

## **DA FAZENDA PARA CIDADE: traços da cultura material e imaterial sertaneja nas casas piauienses em fins do século XX**

**Samara Mendes Araújo Silva\***

### **1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS**

A formação sócio-histórica e cultural do Piauí tem suas bases na crise do período colonial brasileiro, quando no século XVI a colônia ibérica teve de buscar internamente alternativas para equilibrar a economia e a dieta alimentar de seus habitantes, pois não podia contar com auxílio da Coroa Portuguesa (abalada pela União Ibérica). A estratégia adotada pelos colonos foi a criação extensiva de gado vacum o que possibilitou o desbravamento das terras que vieram a constituir o atual território do Piauí por meio, inicialmente, da formação de currais (instalações temporárias) e, posteriormente, de fazendas (construções permanentes), conforme explicitaram em suas análises sócio-históricas Brandão (1995) e Dias (2002) dentre outros pesquisadores da historicidade piauiense.

Neste contexto as fazendas se tornaram não apenas a unidade produtiva do ponto de vista material e econômico, também passaram a conjugar as funções sociais, políticas e culturais. Então, em função e no entorno do espaço rural foram tecidas as relações de convivência e de conveniência no Piauí, até mesmo quando estas se estenderam ao mundo urbano, que em certa medida não passava de um prolongamento do mundo rural.

A ruralidade faz parte da realidade piauiense desde a formação da Capitania (séc. XVI) e mesmo na contemporaneidade (séc. XXI) as interfaces e interferências se perpetuam no contexto citadino. Tal situação é de tal modo evidente que se pode afirmar que o Piauí permanece imiscuído em sua realidade sócio-econômica e cultura, os preceitos, comportamentos e normatizações originárias (resguardadas as devidas proporções e ajustes temporais) do espaço rural.

Tal situação não pode ser justificada exclusivamente pelo fato de o processo de urbanização piauiense – similar aos demais estados nordestinos – ter ocorrido tardiamente, pois foi apenas na década de 1970 que aconteceu a inversão, onde a população residente na zona urbana superou aquela que habita rural.

Atualmente a população total do Estado é de **3.119.015** habitantes (censo 2010) e **65,77%** (2.051.316) destes são residentes nominalmente na área **urbana**, enquanto 34,23% (1.067.699) a população está residindo na área rural. Os piauienses estão distribuídos numa

área territorial de 251.576,644 km<sup>2</sup> resultando numa densidade demográfica de 12,40 habitantes por quilometro de seu território.

Enquanto região produtora de renda, o Piauí ainda sobrevive basicamente da agricultura de subsistência e da pecuária extensiva de corte (heranças do período colonial, com práticas de manejo de gado e solo que pouco ou em nada se alteraram).

Contudo, segundo a Fundação CEPRO, em 2011, as exportações atingiram US\$ 49.497.729, onde os principais produtos de pauta de exportações foram as ceras vegetais (US\$ 20.808.851), grãos de soja (US\$ 17.447.999), mel (US\$ 6.458.777), pilocarpina (US\$ 1.817.205), quartzitos (US\$ 1.264.928). O comércio varejista apresentou crescimento de 5,70% no primeiro semestre de 2011 em relação ao mesmo período do ano anterior. O Brasil atingiu índice de 7,30%. O Comércio Varejista ampliado no Piauí mostrou alta de 5,0%, enquanto o Brasil a taxa de crescimento foi de 9,20%.

Tais dados denotam a progressiva mudança no cenário sócio-produtivo piauiense, porém, tal alteração, não desvincula, a realidade econômica local do cenário rural, posto que os produtos de exportação são de origem agrícola e/ou extrativista, ou seja, ainda são primários, demonstrando que a indústria de transformação ainda tem pouca representatividade na economia do estado e que a atividade de serviços, atividade com maior participação quando se refere a produção de valores e empregabilidade de mão-de-obra no Estado, configura-se em funções e/ou vagas criadas pelo setor público e/ou pelo pequeno comércio varejista de pequeno porte.

Porém, como se frisou anteriormente, as vinculações com meio rural e o passado colonial fazem do cenário piauiense um local ímpar quanto à preservação de certas tradições culturais sertanejas ainda que seja em meio urbano, mesclando-se, e, adaptando estas tradições originárias do campo ao espaço da cidade.

Considerando esta característica específica da cultura piauiense, e para oferecer sustentabilidade a conformação histórico-social evidenciada, apoiamos em fontes diversas, tanto primárias quanto secundárias (jornais, fotografias, mobiliários e utensílios domésticos e culinários, entrevistas) e abalizamos esta pesquisa nos referenciais da História Cultural, tendo a História e Cultura da Alimentação como horizonte norteador das reflexões traçadas para conhecer e valorizar os traços da cultura material e imaterial sertaneja presentes no espaço das

casas piauienses em fins do século XX, uma vez que o Estado tem o histórico de manutenção e ressignificação de tais traços e práticas, como se pode observar.

Até aqui se mencionou a existência e persistência dos traços e das práticas culturais sertanejas no espaço sócio-geográfico piauiense. Por estar inscrito geograficamente no sertão – área de transição entre o litoral e as florestas – o Piauí implicaria obrigatoriamente a ES ta população ser detentora de uma cultura sertaneja? Sim e não.

