Revista Geonordeste

SABORES, COMIDAS E MEMÓRIAS NO MUNICÍPIO DE PEDRO II, PIAUÍ/BRASIL

FLAVORS, FOOD AND MEMORIES IN PEDRO II MUNICIPALITY, PIAUÍ/BRASIL

SABORES, ALIMENTOS Y RECUERDOS EN EL MUNICIPIO DE PEDRO II, PIAUÍ/BRASIL

Alice Nayara dos Santos
Doutoranda em Educação na Universidade Federal do Ceará
Membro do grupo de pesquisa AgostoS, bolsista CNPq
E-mail: alicesantos.ufpi@gmail.com

José Arimatea Barros Bezerra
Pós-doutorado em História - UFPR
Professora da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará,
Coordenador grupo de Pesquisas AgostoS
E-mail: ja.bezerra@uol.com.br

Resumo: Esse estudo trata de alimentos considerados tradicionais na fala dos moradores do Município de Pedro II- Piauí, enfocando o modo como a agricultura e a extração da opala influencia nas escolhas alimentares e de que maneira essas dialogam com as novas gerações. De natureza qualitativa, a pesquisa foi realizada a partir de técnicas próprias de estudos etnográficos, entrevistando moradores da cidade de mais de 50 anos de idade. Constatou-se o saudosismo das comidas consideradas de “sustança” levando em conta, ainda, o receio de consumo de alimentos industrializados.
Palavras - Chave: Alimentos Tradicionais, Memória, Saber Popular.

Abstract: It's a study on foods considered tradicional according to the speech of inhabitants of the city of Pedro II - Piauí, focusing on how agriculture and the extraction of opal influences the choices of food and how they dialogue with new generations. Of qualitative nature, the proper techniques of ethnographic studies were used, interviewing citizen residents over 50 years-old. It was found that they felt nostalgic over foods considered of "sustenance", taking to account also the fear of consuming processed foods.
Keywords: Traditional food, Memories, Popular Knowledge.

Resumen: Investigación sobre los alimentos considerados tradicionales en los discursos de los moradores de la ciudad de Pedro II, Piauí, con énfasis nel modo como la agricultura y la extración de*opala* influencian las elecciones alimentares, así como de que manieras esas mismas elecciones dialogan con las geraciones más jóvenes. De naturaleza qualitativa, fueron utilizadas técnicas propias de los estudios etnograficos, entrevistando habitantes de la ciudad con más de 50 años de edad. Se ha constatado una nostalgia relacionada a los alimentos considerados de "sustentación", teniendo en cuenta también el temor de consumir los alimentos procesados.
Palabras clave: Alimento tradicional, Memoria, Conocimiento Popular.

1 INTRODUÇÃO

Este artigo expressa resultados parciais da pesquisa regional denominada ALINE[1] (Alimentos Tradicionais do Nordeste), que analisou os alimentos tradicionais dessa Região brasileira. Nesse escrito esboçam-se os resultados da pesquisa no Município de Pedro II, no Piauí.

A pesquisa ALINE teve como objetivo geral investigar a biodiversidade alimentar dos Estados do Ceará e Piauí, com vistas a identificar alimentos tradicionais com potencial de geração de segurança alimentar e nutricional. Especificamente, objetivou-se: mapear alimentos tradicionais no limite espacial dos Estados do Ceará e Piauí; identificar, dentre os alimentos mapeados, aqueles que possam ser apropriados em suas formas tradicionais, como instrumentos indutores de fortalecimento da agricultura familiar, que possam propiciar renda em virtude de sua inserção em políticas públicas de alimentação e nutrição, notadamente no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; desenvolver uma descrição densa de tais alimentos, dentre os quais os mais significativos de cada região, visando a constituir um registro no qual constem os saberes tradicionais que portam técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais e valores nutricionais; e identificar as possibilidades, bem como os entraves burocráticos, políticos, educacionais e culturais relacionados à inserção de tais alimentos na sistemática de aquisição de produtos pelo PNAE.

