

**SABERES DA COZINHA SERTANEJA:
TRADIÇÕES FAMILIARES NA PRESERVAÇÃO E RESSIGNIFICAÇÃO DA
CULINÁRIA PIAUIENSE NA CONTEMPORANEIDADE**

Samara Mendes Araújo*

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

“Como se aprende a cozinhar no sertão? Ora, minha filha, vendo, assuntando as mais velha cozinhando...”. Em tempos de conhecimento sistematizado, quando os cursos superiores de nutrição, gastronomia, hotelaria, dentre outros, despontam como espaços de formação para carreiras promissoras no mercado mundial, receber a resposta simples e em tom espanto de uma sertaneja tal como esta acima nos leva a refletir sobre o quanto comida é cultura, conforme explicitara Montanari (2008).

Fazendo-nos perceber que a temática da alimentação comporta diversas formas de sociabilidades e permite embasar reflexões sobre as transformações sociais e culturais localizadas num dado espaço demarcado temporalmente, por isto a História a partir da análise desta perspectiva pode oferecer suportes para compreensão analítico-descritiva dos fenômenos sócio-históricos, com suas transformações e permanências.

Perceber que o alimento se constitui como uma categoria histórica e que a formação do gosto alimentar, dos hábitos e práticas alimentares são resultantes das dinâmicas e do processo sócio-histórico constituído e definido culturalmente por determinado grupamento humano foi possível após a consolidação da História Cultural no último século. Fato que propiciou às Ciências Humanas e Sociais descortinar nesta perspectiva que as cozinhas tanto preservam quanto ressignificam saberes e tradições culturais.

Partindo destes enfoques tomamos a cozinha sertaneja piauiense como objeto de estudo onde se buscou observar que ao ensinar as técnicas de cozinhar, as quais são passadas de “mãe para filha”, ensinadas de uma geração para outra geração, junto com esta “arte” são ensinados mais que as receitas das comidas típicas do sertão, são transmitidos os códigos comportamentais, as diferenciações de gêneros, as hierarquizações sociais, as regras de distinções sócio-econômicas.

Percebeu-se também que em certas situações para preservar a culinária típica local e em outras visando a sua ressignificação/atualização, acontece a substituição de ingredientes,

* Graduada em História e Comunicação Social-Jornalismo, Mestre e Doutora em Educação, desenvolvendo Estágio Pós-Doutoral em História na área de História e Cultura da Alimentação na UFPR. Professora da Universidade Estadual do Piauí (UESPI) e da Secretaria da Educação e Cultura do Piauí (SEDUC-PI). Email: samara.mendes@ig.com.br



alteração na forma do preparo e consumo, significação da comida, dentre outros. Contudo, em ambas as situações o contexto familiar tem papel singular na preservação ou não da cozinha típica do sertão piauiense. Para obtenção dos dados que compõe utilizamos relatos de mulheres que aprenderam a cozinhar e/ou conviveram com mulheres que cozinham no sertão piauiense.

SABERES DA COZINHA NA CONTEMPORANEIDADE

O alimento comporta em si símbolos, valores culturais e sociais, traduz realidades e códigos comportamentais, por isto, toda comida integra o patrimônio cultural de uma sociedade. Estudar a comida de uma sociedade implica buscar compreender os aspectos sociais, culturais, históricos, religiosos, éticos, identitários, econômicos, políticos, sentimentos, emoções, conhecimentos, etc. tecidos em torno dos alimentos e das práticas circunscritas a estes, revelando nas análises históricas a dinâmica social, além de denotar “a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos.” (SANTOS, 2005, p.13) que vivenciaram uma determinada época.

Considerando estes meandros da realidade humana, apoiados nos referenciais constituídos pelo campo da História e Cultura da Alimentação o qual estabelece um diálogo multi, interdisciplinar e transdisciplinar com diferentes áreas de saber para compreender a comida e as práticas alimentares, buscamos compreender parcela do patrimônio cultural sertanejo, a partir dos saberes da cozinha piauiense na contemporaneidade, posto que

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Neste sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas. (SANTOS, 2005, p.12)

Enfatizando, assim, que “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (SANTOS, 2011, p. 108) revela nosso pertencimento social, cultural, religioso, poder aquisitivo, emoções, etc. Por isto a ato alimentar não pode ser analisado exclusivamente sob a ótica nutricional e biológica, posto que o comportamento alimentar humano tem relação direta com a identidade e cultura (MINTZ, 2001; MONTANARI, 2008) e contexto sócio-histórico que lhe engendram significação e importância.

A ciência histórica ao buscar compreender, ainda que tardiamente¹, a centralidade da comida enquanto “elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes

instrumentos para comunicá-la” (MONTANARI, 2008, p. 16), reconhece que a “cozinha é um microcosmo da sociedade” (SANTOS, 2005, 2011), além de que comer é um ato social impregnado de simbolismos e rituais.

