

MEMÓRIA ALIMENTAR GASTRONÔMICA: RECEITAS E COSTUMES ALIMENTARES DA FAZENDA 'TRABALHADO' EM CAMPO MAIOR-PI

**Valéria Cristina Cunha Lima¹
Yolanda Flores e Silva²**

RESUMO

A pesquisa resultante neste artigo teve por objetivo geral “descrever a memória alimentar da fazenda ‘Trabalhado’ na perspectiva da valorização das tradições gastronômicas da cidade de Campo Maior-PI”, tendo como meta secundária o desenvolvimento turístico dessa região. O percurso metodológico adotado foi de natureza qualitativa e apoia-se no estudo de caso. A coleta de dados foi realizada a partir de referências documentais e bibliográficas, trabalho de campo, observação participante com entrevistas a um grupo de pessoas que vivem em Campo Maior/PI e se constituem em verdadeiros ‘guardadores’ autodidatas do patrimônio agroalimentar tradicional. Como sujeitos colaboradores foram selecionados: cozinheiras tradicionais da cidade, a proprietária da ‘Fazenda Trabalhado’, funcionários antigos desta fazenda e profissionais que atuam no setor turístico. A análise dos dados coletados foi realizada segundo o modelo de interpretação de Geertz considerando os dados fornecidos pelos atores sociais locais, o referencial teórico e as observações realizadas no trabalho de campo. Os resultados apontam para relevantes aspectos históricos e sociais do patrimônio cultural e memória alimentar campo-maiorense via preparações tradicionais transmitidas a várias gerações com suas matérias-primas, pratos e processos tradicionais de preparo dos alimentos (métodos e técnicas) e utensílios singulares oriundos da tradição histórico-econômico-cultural do Piauí. Considerando estes resultados é possível afirmar que o legado cultural de Campo Maior pode fornecer subsídios para o desenvolvimento turístico de base local dando maior visibilidade à cidade e as suas fazendas de gado, o que pode favorecer o reconhecimento e a valorização de sua cultura, bem como trazer ganhos econômicos para sua comunidade.

PALAVRAS-CHAVE: TURISMO. CULTURA ALIMENTAR. GASTRONOMIA. PATRIMÔNIO ALIMENTAR.

¹ Mestre em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí. Docente do Instituto Federal do Estado do Piauí. Contato: valeriamania@gmail.com

² Doutora em Filosofia da Saúde com pós – doutoramento em Turismo (área de pesquisa voltada para Desenvolvimento Local em Comunidades Tradicionais) realizado na Faculdade de Economia / Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade do Algarve com bolsa estágio sênior pós-doutoral da CAPES em 2013. Docente do Programa de Pós-Graduação Stricto sensu em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Contato: yolanda@univali.br

INTRODUÇÃO

O nordeste brasileiro é um universo intercultural imenso com relação a sua gastronomia e o Piauí, com pratos de distintas origens, com certeza fortalecem as redes culturais do estado. As famílias brasileiras possuem em seu arsenal de lembranças as histórias oriundas dos avós e visitas as pequenas cidades do interior onde ainda é possível compartilhar um vasto universo gastronômico em que se fazem presentes os bolos (de goma, queijo, puba, frito), os sucos de caju e cajá, pães caseiros, guisados e pirões que trazem recordações de um tempo que se foi (?) e que retorna quando se visitam lugares e pessoas que ainda conservam velhas histórias e receitas tornando-as iguarias gastronômicas, mostrando que o alimento pode ser um patrimônio rico e primordial como fonte de cultura de um povo.

A gastronomia, entendida como um elemento cultural e de consumo turístico, está cada vez mais assumindo o papel de intermediadora cultural entre o turista e o destino, inclusive resgatando antigas tradições que estão a desaparecer (SCHLÜTER, 2003). Isto se dá devido à importância que a alimentação exerce sobre a atividade turística, uma vez que os turistas mantêm contato com os hábitos alimentares dos lugares visitados e, cada vez mais mesmo encontrando produtos padronizados, procuram por experiências gastronômicas, principalmente aqueles que viajam fugindo de um cotidiano das comidas rápidas das grandes cidades.

É certo que a alimentação não é a única ou a principal motivação que move o comércio turístico, porém a gastronomia, nesse contexto, se constitui como uma das formas de se entender a cultura de um lugar, as raízes de um povo, representados por uma culinária cujos modos de preparo, crenças e hábitos alimentares carregam 'saberes' produzidos e transmitidos há várias gerações. Para Barretto (2000) a gastronomia deve

ser pensada como um patrimônio cultural, capaz de preservar elementos culturais, econômicos e geográficos de distintas sociedades e culturas.

O turista e/ou visitante qualquer que seja a razão de sua viagem não deixará de buscar um lugar para se alimentar. Este poderá mesmo que não interessado ou tendo esta pretensão, ser uma pessoa que poderá fazer uma boa ou má divulgação da alimentação local. Ainda que seja por um tempo mínimo entre 12 e 24 horas, o turista (se bom observador) poderá ter uma vaga ideia dos hábitos alimentares, da culinária e da gastronomia local, conforme as escolhas que fará para sua alimentação. Considerando esta perspectiva e contexto, ao se realizar a pesquisa que ora sintetizamos neste artigo, partiu-se do pressuposto de que as 'comidas tradicionais' de um povo em um dado território, é um patrimônio rico em cultura e tecnologias sociais culinárias e, portanto, um fator importante que pode (se bem usado) ser um potencializador turístico.

O estado brasileiro em que se realizou a pesquisa é pouco conhecido da população brasileira. Isto significa dizer que seus patrimônios alimentares são desconhecidos de uma boa parte da população de nosso país haja vista ser o Piauí um estado localizado a noroeste da região nordeste do Brasil dividido em 224 municípios. A povoação desse estado iniciou-se no século XVII, porém estudos arqueológicos mostram vestígios da presença humana nessas terras há mais de 50 mil anos, observada, sobretudo no Parque Nacional da Serra da Capivara, local apontado como "berço do homem americano". O seu povoamento foi marcado por uma colonização que difere dos demais estados do Nordeste, pois se deu do interior do território para o litoral (FISBERG, WEHBA & COZZOLINO, 2002).

Em se tratando de legado alimentar a alimentação piauiense sofreu inúmeras adaptações conforme o povoamento e os conflitos de terra com as autoridades e indígenas (MATOS, 2007). Sobre os indígenas pode-se dizer que sempre estiveram em busca de alimentos nos rios, nas matas e nos campos, imigrando constantemente por causa das guerras contínuas, como observa Chaves (2013). Da influência indígena no que se refere ao seu legado alimentar herdou-se o cultivo habitual da mandioca, os processos de utilização de carne-seca e de bebidas como o *aluá*, além da secagem ao sol de frutos como a banana e o uso de alguns objetos relacionados à culinária como

urupembas, quibanes, gamelas, colheres de pau, dentre outros. Não se pode desconsiderar, porém, a influência dos portugueses que de início acabaram escravizando os índios e os negros, sendo que, nas palavras de Fisberg, Wehba e Cozzolino (2002, p. 367) “os hábitos alimentares englobam um pouco da cultura de cada etnia, não havendo prevalência absoluta de uma sobre a outra”.

Considerando todo este universo étnico, falar em patrimônio alimentar de uma comunidade como a que está sendo apresentada é buscar uma história de lembranças de uma identidade étnica coletiva em torno da alimentação. Ou seja, uma memória alimentar abrangendo uma coletividade com resgates de várias histórias identificadas e reconhecidas na comunidade. Essa memória, conforme Barretto (2000) é o invólucro das memórias individuais, que terminam transformando-se na memória coletiva de muitas ‘gentes’ e ‘povos’, que nesta pesquisa foram pessoas de Campo Maior que atuam com o turismo, cozinheiras, donos de restaurantes e de fazendas históricas da região, famosas pela hospedagem e o acolhimento. No tópico a seguir o percurso metodológico adotado e todos os trâmites para realização desta pesquisa.

PERCURSO METODOLÓGICO

Para Denzi e Lincoln (2006) uma pesquisa cujos temas levam o pesquisador a um contato direto com certas realidades sempre será um processo de aproximação complexo que exige um posicionamento claro quanto ao tipo de pesquisa que irá realizar. No caso da pesquisa realizada, a decisão de buscar memórias alimentares, envolveu a realização de uma pesquisa cuja base foi intrinsecamente relacionada às subjetividades culturais. Pensar nesta perspectiva é pensar que as informações recebidas serão de natureza qualitativa com vistas à construção de respostas cuja análise será interpretativa considerando aspectos não quantitativos. Segundo Flick (2009) a pesquisa qualitativa trabalha com textos oriundos dos dados produzidos a partir das informações orais principalmente e os métodos de interpretação partem desses textos. Nesse estudo, a fim de delimitar o campo a ser pesquisado, adotamos a metodologia do Estudo de Caso, utilizado “para contribuir com o conhecimento que

temos dos fenômenos individuais, organizacionais, sociais, políticos e de grupo, além de outros fenômenos relacionados” (YIN, 2005, p. 20).

