porte, como caprinos, para consumo próprio e comercialização.

Figura 1 - Localização do município de São Lourenço do Piauí no mapa de estado



Fonte: IBGE, 2023.

A caprinocultura é uma atividade importante no município, com um rebanho de aproximadamente 31.362 animais. Em terceiro lugar, a avicultura conta com 18.687 de galináceos, evidenciando sua relevância para as famílias rurais, conforme mostra o quadro 1.

Quadro 1 – Pecuária no município de São Lourenço do Piauí

PECUÁRIA	NÚMERO DE CABEÇAS
Caprinos	31.362
Ovinos	21.884
Galináceos	18.687
Suínos	7.534
Bovinos	1.813

Fonte: Elaborado pela autora conforme IBGE (2024).

A criação de galinhas caipiras, em particular, é uma prática tradicional e essencial para muitas famílias, que dependem dessa atividade tanto para o consumo próprio quanto como fonte de renda. Comparativamente, a criação de caprinos e ovinos desempenha um papel significativo, contribuindo para a diversidade da produção agropecuária local.

Como pontuado anteriormente, geograficamente, São Lourenço do Piauí está inserido no bioma Caatinga, que é caracterizado por uma vegetação adaptada ao clima semiárido, com flora e fauna únicas. A região enfrenta desafios climáticos, como longos períodos de seca, que exigem técnicas específicas de manejo e adaptação por parte dos agricultores e criadores. Dessa maneira, a avicultura de galinhas caipiras destaca-se não apenas pela resistência das aves às condições climáticas adversas, mas também pelo seu valor cultural e gastronômico na região. A produção de galinhas caipiras é comparada frequentemente com as demais criações, sendo todas igualmente importantes para a sustentabilidade econômica e alimentar das famílias rurais.

Os hábitos alimentares de um local se formam ao longo dos anos, com as tradições culinárias sendo transmitidas de geração em geração, algumas receitas se modificam ao longo dos anos. A formação da gastronomia do Piauí foi com adaptação da culinária indígena, africana e portuguesa, ela tem relação com as condições econômicas, sociais e culturais de um povo, sendo que no Piauí a culinária é uma mistura de sabores e aromas.

O Piauí não possui um prato de identidade regional como churrasco dos gaúchos, como a feijoada dos cariocas, como os acarajés dos baianos, como a peixada dos pernambucanos, a moqueca dos capixabas, como o pato no tucupi dos paraenses ou como o arroz de cuxá dos maranhenses. Não temos uma iguaria exclusivamente piauiense, entretanto, não há como negar que, apesar de ser simples, nossa mesa é bastante diversificada. Se não temos um prato exclusivo, não há como negar que fomos felizes na diversidade e na adaptabilidade de nossa culinária. O povo piauiense soube, de forma exímia, extrair como ninguém, na ausência de condimentos variados, o sabor aguçado de cada um dos ingredientes aqui existentes. A pitada certa de tempero, a intuição da “hora agá”, do cozinhar, o equilíbrio do prato principal com seus complementos, combinando com a beleza e finura de seus doces e pudins (Matos, 2007, p.23).

Observa-se que, a gastronomia piauiense teve várias influências na sua formação, por isso temos uma variedade de preparações e iguarias no nosso dia a dia, como a galinha ao molho pardo ou capote com arroz.

O consumo da galinha caipira no município é frequente, pois é um animal de fácil manejo, fácil abatimento e crescimento rápido, facilitando assim o seu consumo por praticamente toda a população local. A galinha caipira está presente nos quintais da população local, pois ela é uma fonte de proteína importante para a alimentação das pessoas.

Uma das principais formas de consumo da galinha é cozinhada no caldo servida acompanhada do pirão feito de farinha de mandioca, assada ou frita. Já do bode consome-se a

carne, mas também a buchada, os pratos feitos com a carne, é bode cozido com macaxeira, bode com abóbora, assado ou frito sempre acompanhados de arroz e feijão. O porco é consumido frito na própria gordura ou assado, sempre acompanhado de arroz, feijão ou beiju de tapioca e cuscuz.

