



VI Simpósio Nacional de HISTÓRIA CULTURAL

Escritas da História: Ver - Sentir - Narrar

“ISSO É COMIDA DE POBRE!”: COMPORTAMENTO ALIMENTAR COMO SÍMBOLO DE DISTINÇÃO SOCIAL NAS CIDADES PIAUIENSES NA CONTEMPORANEIDADE

Samara Mendes Araújo Silva^{*}

Fauston Negreiros^{**}

1

Todas as ações humanas contêm em seu bojo significados históricos e socialmente construídos. A alimentação de um povo comporta diversas formas de sociabilidades e permite embasar reflexões sobre as transformações, por isto a História a partir da análise desta questão pode oferecer suportes para a compreensão analítico-descritiva dos fenômenos sócio-históricos da humanidade.

É por este campo de estudo específico da História, apoiados nos fundamentos da História Cultural e da História Oral, acrescidos de autores da área de História e Cultura da Alimentação, tais como Santos (2005) Armesto (2010), Montanari (2003, 2008), Carneiro (2005) que propomos neste discutir como algumas comidas típicas do Piauí na contemporaneidade sofreram a reconstrução de seus significados sócio-culturais ao longo das últimas décadas do século XX e neste início de século,

* 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

** Graduado em Psicologia. Mestre e Doutor em Educação. Professor da Universidade Federal do Piauí (UFPI). Email: faustonnegreiros@msn.com

principalmente em função dos deslocamentos contínuos de pessoas e informações entre os espaços citadinos e rurais, a ponto de provocarem alterações no comportamento alimentar nas cidades piauienses, uma destas foi que o consumo de determinados pratos típicos, por exemplo, carne de porco com fava, passou a simbolizar distinção social entre os moradores “ricos” e “pobres”, ou entre os da área urbana e área rural, ao ponto de pessoas utilizar a expressão “isso é comida de pobre!” para qualificar esta comida.

HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO: A COMIDA COMO ATO CULTURAL E PATRIMONIAL

As ações humanas comportam um significado histórico que traduzem realidades e códigos culturais, as quais comportam valores sociais e culturais constituídos por determinado grupamento social. E neste esteio estão os processos alimentares, embora podendo se alimentar considerando exclusivamente o aspecto nutricional, “na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza” (MONTANARI, 2008, p.15), enfim tomando por fator determinante a cultura.

Portanto, “nenhuma comida é neutra” (SANTOS, 2012), é um ato patrimonial, e por isto comporta em si símbolos e valores culturais e sociais, traduz realidades e códigos comportamentais. Considerando estes meandros da realidade humana, a História e Cultura da Alimentação se constituiu enquanto campo de investigação e estudos específico, contudo, estabelece um diálogo multi, interdisciplinar e transdisciplinar com diferentes áreas de saber para compreender a comida e as práticas alimentares, posto que estas são “como espelhos de uma época e que marcaram uma época” (SANTOS, 2002, p.13) e o estudo do

costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte de gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. (CARNEIRO, 2005, p. 12)

Nesta perspectiva histórica temos de buscar compreender o ato alimentar e as práticas inerentes a este como sendo atos que extrapolam o aspecto biológico-nutricional. Estudar a comida implica buscar compreender os aspectos sociais, culturais, históricos, religiosos, éticos, identitários, econômicos, políticos, sentimentos, emoção, 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.

a História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento a mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais, ao sabor dos processos sociais. (SANTOS, 2005, p. 20-21)

Buscar compreender a formação sócio-histórica e cultural do Estado do Piauí a partir da História e Cultura da Alimentação é nos propor ir além da percepção econômico-político que comumente se pratica na historiografia local, inserindo nesta análise os aspectos sócio-culturais, percebendo assim que a cultura piauiense 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).

O “olhar” da alimentação permite que ao observarem-se as estratégias adotadas pelos colonos, onde figura a criação extensiva de gado vacum que possibilitou o desbravamento das terras e 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. Possa-se perceber, neste contexto que as fazendas se tornaram não apenas a unidade produtiva do ponto de vista material e econômico, mas também passaram a conjugar as funções sociais, políticas e culturais.