O Piauí é uma área de sertão, uma área geograficamente interiorana desde os tempos coloniais, contudo a cultura sertaneja piauiense – mesmo em contextos urbanos contemporâneos – apresenta relações diretas e identificáveis claramente com sua ancestralidade rural e comunal dos tempos em que a fazenda ocupava a centralidade em todos os aspectos da vida dos moradores destas terras, valorizando-os e revivificando os laços com este passado por meio de diferentes estratégias. Enquanto outras áreas sertanejas identificadas geograficamente como sertão tendem a afastar-se e negar, e até mesmo, apagar histórica e culturalmente as ligações que detinham com a historicidade e um passado rural.

Quais seriam estes traços e estas práticas de fato? É possível elencar sintética e didaticamente tais elementos a partir do contexto histórico local?

Em virtude da necessidade de apresentar de forma didática (e, portanto, sob certos aspectos concisos, ainda que possamos incorrer no risco de restringir) as razões que justificam a denominação de que o Estado do Piauí mesmo em suas áreas mais urbanizadas é como um espaço sócio-geográfico mantenedor de tradições culturais sertanejas, **elencamos seis (06) configurações sociais** – conforme a perspectiva/interpretação constituída por Norbert Elias (2006) se desdobram em muitas outras ações e encenações sociais através de seus atores sociais que presentificam, atualizam, (re)significam cenários, símbolos, composições, etc. – **presentes no recorte temporal de 1970 a 2000 e que chegaram ao século XXI, e, que denota a presença de tais tradições sertanejas no ambiente citadino.** São elas:

- A manutenção da centralidade do grupo familiar e formas de união deste;
- A manutenção da importância do lugar social CASA e dentro deste a centralidade da COZINHA;
- O processo de urbanização ocorrido tardiamente no Piauí;
- A idealização do sertão “transportada” para cidade;

- Comidas simples, “fortes” e a maioria feita à base de carnes vermelhas<sup>1</sup>;
- Aversão a qualquer espécie de desperdício.

Enumeramos as seis configurações sociais retromencionadas, pois, segundo a análise que empreendemos do contexto histórico-cultural e social piauiense, a partir destas é possível verificar a presença dos traços pertinentes a alimentação e as práticas alimentares oriundas do passado agro-pastoril do sertão. E seguindo os ensinamentos de Flandrin e Montanari, conforme explicitado por Santos (2005, p. 17), é necessário compreender analiticamente “as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração Braudeliana.”, para tanto tracemos uma pequena análise histórica acerca de cada uma das configurações já citadas a fim de compreender as afirmações feitas sobre a peculiar realidade do cotidiano do sujeito piauiense.

### **1.A MANUTENÇÃO DA CENTRALIDADE DO GRUPO FAMILIAR E FORMAS DE UNIÃO DESTE**

No “rastro do boi” a sociedade piauiense foi forjada – chegando mesmo a historiografia local a denominar sua fase de formação de “civilização do couro” (Odilon Nunes) em razão preponderância das fazendas em todos os aspectos da vida do Estado – e suas marcas permanecem e são vivificadas a cada geração. Uma das mais fortes, talvez porque seja inerente a cultura brasileira como toda e não apenas a sertaneja, é a **manutenção da centralidade do grupo familiar e formas de união deste que não são definidos apenas por laços de consangüinidade, mas também por afinidade.**<sup>2</sup> O que engendra famílias, em geral, famílias com um grande número de membros – naturais (biológicos) ou não – assim, no Piauí, e no Brasil, em comum, a classificação de família que mais se adéqua seria a de família extensa onde se tem dois ou mais núcleos elementares unidos ou não por laços consangüíneos coabitando no mesmo espaço físico.

---

<sup>1</sup> No sertão não é comum utilizar a expressão carne vermelha, em geral, se diz apenas, a palavra “carne”, pois, esta imprime ou já se entende que está se referindo a carne vermelha, pois quando se fala de outros tipos de carne menciona-se o próprio do nome do animal que dá origem a carne. Por exemplo: peixe, galinha, capote, codorna, etc.

<sup>2</sup> Para a Antropologia Família é “um grupo social cujos membros estão unidos por laços de parentescos” (BEALS e HOIJER,1969). **apud**

Família, porém, não é apenas coabitar no mesmo espaço e ter ou respeitar laços de parentesco, mas o que estes laços implicam cultural, social, moral e religiosamente. A partir da família podem-se traçar teias de significados, práticas e hábitos que acompanham o indivíduo por toda a sua existência. Existe, enfim, uma forte relação entre o indivíduo e seus entes familiares – vivos e mortos, próximos e distantes – e nesta relação percebemos que as comidas são em grande medida mediadoras destas relações, revelam os sentimentos, não entre o que se come, mas entre os comem, o que se sentam entorno da mesa e por isso a comida torna-se preta de emoções: este bolo era adorado por fulano, só fulana sabia fazer tal comida, lembra quando fulana fez comida e não prestou, lembra quando fulano veio só trazer aquele carneiro, e no dia que fulano não teve coragem de matar o porco, e no dia os meninos não conseguiram roubar as galinhas e foi preciso as meninas roubar, etc.

## **2.A MANUTENÇÃO DA IMPORTÂNCIA DO LUGAR SOCIAL CASA E DENTRO DESTA A CENTRALIDADE DA COZINHA**

Neste cenário a casa continua reinventando-se como lugar social de importância no cotidiano piauiense – não por ser espaço físico – mas por ser um espaço totalmente emocional e relacional é importante pelo que representa para família, pois é o lugar que agrega e congrega seus integrantes – assim como era a casa de telha de fazenda em tempos anteriores.