O levantamento de dados foi realizado tanto em fontes primárias como em fontes secundárias, ou seja, foram analisados arquivos particulares (cadernos e livros de receitas seculares da ‘Fazenda Trabalhado’) e livros, dissertações e artigos que versam sobre a temática em questão. Também se fez uso da coleta direta com informantes que contribuíram contando suas memórias individuais e de familiares, circundada pelo contexto do universo de estudo, com a memória oral valorizada, o que, segundo Fachin (2006) completa as pesquisas cujas bases sejam a memória coletiva de uma dada cultura.

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com vinte (20) pessoas que atuam em Campo Maior, algumas destas pessoas se concentram em uma fazenda (‘Fazenda Trabalhado’) escolhida entre outras existentes em Campo Maior, como a base da coleta dos dados acerca da gastronomia mais tradicional da região em função da sua história e legado. Os critérios de seleção dos sujeitos participantes das entrevistas priorizaram, sobretudo, a disponibilidade, o desejo de participar da pesquisa, a idade (a maioria moradores da cidade com mais de 50 anos) e a pertença desses sujeitos ao município e a fazenda.

Após a coleta de dados, seguiu-se a fase da análise dos dados coletados, que no caso presente foi realizada segundo o modelo de interpretação de culturas de Geertz (2014) considerando os dados fornecidos pelos atores sociais locais, os referenciais teóricos e as observações realizadas no trabalho de campo. Estes foram coletados a partir da utilização de instrumentos como diário de campo, roteiros de entrevistas e de observação, gravador e máquina fotográfica. Este antropólogo tem uma perspectiva de trabalho que se opõe aos métodos interpretativos clássicos que se centram primordialmente na exacerbação da racionalidade instrumental. Isso significa dizer que sua proposta de estudo sobre as culturas se contrapõe a busca mecânica do rigor, da comprovação de verdades absolutas e de leis universais através de métodos matemáticos que possam dar respostas exatas quanto às problemáticas investigadas. Para ele a cultura é formada por vários subsistemas integrados. Assim a interpretação

da cultura de um povo se dá pela investigação de seus subsistemas. Fazendo uma inter-relação com as ações envolvidas no processo de alimentação, é possível inferir que os hábitos alimentares enquanto um subsistema da cultura nos fornece muito da história de um povo. Para chegar a esta compreensão utilizamos várias estratégias da etnografia para observar as pessoas e o cotidiano destas durante as visitas para o trabalho de campo e entrevistas. Chamamos estes momentos 'etnográficos' de abordagem etnográfica, que deve ser entendida aqui como uma dialética entre entrevistador e entrevistado, entre observador e observado, estabelecendo, dessa forma, um diálogo a fim de atender aos objetivos da pesquisa.

A ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA

No nascimento oficial das terras brasileiras, mais precisamente em Porto Seguro, ilha de Vera Cruz em maio de 1500, encontravam-se ali residindo os nativos indígenas. Nesse contexto, a alimentação brasileira tinha por base o usufruto do que a natureza oferecia e conforme a localização das tribos e as diferenças territoriais e climáticas poderiam se dedicar mais a pesca, ou a agricultura ou ainda a fruticultura, caça, entre outras possibilidades. Sabemos que estes hábitos foram sofrendo modificações ao longo do tempo, por causa da influência de outras culturas que aqui chegaram e fizeram sobrepor seus hábitos como legitimamente brasileiros, mesmo que sua predominância fosse mais simbólica do que prática, uma vez que, sobretudo os nativos resistiram de forma mais eficaz a imposição cultural da metrópole portuguesa e demais influências. Diante disso, a culinária em si, ou seja, aquela referenciada como tipicamente brasileira organizada a partir do processo civilizatório iniciado com a colonização, só começa a ser retratada com maior ênfase apenas na primeira metade dos anos de 1920, de modo simplista, assumindo o discurso 'tradicional' de que a culinária brasileira, refletindo toda a formação sociocultural do país, foi originada pela convergência entre a cultura indígena, africana e portuguesa (DÓRIA, 2008).

Com isso, a culinária dita 'tipicamente brasileira' (pouco se falava de gastronomia até então) era divulgada como sendo a junção cultural dessas três culturas. Concepção

aceita até recente e propagada de forma sistemática no setor turístico, mostrando um ideário de uma identidade gastronômica quase homogênea dos três grupos, como se estes fossem inclusive homogêneos entre si. Contudo, o discurso do final do século XX aos dias atuais, demonstra que a culinária brasileira apresenta uma expressiva heterogeneidade cultural (somos um país multiétnico) com distintas práticas culinárias e gastronômicas realizando uma sobreposição de hábitos e produtos alimentares que se sobrepõem culturalmente uma sobre a outra (CRUZ, 2014).

A homogeneidade alimentar jamais poderia existir em um país com regiões que se configuram fisicamente de forma distinta e, por isso oferecem recursos distintos a mesa dos brasileiros. A cozinha do Brasil é tão distinta que nem mesmo os brasileiros (as) a conhecem por completo em vista ao seu vasto território e suas diferenças socioespaciais. O Brasil é formado de muitas cozinhas até mesmo em um mesmo estado onde é possível encontrar notáveis diferenças, dividindo-se, por exemplo, entre cozinha litorânea e cozinha sertaneja. Para Dória (2008) existe uma história da culinária brasileira que no futuro deve ser contada considerando a sua geografia, história e matérias-primas que estão enraizadas numa rica biodiversidade. Não obstante, no primeiro contato dos brasileiros nativos com a comida dos portugueses em 24 de abril de 1500 nada foi, até mesmo a água armazenada em uma *albarrada* (jarro de louça) gerou desconfiança. Quase tudo era revelação para eles, tais como pão de trigo, a massa d'ovos, os condimentos dos peixes e o açúcar. Os brasileiros não criavam animais e nem plantavam, mas consumiam o que a natureza disponibilizava. Assim, quando conveniente para eles, chamuscavam (passavam pelas chamas) ou esbraseavam (passavam pelas brasas) alguns alimentos. Inclusive, após a instalação dos portugueses nas terras tupiniquins, a mulher branca recorria à *cunhã* para assar carne, que a fazia malpassada, coisa que não era de português. Outros alimentos, em sua maioria, os tupiniquins consumiam crus (CASCUDO, 2008).

A este respeito, o indígena permaneceu mais fiel aos modelos quinhentistas, diferentemente do negro. Por outro lado, para o português, no século XV, nada o apeteceu ao paladar ou desejo de se aproximar efetivamente. Os indígenas bem mais se permitiram provar do que os lusitanos. “Exceto o inhame e o palmito, nenhuma outra

iguaria brasileira mereceu registro aos olhos portugueses no derradeiro ano do século XV” (CASCUDO, 2004, p. 76). Até os artefatos indígenas os portugueses atribuíam designações estrangeiras, pois não se deram ao trabalho sequer de perguntar os nomes dos objetos locais.

O que demonstra que a história da alimentação no Brasil e a inclusão e inserção dos distintos costumes não ocorreu em um passe de mágica e / ou sem conflitos. Como ressalta Dória (2009, p. 11) costuma-se pensar a cozinha do Brasil como algo simplista quando se diz que, “na nossa história, índios, negros e brancos construíram, num mesmo cadinho e num só amálgama, a cozinha brasileira que se expressa em centenas de receitas”. De fato, houve tais contribuições em se tratando de alimentação, contudo, outros povos imigrantes também deixaram legado culinário significativo.

Este contexto nos faz pensar que a culinária brasileira é bem mais complexa do que essa ‘fusão’ cultural imaginada pelos brasileiros. Precisa-se prudentemente entender de onde veio o negro e o que ele trouxe em termos de memórias gustativas e matérias-primas, assim como se precisa compreender que contribuições o europeu trouxe para o Brasil, bem como se deu essa permuta que tanto se propala. Os negros, que vieram escravizados “mutilados em sua personalidade psíquica” estavam em condições de contribuir? Os nativos absorveram/ adaptaram a cultura do estrangeiro ou vice-versa? Os africanos conheciam determinados ingredientes e métodos de preparações atribuídos aos indígenas? E o português que aqui aterrou o que ele aceitou como alimento? Qual a relação dos indígenas com o colonizador no que se refere à alimentação? Se fosse possível responder a todos estes questionamentos, diríamos que, seguindo o raciocínio de Azevedo (1996, p. 202):

Não se chegou a completar-se a fusão dessas três culturas e sempre foi superficial a assimilação de índios e negros pela cultura ibérica, predominante em todos os pontos, mantendo-se a discordância profunda que dissimulam compromissos variados e constituindo-se indígenas e negros à margem das duas culturas – as de origem que esqueceram e de que perderam características e a cultura dominante e em que não foram completamente integrados.