Em razão deste reconhecimento acadêmico da importância do alimento na constituição da ordem sociocultural vigente, bem como em função reordenamento econômico contemporâneo os saberes da cozinha foram alçados a uma condição de destaque e visibilidade seja midiática, seja acadêmica, seja editorial. Todas as áreas, cada uma seu modo, busca constituir um acervo sobre os alimentos, suas variadas formas de consumo e significados, pois, segundo afirmou Santos (2011), nas cozinhas se destrói e se constrói conhecimentos, pois nestes espaços tudo está em constante transformação e nada se tem a medida exata. Então, na contemporaneidade, há uma preocupação com o registro dos saberes da cozinha (das mais diferentes formas: escrita; imagética - fotografias, vídeos; áudio; etc.) para que este não se perca, preocupação que não existia em outros momentos.

COMIDAS TÍPICAS PIAUIENSES: ressignificação e presentificação do passado agro-pastoril e rural

A compreensão do processo histórico de constituição e consolidação dos hábitos alimentares e da culinária piauiense resultará em ampliar a compreensão e o entendimento que temos enquanto sujeitos sociais e históricos integrantes de uma nação, de nosso país e de nossa cultura. Posto que

os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituir-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005, p.15)

No cenário piauiense, a partir de nossas cozinhas e mesas, também percebemos os elementos delineadores nossas práticas culturais e religiosas tão arraigadas em nosso cotidiano, pois “a identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar.” (CARNEIRO, 2005, p. 72). Porém “sua presença é tão infável como a do ar que se respira, e dela não se teria consciência a não ser pela comparação, pelo contraste e pela percepção de algumas de suas manifestações mais contundentes” (DAMATTA, 1994, p. 12).

Assim, percebemos que as ricas e variadas cozinhas e mesas do Piauí são representativas das práticas alimentares sertanejas, onde conseguiram se agregar, se reinventar

e revalorizar as características culturais próprias e originar uma cultura singular que se faz mais presente no patrimônio imaterial que no material.

Outro elemento da formação sócio-histórica sertaneja evidenciado na culinária piauiense é a ruralidade, isto é a ligação intrínseca do sujeito com o ambiente rural e a preservação e a cotidiana reinvenção desta na contemporaneidade, por meio das mais diferentes estratégias. Sendo uma das mais frequentes as comidas, o que nos remete a constatação de Santos (2005) “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come” pois o alimento nos desperta emoções e lembranças fazendo em constituir-se um cabedal de memórias gustativas essenciais para formação da identidade individual e social.

As pesquisas e o conhecimento produzido a partir da História e Cultura da Alimentação são imbricados de outras temáticas, portanto cada comida piauiense (bem como a produção dos ingredientes e seu preparo) além do sabor, das cores e aromas, contém em si uma parte da História do cotidiano do Estado, do Nordeste e do Brasil.

Nesta perspectiva as comidas típicas piauienses, assim o são porque apesar de resultar de processos de “lentas fusões e mestiçagens (...) arraigadas nos territórios” são reconhecidas como “emblemas de autenticidade local” (MONTANARI, 2008, p. 11), não são exclusivamente isto, mas também, porque despertam o sentimento de pertencimento ao Piauí nos sujeitos sociais que aqui residem ou adotam a piauiensidade como característica cultural diferenciadora de identidade (referencial identitário) frente às demais. Conforme explicitou Mintz (2001) ter uma comida típica é poder associar de modo inequivocamente certo alimento ou preparo de alimento ou mesmo forma de consumi-lo com questões relativas a identidade e estes comportamentos alimentares parecem ser os mais arraigados de todos os hábitos humanos.

Então, “a comida para os seres humanos é sempre cultura” Montanari (2008, p.10) e compreender os “significados culturais da comida” para a população brasileira, considerando como espaço cultural (local) de análise o contexto das cidades piauienses as quais são representativas da realidade nordestina, e cuja autenticidade da culinária local – híbrida e múltipla – é carregada de historicidade e de elementos identitários e de marcas religiosas.

Entre as práticas reinventadas e/ou ressignificadas de alimentação (produção e preparo de alimentos) e os produtos (ingredientes) utilizados nesta. A História da Alimentação de uma região – em nosso caso do Piauí – é a “materialização” de uma cultura e uma das muitas formas que os sujeitos históricos encontraram para manter cotidianamente as suas tradições e suas memórias. Seja pela forma de preparo do alimento e o ensino desta “técnica”

que pode reunir várias gerações de uma mesma comunidade, seja pelo momento adequado/recomendado para o consumo de certo alimento, seja pelo prazer e/ou temor que se revela ao se degustar certo alimento, ou ainda, pela evocação de tempos passados e lembranças provocada pelo consumo e/ou preparo de pratos locais.