Como lembra DaMatta (1997)

*A casa define tanto um íntimo e privativo de uma pessoa (...) quanto um espaço máximo e absolutamente público, como quando nos referimos ao Brasil como nossa casa. Tudo obviamente depende de outro termo que está sendo implícito ou explicitamente contrastado.*

Para o piauiense a casa é um lugar em que estão presentes, são respeitadas, ensinadas e transmitidas às novas gerações e, mesmos aos frequentadores (assíduos ou esporádicos): hierarquias, proteções e seguranças (físicas, emocionais, morais, sociais, religiosas, culturais, financeiras, psicológicas, etc.), identidade, autonomia, privacidade, divisão de responsabilidades/atribuições/tarefas por gênero e idade.

No cotidiano familiar piauiense um costume ainda prevalece nas áreas urbanas das pequenas cidades piauienses: o da reunião familiar no momento das refeições. Como por

exemplo, na cidade de Brasileira<sup>3</sup>, em que a maioria dos moradores reúne a família e jantam às 18h quando o sino da igreja católica anuncia e recita a oração do Angelus<sup>4</sup>.

Em algumas casas, onde há católicos mais fervorosos acompanha-se a recitação da oração antes de iniciar a refeição, nas demais é mais comum apenas se fazer o sinal da cruz e convocar a todos os presentes a sentar-se a mesa e se servir. O momento do jantar é de encontro familiar diário e para resolução dos assuntos do cotidiano da casa, desde que não haja visitas naquele dia a mesa.

Também são os instantes de aproximação dos integrantes do núcleo familiar – mesmo que não seja descartada a presença de um aparelho de televisão ligado na sala de refeições ou que nem todos estejam sentados tradicionalmente a mesa – mas todos fazem a refeição no mesmo momento e, se, por acaso e um ou outro membro teve de se ausentar, obrigatoriamente apresentou sua justificativa para um dos presentes que repassou aos demais e que foi “julgada” procedente ou justa pelos que detém a autoridade na família/casa.

Os valores familiares são caros e tão respeitados pelos piauienses que mesmo fora do espaço doméstico estes são os que normatizam o comportamento público, o que mais uma vez ratifica nossa afirmação de que mesmo no ambiente urbano o comportamento sertanejo prevalece. Em matéria publicada por jornal que circulava na cidade de Teresina, em 1993, encontramos os donos de restaurantes justificando a atitude de não aceitarem o comportamento “escandaloso” de namorados se beijando em seus estabelecimentos sob alegação de que ali são freqüentados pelos pais e suas crianças e que seriam “tais cenas impróprias para um ambiente de família.” (JORNAL DIÁRIO DO POVO, 1993, p. 04.)

Na casa há também a divisão/construção social dos espaços, a cada lugar é atribuída uma finalidade bem definida – ainda que o espaço físico total da construção seja limitado não é comum se misturar os espaços e suas funções – nesta constituição assume uma importância ímpar dentro do espaço social da casa e até mesmo tem uma centralidade a COZINHA.

---

<sup>3</sup> A cidade de Brasileira está na região Norte do Estado a 180 km de Teresina, emancipada em 1993, possui 7.966 habitantes (CENSO 2010). O município de Brasileira surgiu graças a implantação da estrada de ferro Central do Piauí, em 1936. Em função de uma estação ali construída a população começou a aglomerar-se próximo ao prédio, pois viam ali oportunidades econômicas. A estrada de ferro funcionou como principal via de escoamento da produção de tucuns, cera de carnaúba, côco babaçu, farinha, milho e peles de animais.

<sup>4</sup> O Ângelus (e o Regina Coeli, no Tempo Pascal) é uma oração muito antiga que faz memória da Anunciação do Anjo Gabriel à Nossa Senhora. É costume rezá-lo às 6h, 12h e 18h.

A cozinha é, em última instância, o espaço mais íntimo e mais aconchegante da casa, tanto para os residentes da família quanto para os visitantes, principalmente para estes últimos que apenas quando são considerados “da família” e tem intimidade suficiente podem adentrar neste espaço.

É o maior compartimento de uma casa sertaneja, é um espaço grande. Tanto no aspecto material quanto do ponto de vista sócio-cultural. Estruturalmente as cozinhas sertanejas são debítrias das cozinhas das grandes fazendas as quais eram largas, espaços com capacidade para abrigar tanto o grande número de cozinheiras e ajudantes presentes em suas instalações quanto de comensais.

As famílias sertanejas, em geral, ou pelo menos aqueles que se alimentavam numa cozinha sertaneja eram muitos até recentemente – lembremos que só na década de 1970 acentuou-se o processo migração campo-cidade no Nordeste e a partir daí é que as famílias começaram a decrescer em número de filhos, até então era muito comum termos dez, onze, doze, treze até quinze filhos naturais em uma mesma família, sem contar os “de criação” (adotivos) – e a mesa está sempre cheia era algo comum no sertão. Ainda que não sejam filhos, são sobrinhos, afilhados, netos, agregados, as famílias são numerosas.