Sobre isso, cabe salientar que de fato os escravos africanos que para o Brasil vieram não estavam em condições de contribuir, visto que sem liberdade não há como

criar, praticar ou compartilhar culinária. Da mesma forma ocorreu com os indígenas, dizimados em sua maioria durante a colonização. O que pode ter ocorrido, paulatinamente, foram adaptações de matérias-primas, como foi o caso de substituir a farinha de trigo pela farinha de mandioca ou de milho. Para Freyre (1933, apud Dória, 2009) existiu sempre a imposição do colonizador sobre a cozinha indígena e a africana, com uma influência europeia bem mais forte.

Todavia, é importante lembrar que tudo isso é uma reflexão à luz do aspecto étnico. A construção da culinária brasileira envereda por caminhos mais amplos, visto que desde o início oficial da colonização europeia, a culinária brasileira é definida e redefinida através de tradições, ingredientes, hábitos e inovações dos povos que aqui viviam e daqueles que depois vieram a morar aqui. No entanto, conforme Atala e Dória (2008, p. 206), “as influências mais explícitas e eruditas só chegam ao século XIX, através de receituários europeus, lentamente adaptados aos ingredientes da terra”. Além disso, o brasileiro, em geral, familiariza-se mais com a cozinha europeia do que com a cozinha indígena do próprio país. Isto decorre do processo de globalização, onde a comida cotidiana tem mais similaridade com a comida da Europa e, portanto, notadamente tem-se uma cozinha brasileira mais portuguesa do que africana e indígena, o que novamente justifica-se pelo caráter impositivo da cozinha europeia.

Com relação aos africanos, sabemos que estes foram embarcados no Brasil na primeira metade do século XVI, e pouco se tem menção as suas origens. Estes eram tratados como mercadoria (peças) e destinavam-se ao trabalho nos engenhos de açúcar, na mineração e nas lavouras. Assim, pelo nome Guiné se definia genericamente a origem de todos os escravos africanos que vieram de vários lugares da ‘Costa da África’, enquanto dominados, preparavam e comiam o que lhes era fornecido. Contudo entre os que se revoltavam e fugiam para os quilombos ou os que conseguiram ter senhores mais brandos, se pode desenvolver uma cozinha que misturava conhecimentos alimentares europeus e talvez africanos de preparo das caças, vinhos e produtos à base de cereais (CASCUDO, 2004).

Entre as tribos indígenas conforme Nunes (2007) muitas praticavam a antropofagia com finalidade alimentar e/ou de celebração. Alguns cultivavam fumo e

mandioca, assim como viviam praticando caças, e por isso as constantes mudanças de lugar e as guerras. Estas muitas vezes estimuladas pelos europeus a fim de enfraquecer o inimigo e dominá-lo. No estado de realização da pesquisa, o Piauí, haviam índios sempre em guerras e outros mais pacíficos que viviam cercando as residências das fazendas a fim de obter alimentos.

Na perspectiva dos referenciais apresentados, pode-se afirmar que o que se chama hoje de 'cozinha brasileira' é o resultado de um processo histórico que traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Isso ocorre porque o mundo está em constante transformação social e econômica, e o ser humano, por fazer parte dessa esfera, interage com um meio que também sofre mudanças, refletindo na reinterpretação das muitas culturas que mesclam nossa história (MACIEL, 2004). Passamos por diferentes momentos: a partir da corte de Dom Pedro I o francês se tornou a língua das elites, assim como a alimentação que era francesa. Nesse período as famílias ricas procuravam por cozinheiros franceses principalmente no Rio de Janeiro se difundindo este costume pelas casas-grandes dos engenhos (SIQUEIRA, 2006). Em face dessa breve historiografia, deve-se considerar que "os hábitos alimentares de um povo denotam os saberes e fazeres locais e valores de caráter social como religião, etnia e história, fortalecendo a ideia de pertencimento de lugar" (CRUZ, 2014, p. 41).

Considerando o pluriculturalismo brasileiro (que não se restringe as culturas indígenas, portuguesas e africanas), pode-se dizer que "o Brasil é um país pluricultural e deve esta característica ao conjunto de etnias que o formaram e à extensão do seu território" (HORTA; GRUNBERG; MONTEIRO, 1999, p. 7), cada uma com um jeito de cozinhar, adaptando-se a outros costumes em torno da alimentação. A esse respeito, pode-se também afirmar que a história da alimentação de um povo é construída e renovada ao longo do tempo, de acordo com os acontecimentos sociais e econômicos do mundo, o que para Maciel (2004, p. 3) significa que:

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único, que seja particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante

reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço.

Saindo da cozinha cotidiana e chegando a cozinha turística observam-se neste universo que a gastronomia está enquadrada em padrões comerciais e econômicos com certos rótulos gastronômicos direcionados aos lugares ditos turísticos. Contudo, segundo Schlüter (2003, p. 12) “a gastronomia está assumindo cada vez maior importância como mais um produto para o turismo” que tem resgatado para muitos a ideia do alimento relacionado às tradições, algo que supera a ideia do que se denomina ‘alimento típico’. Importante que se diga, que os alimentos apresentados como ‘típicos’ de um povo, tem a ver com suas memórias. Memórias alimentares que dizem respeito a uma historiografia densa e ao mesmo tempo inacabada, saberes e fazeres transmitidos de geração a geração. Com relação ao futuro da culinária brasileira, cada vez mais se observa um estreitamento entre Brasil e outros países. A globalização veio para mostrar que outras cozinhas, além da francesa – que impera desde século XVIII – merecem um olhar apreciativo na sua culinária.

Os congressos, feiras e vários eventos na área gastronômica convidam à divulgação e ampliação das relações profissionais neste domínio, compartilhando técnicas e produtos. As tendências, atualmente, são acompanhadas universalmente, ainda que, de alguma forma, no Brasil especialmente, muitos estão à busca de ‘novos velhos’ sabores, ou seja, elementos esquecidos que muitas vezes faziam parte da mesa dos (bis) avós. O fato é que a história da alimentação brasileira continua a ser contada de uma forma ou de outra e a memória alimentar pode ser um convite à inovação, no sentido de ser materializada através de um prato contemporâneo. Por outro lado, é importante que se diga que por muitos anos, os brasileiros valorizavam apenas a cozinha de outros países, contudo, constata-se atualmente um olhar mais curioso às riquezas culinárias do Brasil, partindo de um engajamento de *chefs*-pesquisadores que valorizam e mostram a cozinha do Brasil para os brasileiros e para o mundo inteiro. Isso

significa que a cozinha brasileira é um processo não acabado inserido em um contexto global dinâmico mesclando tradições e tendências contemporâneas.

COMIDAS TRADICIONAIS DE CAMPO MAIOR E 'FAZENDA TRABALHADO'

Campo Maior, antigamente conhecida como Freguesia do Longá tem sua história marcada pelo intenso trânsito de portugueses que cruzavam a região dos *Alongases*, região banhada pelo rio Longá (PAIXÃO, 2015). É um município caracterizado fisicamente pela presença natural da Carnaúba (*Copernicia prunifera*) sendo conhecida como a 'Terra dos Carnaubais', mas também como o 'Berço de Heróis', referindo-se à Batalha do Jenipapo ocorrida em prol da Independência do Brasil às margens do rio Jenipapo (CHAVES, 2013).

A economia da cidade é baseada principalmente na atividade comercial, agricultura, pecuária e extrativismo vegetal. Sobre a agricultura cabe destacar o grande potencial caprino-ovinocultor da região proporcionado pela adaptabilidade das raças às condições climáticas. Em se tratando de festival gastronômico em Campo Maior existe o 'Sabor Maior', evento gastronômico que ocorre todos os anos oferecendo à comunidade local e aos seus visitantes a elaboração e a oferta de pratos típicos da região. Tal evento tem dado forte impulso econômico e visibilidade cultural à cidade de Campo Maior: "não há dúvida que através deste evento, a culinária campo-maiorense tem se destacado e tem comprovado sua fama secular. Campo Maior e carne de sol, hoje, são sinônimos" (PAIXÃO, 2015, p. 1). A carne de sol é um grande destaque, uma das marcas tradicionais da cidade, ao lado de comidas ditas típicas como a paçoca de carne seca, o capote, o carneiro e a Maria-Isabel (PREFEITURA DE CAMPO MAIOR, 2014).