O marco teórico da pesquisa ALINE foi composto por conceitos de comida, alimento e cultura alimentar, na perspectiva histórico-antropológica; fundamentos da história oral; bases antropológicas de descrição densa e de observação cotidiana; substratos legais e políticos da política de alimentação escolar; razões de análise de valor nutricional e de aceitabilidade aplicados ao PNAE.

Nesse arcabouço, compreende-se a temática da alimentação como "um gênero de fronteira que se verifica no cruzamento do biológico com o cultural e o histórico, do social e do político, da economia e das tecnologias" (SANTOS 2007, p. 15), em que somente o referencial teórico citado não daria conta de situar e discutir o objeto em sua complexidade, em suas interfaces, haja vista uma aproximação mais profícua.

[1] Financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, a pesquisa teve como objetivo principal investigar a temática da alimentação com origem no estudo de práticas e de saberes ligados à produção da agricultura familiar de regiões cearenses e piauienses no período de 2010 a 2013. Foi coordenado pelo Prof. Dr. José de Arimatea Barros Bezerra.

Concorda-se com a ideia de que a alimentação está no centro do desenvolvimento humano, da identidade e da cultura de um povo. Conhecer o alimento é adentrar a história de um lugar, entender seus rituais, preferências e desejos. Como assinala Freyre (1997, p. 25), "a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades em que vivemos os anos decisivos da nossa existência".

A compreensão do alimento como prática cultural norteou o estudo da realidade alimentar do Município de Pedro II-Piauí, priorizando relatos de seus moradores na descrição de seus alimentos.

Metodologicamente, a pesquisa é de natureza qualitativa, pois se origina em um mapeamento amplo de alimentos tradicionais em espaços delimitados, com vistas a constituir um quadro de referência sobre alimentos locais e regionais. Utilizaram-se técnicas de coletas de dados próprias de estudos etnográficos, como observação participante e registros orais, com o fim de gerar uma *descrição densa* (GEERTZ, 1989) de parte dos alimentos identificados como tradicionais e como potencial de geração de segurança alimentar e nutricional na região de estudo. Essa etapa teve, como finalidade identificar e registrar aspectos relacionados ao ritual de produção, preparação e consumo dos alimentos em estudo, como significados sociais, culturais e ideológicos; saberes, técnicas e artefatos envolvidos; valores sociais de pertencimento grupal, de solidariedade e de identidade.

Também foram empregados princípios da história oral na condução da pesquisa de campo e na realização das entrevistas, pois essa técnica encaminha para a valorização dos discursos populares. Como argumenta Thompson (1988, p. 44) a história oral

> é construída em torno da pessoa. Admite heróis vindos não somente dentre os líderes, mas dentre a maioria desconhecida do povo. Traz a história para dentro da comunidade. Ajuda os menos privilegiados e, especialmente, os idosos, a conquistar dignidade e confiança. Em suma, contribui para formar seres humanos mais completos.

Com efeito, este artigo enfoca o Município de Pedro II - PI, caracterizando os hábitos alimentares da população a partir de entrevistas com seus moradores. Foram entrevistados sujeitos entre 50 a 90 anos de idade, incluindo agricultores familiares, garimpeiros, donas de casa, professoras e proprietários de restaurantes populares de comidas típicas. Os nomes citados no texto são fictícios, preservando-se, pois, a identidade dos entrevistados.

Explorando as memórias afetivas desses moradores e descrevendo a maneira de fazer suas comidas, divisou-se como os pedrosegundeses concebem sua cultura e vivências alimentares. Partiu-se, pois, da ideia de que comer é

> muito mais que um fato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Ainda, mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012, p.8).

Ao rememorar suas infâncias com relação aos alimentos consumidos na época, os gentílicos entrevistados falam sobre suas preferências, a relação dos filhos, netos e bisnetos com a comida e a identidade cultural da região, considera-se que toda a expressão alimentar de um povo revela que

> O alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma experiência pessoal. (GIARD, 2005, p. 251-252).

Com amparo nessas estruturas conceituais, o texto está estruturadas em quatro seções, incluídas introdução e considerações finais. Discutiu-se na segunda seção a região de Pedro II nos seus aspectos geográficos, enfocando ainda sua produção agrícola e seu comércio; na terceira, esboçamos os relatos sobre os hábitos alimentares dos moradores do Município, destacando suas comidas tradicionais; e, por fim na quarta sessão, tecemos as considerações finais.