Tal construção está presente nas paisagens culturais e manifestações socioculturais vigentes em nosso território e são resultantes, também, da ressignificação atribuída pelos sujeitos contemporâneos a atividades e “modos de fazer” herdados de seus antepassados, distantes da atualidade, que se fazem presente no cotidiano dos sertanejos por meio da revificação e reinvenção de suas práticas culturais e religiosas.

Estes meandros da constituição dos marcos identitários piauiense por meio da alimentação e suas práticas estão sendo percebidos através de elaboração de inventário de comidas típicas – ainda em desenvolvimento – que integra pesquisa de estágio pós-doutoral em História e Cultura da Alimentação

COZINHA SERTANEJA: tradição da oralidade e encontro inter-geracional

Numa casa sertaneja comida é quase uma obsessão: alguém chegou? Oferece-lhe algo para comer, nem que seja um biscoitinho encerado! Alguém vai viajar? Tem levar algo para comer! Alguém está passando mal? É fome! Chegou uma visita ou vai reunir a família? Tem que fazer um almoço um jantar!

A culinária sertaneja não apresenta requintes em seu preparo de seus pratos nem na escolha de seus ingredientes, que pouco escapa daqueles presentes no cotidiano. Contudo, o que chama a atenção no comportamento alimentar nesta parte do Brasil é a quantidade, pois “é melhor sobrar comida do que faltar”. A cozinha do sertão preza pela fartura, ou seja, as cozinheiras “não gosto de fazer comida pra pouca gente não, fazer comida só pro um tiquim de gente nem dá gosto”.

Não se deve interpretar o costume de fazer comida em grande quantidade com desperdício, pois no sertão na cozinha se aproveita tudo, a Maria Izabel² - um prato produzido com as sobras da carne de sol – é um exemplo, outro é o carneiro que como lembrar Rachel de Queiroz (2010) só não se aproveita o berro. A prática da abundância tem relação direta com temor de que alguém fique sem ter o que comer e não que se possa “estragar” ou jogar fora o que não for consumido. O neto de Rachel de Queiroz lembra que na fazenda de sua avó, “Nise [uma das empregadas] era orientada a nunca a deixar ninguém sair de Não Me Deixes com fome” (QUEIROZ, 2010, p.14). Ainda, na atualidade se ensina os mais novos que “estragar comida é pecado” e que “só se coloca no prato aquilo que vai comer”.



A cozinha e a mesa têm sido marcante na vida dos piauienses, principalmente por ser lugares referenciadores do fortalecimento dos laços familiares.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constituía, efetivamente num ritual de comensalidade. A cozinha, é, portanto, um espelho da sociedade, (...), é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias. (SANTOS, 2005, p.21)

É em torno da mesa seja preparando ou degustando as refeições que são ensinados os valores morais, tecidos os laços de confiança, respeito, amizades, repassados conhecimentos, transmitidos segredos e tradições familiares. Definidos os papéis sociais, reiterados as funções dos gêneros e divisões de tarefas e responsabilidades sociais, definidas e reforçadas hierarquias, direitos sucessórios, tecidas alianças político-partidárias, e, as demais regras de sociabilidades do grupamento social a que estão integrados.

Nestes lugares, mesmo existindo por vezes os cadernos de receitas e outras formas de registros, a maioria dos ensinamentos se fazem através da oralidade, do convívio entre as diferentes gerações que experienciam e exercitam a arte culinária e “aprendem com a vida das mais velhas” em torno do fogão e da mesa. Rememorando receitas, costumes e práticas sociais num primeiro momento. Em outros momentos introduzindo inovações que atualizam as receitas e as tornam mais atrativas mais jovens ou apenas mais simples de serem feitas, utilizando ingredientes e/ou maquinários contemporâneos; ou ainda realocando sua produção e consumo de certos alimentos, como é o caso do Pirão de Parida³ que de comida curativa, consumida exclusivamente pelas mulheres em período resguardo⁴ atualmente consome-se em qualquer momento.

Na História e Cultura da Alimentação sertaneja, ao se tomar como delimitação o Piauí, percebeu-se que desde a sua constituição até a contemporaneidade, a familiar tem papel singular na preservação ou não da cozinha típica. Pois é este núcleo que assume a centralidade das funções sociais de agregar os sujeitos sertanejos e forjar as matrizes e matizes referenciadores da identidade local, é em função da família que indivíduo migra ou se estabelece em um rincão a fim de obter melhoria nas condições de sobrevivência para si e para os seus.



E a alimentação insere-se também nesta lógica de buscar o melhor para a família. O sertanejo sempre busca o melhor alimento para a família. Tanto que é comum no momento de preparar e servir as refeições se dá preferências às crianças, ou seja, coloca-se primeiro a comida para as crianças e depois para os adultos da casa. E, caso, haja crianças pequenas, ou a comida do dia seja muito pesada para as crianças – na percepção dos piauienses alimentos gordurosos ou com muito sal – é preparada alimentos diferenciados para os “pequenos”, pois há “certos tipos de comida muito carregadas e que podem fazer mal ao estômago ainda frágil das crianças”.