Contudo, mais do que falar de 'comida típica', iremos aqui tratar de memória alimentar, da cidade e da 'Fazenda Trabalhado'. Esta fazenda com 1200 hectares de área, conta com mais de 300 anos de existência, com construções realizadas por escravos africanos. Importante que se diga que, a respeito de escravos no Piauí colonial, não se tem informação quantitativa exata entre escravos negros e escravos indígenas, todavia, segundo Mott (2010), tudo leva a crer que os únicos livres eram os brancos. Conforme

Paixão (2015, p. 153), “nos anos 30-40 anteriores [século XVII] Campo Maior, pouco a pouco, já vinha recebendo fazendas em sua região”, e que havia um documento onde se pode encontrar menção a algumas fazendas, entre elas a Serra, que posteriormente foi desmembrada em cinco outras fazendas para melhor administração tendo em vista a grande extensão de terra. Entre estas que foram desmembradas está à ‘Fazenda Trabalhado’ representando vários patrimônios culturais: da sua edificação à culinária.

PATRIMÔNIOS ALIMENTARES DE CAMPO MAIOR-PI³

A cidade de Campo Maior situa-se no centro-norte do Piauí, um município cuja culinária tem por base a carne seca e a farinha, uma tradição sertaneja que permanece devido à fartura por mais de dois séculos nas fazendas de gado *vacum*, cavalar, ovino e caprino, que movimentam a economia piauiense. Os alimentos são fartos, algo que pode se constatar ao longo da rodovia BR-343 em direção ao município, nas pequenas barracas e vendinhas de produtos locais, tais como abóbora, jerimum, azeite de coco, goma, farinha de goma, puba seca, mel, remédios caseiros, e até cestos de palha e quibanes (Figura 01). Antes da chegada a Campo Maior, na passagem pelas cidades de Altos (38,14 Km da capital de Teresina) é comum a presença de vendedores - ambulantes vendendo milho verde assado na brasa ou cozido em água, além de beiju de farinhada⁴.

³ Todas as imagens aqui apresentadas foram realizadas por Valéria Cristina Cunha Lima com autorização das pessoas retratadas.

⁴ Beiju de farinhada: segundo Sacconi (2010, p. 260) é o “bolo de massa da mandioca ou de tapioca muito fina”. Neste texto específico o beiju referido é uma tapioca grande (como uma grande bolacha), mais espessa, feita em fornos de engenhos e não em pequenas frigideiras.

Figura 01: Barracas e Vendas na BR-343



Dados de Pesquisa (2016)

Para obtermos as informações acerca destes patrimônios populares entrevistamos os 20 informantes que estão como agentes de informações desta pesquisa. Os informantes, todos campo-maiorenses ou os que residem há no mínimo cinquenta e cinco (55) anos no município, fizeram para nós um 'mapa' culinário da memória alimentar de Campo Maior-PI. Algumas destas pessoas são ligadas ao turismo, donos de restaurantes, cozinheiras, historiadores, autoridades do município, além de moradores. Tais entrevistas realizaram-se entre muitas conversas e algumas experiências culinárias a fim de melhor vivenciar as formulações e modo de servir e consumir da comunidade.

Foi possível obter nas entrevistas várias informações sobre os mais diversos métodos e técnicas utilizados na cozinha. Todo este universo de métodos e técnicas de preparos alimentares possui várias influências fruto de um amálgama étnico construído ao longo dos séculos, e ainda em constante formação, assim como o restante do Brasil, mas não somente isto, haja vista as questões geográficas. A este respeito, o historiador campo-maiorense M. P. (40 anos) ressalta:

Essa pluralidade cultural fecundou em Campo Maior, se desenvolveu e se tornou (hoje) muito mais ampla e globalizada. É claro que ainda preservamos muito da cultura mais antiga em muitas áreas. Na alimentação, é comum até hoje o campo-maiorense comer a macaxeira e o beiju. O uso de raízes e de alimentos oriundos da cultura indígena ainda permanece, mesmo depois de séculos de acréscimos culturais. O português nos trouxe a carne de sol, visto que essa atividade, que é considerada tão brasileira, tão nordestina, na verdade foi implantada aqui como uma estratégia econômica portuguesa, visto que a atividade do gado estava localizada mais no interior do país. A nossa carne de sol, mesmo com seu selo campo-maiorense, teve origens na tradição portuguesa.

A partir das conversas com pessoas tão distintas, foi possível constatar que a cultura alimentar de Campo Maior baseia-se na utilização de alimentos como a macaxeira (o aipim do sul), a carne de sol, o beiju, o cuscuz de milho, a paçoca de carne seca, além de temperos como cheiro verde (coentro e cebolinha verde), cebola branca miúda, bastante utilizada para confecção de remédios caseiros ou na preparação da paçoca, maria-isabel ou galinha caipira cuja base de temperos é a cebola comum, o tomate, o pimentão, o alho, a pimenta do reino, o cominho, a pimenta de cheiro e a pimenta cheirosa. Com estes elementos, a dona de casa piauiense prepara sua vinha d'alho a ser utilizada para temperar a comida diária, ou conservas caseiras de pimentas, como a malagueta, utilizando cachaça muitas vezes em sua preparação. Essa conserva é utilizada à mesa para ser apreciada junto com a comida servida bem quente.

Quanto a determinados costumes, foi possível constatar que, principalmente os idosos do interior – incluindo o campo-maiorense – gostam de saborear com as próprias mãos, determinadas iguarias, consideradas especiais e de fim de semana, como a galinha caipira, o capote e a carne de porco assada no forno para comer com baião de dois e toucinho. Os preparos a mão, chamados de “capitão”, consistem em moldar um punhado de comida com uma mão agregando os ingredientes, geralmente arroz, feijão verde e farinha de mandioca ou o que há no prato, formando uma espécie de bolo. Embora para muitas pessoas este seja o modo de alimentar-se do pobre, Cascudo (1983, p. 35) observa que “comida amassada e comida com a mão é de gosto incomparavelmente superior”. Em uma reunião com algumas moradoras como a Sra. M. B. (54 anos) foi ressaltado que se comia baião de dois (arroz e feijão verde) com torresmo ou toucinho

utilizando-se as mãos, justamente com a denominação 'capitão'. Este e outros costumes 'esquecidos' do interior do Norte, do Nordeste e de Minas Gerais, é também conhecido como "*cancão*" ou "*capetão*".

Outra particularidade do campo-maiorense, é saborear a comida acompanhada de uma fruta geralmente cortada sobre a comida, podem ser uma banana, laranja ou gomos de tangerina (bergamota), um pedaço de manga ou nacos de melancia. O interessante ao paladar é o contraste de sabor e até de temperatura, com a fruta gelada, por exemplo, que altera o paladar, devido o mecanismo de contrair papilas. Assim, outro hábito alimentar consiste em almoçar e jantar com sucos de frutas como cajá, acerola, maracujá, abacaxi, bacuri, tamarindo entre outras.

Os visitantes que chegam a Campo Maior para reencontrar familiares e apreciar um ambiente mais calmo, procuram pela carne de sol e carnes de criação com preparos variados. A cozinheira M. O. (36 anos) que trabalha há quatorze (14) anos em um restaurante de Campo Maior, garante que os visitantes da cidade ali estão para apreciar a culinária local. Os mesmos costumam vir com maior frequência nas férias, porém, nos finais de semana, durante todo o ano, existem clientes que procuram principalmente a galinha caipira, o capote e a carne de sol, pratos oferecidos no empreendimento. Alguns destes restaurantes têm além da oferta de pratos prontos prateleiras para venda de produtos básicos de conveniência. Um dos visitados tinha sua quitanda, oferta de pratos prontos e no fundo do estabelecimento, na parte externa da cozinha prensas de queijo e hortas de cheiro verde, para consumo de ingredientes frescos cultivados pelos cozinheiros e donos do restaurante (Figura 02).

Figura 02: Restaurante de Campo Maior



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Com relação à oferta da carne de sol, esta recai sobre a bovina ou a carne seca de caprinos, assim como o úbere ou *ubre* (teta) da vaca que é salgada e desidratada ao sol, consumida frita (para extrair boa parte da gordura), misturada com arroz (após fritar) ou no espeto, geralmente acompanhado de uma farinha de mandioca. No que se refere à preparação da carne de sol, segundo G.S. (36 anos) para cada um (1) quilograma de carne, o mesmo utiliza em média cem (100) gramas de sal fino e deixa a carne em uma salmoura concentrada e posteriormente ele utiliza um pouco de água para diluir o sal, os procedimentos atendem as seguintes etapas conforme o salgueiro: *“Retalha e salga ela, e deixa ela curtindo umas três horas ou quatro dentro de uma vasilha até ela desidratar um pouco, a gente lava ela novamente com água natural, e coloca as varas pra pendurar”*.

O modo de preparo da carne de sol, contudo, pode se diferenciar entre os moradores, salgueiros e cozinheiros. Como exemplo, temos a cozinheira D. S. (50 anos) que faz a salga diariamente, mantendo-a no varal mesmo na sombra, sendo desidratada

apenas com a 'quentura' da região. Com ela, a mesma prepara a Maria-Isabel, a paçoca de carne seca no pilão e a assada na brasa. A questão que fica é: o modo de preparo ou o tipo de carne fazem a diferença quanto ao sabor que trouxe fama à carne de sol de Campo Maior?