2 PEDRO II: *A SUÍÇA PIAUIENSE*

Localizada a 220 km de Teresina, capital do Piauí, Pedro II atrai turistas todos os anos, seja por seu destacado Festival de Inverno no período de junho de cada ano, desde 2004, seja pela extração da opala e seus encantos naturais.

Fundada em 11 de agosto de 1850, a "Suíça piauiense", como é conhecido o Município, por suas temperaturas amenas, que variam de 20 a 30ºC, bem diferente da capital do Piauí, Teresina, que possui média de 38°C. Seu nome decorre de homenagem ao Imperador do Brasil, Dom Pedro II. Já foi chamada, porém, de Itamaraty, Vila dos Matões e Pequizeiro. Guarda na sua memória ligação ou participação em importantes fatos da história piauiense e do Brasil, como o movimento dos balaios e a passagem da Coluna Prestes.

Com uma população de 37.496 habitantes em uma área de 1.518 km², o bioma do Município é a caatinga com influências florísticas e algumas áreas de cerrado (IBGE, 2011). A economia da região está pautada na agricultura familiar, no entanto se destacam, também, a extração da opala, importante pedra semipreciosa, e o artesanato feito com a fibra de algodão, que predomina na tapeçaria produzida na Cidade.

Com relação à agricultura, com suporte nos dados do IBGE (2011), pode-se inferir que, na lavoura permanente da região, destacam-se banana, laranja, manga, coco-da-baía e castanha de caju. Na sua lavoura temporária, são produzidos os seguintes alimentos: feijão, arroz, mandioca, melancia, cana-de-açúcar, milho e fava. Na silvicultura, a extração do pó da carnaúba e a produção de carvão vegetal e a lenha são os destaques. A mandioca está presente, dando sustentação a remanescentes casas de farinhas na região, que ainda cultuam a farinhada como momento de produção de alimento e de festa.

A produção agrícola da região é quase exclusivamente familiar, porém se destaca ainda um pequeno comércio. Assim como outros municípios piauienses, Pedro II enfrenta significativa migração da população mais jovem para a capital, Teresina, e para outras regiões do País. Assim, há uma crescente negação das atividades laborais do Município.

3 A COMIDA PEDROSSEGUNDENSE: *MEMÓRIAS DO GOSTO SERRANO*

A alimentação, mais do que um ritual de nutrição do corpo, é um sistema complexo de símbolos, imagens, identidades e valorização cultural. O entendimento da alimentação de um povo, em seu modo de preparo e na celebração de seus rituais, pode explicitar as características peculiares da identidade de uma região. Sob esse pressuposto, foram investigados, com suporte nas falas dos moradores de Pedro II, a alimentação, a comida e os gestos da sua cultura alimentar. Isto porque se entende que a comida

> [...] é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais dos gestos quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. (MONTANARI, 2008, p. 16).

Nesse sentido, destaca-se a compreensão do alimento como expressão cultural, notadamente quando se enfoca a inventividade do povo nordestino, ante as escolhas alimentares e a necessidade de sobrevivência. A história de escassez dos alimentos ainda sustém a memória desse povo, sobressaindo-se uma saudade das comidas calóricas que

ajudavam a promover o trabalho pesado do homem do campo. Mesmo com as facilidades da indústria da alimentação hoje, esses bravos camponeses sentem a falta dessa comida farta em energia oriunda de gordura dos animais. Nessa perspectiva, concorda-se com Mintz (p. 31 2011) ao mencionar que "a prosperidade nos leva a esquecer o quando a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção".

O discurso biomédico vinculado através das mídias sociais, principalmente na televisão, influencia esses sujeitos quando falam das preferências alimentares. Foi necessário admitir-se o apreço pela comida de panela, para que eles se sentissem confortáveis em falar dos seus gostos. Havia sempre a justificativa depois de descreverem a falta que faz o tutano de boi ou a mão de vaca e, logo em seguida, alertavam para o fato de que há uma proibição médica de consumo desse alimento. Isso talvez seja uma evidência do discurso saudoso acerca de alimentos, apontando a dinâmica social, cultural, política e ambiental que permeia as escolhas alimentares de uma região. Assim, concorda-se com Santos (2007, p. 12), quando ele expressa que

> O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.