Então nossas cozinheiras desde sempre tiveram que aprender a fazer a comida render para ter de alimentar “uma ruma de gente” que aparecia para comer todo dia e, no sertão, ainda tem uma “lei” obedecida por todos: um copo d’água e um prato de comida não se nega a ninguém. Esta foi levada para as áreas urbanas e repetida as novas gerações em forma de ditado popular

Por isso é muito comum as mulheres afeitas às lidas na cozinha afirmar que “não sei fazer comida pouca!”, ou “nem dá gosto fazer comida pra pouca gente!” de tão acostumadas com a rotina de cozinhar para uma grande quantidade de pessoas. Tal reclamação de nossas cozinheiras se justifica por basicamente dois fatores: haver ocorrido a redução drástica do número de comensais habituais nas casas sertanejas (tanto nas urbanas quanto das rurais) por conta da redução dos membros do núcleo familiar, bem como em função de, apesar, na contemporaneidade o costume de reunir um grande número de pessoas em volta da mesa se manter, embora este não seja mais uma prática cotidiana posto que

*Essa praticidade e rapidez imposta pela sociedade contemporânea acabam derrubando as convenções ditas pela sociedade, construídas historicamente e*

*pautadas pela tradição e pelos costumes. As refeições feitas em conjunto, em casa, com horário determinado estão se tornando cada vez mais raras. (SANTOS, 2005, p.22)*

A cozinha é, ainda, o lugar da casa onde se procurar melhor abastecer, tanto no quesito mobiliário, quanto insumos. Não há maior constrangimento para os moradores de uma casa do que receber uma visita, ainda que inesperada – até porque as visitas não costumam avisar com muita antecedência de sua chegada, isso quando avisam – e não ter nada para oferecer para merendar enquanto conversam, nem que seja um doce de leite com queijo, um suco, um pedaço de bolo.

Além do mais de todos os ambientes fisicamente foi o que sofreu mais transformações em sua estrutura e instrumentos com a transmutação do espaço rural para o urbano. Passou-se da trempe para o fogareiro, para fogão a lenha e depois para o fogão a gás, embora nenhum destes tenha sido abandonado e vez por outra sejam utilizados em algumas receitas ou por alguma cozinheira mais corajosa ou para “matar a vontade” de alguém que “estava com saudade de comer algo feito daquele jeito...”

**TREMPE FEITA POR DONA ADÉLIA E GRACINHA PARA PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCES EM SIMPLÍCIO MENDES (PI), ZONA URBANA, 2013.**



**A trempe é um fogareiro improvisado, onde as pedras servem de apoio para colocar as panelas e o combustível é a lenha.**

Ou, ainda, dependendo do tipo de comida que se vai fazer e para quantas pessoas se vai cozinhar para economizar gás, os recursos da trempe ou do fogão a lenha não são dispensados mesmo nas áreas urbanas piauienses. Como acontece com dona Adélia e Gracinha quando produzem seus doces artesanais na cidade de Simplício Mendes<sup>5</sup> que

<sup>5</sup> A cidade de Simplício Mendes está à 379 km de Teresina, fica na região sul do Estado do Piauí e possui 12.077 habitantes (CENSO 2010). Elevado à categoria de município e distrito com a denominação de Simplício Mendes, pela lei estadual nº 376, de 15-07-1905, desmembrado de Oeiras. Sede no atual distrito de Simplício Mendes ex-povoado. Constituído do distrito sede. Em divisão administrativa referente ao ano de 1911, o município é constituído do distrito sede. Pelo decreto estadual nº 1279, de 26-06-1931, o município é extinto, sendo seu território anexado ao município de Oeiras. Elevado novamente à categoria de município e distrito com a denominação de Simplício Mendes, pela lei estadual nº 1478, de 04-09-1933. Instalado em 29-03-1938. Em divisão administrativa referente ao ano de 1933, o município é constituído do distrito sede. Assim permanecendo em divisões territoriais datadas de 31-XII-1936 e 31-XII-1937. No quadro fixado para vigorar no período de



segundo elas “se fosse fazer no fogão gasta muito gás e não ia compensar para vender, então faz na trempe mesmo”. E na casa de seu Chico Elias – vaqueiro de profissão – que, em 2008, foi responsável pelo café da manhã na Festa dos Vaqueiros e o fogão a lenha foi colocado para funcionar, embora houvesse na casa fogão a gás, porque era “muita gente para comer aqui hoje e fogãozim não vai dá conta (...)”.

**FOGÃO A LENHA NA CASA DO SENHOR CHICO ELIAS NA CIDADE DE BRASILEIRA (PI), ZONA URBANA, AINDA EM USO, 2008.**



**A grande inovação entre o fogão a lenha e seus antecessores (trempe e fogareiro) é que ficava no espaço interno da casa. Uma das estratégias utilizadas pelas mulheres para facilitar a limpeza das panelas depois de cozinhar utilizando a lenha como combustível era passar gordura na externa antes de levá-las ao cozimento.**

O custo do gás butano foi sempre o grande argumento para restringir o uso do fogão em que este era utilizado como combustível. Conforme observamos, na propaganda do fogão elétrico veiculada no Jornal Folha Manhã em 1959 – escrita em formato de artigo por Mariotte (p.03) – apontava os inconvenientes dos usos deste tipo de fogão e do fogão a lenha, o que indicava seu largo uso nas casas tanto da capital quanto das demais cidades do Estado, frente às vantagens culinárias e até mesmo econômicas do novo equipamento que estava disponível no mercado.

No espaço da cozinha são feitas as preparações e divisões da comida por idade: a comida das crianças e a comida dos adultos; a mesa das crianças e a mesa dos adultos.