A manutenção do alimento regional é fundamental na preservação cultural, promovendo o reconhecimento coletivo através da alimentação. O alimento representa a identidade cultural e os modos de vida (Cascudo, 2011). Assim ressalta a importância do alimento como um elemento central na preservação das tradições culturais.

A culinária regional não é apenas uma forma de comer, mas também uma maneira de manter vivos os costumes, histórias e valores de uma comunidade. Ao valorizar e conservar receitas e práticas alimentares ancestrais, estamos celebrando nossa herança cultural e reforçando nossos laços com o passado. Além disso, essa prática contribui para a valorização da diversidade cultural e para um maior entendimento entre diferentes povos e suas tradições.

Assim, se faz várias preparações com essas aves assado ao forno de barro, o capão cheio, o capote e a galinha ao molho pardo, frito de galinha entre outros. Esses pequenos animais são a principal fonte de proteína da população sertaneja no Piauí (matos, 2007). Dessa forma, verifica-se que o consumo de galinha caipira é comum em São Lourenço do Piauí. Fácil de manejar, abater e crescer rapidamente, ela é amplamente consumida pela população local. Presente nos quintais, é uma importante fonte de proteína na alimentação.

2.1 Lagoa Feia

A Comunidade Lagoa Feia fica situada no interior da Cidade de São Lourenço do Piauí com aproximadamente 12km de distância da sede. A comunidade tem uma relação de parentesco, pois todos os moradores são parentes uns dos outros, a relação de familiaridade está presente entre os moradores.

Figura 2 - Entrada da comunidade Lagoa Feia



Fonte: CAMPOS, 2025.

Os moradores recordam que seu nome teve origem devido um vaqueiro passar com a boiada e os mesmos adentrarem no leito da lagoa. Ela era repleta de cactos dentro do leito e arredores dificultando o acesso de pessoas e animais, devido a isso, o vaqueiro falou que a lagoa era muito feia.

Foi o Malaquias Damasceno que situou a comunidade, ele era criador de gado, ele morava em outra comunidade e depois de um tempo choveu aqui e ele trouxe o gado, fez um curral e uma casa e o gado comia nessa lagoa. Aí o João Abel que morava um pouco mais distante. morou um tempo e voltou para as melancias, ele pôs um vaqueiro aqui, já que ele deixou umas criações, tomando de conta. Depois de um tempo meu pai casou com minha mãe, quando meu pai veio morar aqui já tinha esse nome lagoa feia, conta-se que, quem colocou o nome da comunidade foi esses vaqueiros, porque o lugar era muito fechado e eles tinham medo de correr atrás do gado. Aqui era um gerais feroz, o lugar fechado, os vaqueiros da Tetê que colocaram o nome (Landim, 78 anos, 2024)¹a.

A comunidade foi povoada pelo casal, e meus avós, Joaquim Justino e Rosita Ribeiro (*in memorian*), os quais os descendentes ainda moram na supracitada comunidade (Ribeiro, 2017). A localidade possui aproximadamente 200 moradores, que criam animais de pequeno e médio porte, tais como galinhas, porcos, cabras e ovelhas. Para sustentar esses animais, os residentes utilizam a água da lagoa, que também era usada para consumo próprio, incluindo beber, cozinhar e tomar banho, entre outras necessidades.

¹ Optou neste trabalho por destacar em itálico as falas dos interlocutores da pesquisa, como forma de não confundir com citações de outros autores.

Figura 3 - Lagoa no período de estiagem



Fonte: Elaborado pelo autor, (2025).

Ela possuía algumas divisões que se chamava barreiro e cada família tinha o seu dentro da lagoa, onde a água era armazenada e conseguindo passar o período da seca até chegar as próximas chuvas, antes disso faziam a limpeza desses locais retirando o excesso de lama e arrumando o cercado evitando que animais tivessem acesso. Com isso a água permanecia limpa, eles buscavam essa água em baldes, galões ou barris que eram colocados em jumentos para facilitar o transporte. Atualmente, a comunidade possui dois poços artesianos, cujas águas foram encanadas para as casas de todos os moradores, que possuem cisternas em suas residências.