E, 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 estendem 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.

A sociedade piauiense mantém e reinventa, ainda na contemporaneidade, práticas formatadas no cotidiano pecuarista – a qual se denominou de cultura vaqueira – e que os vaqueiros (figura de importância econômica, social, política e cultural no período áureo da pecuária extensiva nordestina) “não são figuras distantes, sequer saíram inteiramente da cena” (DOMINGOS NETO, 2010, p. 26), ao contrário, são justamente seus herdeiros (diretos ou indiretos, consangüíneos ou por afinidade) que reconstroem e resignificam as ações e modos de agir de seus antepassados presentificando práticas culturais e sociais, inclusas nestas, estão as alimentares. (SILVA, 2010, p.03)

Tal situação se justifica 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.

Ou seja, pelas práticas alimentares é possível denotar que no Piauí as fronteiras entre os espaços rurais e urbanos não estão bem definidas, e estes mundos sociais ainda convivem de forma justapostos. Uma vez que os sujeitos sociais pertencentes ao primeiro migrou recentemente para o segundo e, mesmo quando isto não acontece, aquele que reside há mais tempo na área urbano em virtude dos traços culturais impresso, por conta de suas tradições familiares, não rompe em definitivo os vínculos com mundo rural, e dentre estes, um dos mais perceptíveis e continuamente reiterado e ressignificado é o alimentar.

PRÁTICAS ALIMENTARES NORDESTINAS: ESTUDO SOBRE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS ESTADOS DO CEARÁ E PIAUÍ

O tema da Segurança Alimentar e Nutricional tem ganho destaque em vários setores do cenário nacional brasileiro, seja porque o país institucionalmente assume progressivamente a consciência de que é preciso conhecer para transformar e de fato assegurar de modo a responsabilidade a alimentação enquanto direito básico do cidadão, ou seja porque com a ampliação do acesso as informações as pessoas (organizadamente ou não) passaram a reivindicar seus direitos e exigem que o Estado assuma os deveres legais.

O Grupo de Estudos e Pesquisas **AgostoS** – Alimentação, Gostos e Saberes da Linha de Pesquisa Educação, Currículo e Ensino do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Ceará foi engendrado neste contexto. Surgiu sob a coordenação do professor doutor José Arimatea Barros Bezerra, com o intuito de agregar reflexões acadêmico-profissionais interdisciplinares sob o enfoque da Educação e produzir estudos sobre a gênese do saber e a cultura da alimentação e nutrição no Brasil, em especial na região Nordeste.

Resultante dos empreendimentos reflexivo-investigativo dos integrantes do Grupo **AgostoS** foram produzidos dissertações de mestrado, teses de doutorado, artigos científicos publicados em periódicos e anais de eventos científicos sobre a temática pertinente a Educação e Alimentação, além da participação de seus integrantes em eventos científicos.

O certo é que a temática está exigindo esforços legais e estudos de todas as áreas de saber, e o Grupo **AgostoS**, por possuir em seus quadros profissionais com mais diferentes formações profissionais e todos convergirem e se motivarem a compreender o fenômeno da cultura alimentar em nossa região geográfica, se propôs a realizar no âmbito desta pesquisa “estudos etnográficos de resgate dos alimentos tradicionais da região Nordeste do país”, mais especificamente nos estados do Ceará e Piauí” identificando “aqueles que possam ser apropriados em suas formas tradicionais, como instrumentos indutores de fortalecimento da agricultura familiar, que possam gerar renda em função de sua inserção em políticas públicas de alimentação e nutrição, notadamente no Programa Nacional de Alimentação Escolar” e, para tanto, conta, desde

2010, com financiamento do MCT/CNPQ para desenvolver pesquisa sobre a biodiversidade alimentar dos estados do Ceará e Piauí.

Nesta pesquisa identificaram-se no Piauí algumas comidas típicas, bem como a reconstrução de seus significados sócio-culturais ao longo das últimas décadas do século XX e neste início de século. Dentre outras constatações, em relação a estas comidas verificou-se, ainda, que algumas além de sofrer a alteração no modo de preparo e consumo, também tiveram ressignificadas seu valor sócio-cultural ao longo do último século, principalmente em função dos deslocamentos contínuos de pessoas e informações entre os espaços citadinos e rurais.