Crianças comiam primeiro, antes dos adultos, na mesa separada e sob o olhar atento das mães para evitar qualquer bagunça ou brincadeira com a comida. E quantas crianças não quiseram crescer logo para poder comer nas mesas dos adultos, como gente grande! E hoje

---

1944-1948, o município é constituído do distrito sede. Em divisão territorial datada de 1-VII-1960, o município é constituído do distrito sede. Assim permanecendo em divisão territorial datada de 2005.

quantos adultos lembram com saudades da mesa das crianças, quando comiam antes de todos e por isso mesmo recebiam os melhores pedaços, escolhidos pelas mães dedicadas.

Raquel de Queiroz em suas memórias de quando criança na Fazenda da avó conta que “a nossa sorte (...), tinha sempre umas panelinhas, (...) reservadas para nós.” (2010, p.28). No Piauí, dificilmente se tem panelinhas para as crianças, a não ser para os muito pequenos que não mastigam ainda e precisam ainda comer sopas ou mingaus, mas se tem o privilégio de comer primeiro e assim ter o melhor das panelas da casa. É uma das formas de proteger a nova geração que a família encontrou.

A mesa das crianças em geral era colocada na cozinha e os pratos dos pequenos eram servidos enquanto a comida estava sendo preparada para ser colocada na mesa principal, que ficava na sala contígua a cozinha – muitas vezes não havia separação real/física entre a sala de jantar e cozinha – era onde ficava maior e melhor mesa da casa e utilizada apenas quando a família estava completa – costume seguido até hoje.

Em muitas casas os avôs, em tempos de férias escolares e para fazer a vontade dos netos de comer na mesa dos adultos, quando estavam a sós com as crianças, isto é sem a presença dos pais das crianças, permitiam tal regalia para alegria dos pequenos.

*Lembro que na casa dos meus avôs maternos, quando criança, vovô, permitiu algumas vezes, a mim e meus primos jantar na mesa grande, era assim que chamávamos a mesa da sala de jantar. Para desespero de vovó porque as crianças iam sujar a toalha branca de linho da mesa. Depois das primeiras vezes vovó achou a solução para a sujeira da toalha da mesa, colocava uma toalha de plástico por cima. E as crianças se achavam muito importantes porque estavam comendo na mesa grande.*

Comer é uma das origens da socialização humana e do desenvolvimento de utensílios culturais, a análise das práticas alimentares revela inúmeros dados da sociedade incluindo os relacionados a questões da cultura material e noções de estética que podem ser percebidos tanto nas construções/arquitetura dos espaços utilizados para produção dos alimentos quanto para a degustação destes, bem como nos objetos que eram e são utilizados para tais fins.

E quando observamos as alterações nos equipamentos e objetos utilizados nas dependências da cozinha e seus prolongamentos – despensas, hortas, quintais, salas de jantar – é notável a alteração nos materiais com os quais tais itens principais são confeccionados: panelas, colheres, facas, filtros, moedores, pilões, garfos, peneiras, batedores, raladores, mas, estes em geral, por suas funções e, também, porque as novas gerações de cozinheiras

aprenderam a sua importância na cozinha continuam com seus lugares garantidos. Ainda que suas funções sejam complementadas por equipamentos contemporâneos.

Nesta seara encontramos as panelas tradicionalmente no sertão utilizavam-se as panelas, pratos, copos de feitas de barro, atualmente, este tipo de utensílio doméstico, mesmo produzido em larga escala, sendo até mesmo para exportação – com maior destaque para as cerâmicas produzidas no Pólo Cerâmico do Poty Velho em Teresina Pólo Cerâmico na Serra da Capivara em São Raimundo Nonato – é utilizado em alguns restaurantes e casas apenas como objeto de decoração e para lembrar o tempo em que se usavam tais peças no cotidiano. Em outras casas são utilizadas como peças do cotidiano culinário, tal como esta cuscuzeira, bacias e os filtros d'água produzidos pela artesã Maria no Poty Velho (Teresina).

#### PEÇAS PRODUZIDAS NO POLO CERÂMICO DO POTY VELHO (TERESINA), ARTESÃ MARIA. 2013.



Como sucessoras das panelas de barro, temos as panelas de ferro, estas, ao contrário das de barro, ainda vez por outra freqüentam bem mais as bocas dos fogões piauienses, pois se acredita como nos contou dona Paixão (residente na zona urbana na cidade de Simplício Mendes), que

*Não há nada melhor para curar anemia de criança que cozinhar feijão em panela de ferro. Eu mesma fiz muito feijão para meus meninos quando eles eram pequenos nessas panelinhas. Porque eu dava remédio para anemia e eles num ficavam bom, aí me ensinaram que fazer feijão em panela de ferro era bom para anemia. Aí, eu fiz. Então eu já sabia, quando algum dos meus menino dava anemia eu cozinha feijão nessas panelinha aqui ó.*

Dona Beliza, Veronília, Dona Adélia, Gracinha, Dona Zilda, Dona Oseni – cozinheiras que conversamos para este trabalho – e tantas outras casas e cozinhas que visitamos no Piauí, quer seja na área urbana quer seja na área rural, encontramos as panelas de ferro e a receita de cozinhar o feijão nesta para evitar a anemia infantil.