Figura 4 - Poços da comunidade Lagoa Feia



Fonte: CAMPOS, 2025.

Os moradores, em suas roças, produzem muito do que consomem, como milho, feijão, mandioca e seus derivados como a farinha e a tapioca. Nos quintais cultivam hortaliças e frutas.

A galinha caipira está presente dentro da comunidade Lagoa Feia, nos quintais das pessoas, por ser um animal de fácil manejo, por envolver a mão de obra familiar onde o destaque maior está na mulher que domina essa criação, sendo alimento da família, mas também trazendo um retorno financeiro rápido.

Figura 5 - Galinhas e caprinos se alimentando no centro da comunidade



Fonte: Elaborado pelo autor, (2025).

A galinha caipira se faz presente em todos os eventos que ocorrem na comunidade Lagoa Feia, desde um simples almoço familiar, entre as reuniões, em datas festivas, até mesmo no velório, a galinha está sendo preparada das mais diversas formas, porém a mais comum é cozida com caldo para fazer o pirão de farinha como acompanhamento.

3 RELAÇÃO DA COMUNIDADE LAGOA FEIA COM A GALINHA CAIPIRA

Historicamente, a chegada dessas aves ao Brasil remonta ao período da colonização portuguesa. De acordo com Freixa e Chaves (2012), a galinha caipira adaptou-se rapidamente devido ao manejo simples e alimentação acessível, tornando-se uma das principais fontes de proteína da população.

Silva (2014, p. 39) destaca que, no Brasil colonial, “os quintais eram ocupados para criar pequenos animais, como porcos, aves e cabras, que eram utilizados em ocasiões especiais, como visitas ou datas comemorativas”.

A criação dos quintais destinava-se a uma circunstância especial, marcada pela chegada de um viajante ou por uma data comemorativa. As aves, principalmente as galinhas, eram consideradas iguarias para os dias mais importantes, assim como alimento especial para mulheres que haviam acabado de parir e alguns outros enfermos em convalescença (Silva, 2014, p.40).

Segundo Silva (2014), as criações funcionavam como uma reserva alimentar viva e tinham que ser destinadas para esse fim. Mesmo que a visita de um visitante fosse rara, os donos da casa sentiam a obrigação de oferecer algum tipo de carne ao convidado. Este, por sua vez, teria que consumir uma ave preparada sempre da mesma maneira, cortada em pedaços, fervida e ensopada, geralmente dura devido à idade avançada.

Na comunidade Lagoa Feia, ainda hoje é comum oferecer a galinha caipira como prato principal para receber visitas, acompanhada de pirão feito com o caldo da galinha, feijão, arroz, salada com produtos do quintal e suco de frutas cultivadas localmente, como caju, limão, goiaba, acerola e limão.

Ao longo do século, a criação de galinhas se disseminou pelo Brasil, especialmente nas regiões interiores, onde as famílias começaram a criá-las para alimentação. A galinha é um animal de pequeno porte que consome pouco alimento, facilitando sua criação. Praticamente todas as partes da galinha são aproveitadas, incluindo os ovos, a carne e o sangue, este último utilizado para preparar o prato "galinha ao molho pardo" (Maranhão, 2011).

Segundo Barros *et al.* (2009) a criação da galinha caipira ou de capoeira envolve a mão de obra familiar, o qual todos os membros do núcleo familiar participam, pois se trata de

uma atividade de fácil manejo, contribuindo assim para a permanência da família no campo. A carne dessa ave é considerada uma ótima fonte de proteína, contribuindo assim com a carência alimentar da família. Portanto, as galinhas caipiras são criadas nos núcleos agrícolas familiares, assim ela alimenta a família e ao mesmo tempo tem uma fonte de renda.

Essas aves são consideradas rústicas sendo capazes de suportar as adversidades climáticas existentes no sertão Nordestino, como também podem resistir a algumas doenças, tornando assim uma alternativa principalmente para os pequenos produtores já que eles dispõem de locais com pouca infraestrutura para a criação de galinhas.