A refeição do pedrossegundense é farta. O arroz, feijão e a farinha garantem o sustento da população. A produção do Município é de subsistência, e há na localidade diversos assentamentos e cooperativas rurais. Por causa da estiagem de 2012, a pequena produção foi prejudicada e o Município entrou em estado de emergência, como diversos outros no Brasil. O Sr. José (Entrevista concedida em 2012) agricultor da região, assim expressa:

> *Agricultura tem aqui várias dificuldades como no resto do país. O Brasil não leva a sério a Agricultura como também a educação, saúde que é um caos, mas a agricultura ainda é pior os investimentos, não é dado prioridade para a agricultura apesar de todos esses incentivos que o governo cita mais mesmo assim nada.*

A seca é sempre mencionada nas memórias do povo pedrosegundense, seja a do passado, seja a estiagem de 2012/2013 que ainda assola o Município. Ao falarem da produção

da região e da base da alimentação do local, destacam principalmente a produção do arroz, do milho, do feijão e da mandioca. O arroz é praticamente todo importado da região do Goiás e do Mato Grosso, pois, além dos problemas da seca, a produção da região é baixa e não dá conta do consumo local. Dessa forma, Sr. José destacou, quando foi indagado, sobre os principais alimentos dos pedrosegundenses:

> *Evidentemente o tradicional feijão, farinha de mandioca. O nosso arroz vem bastante importado de fora. Mato Grosso e do Goiás e de outros estados o nosso consumo de arroz é intenso como em todas as regiões mais a nossa produção é pequena, justamente por causa da estiagem.*

A mandioca é mencionada como a rainha da festa da farinhada, pois ainda existem na região casas de farinhas, que, com mão de obra familiar, produz farinha e goma. A mandioca conserva tradições alimentares, com destaque para os beijus e as tapiocas e, notadamente, a farinha que integra a alimentação cotidiana das pessoas. A goma é utilizada ainda na preparação do cuscuz de milho, ao qual é adicionada para dar "liga".

A agricultura de subsistência da região tem ainda grandes desafios para melhorar sua qualidade e aumentar sua produção. O Sr. José conta que há vários incentivos para romper a tradição das "roças de toco", [2]que esbarram na falta de conhecimento dos agricultores e no grande poder que "o fazer de antigamente" exerce sobre os moradores. Com isso, reflete que:

> *[...] Nossa agricultura é de subsistência. Estamos agora com alguns incentivos para acabar com as roças de toco, as queimadas. Mas ainda é uma dificuldade por causa da tradição. E de dificuldades das terras que, apesar de serem cultivadas, mas não são "aráveis". É terra de pedra e declives grandes. Então nossa cultura, nosso pessoal é acostumando com essa roça de toco que agente sabe que não produz, mais a gente está trabalhando,tentando inserir a agrofloresta, mas são medidas bem insignificantes, vamos dizer assim.*

O Sr. José expõe ainda que a falta de estudo dos moradores é um dos agravantes das melhorias almejadas na agricultura. Anualmente, ele percebe seus vizinhos com problemas na colheita, ressaltando que; mesmo com alguns cursos ofertados pelo Governo Federal aos "pronafianos" (beneficiários do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar- PRONAF), há uma dificuldade da linguagem técnica que não consegue agregar mudanças nas práticas agrícolas naturalizadas pelos agricultores. Isso dificulta notadamente a associação dos agricultores para poder vender seus produtos para o Programa Nacional de

[2] Prática que consiste em derrubar a mata nativa e colocar fogo para desenvolver o cultivo.