Considerando as transformações pelas quais passaram as famílias piauienses e juntamente com estas as práticas alimentares, mesmo no sertão o “fast” e as comidas industrializadas já aportaram e integram o cotidiano de uma forma ou de outra. A ressignificação da culinária típica local passa ou transpassa pelo papel social desempenhado pela família na sociedade contemporânea local. É o núcleo familiar que define o que e como se come

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, ora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. (MINTZ, 2001, p. 31-32)

Assim a comida, como nos explica a História e Cultura da Alimentação, mais que alimentar o corpo, alimenta as relações sócio-culturais. E no contexto histórico piauiense fortalece e reedita cotidianamente os laços familiares e as conexões entre as diferentes gerações, demonstrando o que uma tem a aprender e a ensinar respectivamente para a outra e como realizar este intercâmbio de uma forma simples e sem muitos “protocolos” além de uma boa conversa ao pé do fogão ou ao redor da mesa e regada com xícaras de café e talhadas de bolo ou pratos da deliciosa e carregada comida piauiense.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O que podemos inferir até o presente momento durante nossa pesquisa sobre a História e Cultura da Alimentação é que a cozinha sertaneja é um lugar de encontros inter-

geracionais familiares permeados pela oralidade, seja visualizado no consumo do alimento seja visualizado em seu preparo.

E nestes encontros o alimento é cotidiano ressignificado e atualizado, não sendo desconectado de seu passado agro-pastoril, contudo recebendo as influências do espaço urbano contemporâneo.

A cozinha e a mesa mantêm-se enquanto lugares de centralidade na vida social piauiense posto que são onde ocorre a troca de experiência – embora com menos frequência que outrora – mas com a mesma significância sócio-cultural despertando os sentimentos identitários em torno do alimento o que faz gerar os pratos típicos do Estado e o sentimento de pertencimento, além de constituir a memória gustativa nos sujeitos locais.

Nesta perspectiva o estudo dos saberes da cozinha sertaneja vinculando-a as tradições familiares têm sentido historiográfico na medida em que podemos perceber a continuidade e transformações no processo de constituição da formação sócio-histórica piauiense e nordestina demarcada a partir de um viés dinâmico – as práticas alimentares – e ao mesmo tempo um dos mais arraigados culturalmente identificados (conforme demonstrou Mintz, 2001) no ser humano.

REFERÊNCIAS

- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. IN: **História questões & debates**. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 71-80.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** 7 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1994.
- MINTZ, Sidney. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. IN: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. Vol 16, nº 47. Outubro de 2001. p.31-41.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.
- 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.15 – 35.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. IN: **História: Questões & Debates** – Revista do Departamento de História da UFPR. nº 42, Curitiba: Editora da UFPR, 2011. p.103 – 124.
- QUEIROZ, Rachel. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. 3 ed. Rio de Janeiro: José Olympio Editora. 2010.

Notas

¹ Outras áreas de saber do grupo das Ciências Humanas, tais como a Antropologia, Sociologia, Arqueologia,, Geografia, Economia, demonstraram interesse e produziram pesquisas acadêmicas sobre comida, o ato de comer, as práticas e comportamentos alimentares, antes da História iniciar a produção no campo da História e Cultura da Alimentação. Conforme demonstraram Menezes e Carneiro (1997) e Mintz (2001).

² A Maria Izabel é a mistura de carne de sol cortada em pequenos pedaços com arroz. Como dizem os piauienses mais antigos, é porque “naquele tempo tudo que se tinha na despensa devia ser aproveitado, num podia se perder nada, aí misturava-se as sobras (os rejeitos) e as gorduras que sobravam da carne de sol ao arroz e se tinha a impressão de que não se tava comendo o arroz a escoteiro, ..., tinha gostim de carne, lá longe, mas tinha o gosto da carne...” (MENDES, 2010).

³ O Pirão de Parida é feito a base de farinha de mandioca escaldada e fervida com o caldo “grosso” da galinha caipira ao molho pardo (feito com o sangue batido da galinha).

⁴ No Piauí denomina-se resguardo o período de 40 dias após-parto. Segundo a cultura popular piauiense é um período em que a “mulher parida” está frágil e deve se fortificar para produzir leite e não ter infecções decorrentes da ferida aberta pelo parto. Acredita-se que durante o resguardo a mulher não deve comer pratos carregados nem reimosos. Por isto, a melhor comida salgada é a galinha ao molho pardo (em algumas regiões do Nordeste é conhecido como galinha à cabidela) e o pirão de parida acompanhado exclusivamente por arroz branco.