A agricultura familiar é um modelo onde privilegia a direção do processo produtivo pelos próprios familiares, com ênfase na conservação dos recursos naturais, utilização de emprego e renda com baixo custo de investimento. Outros aspectos importantes a serem considerados na agricultura familiar estão relacionados ao fato que o gerenciamento da unidade produtiva e os investimentos realizados são feitos por indivíduos que mantêm entre si laços familiares ou de casamento sendo, portanto, os proprietários dos meios de produção (Barros *et al.*, 2009, p. 1).

Para essas famílias a agricultura familiar tornou-se necessária devido ao baixo custo que oferece, visto que envolve toda a família na sua produção, na lida diária com os animais, na plantação de frutas, verduras, legumes, entre outros. Segundo Barros *et al.* (2009, p.01) citam que “a diversificação das atividades produtivas na propriedade rural é chave para oferecer ao agricultor maior segurança nas receitas, pois o fator sazonalidade é preponderante nas atividades que envolvem a agricultura e a pecuária.” Portanto, percebe-se a importância de o agricultor familiar reconhecer esse fator, para que ele possa produzir de forma adequada.

A há necessidade de políticas públicas que incentivem a avicultura familiar e a preservação das tradições culturais é crucial. Essas políticas devem garantir assistência técnica, recursos financeiros e programas de capacitação para os produtores, fomentando uma agricultura sustentável e a preservação das tradições locais.

As entrevistadas destacaram que, apesar das dificuldades enfrentadas, como a falta de recursos e de assistência técnica, a criação de galinhas caipiras permanece como uma atividade vital para a comunidade. Eles enfatizaram a necessidade de políticas públicas que incentivem e apoiem a avicultura familiar, garantindo a sustentabilidade dessa prática e a preservação das tradições culturais associadas. A valorização do papel da mulher na agricultura familiar é crucial, pois sua participação é cada vez mais necessária e essencial.

O terreiro da casa na agricultura familiar é na área de domínio do trabalho da mulher. É nesse espaço que se cultiva plantas medicinais e cria os pequenos animais. É nele que a mulher faz a sua renda e contribui com parte do sustento da família através, por exemplo, da criação de galinhas. O quintal da família faz parte da propriedade como um todo e tem seu papel no empoderamento e na valorização do trabalho da mulher e na melhoria da qualidade de vida, inclusive, serve de espaço de educação dos filhos e filhas (Moura, 2009, p10).

Na Lagoa Feia não seria diferente, observou-se que as mulheres são as principais protagonistas na criação de galinhas, desempenhando um papel fundamental na gestão e comercialização dessas aves. Elas não apenas cuidam do manejo e da alimentação das galinhas, mas também são responsáveis pela venda e distribuição, garantindo uma fonte significativa de renda para suas famílias. Este trabalho diário, muitas vezes realizado em conjunto com outras atividades domésticas e agrícolas, destaca a importância econômica e cultural da avicultura familiar na região, especialmente para as mulheres que dela dependem.

Complementar a isso, na localidade, a agricultura familiar desempenha um papel significativo na preservação desses hábitos alimentares. As famílias cultivam seus próprios alimentos e criam animais como galinhas caipiras, garantindo que as tradições culinárias continuem sendo parte integrante de sua vida diária.

A importância das mulheres na manutenção da cultura alimentar da comunidade é inegável. Elas são frequentemente responsáveis pelo cultivo de hortas, pelo manejo das galinhas e pela preparação dos alimentos, desempenhando um papel crucial na transmissão de receitas e técnicas de cozinha tradicionais.

A cultura alimentar na comunidade Lagoa Feia resulta da tradição de gerações anteriores que consumiam galinha caipira diariamente. Segundo Woortmann (2011, p.19), “essas práticas ainda estão em uso, são lembranças dos mais velhos ou foram descartadas ao longo do tempo”.

Portanto, os hábitos alimentares são transmitidos de geração em geração, garantindo sua continuidade na comunidade. A agricultura familiar na Comunidade Lagoa Feia não só sustenta a economia local, mas também fortalece os laços culturais ao preservar e adaptar receitas tradicionais para as novas gerações.