Sobre esta questão, G. S. (36 anos) deu uma resposta técnica, alegando que a mesma é preparada a partir de animal que é abatido especialmente para este fim, ou seja, a carne não chega nem a ser resfriada. Contudo, para o historiador campo-maiorense Paixão (2015) esta questão está ligada ao importante significado econômico do gado para a região, e não as técnicas e métodos de preparo culinário. Da mesma forma, o condutor de turismo R. N. (20 anos) mesmo não descartando a possibilidade de outros lugares, como a própria capital Teresina de ter uma carne de sol tão boa ou melhor do que o município de Campo Maior assevera que prevalece a simbologia oriunda do fator histórico relacionado as grandes fazendas de gado que antigamente havia em abundância.

Os costumes aqui descritos, adquiridos de outra geração, carregam em si algo além de resultados técnicos. É possível observar a história das pessoas, uma construção a partir das relações sociais, algo que Geertz (2014, p. 9) diria ser "estruturas de significados socialmente estabelecidas". A partir das observações acredita-se que há o predomínio de sentimentos de pertencimento a um lugar dos que preparam a comida e dos que buscam esta comida como forma de voltar ao passado, em um lugar em que se pode comer à vontade, sem preocupações estéticas e com o tempo da "cidade pequena" em uma fuga da correria vivida nos dias atuais nos grandes centros urbanos.

Percebe-se que em cada prato citado os informantes atribuem significados afetivos, algo que vai muito além do paladar, haja vista que a comida tem este poder de despertar lembranças (SANTOS, 2005). Neste sentido, dentro da análise interpretativa de culturas, da semiótica sobre a lógica do tecido de significados e, portanto, do que é transmitido e compartilhado, torna-se importante observar as características identitárias da gastronomia e do ato de comer que se associam a saudade da infância, dos lugares e de pessoas. Essa miscelânea de sentimentos foi lembrada em cada prato

citado por M.B. (54 anos): arroz de leite, galinha caipira, feijão com legumes (abóbora, maxixe, quiabo), entre outros.

Ah, eu me esqueci da galinha com arroz da minha avó, era boa demais, uma galinha caipira feita com arroz torrado, arroz do interior. Pegue ele lá verde, tá começando a amarelar, aí tira ele lá, ele traz, torra ele na panela [...] torra, torra, depois dele bem torradim bota ele lá pra ele esfriar, quando ele esfria, aí vai e piso. Ah, mas ele dá um trabalho da novela, agora o gosto... é gostoso!

Entre outros costumes lembrados durante as entrevistas com uma dose de nostalgia, está o consumo de bananas de casca grossa cozidas. Estas não eram plantadas próximas às residências, por isso não havia em abundância para o cotidiano, recorda I. O. (53 anos) que as consumia sempre que acometida de uma enfermidade. A mesma confessou que adorava ficar doente, febril, pois somente assim o seu pai providenciava esses frutos que sua mãe cozinhava e servia: *“eu nunca vou esquecer o gosto daquela banana”*.

Outro prato bastante solicitado nos restaurantes é a ‘Maria Isabel’ sem dúvida um dos pratos mais tradicionais e democráticos na região. Segundo alguns ‘contadores’ de histórias locais, a Maria Isabel ou *‘maria izabel’* é um preparado com carne seca ou carne de sol, que passou a ter este nome em função do amor platônico de um escravo com a filha de Simplício Dias, rico fazendeiro, dono de muitos currais do Piauí. Seu preparo sofreu alterações nos dias atuais, para seguir o ritmo de um estabelecimento que recebe muitas pessoas que não querem esperar horas pelo alimento que vai comer. Assim, a Maria-Isabel, diferente da forma caseira em que a carne é cortada em pequenos cubos e frita para posteriormente ser cozida junto com o arroz, no restaurante se mistura o arroz branco com pedaços de carne de sol frita em dia anterior. De forma similar apresenta-se o baião de dois, onde o feijão é cozido separadamente e depois é só misturar com o arroz branco, com um pouco de manteiga e finalizar com cheiro verde picado. Isto evita que o arroz se estrague, pois da maneira “profissional”, a mistura só é feita conforme pedidos. Geertz (2014) nos apoiaria com a reflexão relativa a adaptabilidade cultural e econômica, algo possível de encontrar na memória alimentar da ‘Fazenda Trabalhado’.

O UNIVERSO ALIMENTAR DA 'FAZENDA TRABALHADO'

Para se falar da memória alimentar da 'Trabalhado' é preciso ressaltar que esta foi construída ao longo de 300 anos com 'núcleos' de convivência que ali se estruturaram desde os primeiros donos. Estes núcleos são formados pela 'Casa Grande', 'Casa dos Vaqueiros' e 'Casa dos Empregados'. No passado, os alimentos oriundos do Maranhão, principalmente, eram os mesmos para os moradores da Casa Grande e dos Vaqueiros e de menor qualidade para os empregados. Atualmente a configuração sofreu algumas transformações com relação aos donos, vaqueiros e outros empregados da fazenda. Entre as mudanças ocorridas está à perda de privilégios dos vaqueiros e suas famílias que hoje gozam dos mesmos direitos e deveres dos demais empregados.

A origem do nome da fazenda 'Trabalhado' teve versões distintas em momentos diferentes segundo a proprietária. Seu acesso se dá pelo caminho dos Bairros da Estação e Santa Cruz, com quase 4 km de pista asfaltada, seguindo por estrada de terra vermelha batida, num total aproximado de dezoito (18) Km afastado da área urbana. Sobre o nome, duas versões tentam explicá-la. O primeiro nome foi atribuído por ser a mesma uma terra que mais acarretou 'trabalho' (administrativo) quando da divisão de terras, até mesmo por ter sido a sede das fazendas que nasceram a partir da sua divisão. Outra versão para seu nome se deve as histórias da avó da proprietária que considerava ser esta fazenda mais trabalhada em sua beleza natural e mais cuidada do que as demais da região (Figura 03).

Figura 03: Paisagem da Região da 'Fazenda Trabalhado'



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

No caminho que se percorre até chegar à fazenda contempla-se uma paisagem natural com vegetação repleta de palmeiras de carnaúba, zonas intercaladas com chapadas na parte leste e lagos abastecidos com as chuvas, que acabam servindo de recurso para os animais da região. No período de chuvas existem muitas poças de lama que podem dificultar o acesso, portanto precisa-se de uma assistência eficiente do poder público a fim de idealizar um projeto turístico que envolva a 'Trabalhado', contando ainda com sinalizações que possam auxiliar os visitantes.

A mesma está cercada por grandes currais onde se guarda um rebanho de gado *vacum* e cavalos, além do pônei e gado *nelore*, animais que foram introduzidos na contemporaneidade. Um pouco mais afastado da casa estão os quilométricos paredões de rochas erguidos na época do Brasil Colonial por escravos para o gado ficar solto e

pastar. Foram erguidos manualmente, rocha sobre rocha, sem nenhum tipo de argamassa entre elas, apenas amontoadas umas sobre as outras e com uso de lajes, além da casa-grande e do poço de pedra (Figuras 04 e 05).

Figura 04: A 'Fazenda Trabalhado'



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Figura 05: Animais da 'Fazenda Trabalhado'



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

A sobrevivência financeira da fazenda se faz, sobretudo, com a pecuária, onde são vendidas em média cinquenta (50) cabeças de gado para frigoríficos nos meses de junho a setembro, e centenas de caprinos durante todo o ano. A prática da ovinocultura é para consumo interno, assim como a criação de aves: galinha, garnizé (galo), capote (galinha d'angola), pato e peru. Durante todo o ano a Fazenda possui uma rotina de pequenos eventos com participação privada e/ou aberta a visitantes que tenham feito reservas. Algumas pessoas da comunidade local participam destes momentos, inclusive ex-empregados que vão ao local para auxiliar na preparação dos alimentos que deverão ser servidos. No final de maio, como em todos os anos, na fazenda se realiza um evento para a partilha do gado entre o fazendeiro e os vaqueiros, como relata a fazendeira Sra. J. C. (50 anos):

O vaqueiro aqui ainda é do sistema colonial, a gente não paga, a gente paga meio salário e ele tira a sorte do gado, ele cuida do gado, então ele é nosso meeiro praticamente; de quatro vaca que nasce, ele tem uma, quatro animal que nasce, ele tem um, então como é, porque que é bom? Que ele cuida, é nosso meeiro [...] amanhã nós vamos partir o gado, dele com a gente [...].

Enquanto os homens encontram-se no curral para partilha do gado, a mulher do vaqueiro prepara o almoço para este evento com outras ajudantes. A comida preparada deve ser em média para 30 pessoas juntamente com as auxiliares e a dona da casa que, também, ao contrário de épocas atrás, participa ativamente das preparações (Figura 06).