Alimentação Escolar – PNAE. E, como tem sido defendido pelo próprio Programa, construir uma alimentação escolar com cardápios pensados a partir com gêneros produzidos pelos agricultores da própria localidade pode representar um ato que garantiria sustentabilidade econômica e cultural para a população desses municípios. Como assevera Bezerra (2006, p.11)

> Delegando-se a atribuição de aquisição dos gêneros alimentícios aos estados e municípios e às escolas, cria-se a possibilidade de efetivamente superar: o clientelismo; a prática dos desvios de recursos e de alimentos; o descompasso entre a merenda distribuída e a cultura alimentar de seus usuários, que sempre caracterizaram a política de merenda escolar. A possibilidade de uma gestão menos vulnerável à corrupção, ao clientelismo e que, em sua operacionalização, fortaleçam as economias locais. Possibilidade de se incluir, nos cardápios escolares, alimentos significativos para os alunos, que façam parte de sua cultura alimentar bem como outros que eles desejem comer.

Sr, José relata ainda que, em decorrência dessa realidade, muitos agricultores ainda estão nos garimpos de opala, pois, quando os moradores não estão centrados na agricultura e nos problemas cotidianos relacionados a ela, a maioria se dedica à extração da opala. Esse extrativismo mineral é, assim, uma atividade desenvolvida concomitante à agricultura, pois, nos meses chuvosos da região, de janeiro a maio, o produtor está centrado na atividade da agricultura e esperando a colheita em junho. Esse período dificulta a extração da opala, por ser chuvoso e pela extração na região ainda ocorrer de forma artesanal. E no período não chuvoso do Município, parte dos agricultores se dedica à procura das pedras semipreciosas nas minas.

Falar da extração da opala é rememorar as grandes histórias de riqueza e pobreza frequentes nas regiões de extração de minérios. Não são poucos os relatos de pessoas que ficaram ricas da noite para o dia e na mesma rapidez ficaram pobres novamente, bem como a esperança imperiosa de sempre encontrar outra pedra. É o que fala o Sr. Mundote (Entrevista concedida em 2012), proprietário de mina em Pedro II, que define bem a vida e feitos de quem trabalha com garimpo:

> *Garimpeiro pega dinheiro e gasta. Garimpo é terra de gastar dinheiro. Você acha uma pedra hoje, com 100 gramas e vende por R$ 200.000,00. Então, hoje tem o dinheiro e amanhã não tem mais por que sabe que é só cavar e encontrar outra. Então, gasta tudinho. Garimpeiro não junta dinheiro.*

Relembrando de tempos áureos, Sr. Mundote fala da comida de garimpo, acentuando que ela precisa ser forte, que dê sustança, expressões comuns para denominar as comidas à base de milho, gordura de porco e tutano de boi.

> *No garimpo a comida é a melhor. Tudo é de gado, tutano de gado; pirão de milho; rapadura com fartura e farinha; pirão de milho feito com massa de milho e caldo de carne; só gordura do tutano de carne que a gente bate e come.*

As agradáveis lembranças da comida gordurosa deixam Sr. Mundote animado, afirmando que não mudou sua alimentação e que ainda hoje come arroz feito na gordura de porco, tutano de boi e rapadura, diariamente, pois, para ele, esses alimentos da terra é que mantêm sua saúde intacta. Orgulha-se de nunca ter necessitado consultar um médico ou sequer ter se sentido doente. Para ele o segredo é a alimentação livre de produtos químicos.

> *A minha mesa é diferente do pessoal daqui de casa. Todo mundo tem um colesterol, essas doenças. Eu não tenho doença nenhuma. Até hoje, nunca tirei nem pressão eu sou "extra"! Meus filhos dizem que sou "extra"! Dez ou onze horas da noite eu vou comer coalhada, eu pego rapadura e coloco dentro, mexo e como. E eles dizem: papai, isso não é hora não. Eu digo: meu filho, é hora, sim, se estou comendo, é hora. A gente, no interior, pode durar muito. Toda comida que você come fora, toda coisa tem produto químico. E produto químico é para matar, minha filha, você vê, eu não tomo Coca-Cola por preço nenhum no mundo. Num como galeto por preço nenhum no mundo. Só se eu quisesse virar mulher porque só tem hormônio. Como eu quero ser homem ainda, não como galeto, só como galinha caipira.*