Há diversas espécies de galinha caipira, como pescoço pelado, galinha-da-angola, índia e carioca, como apontam as entrevistadas. Essas aves não são apenas fonte de alimento,

mas também geram renda para as famílias criadoras. Portanto, a galinha é de suma importância na vida dos agricultores familiares, pois a mesma além de servir de alimento para as famílias, ainda é considerada uma importante fonte de renda e auxilia no sustento diário de suas famílias. Como podemos verificar na fala de umas das entrevistadas, o dinheiro gerado pela venda das galinhas ou de seus ovos contribuiu para adquirir insumos para a manutenção da família, o que gera uma maior facilidade nas atividades domésticas.

A alimentação era grosseira, era feijão, farinha, toucinho, milho, mandioca, o óleo que era utilizado era o toucinho frito e retirava o óleo, rapadura. O arroz era mais difícil porque tinha que ser pilado no pilão. Era plantado pela família, pais, os filhos, tudo que era consumido era produzido por eles. Agora melhorou porque tudo é comprado, o que é consumido compram mais na cidade do que produzem, só o feijão que ainda planta, a carne (Assis, 65 anos, 2024a).

Percebe-se ainda que, para a moradora, antes tudo era complicado para adquirir, pois precisava plantar, colher e preparar, o arroz era o produto mais difícil de ser consumido, porque tinha que esperar as chuvas para plantar, depois de colhido tinha que ser pilado o que aumentava o trabalho, tornando mais difícil de ter no dia a dia das famílias, a carne que era consumida por eles era de caça, como pássaro e preá. Atualmente é possível observar que para ela o comprar é sinal de facilidade já que não precisa ter o trabalho de plantar, cuidar e colher, vem na cidade e compram. Também foi possível verificar que o feijão, a farinha de mandioca, o milho, o cuscuz e o beiju de massa são produtos que sempre estiveram presentes na alimentação deles, mesmo aumentando o consumo de outros alimentos.

O que produziam, feijão, arroz, farinha, mandioca, tapioca, milho. Agora é mais o que compram na cidade (Silva, 40 anos, 2024).

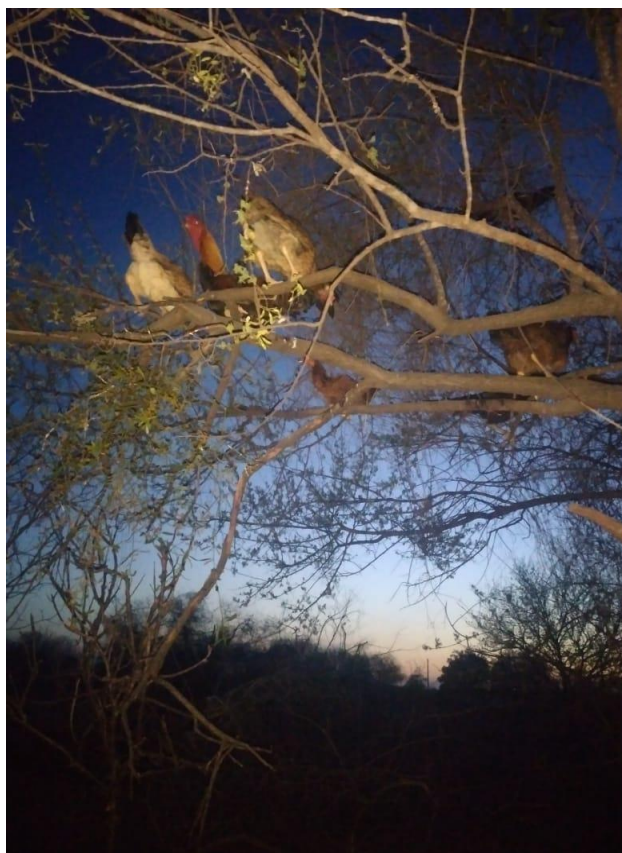
As moradoras também relataram que atualmente aumentou o consumo de frutas, verduras, legumes e carne, pois é fácil encontrar na cidade, também passam pessoas na comunidade vendendo esses produtos semanalmente. Portanto, foi constatado que a alimentação mudou significativamente e que o consumo de produtos comprados aumentou bastante. Relataram ainda que criam outros animais, como porco e cabra, mas a maior procura é pela galinha caipira.