Neste contexto foram identificadas dentre outras comidas, a cajuína¹ que passou a representar a identidade local, sendo símbolo da piauiensidade. A galinha ao molho pardo com pirão de parida que comida consumida apenas por pessoas com saúde debilitada passou ser prato típico do Estado. Enquanto a carne de porco com fava consumida em larga escala pela população da região sul e sudoeste do Piauí, praticamente desapareceu da mesa dos piauienses.

Os pesquisadores do Grupo AgostoS ficaram, então, intrigados com as motivações do “desaparecimento” desta comida da mesa dos piauienses e sem registros escritos, buscamos por meio da perspectiva etnográfica e história oral identificar as transformações no cotidiano que levaram as populações residentes naquelas regiões piauienses a abandonarem o consumo da carne de porco com fava.

COMPORTAMENTO ALIMENTAR: DISTINÇÃO SOCIAL ENTRE OS MORADORES “RICOS” E “POBRES” NAS CIDADES PIAUIENSES NA CONTEMPORANEIDADE

A história da comida e de alguns alimentos, em particular, “é impregnada de simbolismo, de superstições, de tabus, de representações culturais, de símbolos

¹ Cajuína bebida preparada com “água de cajú” ou suco de cajú clarificado, como diz a linguagem da tecnologia agrícola atual. Trata-se de uma bebida típica do Nordeste do Brasil, notadamente dos Estados do Piauí, Ceará e Maranhão. No Piauí seu diferencial reside no fato do processo de produção ainda ser inteiramente artesanal e a receita não incluir adição de açúcares, além da própria frutose natural, contida no suco de caju clarificado, a qual tem o sabor acentuado após o processo de fermentação e cozimento do suco.

metafóricos de todas as religiões.” (SANTOS, 2005, p.17). No Piauí, podemos inserir a fava no grupo de alimento que carrega este estigma de alimento prenhe de simbolismos, cujas implicações destes ultrapassam as fronteiras do cotidiano popular e se inserem e, até mesmo são reproduzidos e reiterados por documentos oficiais. Tal como encontramos em publicação editada pelo Governo do Estado que afirma sobre a cultura da fava no estado do Piauí no ano de 2011 que

esse produto, não obstante a inexpressividade do seu quantitativo produzido em relação ao total da colheita de grãos do Estado é importante como suplemento alimentar das classes de baixa renda, especialmente pelo seu teor nutritivo e tradição no seu consumo. Assim, o total produzido e já colhido alcançou cerca de 1.177 toneladas, o que representa em relação à produção passada acréscimo de 114,3%, ou seja, elevou-se a oferta desse produto em 628 toneladas a serem comercializadas junto aos mercados consumidores da região. (CEPRO, 2011, p.11)

Ou seja, o próprio governo reforça a ideia de que este alimento é uma comida de pobre no estado. Tal conduta do administrador condiz com a afirmação feita por Santos (2005, p.16) onde situa “a revelação da cozinha como um microcosmo da sociedade, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, impregnada de cultura, [...] que possam revelar a estrutura da vida cotidiana a partir do universo da comida.”

Contudo, o que chamou atenção dos pesquisadores do Grupo **AgostoS**, como disse-se anteriormente, é o quase total desaparecimento da comida tradicional carne de porco com fava da mesa dos piauienses. Na busca por este alimento concentrou-se as pesquisas nas cidades de São Raimundo Nonato² e Guaribas³, regiões identificadas como produtoras do grão da fava⁴ no estado.

Inicialmente ao se buscar informações sobre o alimento mencionado obteve-se a negação da população sobre manutenção do consumo deste e até mesmo a extrema

² Aproximadamente 519 km da cidade de Teresina (capital do Piauí).

³ Aproximadamente 641 km da cidade de Teresina (capital do Piauí).