Nessa realidade, os moradores descrevem as comidas tradicionais da região, com destaque para o pão de milho, a galinha caipira e a leitoa assada na brasa. Na fala dos moradores, a recorrência foi à leitoa assada no forno de brasa, antes comida das festas mais importantes da cidade, hoje comida rara de fim de semana. Como acentua o agricultor Raimundo Nonato (Entrevista concedida em 2012) *"dia de festa era a leitoa assada, capão, essas coisas toda, que não se come todo dia"*. A leitoa é assada em forno à brasa. Depois de temperada com sal e pimenta, coloca-se no forno, para assar, e demora-se muito até ficar pronta. Por isso, torna-se raro os moradores ainda fazerem para suas famílias esse representativo prato. Assim, eles pagam para assar nos fornos de algumas pessoas, levam a leitoa deles temperada apenas para assar. São poucos os moradores da cidade que ainda têm no seu quintal o forno de brasa.



Figura 01- Forno de brasa, Município de Pedro II, 2012.
Fonte: arquivo pessoal da pesquisadora.

O Município passa, entretanto, pela influência direta da inserção de outros alimentos ditos "sofisticados" no seu cotidiano. Os moradores mais antigos se ressentem com o gosto alimentar das novas gerações, que gostam mais das comidas das churrascarias do que das de suas casas, e não comem com tanto gosto a galinha caipira e as comidas ditas de sustança.

> *Meus netos só querem comer da churrascaria, essas comidas como pizza, filé a parmegiano. No almoço, eles comem qualquer coisa, mas o jantar é nas churrascarias. (Dona. Inês; Entrevista concedida em 2012).*

Essas relações com a comida, com a sobrevivência e o gosto alimentar dos mais jovens, indicam configurações de grupo e relações sociais com o alimento. As comidas características do Município representam para os jovens uma prática alimentar que não querem seguir. Assim, o discurso das pessoas acima de 50 anos, sobre comida e alimento, é marcado pela saudade, de um lugar e de formas de comensalidade que não mais existem. Mesmo quando abrem a porta da sua casa para o mundo, nas festas regionais, a comida é baseada naquilo que se pensa sobre o outro e não na identidade do lugar. O alimento é assim descrito como importante fator de distinção social.

Os moradores entrevistados, cientes dessas modificações do gosto, ressaltam que, no Festival de Inverno, que acontece anualmente, "comidinhas" que colocam para vender não são as mesmas que eles consomem no seu cotidiano. Precisa ser acrescentada a lasanha, o bolo de chocolate o creme de galinha para atrair a atenção dos turistas que estão na cidade por causa do Festival, evidenciando que o público desse festival não vai à cidade em busca da apreciação da gastronomia regional e local. Persiste somente a leitoa assada, com arroz e

creme de galinha para fazer uma versão pedrossegundense do arrumadinho, como nos relata Maria Serrati, proprietária de um pequeno restaurante local que vende comidas típicas.

> *Na época do Festival todo mundo vende. Temos uma clientela boa. No Festival, não vendemos a mesma coisa: vendemos lasanha, torta de frango, bolo de chocolate, arrumadinho que acompanha farofa, Maria Isabe*[3]*l, leitoa desfiada e frango. Desfia eles e monta o pratinho que se chama arrumadinho.*

Em relação aos doces, esses são uma constante na lembrança e no dia a dia dos moradores. Foram muito citados nas falas dos entrevistados, em especial os doces feitos da casca de frutas, como a laranja- da- terra e o limão. Segundo Dona Inês, moradora e professora aposentada da cidade, o doce da casca da laranja da terra é feito assim: *"Você pega a laranja rala, tira aquela capinha; corta assim; tira a casca e coloca de molho durante três dias; todo dia muda água. Aferventa e cozinha na água do açúcar. Fica uma maravilha!".* Foram citados ainda o doce de mamão com coco, goiaba, caju e banana.



Figura 02 - Doce da casca da laranja-da-terra. Município de Pedro II, 2012.
Fonte: arquivo pessoal da pesquisadora.

Dona Inês também relatou o modo de fazer o doce de banana em massa, que é o mesmo utilizado para fazer o de batata.

[3] Maria Isabel é a designação de uma preparação gastronômica consumida no Piauí e no Ceará e tem como insumos básicos, arroz e carne de sol.