Percebe-se que todas as entrevistadas relataram que passaram a criar galinha após o casamento como uma fonte de renda doméstica e pessoal, pois antes os pais eram responsáveis pela criação de aves. Isso demonstra a importância dessa atividade dentro da

comunidade para as famílias que ali residem e principalmente para a autonomia das mulheres dentro da unidade familiar, pois através da galinha as mulheres têm uma fonte de renda para contribuir financeiramente em casa.

O custo para iniciar essa atividade é baixa, as galinhas são criadas soltas devido a facilidade de cuidar, pois as mesmas buscam seu próprio alimento nos arredores das casas, comem pequenos insetos, restos de alimentos, etc.

Figura 6 - Aves nos poleiros dos quintais abertos



Fonte: Elaborado pelo autor, (2024).

Nota-se que a galinha é um dos produtos mais consumidos e comercializados dentro da comunidade e por comunidades próximas e mesmo elas sendo criadas soltas, observa-se o cuidado que a criadora tem com elas no momento de abater. Precisam estar presas por um período para que fiquem limpas e a carne não tenha sabor e aroma diferentes do tradicional para galinha caipira.

Galinhas caipiras são criadas em ambientes livres, melhorando a qualidade dos ovos e da carne, valorizados pelo mercado local. Essa criação também promove integração social e

cooperação comunitária.

No dia do abate, a galinha é presa no chiqueiro por alguns dias, alimentada com milho e restos de alimentos, casca de frutas, verduras e legumes para limpar a carne, porque dessa forma não fica cheiro e gosto na carne que será consumida.

Para o abate da galinha, ela é amarrada pelos pés para facilitar o abate. Dá-se uma cacetada na cabeça, corta-se a garganta para escoar o sangue que é descartado. O sangue só é guardado para venda quando o cliente solicita, ele é armazenado em um pote com tampa que já foi higienizado, ele é armazenado dentro do congelador, pois na comunidade não há a prática de se consumir o sangue no cozimento da galinha.

Coloca-se a ave em água quente para remover as penas. Depois, queima-se as penugens restantes, corta-se a galinha pelas costas e remove-se as vísceras, a cabeça e os pés, descartando-os exceto o fígado e moela que são preparados junto com a galinha quando preparada na forma de caldo.

Figura 7 - A: galinha abatida e escoado o sangue. B: Dona Erenite ensinando Angela a despenar a ave. C: Queima das penugens



Fonte: CAMPOS, 2025.

Nas imagens acima, mostra como a galinha é colocada após o abate e aguardar o

sangramento cessar para iniciar o próximo passo que é da despenagem dela, onde ela é colocada em uma balde e coberta com água fervente. Retira-se as penas, caso necessário repete-se o processo de colocá-la em água quente até a completa despenagem. Em seguida acende o fogo a lenha ou fogão a gás e passa a galinha para a retirada por completo das penugens que ainda restarem nela.

Posteriormente, leva-se a galinha para a pedra que está em cima de um jirau, feito de madeira, para prosseguir com o processo de limpeza, retirando os pés e o pescoço, e descartando-os². Depois lava ela inteira, em seguida faz o corte pelas costas (figura 8) e retira as vísceras vermelhas. A moela e fígado, após serem limpos, são colocados junto com os demais cortes. Já as tripas e coração têm o mesmo descarte que os pés e pescoço.

Figura 8 - Incisão nas costas da ave para início da limpeza interna



Fonte: CAMPOS, 2025.

Em seguida faz os cortes separando as asas, coxas, sobrecoxas, peito. Após essa etapa os pedaços são lavados com água para retirar as sujidades restantes, em seguida é colocada

² Os pés e o pescoço são direcionados ainda crus para os cachorros que estão presentes no quintal.

em água com vinagre e permanece por aproximadamente 10 minutos. Depois é retirada e inicia o processo de trazer gosto para a galinha, temperando com alho, cebola, corante, pimenta-do-reino e pimentão.