⁴ Também conhecida como feijão-fava ou feijão-de-lima. Nome científico *Phaseolus lunatus L*. Pode ser utilizado como adubo verde ou proteção do solo. Os EUA figuram como grandes produtores e consumidores deste alimento, onde há consumo na forma de grãos em conserva, enlatados e congelados. No Brasil é consumido maduro, seco e cozido. A região Nordeste se destaca na produção, o maior produtor é a Paraíba, seguida pelo Rio Grande do Norte, Ceará e Pernambuco.

recusa da para a preparação demonstrativa para registro da receita, como registramos na fala de dona Vicenza.

Oxi, porque num é uma coisa pra gente, é uma comida selvagem, pra bicho, num é pra gente não!
[Ao mesmo tempo em que faz o relato, Dona Vicenza cospe no chão, fazendo uma mímica facial de asco com aquilo que diz...]
Oh, é uma coisa nojenta ... eu num quero nem que você diga pro povo da minha cidade lá [Guaribas] que eu tô fazendo essas coisas aqui [São Raimundo Nonato, cidade circunvizinha, na qual a entrevistada reside atualmente], porque ninguém mais cozinha isso lá nas Guaribas. (2011)

A fala de dona Vicenza revela que o Carneiro (2005) explicita sobre aspectos da cultura quando estes estão tão entranhados nas práticas cotidianas de um indivíduo que apenas a cumpre como um “preceito inquestionável”, quer porque não consegue questioná-lo quer por não saber fazê-lo.

Porém a conversa com dona Vicenza nos revelou bem mais sobre a comida em questão, quando lhe perguntado porque não era comida de gente sua resposta foi:

É uma comida que os médicos já disseram que num prestam, que tem o verme do porco... E ainda dá muito trabalho pra plantar, pra colher e demora demais pra cozinhar... Hoje em dia ninguém planta mais lá nas Guaribas, e é porque era só o que a gente comia quando era menino... Se você for lá perguntar os moradores, ninguém vai querer falar com você de fava... Até o porco o pessoal tem vergonha de dizer que come... Vai ter gente que vai dizer que é comida de gente porca, de bicho. (VICENZA, 2011)

Esta fala traduz os discursos médicos que se impregnam nos espaços urbanos e tentam ordená-los de forma mais veemente desde o século XVIII, e

os alimentos sempre foram relacionados com a saúde, não apenas porque a sua abundancia ou escassez colocam em questão a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de dieta e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude diante da comida. (CARNEIRO, 2005, p.73)

Nesta situação, o consumo da carne de porco in-natura é considerado “perigoso” por ser agente transmissor da cisticercose. E dizer que gosta da carne de porco naquelas cidades, segundo dona Vicenza, ninguém vai dizer, “porque senão você vai pensar que eu sou suja, que gosto de porqueira ...” (VICENZA, 2011)

Na pesquisa, por meio da História Oral, conseguiu identificar que apesar de ser a região produtora da fava no estado, o grão não parecer ser uma cultura originária da região. Conforme explicou seu Francisco⁵.

A fava já foi já com bem “periúdo”, e já tinha meus 20 e poucos anos... É que veio a fava, trazido do Maranhão, comprada pra fazer, servir como alimentação e a gente plantou e deu uma boa renda viu. Eu cheguei a plantar um pouco e colhia até 32 sacas viu. Sem gastar dinheiro, só eu e a minha família... A fava num era bom, era difícil o acesso pra fazer a colheita, e uma baixa renda, o dinheiro era muito pouco.

A fava num tem tanto retorno não... é porque a luta é muito pesada viu... é porque o feijão a gente colhe as bagem e bate na máquina. E a fava o pessoal puxa nas rama e não pode bater na máquina. É difícil. É só se fosse colhida, que nem o feijão. Mas pra dar um andamento a pessoa puxava as rama e depois batia. É difícil pra tratar... A planta nem tanto, o ruim é a colheita, viu. Quando o cabra ia pras cidade maior e via os outro plantar feijão fica era besta com tanta facilidade, e depois vinha e dizia pra muié, que ficava em casa esperando com fome... Plantar é a mesma coisa que nem o feijão, o milho, não tem diferença, agora a colheita é mais difícil, é um pouco “dependiosa”.