Figura 06: Refeição Sendo Preparada na Partilha do Gado



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Neste evento matam-se carneiros, bodes e aves, que são preparados de diversas maneiras: como guisado ao molho de leite de coco, *sarapatel*⁵, assados na brasa e fritos. Além disso, preparam-se legumes cultivados na própria fazenda, creme de macaxeira, macaxeira cozida e arroz. Após o almoço servem-se doces, coalhada e café coado no pano. Patrões, vaqueiros, outros empregados e visitantes se integram ao som da sanfona, triângulo e bатуque (Figura 07).

⁵ Sarapatel: iguaria ligada à cozinha africana, com tradição no Norte e na Amazônia, à base de “fissuras” de porco resultando em um guisado meio espesso, servido com arroz e farinha de mandioca, além de pimenta (CASCUDO, 2008).

Figura 07: Almoço da 'Partilha do Gado'



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Ainda que as expectativas da proprietária sejam de ofertar serviços turísticos, enquanto isto não ocorre, a fazenda recebe ocasionais visitantes, mas, na prática a fazenda é mais para uso privado. A 'Fazenda Trabalhado' está em plena atividade e bem preservada, conta com seis (6) prestadores de serviços, sendo dois (2) vaqueiros permanentes (um de boi e um de criação) e quatro (4) pessoas eventuais que se ocupam das funções de tratorista, reformas na cerca e serviços gerais, como auxiliar na cozinha e na limpeza da casa. Antigamente, conforme D. S. (68 anos - que ainda hoje presta serviço sempre que solicitada) existiam muitos trabalhadores, como: vaqueiros de gado e de criação, lavadeiras de roupa, tratadeiras de fatos, limpadores de pátio, entre outros. Alguns homens se revezavam na ocupação de vigiar a carne exposta ao sol a fim de evitar ataques de urubus, assim como existia alguém do sexo masculino para cortar os ossos, *porcionar* os cortes de gado e retirar os fatos (buchos e tripas) e repassar para as chamadas 'tratadeiras de fatos', que limpavam tudo e escaldavam para fazer panelada. Este prato é muito apreciado pelos piauienses e considerado pelos mesmos como uma comida típica pelo seu modo de preparar: temperado com alho, pimenta do reino, sal,

cebola, pimenta de cheiro, louro e corante de urucum, depois refogado e guisado até ficar macio, e então finalizado com cheiro verde, servido com arroz branco, farinha de mandioca torrada e conserva de pimenta.

Na 'Trabalhado' os empregados comem na cozinha 'externa' e os patrões na mesa de refeições da casa-grande. A este respeito Matos (2007, p. 19) salienta a questão cultural e a diferença social do período colonial: "nas salas e varandas o fazendeiro e seus familiares, em horários certos, sentavam-se à mesa, enquanto na cozinha ou acorados à sombra de árvores, usando cuias e gamelas os agregados alimentavam-se com as mãos". Na perspectiva de Geertz (2014) observar este quadro, ainda que ele tenha sofrido modificações nos dias atuais, é entender que as relações sociais entre empregadores e empregados por essas regiões, permanecem as mesmas, com linhas que existem e separam as pessoas consideradas ricas daquelas que são consideradas pobres, seja na hora das refeições ou em outros eventos do cotidiano, uma realidade herdada do período colonial. Sobre a arquitetura da fazenda, segundo os empregados antigos como D. S. (68 anos) e J. N. (83 anos), ela foi bastante modificada (e até 'melhorada'), porém ainda conserva certos detalhes de herança portuguesa original no interior da casa sede. No baú e estante são guardados vários cadernos (Figura 08) com receitas culinárias, algumas como remédios caseiros fortificantes e até receita de veneno para cobra.

Figura 08: Cadernos Seculares de Receitas

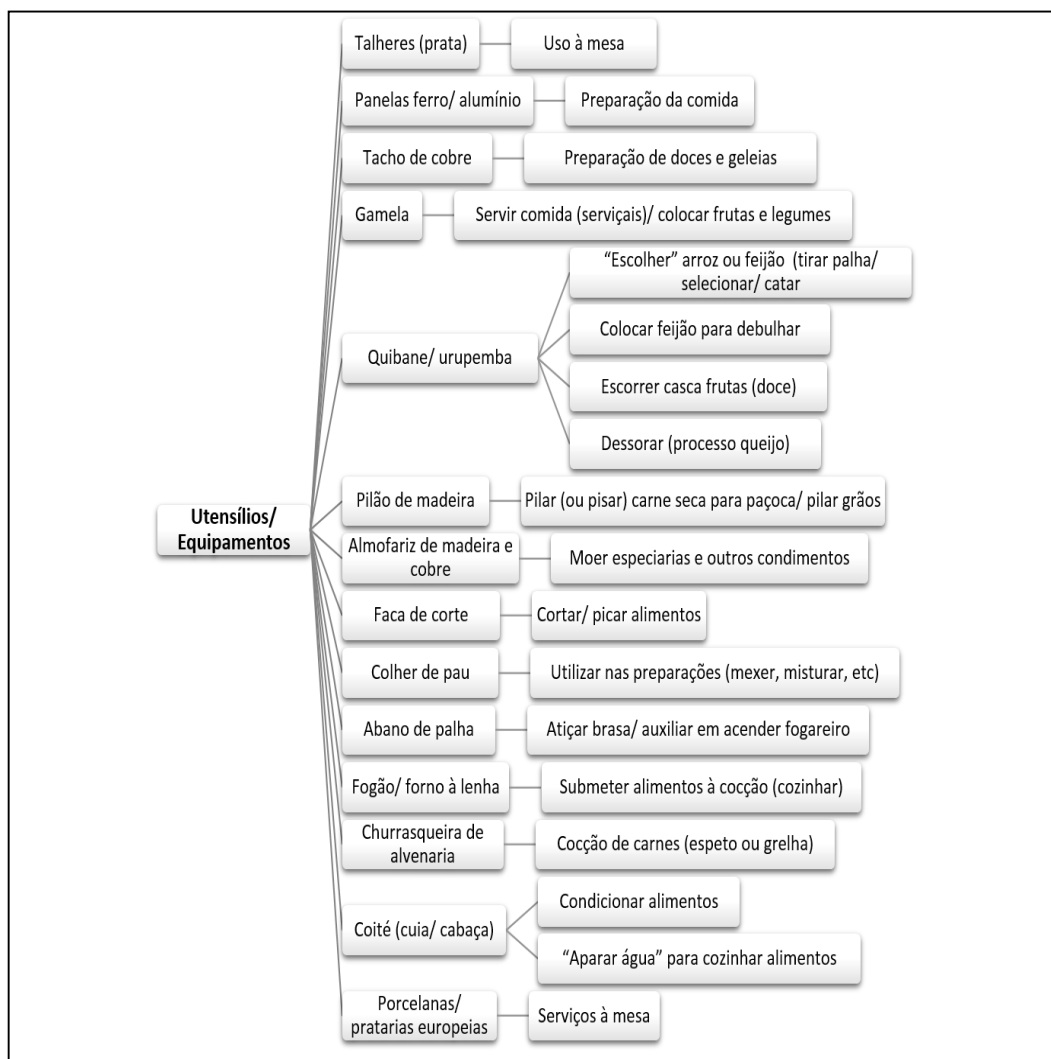


Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Ainda encontram-se na propriedade utensílios utilizados nas cozinhas antigas, tais como a tábua de corte no formato de aparador, colheres de pau de vários tamanhos

para preparar a comida, pote de barro onde antigamente se depositava água para beber, facas para cortar alimentos, galões de leite, caçarolas para preparo dos diversos pratos, chaleiras de ferro para aquecer água do café ou infusões (chás/ remédios caseiros), gamelas de madeira, nas quais colocavam carnes para temperar, além de servir de recipiente para as refeições e de ornamento para a casa, e ‘coités’ (cuieira/ cuia usada como vasilha doméstica) que eram utilizados na cozinha ou como vasilha para pegar água para o banho. No quadro a seguir uma seleção dos principais utensílios utilizados em receitas do cotidiano ou em eventos especiais.