#### PANELAS DE FERRO DE DONA PAIXÃO, AINDA EM USO SIMPLÍCIO MENDES (PI)



O formato mais comum das panelas de ferro é o de caçarola, como estas, mas elas existem em outras formas. Esta forma evita que as cinzas subam e caiam dentro da comida, pois as panelas de ferro eram ideais para uso no fogo de braseiro (fogão a lenha, fogareiro, trempe).

As panelas de ferro foram largamente utilizadas nas cozinhas piauienses e, ainda, hoje o são. Porque algumas de nossas receitas – como, por exemplo, o bolo frito – que segundo as cozinheiras “só dá certo fritar em uma panela bem grossa, porque essas fininha queima logo.” (Veronilia) Assim

Por isso encontramos as panelas de ferro sendo vendidas nas feiras livres e mercados das cidades piauienses e, no século passado, estes produtos eram anunciados nos páginas dos jornais que circulavam no estado em notas similares a veiculada pelo Jornal O Dominical, onde o comerciante Afrodísio Tomas de Oliveira, em 1949, anunciava a venda de “panelas de ferro, fogareiros a carvão, braseiros, grelhas para fogareiro, chapas para fogão (...)” (p.02)

A panela é do tipo caçarola de ferro fundido em sua base é sustentada por três pés, tal é ideal para os fogões a lenha ou mesmo fogareiros tão comuns nas casas piauienses até a década de 1960 (e mesmo meados da década seguinte) quando os fogões a gás se começaram a se popularizar, e, junto com eles as panelas feitas de alumínio e as de pressão que necessitavam de menos calor para serem aquecidas e representavam uma economia para o orçamento doméstico.

A população piauiense demorou-se tanto para adotar em suas cozinhas o uso corriqueiro do fogão a gás que, em dezembro de 1950, a empresa Serrano & Cia anunciava com destaque nas páginas no Jornal Colegial o Fogão Berta como sendo o único que funcionava indistintamente com lenha ou carvão. Além de que seu anúncio objetiva ainda demonstrar que o produto era de fácil instalação e limpeza nas residências locais.



Fogão “Berta”. JORNAL O COLEGIAL. Ano I. Nº 03. 03 de dezembro de 1950. pág. 04. (Anúncio). Teresina. 1950.

Não nos esqueçamos que mesmo com todas as alterações sofridas em sua estrutura físico-material, o espaço da cozinha é o que o menos promoveu em transformações estruturais em suas funções e atribuições tanto no que concerne a divisão e atribuição de tarefas quanto a forma de transmissão de ensinamentos culinários. A cozinha sertaneja ainda é uma espaço marcadamente feminino e como afirmou Lody (2009, p.14) “das atividades artesanais na preparação dos alimentos, nas hierarquias especiais dos trabalhos e hierarquias de mando (...)”. Continuam se revalidando as máximas: as mulheres mais novas aprendem a cozinhar observando as mais velhas, mais experientes na cozinha. “Homem na cozinha, só quando é para botar força ou matar algum bicho.”

### 3. O PROCESSO DE URBANIZAÇÃO OCORRIDO TARDIAMENTE NO PIAUÍ

Conforme já dito é a no limiar da década de 1970 que a maioria dos Estados nordestinos vai de fato vivenciar o processo de urbanização e os eventos decorrentes deste, neste rol incluiu-se o Piauí.

Quando se congrega esta configuração as duas anteriores e mais os dados do cenário econômico local (economia essencialmente primário-extrativista), verificamos que os laços entre os sujeitos urbanos e rurais no contexto piauiense nunca foram rompidos, pois estes são essencialmente os mesmos uma vez que as teias de dependência entre estes dois universos se estreitam cotidianamente e não são esgarçadas (como acontece em outras partes do país).

Seja pelos migrantes que o fazem sazonalmente, pois escolhem uma período do ano para retornar “as origens e manter as raízes” e com isso transmutam para âmbito citadino e reinventam as práticas rurais. Seja pela interdependência econômica que forçosamente faz com que a cidade tenha de manter relações com espaço rural.

E, neste processo tardio de urbanização evidenciam-se cada vez mais traços da cultura sertaneja, tais como a preferência, quando os recursos econômicos permitem, por moradias térreas e localizadas em terrenos amplos (existência de quintais). E, em havendo áreas abertas nos fundos da residência providencia-se de pronto uma horta (a máxima da fazenda de tentar produzir quase tudo que se consumia) ou um espaço para criação de pequenos animais (galinhas, porco). Estas práticas são tão comuns que encontramos matérias em jornais datadas de 1989, que relatam a existência das hortas caseiras em vários pontos da cidade de Teresina. As hortas de caseiras se transformaram em alternativa para complemento da renda de moradores de algumas regiões, pois algumas são mantidas em parcerias pelas Associações de Moradores dos Bairros e além de abastecer as casas dos moradores do bairro estes comercializam o excedente. (Jornal Correio do Piauí, 1989, p.05)

Tal preferência dos piauienses implicou ainda na demora da adoção do uso das construções verticais, quer para fins comerciais quer para fins residenciais nas cidades piauienses. Assim o processo de verticalização das construções urbanas existe evidentemente em duas cidades piauienses, Teresina (capital) e Parnaíba (segunda maior cidade do Estado), e foi iniciada timidamente em meados dos anos 1990.