Figura 9 - Separando as juntas



Fonte: LANDIM, 2025.

Figura 10 - Cortes (asa, cozinha da asa e uma parte da carcaça, coxa, sobrecoxa e peito) da galinha lavados com vinagre



Fonte: LANDIM, 2025

Cozinha-se na panela de pressão, e quando macia adiciona-se cheiro-verde (coentro e cebolinha) ao final e serve-se com pirão de farinha de mandioca, arroz, feijão, macarrão e salada.

Figura 11 - Galinha cozida na panela de pressão



Fonte: LANDIM, 2025.

Observa-se que a galinha é consumida tradicionalmente cozida no caldo, servida acompanhada do pirão de farinha, e somente em algumas ocasiões que fazem outra preparação como assar ou fritar, isso está relacionado com a tradições das famílias que ao longo dos anos se formou.

Verifica-se um aproveitamento e outras partes durante o abate com outros propósitos além dos alimentício. Ao fazer o abate da galinha, a banha é torrada e utilizada para fins medicinais ou estéticos, como garganta inflamada bebendo um pouco para curar a inflamação; nos pés para melhorar hidratar. Minha mãe ainda dá outro destino para a banha, pois ela utiliza para fazer sabão.

Do ponto de vista da geração de renda a partir da comercialização das galinhas, as moradoras relataram que as galinhas criadas são para consumo próprio e também vendidas. Os compradores geralmente são os moradores da própria comunidade e de algumas comunidades próximas. Tem também de alguns restaurantes que são da cidade de São

Raimundo Nonato que adquirem as aves para suas preparações.

Elas são comercializadas abatidas inteiras ou cortadas os pedaços que fica a critério do cliente. Somente em alguns casos que comprem a galinha viva, nesse contexto especificamente compra-se a galinha juntamente com os ovos para colocar para chocar e reproduzir para posterior comercialização.

Há situações em que a galinha é comprada viva para fazer o abate em casa, o morador mantém presa para que ela fique limpa e depois faz o abate, geralmente isso ocorre em datas festivas, festejos ou para receber visitas em sua casa.

As galinhas caipiras são criadas em sistemas extensivos, onde podem se mover livremente e buscar alimento, prática que vai ao encontro das tradições familiares e culturais da comunidade de Lagoa Feia. Esse método não só melhora a qualidade dos ovos e da carne, valorizados pelo mercado local, mas também fomenta a sustentabilidade e a autonomia das famílias envolvidas. Além disso, a criação de galinhas caipiras promove a integração social e a cooperação comunitária, fortalecendo os laços entre os moradores e preservando práticas que são passadas de geração em geração.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância econômica da criação de galinhas caipiras na comunidade Lagoa Feia é evidente, uma vez que a venda de ovos e de aves vivas ou abatidas complementa a renda das famílias envolvidas.

Contudo, a prática vai além do aspecto econômico, pois as galinhas caipiras têm um papel significativo na cultura local. Elas estão presentes nas festas e celebrações, sendo frequentemente utilizadas na preparação de pratos típicos, que são parte essencial da identidade gastronômica da região.

A criação de galinhas caipiras em Lagoa Feia contribui para a segurança alimentar, a sustentabilidade econômica e a preservação cultural. É essencial que políticas públicas promovam essa prática, garantindo seu desenvolvimento para futuras gerações. Além disso, investir em pesquisas para melhorar as técnicas de manejo e alimentação desses animais pode aumentar ainda mais a produtividade e a qualidade dos produtos. Educando e incentivando a comunidade local a participar ativamente dessa atividade, fortalece-se o vínculo com a tradição e promove-se uma economia mais resiliente e diversificada.