Quadro 01: Utensílios e Seus Usos



Fonte: Dados de Pesquisa (2016)

Este arsenal de utensílios serve de base para preparos de doces, salgados, pratos com história, com memórias da região e de pessoas que fizeram parte do cotidiano e universo alimentar de Campo Maior. Os visitantes (ainda poucos) que vão a Fazenda podem através da comida conhecer a história da colonização e povoamento da região, bem como das pessoas que estiveram e foram parte destes momentos. Cada refeição remete ao passado. Conforme Silva (1991) o desjejum do piauiense oitocentista do interior era leite de vaca ou cabra e cuscuz ou beiju ou apenas chá de folha-de-carne (*Casearia sylvestre*) ou de capim-de-cheiro (*Cymbopogon citratus*) e pirão de milho (*Zea mays*) que substituíam o pão. Somente pessoas de posses, como as da família da 'Fazenda Trabalhado' é que serviam também café, coalhada e queijos e, somente no final do século XVIII, apareceram a manteiga de nata e o requeijão. Há mais de dois ou três séculos a comida dos donos da casa possivelmente era diferenciada dos criados, mas na época dos avós de J. C. (50 anos) os empregados também usufruíam das partes nobres dos animais em sua alimentação como lembraram D. S. (68 anos) e E. S. (44 anos) antigas colaboradoras.

Sobre contribuição ou influência dos escravos na alimentação, a atual proprietária J. C. (50 anos) conta, embora sem plena certeza, de que o azeite de tucum (*Astrocaryum vulgare*) foi contribuição dos escravos, cujo processo consistia em retirar a amêndoa do tucum, torrará-la, pisá-la em pilão de madeira, formando uma massa que era prensada, extraíndo o óleo, que posteriormente era vertido na panela de ferro para apurar o azeite e depois coado. Assim ocorria a extração do azeite, processo semelhante ao que os escravos realizavam na extração do óleo de palma (dendê) na África, que conforme D. S. (68 anos) não se sabe a origem do azeite de tucum na fazenda, pois desde que lá trabalhava já se fazia. O azeite de tucum era (e ainda é) uma das gorduras utilizadas em várias receitas para fritar carnes (carneiro, porco, boi, aves), ovos caipiras e tripas de porco, além de preparar arroz misturado com feijão verde ou seco, "toda comida que ia fazer, tudo bom, pegava bem" (D. S. - 68 anos). Antes da existência desse produto, a gordura utilizada era a banha de porco, herança portuguesa.

Na fazenda 'Trabalhado' também se fazem bolos, biscoitos, coalhada (fresca ou escorrida), licores de diversas frutas como jenipapo e caju, além de queijo de coalho, queijo manteiga (nata), geleia de goiaba, doces de casca de limão, de casca de cidra e de leite, e hoje, observam-se outros como doce de caju e doce de manga. No passado era feito o "chouriço", doce feito de sangue de porco, especiarias, rapadura e farinha de mandioca. M. V. (57 anos) que ocasionalmente ainda presta serviços na 'Trabalhado' explicou que ainda se faz esporadicamente este doce e deu a receita sobre como se prepara o mesmo:

Pega o sangue do porco, aí bota na peneira, peneira todim, vai peneirando, botando um pouquim de farinha, e vai peneirando e botando um pouquim de farinha, e vai peneirando, peneirando, pouquim de farinha, até terminar [...] aí quando termina de peneirar, aí vai, rapa aquelas rapaduras pra fazer o chouriço, derrete o toucim do porco – pra fazer na gordura do porco – com a rapadura, e bota tudo pra cozinhar e vai mexendo, ele, ele tá, na hora que você peneira, ele tá na cor de sangue, né, com a farinha ele fica mais clarece um pouco, você vai mexendo com muita gordura, se não quiser botar rapadura, bota o açúcar, mas o pessoal fazia lá mais com rapadura, aí bota açúcar ou rapadura, vai mexendo, vai mexendo, quando ele vem apurar, ele fica preto, preto, o chouriço fica preto, ele fica bem soltim, aí a gordura vai saindo, você bota pra esfriar, aí tira aquela gordura todinha de novo.

Para o dia-a-dia da família ou com visitantes, embora existam muitas receitas seculares que podem ser utilizadas no cardápio, a dona da fazenda vem adequando algumas receitas e simplificando as refeições. No café da manhã serve-se pão caseiro ou bolo de goma, café, leite, coalhada e queijo. Antigamente não se tinha hábito de fazer pão, mas bolo inglês de laranja. Nos dias atuais, a proprietária possui três receitas de pães caseiros (que não se trata de prato típico ou tradicional) das quais, geralmente segue uma que contém farinha de trigo, fermento biológico, leite condensado, manteiga, leite e ovos, sendo uma preparação rápida, demandando apenas o tempo da fermentação e forneamento. Nos finais de semana este café pode sofrer variações conforme o gosto de quem visita a Fazenda. Nestes dias servem-se cuscuz, café, leite, manteiga da terra, margarina, ricota caseira, queijo coalho e ovos fritos de galinha caipira. Outras variações são o bolo frito, biscoitos, bolos assados na folha de bananeira, pão caseiro, entre outros acompanhamentos do café.

Com horários flexíveis, existem variações no cardápio do almoço. Este é composto de maria-isabel, torrado, baião de dois, carnes assadas (de sol ou carne bovina fresca, galinha, carneiro, frito de porco, assado de panela), às vezes, um peixe pescado do lago da Jatobazal, que é preparado embrulhado na folha de bananeira, assado sobre a brasa. No final da tarde, regularmente às dezoito (18) horas é servido o jantar, geralmente com serviço de sopa de carne com legumes incrementado com macarrão. Os demais alimentos podem ser uma adaptação do que sobrou do almoço ou algo mais substancioso se os visitantes desejarem comer cozidão de costela bovina com jerimum, *fritinho* de carne de porco, feijão, arroz branco e ainda ovos caipiras fritos. Após, geralmente há o consumo de alguma fruta.

Recentemente, na época do Festival Sabor Maior – evento gastronômico idealizado pelo SEBRAE-PI que ocorre anualmente, a fazenda tinha uma boa demanda de visitantes para degustação de um “autêntico” café de fazenda farto de cuscuz de milho ou de arroz, cuscuz de tapioca com leite de coco, beiju, bolo salgado de goma, bolo doce simples, peta, leite da fazenda e café. Sob reserva também pode-se usufruir de um almoço à base de galinha caipira ou capote ao molho pardo ou misturado com arroz ou, ainda, “frito” (carne frita em pouca gordura e, depois, misturada com farinha), também são oferecidos guisado de carneiro ao leite de coco de babaçu, purê de macaxeira (mandioca doce), arroz misturado com feijão verde, sarapatel, churrasco de carne bovina, entre outras iguarias, além de sucos de cajá, de tamarindo e acerola, das sobremesas como doces de caju, doces de banana e licor de jenipapo e café feito na hora, contudo essa experiência precisa ser melhor organizada e divulgada.

Outros pratos oferecidos aos eventuais visitantes da fazenda são: a maria-isabel, paçoca de carne, carne de sol de diversas maneiras (na frigideira, assada na brasa, picadinhos, frita com farinha, frita e socada no pilão para recheio de tapioca), creme de macaxeira, macaxeira cozida, macaxeira frita, carne de gado assada na brasa, galinha ao molho pardo, galinha com arroz, galinha com pirão de parida, capote com arroz, capote frito, carneiro ao molho, carneiro na brasa, sarapatel, pernil de carneiro ao forno, arroz de carneiro, carneiro seco ao forno, frito de carne seca de carneiro, leitoa assada, feijão verde, baião de dois, linguiça caseira, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de puba

fresca, bolo de goma, bolo de caroço, bolo de trigo, bolo inglês, cuscuz de arroz, cuscuz de milho, cuscuz de farinha de goma, beijus, petas, pamonhas de polvilho (goma), pamonhas de milho, canjica, *mugunzá*, bolo frito, bolinho de goma e queijo, pirão de leite, doces caseiros, compotas, queijos da fazenda, ricota, coalhada e muito mais. Para J. C (50 anos) estes são: *“Pratos típicos da nossa culinária que atravessam gerações. Quem prepara somos nós mesmo, são muito comuns e prazerosos de preparar e receber”*.

Além disso, ela complementa afirmando que são pratos tradicionais (e rotineiros) que fazem parte da cultura alimentar da fazenda e que são de influência portuguesa. Sobre isso, pode-se lembrar de Burke (2008) quando salienta que os legados de geração a geração, bem como a tradição fazem parte do conceito de cultura. Contudo, como já foi observado, existem pratos que são preparados na fazenda com certa frequência nos dias atuais, e que não são considerados típicos do Piauí, tais como o purê de macaxeira e o creme de milho verde, ambos com requeijão ou creme de leite, além da carne assada na brasa, do bolo inglês e até mesmo do baião de dois (exceto a nosso modo, com feijão verde, alho, cebola pimenta de cheiro, cebolinha e coentro). Assim, como muitas preparações contidas no caderno manuscrito não são tipicamente piauienses, como por exemplo: doce de tomates, bolo *‘inglez’* de farinhas, assim como o *“bolo brasileiro”*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nas descrições traçadas sobre as potencialidades turísticas de Campo Maior e de suas fazendas históricas, identificou-se que estas possuem uma riqueza cultural conferida tanto em seu patrimônio material, quanto imaterial, ao qual nos reportamos mais precisamente à memória alimentar salvaguardada por moradores, cozinheiros, proprietários das fazendas, quanto aquela relatada pelos funcionários que prestam serviços à fazenda.