Quando os recursos financeiros não são suficientes é do campo que também provem a forma de superar a dificuldade. Para suprir a carência de casas de alvenaria, devido à ampliação da população nas áreas periféricas das cidades maiores conseqüência do fenômeno migratório descontrolado, “o casebre rural igualmente se reproduz nas periferias urbanas, (...)” (SILVA FILHO, 2007, p.68) e gerou as áreas de favelas piauienses que são constituídas, em geral, por casas de “alvenaria de taipa e cobertura de palha de carnaúba”.

#### **CASEBRE DE PALHA DE CARNAÚBA, CAMPO MAIOR (PI).**



Acervo Olavo Pereira da Silva Filho (2007, p.68)

#### **4. A IDEALIZAÇÃO DO SERTÃO “TRANSPORTADA” PARA CIDADE**

As cidades na região do sertão constituídas de moradores em sua integralidade migrantes. O que os diferencia é quando migraram e de onde migraram para ali se fixar.

Nesse movimento migratório aqueles que provem das áreas interioranas<sup>6</sup> transportam para a cidade uma espécie de idealização do sertão, mesmo que tenham sido premidos a realizar tal mudança por condições adversas a sua vontade.

E ao relembrar do sertão as imagens são sempre relacionadas ao período de farturas, alegrias e festas – em geral o período de inverno – enquanto as tristezas e agruras são omitidas. “As evocações do passado (sertão de festa e fartura), as omissões (sertão da seca) e a reiterações (sertão da comida típica) permitem pensar os sentidos ou teias de significados que acompanham o que se designa de imagens do sertão na cidade.” (BARREIRAS E VIEIRA, 2007, p. 75-76).

O sertão é constituído sentimental, imaginário e imagetivamente como lugar de festas, sabores especiais e marcantes, esperanças, nunca de dificuldades. Por isso, mesmo a época escolhida para retorno dos migrantes a terra natal, em geral, coincide com o calendário de festas (familiares e/ou da comunidade) e conseqüente de muitas comidas, o que reforçar para as gerações que não nasceram no sertão esta idealização de lugar de alegrias e fartura. Facilitando, desta forma, por estas gerações a manutenção e reinvenção de algumas das práticas sertanejas no espaço urbanizado.

#### **5. COMIDAS SIMPLES, “FORTES” E A MAIORIA FEITA À BASE DE CARNES VERMELHAS**

Com a contínua idealização do lugar “sertão” por seus filhos, uma das formas de demonstrar a fatura foi por meio da cozinha. Esta é bastante simples, contudo “são receitas variadas, de fácil elaboração. Usam ingredientes locais na quase totalidade; refletem uma comida simples e autêntica, como o próprio sertanejo..”(SUASSUNA, 2010, p. 09). Conquanto servissem a um propósito bem definido fornecer bastante força ao trabalhador da área rural, por isso são comidas fortes e “sustança”.

---

<sup>6</sup> Mesmo sem residir na área litorânea, na região sertaneja, aqueles que residem nas áreas urbanas se referem ao meio rural como sendo o “interior”. Por isto é comum dizer que “se vai para o interior” ao está se deslocando para uma área situada fora do ambiente urbano.

Atualmente, mesmo não necessitando de tantas calorias quanto nossos antepassados moradores das fazendas e áreas rurais, o cardápio da maioria dos piauienses é rico em carnes vermelhas e em doces, sendo escasso em outros alimentos recomendados atualmente pelos profissionais da nutrição.

Algo que o piauiense dificilmente faz é substituir uma refeição por um lanche, ou no dizer local, deixar de comer comida de panela para comer outra coisa no horário do almoço ou jantar. Se não comer “carne, arroz, feijão fica fraco”, apenas em casos muito excepcionais se faz uma exceção. Como encontramos relatado na matéria publicada em 1988 no Jornal O DIA

**Teresinense não muda hábitos alimentares** Foto: Vagner Santos

Abandonar o almoço ou o jantar por um lanche mais rápido e leve como um “hot dog” no centro da cidade, uma salada em sorveteria ou um sanduíche com Coca-Cola, na esquina próximo ao escritório de trabalho não é ainda pretensão do consumidor teresinense. Os executivos, profissionais liberais e a juventude da classe média não seguiram a trilha aberta por norte-americanos e paulistas, e definitivamente não sabem o que significa o termo “gourmet” de balcão.

Ninguém abre mão do sagrado almoço, diagnostica o gerente do Restaurante Bandeirão (Centro da Cidade), Francisco Lopes. E prova sua análise com estatística de sua casa, situada no lugar mais quente e agitado da cidade e rodeado por empresas comerciais, de serviço e de assessoria financeira e jurídica. Segundo ele, das 12h às 14h, são vendidos três lanches contra 300 refeições auto servidas em bandeijões no mesmo período por dia. “O nosso cliente não troca o almoço pelo lanche. Ainda tem tempo para comer com mais calma”, completa.

A sorveteria “Sorvetão” na avenida Frei Seratim, fica fazendo durante o almoço e só aumenta o volume de suas vendas, quando as mães que levam seus filhos à aula no Colégio “Sagrado Coração de Jesus”, compram lanches para suas crianças devorarem no intervalo das aulas. A casa oferece desde sanduíches de peito de peru até “hot dog”. Mas, raros são os executivos que lançam lá na hora do almoço.