Olha naquele tempo o pessoal dero fê de plantar fava no lugar de feijão e sempre era o fluxo naquela época viu. Aí depois “diminuiro”, o pessoal afastaram, e hoje até procuram e num encontram, aí o pessoal começaram a plantar feijão. (2011)

9

Com o fluxo dos homens do campo para a cidade, o consequente aumento do número de mulheres na miséria e a nova dieta dos trabalhadores. MINTZ (2001) afirma que a comida da cidade adquire um significado especial por ser “da cidade”, enquanto que outras comidas perdem atração justamente porque não são “comida da cidade”. Com isso, o autor demonstra que a emigração do trabalho masculino pode alterar a vida rural no âmbito local, e que a comida serve de portadora de significado na medida em que velho e novo, urbano e rural, masculino e feminino, são conjugados.

Outro momento significativo para as mudanças de alguns hábitos e práticas alimentares junto aos grupos sociais, foram a inserção das políticas públicas de benefícios sociais – os de transferência de renda –, e o surgimento das aposentadorias dos trabalhadores rurais. Que implicaram em novas situações de mercado e podem responder pela modificação dos hábitos alimentares. Isto implica que a adoção ou rejeição de novos hábitos será também produto da prática e da experiência dos grupos

⁵ Atualmente seu Francisco tem 58 anos.

sociais, bem como do que significam para eles. Desse modo, é percebido que a inserção de novos produtos alimentícios à mesa das famílias das cidades pesquisadas, como a carne bovina – antes bastante escassa – o macarrão e as verduras, sucedeu conforme variáveis sócio-econômicas através de oportunidades de empregos fixos gerando também mais rendas contínuas, dando subsídios assim a melhores condições de vida e saúde.

Segundo seu João “hoje a comida é de rico: hoje é o feijão, é o óleo, é a carne de gado, porque porco num tem.” (2011) a partir desta fala lembramos das afirmações de Armesto (2010) ao mencionar que

em um momento remoto e não-documentado, quando algumas pessoas começaram a controlar mais recursos alimentícios que as demais, a comida passou a ser um diferenciador social – um significador de classe, uma medida de categoria social. Isso ocorreu bem cedo. [...] A desigualdade está implícita na evolução. Sempre que os restos do hominídeo sobrevivem em quantidades suficientes e em estado de preservação tal que nos permite tirar conclusões sobre eles, existem diferenças nos níveis de nutrição entre os membros daquela que parece ser uma mesma comunidade. [...]. Nos primeiros sistemas humanos de classe que temos conhecimento, comida já desempenhava um papel diferenciador. (p. 161-162)

Porém, nas sociedades pré-históricas a diferenciação social por meio da comida se fazia em função quantidade e não do tipo nem da qualidade do alimento. Estas características só passaram “pelo que tudo indica, as culinárias diferentes para as várias categorias sociais provavelmente só ocorreram mais tarde na história e, até muito pouco tempo atrás, só eram encontradas em algumas partes do mundo.” (ARMESTO, 2010, p. 162)

Nas cidades de Guaribas de São Raimundo Nonato a carne de porco com fava, o prato típico da área rural, embora tenha migrado para o espaço urbano, por não conseguiu (ao contrário de outros que integram a culinária piauiense e têm a mesma origem) estabelecer-se como apreciado, foi banido por trazer em seu bojo o estigma da pobreza. E como, bem lembra Carneiro (2005), o consumo deste ou daquele alimento explicita as fronteiras sociais, pois

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo nos animais a praticam. A diferença é que

atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – [...] –, assim, como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas, etc. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações. (CARNEIRO, 2005, p. 71-72)

Esta distinção entre “comida de rico” e “comida de pobre” é mais um dos estranhamentos peculiares ao processo de migração tardio que se processou no território piauiense e a preservação cultura sertaneja mesclada ao processo de urbanização, onde alguns elementos do mundo rural são “eleitos” como símbolos da identidade local e como tal valorizados e cultuados como a cajuína, maria-izabel e paçoca, outros são ignorados como mungunzá salgado, enquanto outros são rechaçados como é o caso do carne de porco com fava, só para citar exemplos no campo da culinária.