REFERÊNCIAS

- BARROS, Maria Edna *et al.* **A importância da galinha capoeira na agricultura familiar.** IX Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE, 2009, Recife. Anais [...] Recife, PE. 2009. Disponível em: <<http://www.eventosufrpe.com.br/jepepex2009/cd/resumos/R07041.pdf>>. Acesso em: 09/08/2021.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
- GARHARDT, Tatiane Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de Pesquisas.** Porto Alegre: UFRGS, 2009.
- IBGE. São Lourenço do Piauí. **Censo demográfico 2022.** Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-lourenco-do-piaui/panorama>>. Acesso em 25 de maio de 2025.
- IBGE. São Lourenço do Piauí. **Produção da Pecuária Municipal 2023.** Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-lourenco-do-piaui/pesquisa/18/16459?ano=2022>>. Acesso em 25 de maio de 2025.
- KESTERING, Celito; SOUSA, Gisele Santos de. Umbuzeiro dos defuntos: Um marco na história de São Lourenço do Piauí. **Cadernos do LEPAARQ** vol. XI. nº 22, 2014.
- LE BOTERF, G. (). **Pesquisa participante:** propostas e reflexões metodológicas. *In:* BRANDÃO, C. R. (Org.). Repensando a pesquisa participante. São Paulo, SP: Brasiliense, 1984.
- LEAL, Inara R.; DA SILVA, JOSÉ MARIA C.; TABARELLI, Marcelo; LACHER JR, Thomas E. Mudando o curso da conservação da biodiversidade na Caatinga do Nordeste do Brasil. **Megadiversidade**, vol. 1, nº 1, jul, p. 139-146, 2005.
- MARANHAO, Ricardo. **O Frango:** história e gastronomia. São Paulo: Usina da Edição, 2011.
- MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas:** uma viagem gastronômica pelo Piauí. 2 ed. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.
- MOURA, Marcio *et al.* **Agroecologia e criação de galinha de capoeira,** Ouricuri: Caatinga, 2009.
- RIBEIRO, Alípio de Santana. **São Lourenço do Piauí:** história, famílias e memória social. Teresina: Gráfica do Povo, 2017.
- SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. 3 ed. rev.- São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
- VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura:** notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. 7 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

WOORTMAN, Ellen F. Práticas Eco-Agrícolas Tradicionais: ontem e hoje. **Retratos de Assentamentos**, v.14, n. 2, 2011.

ENTREVISTAS

ASSIS, Ermelinda Dias dos Santos. **Conversa informal**. Entrevistadora: Angela Aparecida Dias Paes Landim. São Lourenço do Piauí, dezembro, 2024.

LANDIM, Angelo Ribeiro Paes. **Conversa informal**. Entrevistadora: Angela Aparecida Dias Paes Landim. São Lourenço do Piauí, dezembro, 2024a.

LANDIM, Erenite Pereira Dias Paes. **Conversa informal**. Entrevistadora: Angela Aparecida Dias Paes Landim. São Lourenço do Piauí, dezembro, 2024b.

SILVA, Evilene Negreiros da. **Conversa informal**. Entrevistadora: Angela Aparecida Dias Paes Landim. São Lourenço do Piauí, dezembro, 2024.

FOTOS

CAMPOS, David Soares de. **Registro fotográfico** 26/12/2024.

CAMPOS, David Soares de. **Registro fotográfico** 18/01/2025.

LANDIM, Angela Aparecida Dias Paes. **Registro fotográfico** 25/12/2024.

LANDIM, Angela Aparecida Dias Paes. **Registro fotográfico** 19/01/2025.

APÊNDICE A – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

ENTREVISTA

Nome do entrevistado:

Idade:

Sexo:

Relação de parentesco com a comunidade:

1. Existem uma diferença na comida de vocês do passado e atualmente agora?
2. Como vocês consomem a galinha caipira?
3. Comem a galinha com o quê?
4. Para a criação da galinha é preciso alguma estrutura específica?
5. Quais as raças de galinhas que vocês criam aqui?
6. Quais a forma que as galinhas são vendidas?
7. Além das galinhas, vocês criam outros animais?
8. Quem costuma comprar as galinhas caipiras? São moradores daqui ou vem comerciantes de fora?
9. Como a comunidade se beneficia da galinha caipira?