> *Para mim o doce que mais gosto é de banana em massa. Você pega a banana corta e coloca para cozinhar. Depois, amassa bem, coloca açúcar e vai mexendo. Ele fica bem coradinho. Ele corta e parece assim queijo. O nome do doce é banana em massa. Aquela banana casca grossa, aquela grande. E tem também a banana em calda: você corta as rodelinhas bota para cozinhar na água de açúcar até engrossar; fica coradinha, bem gostosa. Tem doce de caju, de batata em massa. O da batata em massa é feito do mesmo jeito: bota para cozinhar para engrossar junto com o açúcar. E tem o de batata com abacaxi. São todos doces de Pedro II.*

Os doces são das frutas às quais a população da região tem mais acesso: banana, goiaba, caju, laranja e limão.

Assim como na relação com os doces há uma saudade, na fala dos entrevistados resta claro o saudosismo de Pedro II também em relação ao "de antigamente", às comidas "fortes" e de sustança, que por muitas gerações alimentaram os pedrossegundense.

Hoje esses saudosos têm que enfrentar um desafio de mudanças nas práticas alimentares, notadamente com as novas gerações, porque filhos e netos preferem a comida de "cidade grande", como as massas, as lasanhas e o filé à *parmegiana.* As comidas classificadas por eles como originais estão sendo reinventadas, acrescentando novos cheiros e valores.

Para os habitantes nativos mais antigos está sendo difícil aceitar toda essa mudança. Até quando a leitoa assada na brasa persistirá como a comida dos fins de semanas? Ou será substituída por outra preparação ou será reinventada? Esses questionamentos decorrem da consideração de que "cada tradição é o fruto - sempre provisório - de uma série de inovações e das adaptações que estas provocam na cultura que as escolheu." (MONTANARI, 2009, p.12). Ante esse desafio geracional, emerge a relevância de se registrar, com amparo nos relatos dos entrevistados, parte de sua memória alimentar e gustativa, muito bem guardada em suas mentes e saudosamente relatada.

A comida é um marco que ajuda na elaboração coletiva da identidade de grupos sociais, de um povo, nos quais se enquadram as novas gerações. Os jovens veem a comida como um elemento crucial de definição das suas identidades, principalmente na adolescência, que marca um período de busca de aceitação, de pertença a determinados grupos influenciados pelos meios de comunicação, pelas modas alimentares e formas corporais. Formam um grupo que sonha com um tipo de vida diferente daquela de seus pais e avós. Sonham com a cidade grande. Esses sonhos são marcados por outras maneiras de se alimentar, por outras comidas.

> Dado el significado simbólico de los alimentos es fácil, pues, identificar las personas segúnlo que comen; delmismo modo que las personas ellasmismas, se identifican o (se construyen) mediante la comida [...] mediante determinados usos y preferencias alimentarias, um individuo se identifica com um determinado grupo social, étnico o de edad [...] como se ve, compartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un certo sentido de pertencia y de identidad. (CONTRERAS; ARNÁIZ, 2005, p.89).

Essas formas locais de conceber o alimento e a comida poderiam constituir balizas na indução de políticas sociais que fortaleceriam o vínculo entre história e cultura, alimento e saúde, práticas alimentares, produção agrícola local e segurança alimentar e nutricional. A evidência está na disponibilidade de alimentos durante o Festival de Inverno que acontece na cidade. É o evento emblemático, que provoca a vinda de muitas pessoas a Pedro II; contudo, não se aproxima da cultura alimentar local.

Assim, a população pedrosegundense não tem nesse evento a valorização cultural das suas raízes e dos seus modos de vida, pelo menos no tocante à alimentação. Tentam, a todo custo, reproduzir a vida da cidade grande para que os seus turistas não se sintam fora de casa. Investem em comidas diferentes das que formam seu patrimônio alimentar, para mostrar seu potencial de agradar as pessoas de fora, demonstrar que também utilizam esses alimentos e que não são alheios ao seu cotidiano. Isso reflete diretamente na autoestima social dos seus moradores.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreender os hábitos alimentares da região de Pedro II e, assim, destacar os alimentos considerados tradicionais pela sua população, foi o principal objetivo do estudo ora relatado.