Frequentado por executivos e suas namoradas, jovens de classe média e novos profissionais, o restaurante “fast-food” ou “Supersuco” fica abandonado no horário do almoço. “Os sanduíches que são vendidos durante o almoço são para os médicos de plantão ou para acompanhantes de pacientes do hospital”, afirma o proprietário do “Supersuco”, Roberto Frota, 34 anos se referindo aos médicos e pacientes do Hospital Getúlio Vargas, que fica em frente ao estabelecimento.

Lanchar em substituição ao almoço só mesmo para quem esporadicamente não tem tempo de ir e voltar para casa. Foi o caso, ontem, do gerente da “Oficina Frota” de ar condicionado, Potyguara Frota. “Como as repartições federais e as estaduais funcionam em turnos diferentes eu tive que ir para o Detran (Departamento de Trânsito) e depois para a Telepis (Telecomunicações do Piauí S.A.) não houve outra escolha a não ser devorar um sanduíche”, explica Potyguara durante o lanche no “Supersuco”. E adianta: “Gostei mesmo é de almoço, mesmo que aumente meus quilinhos”.

**Lanchonete ainda não ocupa espaço de restaurante**



JORNAL O DIA. Teresinense não muda hábitos alimentares. Ano XXXVII – Nº 8765 – 15 de julho de 1988. pág. 02. Teresina. 1988

## 6. AVERSÃO A QUALQUER ESPÉCIE DE DESPÉRDÍCIO

Mesmo idealizando o sertão enquanto lugar de fartura e festas e tendo em suas principais receitas a presença da carne que implicaria na posse de quantidade relativa de bens, o sertanejo piauiense tem aversão a qualquer espécie de desperdício e este se amplia ainda mais quando se relaciona a alimentos. Pois, mesmo tentando omitir de suas lembranças a seca é nítida as marcas que estas deixam nas práticas do sertanejo, onde “são distintas as comidas de inverno, de estiagem e de seca” (SUASSUANA, 2010, p.08).

O piauiense, como todo sertanejo aprende cedo que “não se sabe o dia de amanhã”, por isso nenhum estrago é permitido, assim aproveita-se tudo. Queiroz (2010, p. 58) lembra o ditado, “no sertão diz-se que do carneiro se aproveita tudo, menos o berro.” Máxima válida



para todos os alimentos. Desta forma surgiram vários simples que hoje integram a culinária típica piauiense: maria-izabel, paçoca, mugunzá, etc.

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com (in)reflexões sobre a cultura nordestina, e a piauiense em particular, a partir de práticas presentes em nossa tradição e que forjam a nossa identidade, nosso modo de ser e pensar sobre a manutenção das tradições sertanejas em espaços citadinos a partir da História e Cultura da Alimentação, construídas e despontadas no contexto de seis configurações sociais imbricadas e tecidas entre si, as quais concorrem para manutenção e reinvenção de traços culturais rurais na contemporaneidade urbana piauiense.

## REFERÊNCIAS

- Afrodisio Tomas de Oliveira. JORNAL O DOMINICAL- Semanário de Orientação Católica. Ano XII. Nº 33. 02 de janeiro de 1949. p. 02 (Anúncio). Teresina. 1949.
- BARREIRA, Irllys A. F. e VIEIRA, M<sup>a</sup> Sulamita de A. O sertão na cidade e a invenção das tradições. IN: LIMA, Antônia Jesuíta de (org.). **Cidades brasileiras: atores, processos e gestão pública**. Belo Horizonte: Autêntica, 2007, p. 75-94
- BRANDÃO, Tânia Maria Pires. **A elite colonial piauiense: família e poder**. Teresina: Fundação Mons. Chaves, 1995.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 7 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1994.
- DIAS, Claudete Maria Miranda. **Balaios e bem-te-vis: a guerrilha sertaneja**. 2 ed. Teresina(PI): Instituto Dom Barreto, 2002.
- ELIAS, Norbert. **Escritos & Ensaio 1: Estado, processo, opinião pública**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.
- Fogão “Berta”. JORNAL O COLEGIAL. Ano I. Nº 03. 03 de dezembro de 1950. p. 04. (Anúncio). Teresina. 1950.
- Horta caseira ainda é praticada. JORNAL “CORREIO DO PIAUÍ”. Ano IV. Nº 1971. 01 de abril de 1989. p. 05 Teresina.1989.
- LODY, Raul. Emoção começa pela boca. IN: LODY, Raul (org.) **À mesa com Gilberto Freyre**. 2 ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional e Fundação Gilberto Freyre. 2009. P. 13-25.
- Na boca do Forno. JORNAL FOLHA DA MANHÃ. Ano II. Nº 458. 05 de junho de 1959. P. 03. Teresina. 1959.
- QUEIROZ, Rachel de. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**.3 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.
- Restaurantes não aceitam que os namorados se beijem JORNAL “DIÁRIO DO POVO”. Ano VI. Nº 1789. 29 de outubro de 1993. p. 04. Teresina.1993.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. IN: **História: Questões & Debates** – Revista do Departamento de História da UFPR. nº 42, Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p.11 – 35.
- SILVA FILHO, Olavo Pereira da. **Carnaúba, pedra e barro na Capitania de São José do Piauí**. Volume I – estabelecimentos rurais. Belo Horizonte: Ed. do autor, 2007.
- SUASSUNA, Ana Rita Dantas. **Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2010.
- Teresinense não muda hábitos alimentares JORNAL O DIA. Ano XXXVII .Nº 8765. 15 de julho de 1988. p. 02. Teresina.1988.