O patrimônio material e imaterial identificado, sobretudo no que se refere a memória alimentar revelada nos discursos dos colaboradores sobre o universo de estudo da pesquisa permitiu o alcance dos objetivos traçados acerca da temática, se constituindo ainda em um material inédito ao estado e ao município, haja vista a

carência de investigações científicas desse tipo. O presente estudo resultou ainda em um relatório que poderá ter serventia para futuros direcionamentos da organização do setor turístico na cidade de Campo Maior.

Os relatos sobre as tradições culinárias se mostraram preenchidas de matérias-primas locais com destaque para a carne de sol, que no estado do Piauí, já virou sinônimo de Campo Maior. Nesse sentido a culinária local contém em si potencialidade a ser explorada a fim de ser um dos elementos preponderantes na organização do setor turístico, cujo potencial ainda se encontra inexplorado, sobretudo sobre o contexto cultural da cidade e das fazendas de gado.

Nesta investigação ficou nítido o novelo de símbolos, memórias, identidades, cultura e patrimônio que envolvem a cidade e a fazenda de gado chamada de 'Trabalhado'. Sobre a fazenda, observou-se o reconhecimento dos moradores da riqueza cultural da cidade e da fazenda como um patrimônio histórico-cultural, ainda que necessite de uma municipalidade que legisle sobre isso e que lhe ofereça a devida valorização como divulgação de sua existência, mesmo na própria cidade. Para os informantes falta uma valorização e sentimento de pertença por parte dos próprios campo-maiorenses que lá vivem, pois muitos não reconhecem a importância, por exemplo, das edificações históricas, do museu esquecido, da academia de letras, entre outros, verdadeiros patrimônios. Assim, convém ressaltar a falta de manutenção e valorização dos diversos pontos turísticos do município, seja pelo difícil acesso, seja pela falta de segurança e de zelo.

A identificação dos pratos, utensílios e processos, além do reconhecimento das riquezas turísticas e os direcionamentos apontados por autoridades locais, está sendo apenas um começo, que na verdade deve seguir partindo da colaboração e investimento por parte – do poder público, moradores, proprietários e empresários – de forma que haja uma conscientização educativa de valorizar o que pertence à sua cidade, ao seu estado. Assim, a carne de sol assada, a paçoca, a maria-isabel, o bode, o carneiro, a galinha caipira, o capote, o capão, a farinha, o azeite de tucum, a banha de porco, a canjica, o pirão de leite, o fritinho de vaqueiro, o cuscuz, o bolo frito, além do açude grande, das barragens, das fazendas antigas, do monumento dos heróis da batalha do

jenipapo, da igreja santo Antônio, dos restaurantes típicos e outros pontos, são fatores identitários de uma comunidade que precisam de reconhecimento e manutenção. A culinária, por sua vez, se bem aproveitada pode oferecer aos visitantes uma rica experiência turística e cultural.

Contudo, observa-se que a potencialidade turística existente na cidade e na fazenda ainda se encontra inexplorada devido à falta de investimentos para desenvolver um turismo de base local. Problemática que pode vir a ser superada a partir de movimentos como investimento do setor público e empresarial, cursos de capacitação para empresários e funcionários, conservação dos monumentos públicos e privados, organização de rotas turísticas que possam articular vários pontos turísticos a serem aproveitados de forma integrada pelos visitantes, investimentos no setor educacional para conscientizar a população local da importância de sua cultura, bem como de sua conservação, promover projetos de auxílio aos pequenos empresários e o maior empenho em divulgar suas potencialidades em meios midiáticos dentro do próprio estado.

GASTRONOMIC FOOD MEMORY: RECIPES AND FOOD CUSTOMS OF THE 'TRABALHADO' FARM IN CAMPO MAIOR-PI

ABSTRACT

The resulting research in this paper had the general objective "to describe the gastronomic food memory of the farm 'Trabalhado' in view of the appreciation of the culinary traditions of the city of Campo Maior-PI", having a secondary goal the tourist development of this region. Data collection was performed by documentary, bibliography references, field work and participant observation with interviews to a group of people living in Campo Maior / PI that constitute as true self-taught 'keepers' of the traditional agrifood heritage. As collaborating subjects were selected: traditional cooks of the city, the owner of the farm "Trabalhado", former employees of this farm and professionals working in the tourism sector. The data analysis was performed according to Geertz's interpretation model considering the data provided by local social actors, the theoretical framework and the observations made in the field work. The results point to relevant historical and social aspects of cultural heritage and memory food from Campo Maior via traditional preparations transmitted to several generations with their raw materials, food and traditional methods of food preparation (methods and techniques) and singular utensils coming from tradition historical, economic and cultural of Piauí. Considering these results we can say that the cultural legacy of Campo Maior can provide grants for tourism development locally based giving greater visibility to the city and its cattle ranches, which can facilitate the recognition and appreciation of their culture and bring economic gains for their community.

KEYWORDS: TOURISM. FOOD CULTURE. GASTRONOMY. FOOD HERITAGE.

REFERÊNCIAS

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

AZEVEDO, F. de. **A cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; Brasília: Editora UnB, 1996.

BARRETTO, M. **Turismo e Legado Cultural: as possibilidades do planejamento**. 6. ed. São Paulo: Papyrus, 2000.

CASCUDO, L. C. **A História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, L. C. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 2. Ed. São Paulo: Global, 2008.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10ª ed. São Paulo: Global, 1983.

CHAVES, Monsenhor. **Obra completa**. Teresina: Fundação Municipal de Cultura Mons. Chaves, 2013.

COSTA, L. M. F. **A memória gustativa na cidade (1970-1972)**. In: VI simpósio nacional de história cultural escritas da história: ver – sentir – narrar. Teresina, PI, 2011. Disponível em: <http://gthistoriacultural.com.br/VIsimposio/anais/Lia%20Monnielli%20Feitosa%20Costa.pdf>. Acesso em: 11 jan. 2015.

CRUZ, H. S. B. **Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica dos “saberes” e “fazeres” alimentares de Bombinhas/SC**. 2014. 184f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Turismo e Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2014.

DENZI, N. K.; LINCOLN, Y. S. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia**. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

FLICK, U. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

FERREIRA, A. B. de H. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1986.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

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

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=220220&search=piau%20campo-maior>. Acesso em: 19 nov. 2015.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento de métodos**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

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

MACIAN, L. F. *et al.* **A cozinha brasileira**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. Rio de Janeiro: **Revista Estudos Históricos**, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em: 25 out. 2015.

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

MOTT, L. **Piauí colonial: população, economia e sociedade**. 2. ed. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010.

PAIXÃO, M. V. C. **A história da carne de sol de Campo Maior**. 2015. Disponível em: <http://www.campomaioremfoco.com.br/ver_coluna/160/A-Historia-da-carne-de-sol-de-Campo-Maior>. Acesso em: 06 jun. 2016.

PAIXÃO, M. V. C. **Campo Maior Origens: uma análise historiográfica e documental do início da povoação de Campo Maior**. Campo Maior: Edição do autor, 2015.

PREFEITURA DE CAMPO MAIOR. Disponível em: <<http://campomaior.pi.gov.br/o-municipio/>>. Acesso em: 20 de jun de 2014.

SACCONI, L. A. **Grande dicionário Sacconi: da língua portuguesa**. São Paulo: Nova Geração, 2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. 2005. Disponível em: <http://ltc.nutes.ufrj.br/constructore/objetos/santos_2005.pdf>. Acesso em: 06 jun. 2016.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, J. C. C. da. **Abelheiras: último reduto da casa da torre no Piauí (um estudo de história social)**. Teresina: Gráfica e Editor Júnior Ltda., 1991.

SIQUEIRA, Z. **Cozinha do Brasil: alimentos e ritos**. São Paulo: Grifo Projetos Históricos e Editoriais, 2006.

VIDICH, A. J.; LYMAN, S. M. Métodos qualitativos: sua história na Sociologia e na Antropologia. In: DENZIN, N. K.; LINCON, I. S. (Orgs.). **O planejamento da pesquisa qualitativa. Teoria e abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Cronologia do Processo Editorial

Recebido em: 24. set. 2016

Aprovação Final: 15. dez. 2016

Referência (NBR 6023/2002)

LIMA, Valéria Cristina Cunha; SILVA, Yolanda Flores e. Memória alimentar gastronômica: receitas e costumes alimentares da fazenda 'Trabalhado' em Campo Maior-PI. **Turismo: Estudos & Práticas (RTEP/UERN)**, Mossoró/RN, vol. 6 (Número Especial), p. 11-47, 2017 (DOSSIÊ GASTRONOMIA E TURISMO: INOVAÇÃO, PRÁTICAS E PERSPECTIVAS).