Considera-se que os hábitos alimentares da região estão relacionados com a história do Piauí e com o Município em foco. O Piauí foi colonizado do interior para o litoral, com base na expansão da agropecuária. Sendo assim, a carne de boi se destacou em termos de classificação social dos alimentos, bem como se valorizou a figura emblemática do vaqueiro. Por ser uma região do semiárido, sobressaíram-se técnicas de sobrevivência e, dessa forma, de maneiras peculiares de preparação e de conservação dos alimentos.

As comidas possuem estreita relação com trabalhos desenvolvidos pelos nativos e com a disponibilidade de gêneros alimentícios, seja de origem vegetal ou animal. Comida de sustança remete, na memória dos entrevistados, ao trabalho árduo na agricultura, nas roças, à

lida diária de campear o gado, pois o Município ainda está centrado economicamente na agricultura e na pecuária. Pensar comida também remeteu ao labor no garimpo de opala, onde ocorre trabalho árduo, intenso, que exige do garimpeiro muita energia e força, que devem ser garantidas por comidas fortes e calóricas, bem representadas pelo emblemático tutano de boi.

Os doces são como um "oásis", para amenizar, adoçar a vida dura e trabalhadora destes cidadãos, que falam com orgulho das suas preparações com açúcar.

Com apoio nos relatos, foi possível constatar a necessidade de investimento em ações de valorização cultural das práticas alimentares locais, como forma de garantir minimamente a continuidade da tradição alimentar, que é tão valorizada e tão carinhosamente guardada na memória da geração de idosos. Investimento na escuta da voz dessas pessoas em busca da mediação dos saberes e práticas alimentares locais, considerando as mudanças recentes no gosto alimentar dos jovens e a possibilidade de interesse dos visitantes do Festival de Inverno; enfim, articular a voz e os saberes da população mais idosa com os anseios dos jovens e a vontade de experimentar o diferente dos turistas, tendo em vista enfrentar as mudanças alimentares demandadas pela contemporaneidade, sem perder o vínculo com o tradicional. O diálogo, às vezes conflituoso de gerações sobre as comidas tradicionais, pode favorecer ações de valorização da tradição.

Uma ação de destaque para o Projeto ALINE, que poderia se buscar pôr em prática é o envolvimento da escola – alunos, professores, gestores, com a cultura alimentar da região, com suporte na inclusão dos alimentos tradicionais no programa de alimentação escolar do Município; seria fazer da hora da merenda uma oportunidade de valorizar a cultura e (re) viver as memórias alimentares de seus antepassados. Encoraja-se, assim, o desenvolvimento local, valorizando práticas de produção artesanal e incentivando o crescimento econômico regional. Desse modo, devem-se apresentar ações que possam ajudar aos jovens traçar um caminho próspero no seu lugar de origem.

Constatou-se ainda, a diversidade alimentar com amparo nos relatos. O Município é rico em termos de variedade de alimentos, de formas de preparação específicas das suas comidas, bem como de histórias de carência e de abundância alimentar próprias do sertão nordestino.

Por fim, espera-se que este artigo contribua para o registro e valorização de saberes práticos da população de Pedro II concernentes à alimentação.

5 REFERÊNCIAS

BEZERRA, José Arimatea Barros. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. **Educ Debate**. 2006; 28(51/5):86-93.

CONTRERAS, Jesús; ARNÁIZ, Mabel Garcia. **Alimentación y cultura.** Perspectivas antropológicas. Barcelona: Editora Ariel S.A, 2005.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L. MAYOL, P. **A invenção do cotidiano-2:** morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1989.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010.** Brasília, DF: IBGE, 2011.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação:** Diálogos Latino-Americanos. Porto Alegre: UFRGS, 2012.

MINTZ. Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** vol.16 no. 47. São Paulo. Outubro 2001, p. 31-42.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

SANTOS, Carlos R. A. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba, PR: Juruá, 2007.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: História Oral. 3. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1988.

Recebido em maio de 2014
Aprovado em agosto de 2014