Ao negligenciar traços da cultura e em nome de uma dita vigilância sanitária e regras de higiene pública, tem-se como resultado algumas implicações que de início podemos agrupar três grupos: cultural; social e econômico-político. O primeiro se refere ao desaparecimento de traços da cultura sertaneja, posto que as novas gerações, pelo ritmo de não terão a oportunidade de conhecer e ressignificar este prato típico como fizeram com tantos outros. Quanto a questão social, não se pode continuar reproduzindo que são apenas pessoas de baixa renda que consomem a fava, principalmente em documentos oficiais e que este seria o motivo principal da pequena produção deste grão no Piauí. No setor econômico buscar mais incentivo ao pequeno produtor e órgãos de pesquisa para que possam desenvolver atividades com este tipo de grão.

A constatação nos leva a afirmar que comida é cultura e que a alimentação – extrapola as necessidades biológicas do ser humano – se apresenta ainda como uma necessidade cultural que também comporta distinções sociais, portanto revela as estruturas, tensões e reordenamentos da vida cotidiana dos sujeitos históricos e das configurações sociais.

No caso específico da carne de porco com fava, esta comida típica, explicita por meio das práticas alimentares a distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade, denotando as regras sociais e culturais de uma sociedade marcadamente de origem rural e que ainda preserva estes códigos comportamentais mesmo nos espaços urbanos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARMESTO, Felipe Fernández. **Comida: uma história**. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

BRANDÃO, Tânia Maria Pires. **A elite colonial piauiense: família e poder**. Teresina: Fundação Mons. Chaves, 1995.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. IN: **História – Questões & Debates Revista do Departamento de História da UFPR**. nº 42. Curitiba: Editora da UFPR, 2005. p. 71 – 80.

DIAS, Claudete M. Miranda. **Balaios e bem-te-vis: guerrilha sertaneja**. 2 ed. Teresina: Fundação Mons. Chaves, 2002.

FUNDAÇÃO CEPRO. **Conjuntura Econômica Anual 2011**: boletim analítico semestral – janeiro a junho 2011. Teresina: Fundação CEPRO. 2011.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. Uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16. nº 47, out. 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. 11 – 35.

SILVA, Samara Mendes Araújo. **DO ALTAR AOS QUINTAIS RESIDENCIAIS: as práticas alimentares piauienses na quaresma e na semana santa no século XX**. IN: Anais do V Simpósio Nacional de História Cultural. Brasília (DF): UNB. 2010.

Francisco. Entrevista concedida a Fauston Negreiros em 22 de fevereiro de 2011.

João. Entrevista concedida a Fauston Negreiros em 22 de fevereiro de 2011.

Vicenza. Entrevista concedida a Fauston Negreiros em 22 de fevereiro de 2011.

ANEXO CARNE DE PORCO COM FAVA: RECEITA E PREPARO DE ACORDO COM DONA VICENZA

700g de lombinho de porco; 840g de favas; 65g de chouriço; 65g de chouriço de sangue; 1 ramo com hortelã, coentros, casca da fava (assim, são juntadas as diversas ervas e seguidamente são atadas com uma linha) 1 folha de louro, 2 dentes de alho, sal, pimenta, colorau, azeite.

PREPARAÇÃO:

Comece por temperar o porco de véspera com louro, alho esmagado, sal, pimenta, um pouco de colorau e um pouco de azeite.

Pegue numa frigideira, deite-lhe um pouco de azeite e coloque a carne para fritar.

Quando já estiver quase pronto, deite-lhe os enchidos e frite-os também.

De seguida, pegue numa panela grande e deite-lhe o porco e os enchidos. Cubra com as favas e o ramo de ervas. Junte um copo de água e tempere com sal. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando (sempre com uma colher de pau - e não quando as favas já estiverem muito cozidas, para evitar desfazê-las).

Quando estiver fervendo, controle a água - se necessário deite mais um pouco, para evitar que pegue ao fundo. Já no final da cozedura, prove e retifique o sal, se for preciso.

Sirva as favas polvilhadas com coentros picados e, em volta, disponha os enchidos e a carne.