

QUESTÕES DE IDENTIDADE E DISTINÇÃO SOCIAL ATRAVÉS DO CONSUMO DE CARANGUEJO, PEIXE E CAJU NO LITORAL PIAUIENSE NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX

ISSUES OF IDENTITY AND SOCIAL DISTINCTION THROUGH THE CONSUMPTION OF CRAB, FISH AND CASHEW ON THE COAST OF PIAUÍ IN THE FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY

Marcus Pierre de Carvalho BAPTISTA*

Alcebíades COSTA FILHO**

Francisco de Assis de Sousa NASCIMENTO***

Resumo: Este artigo teve como objetivo refletir sobre hábitos alimentares dos sujeitos que viveram em Parnaíba na primeira metade do século XX e de que forma a comida e o seu modo de preparo suscitou questões de Identidade e Diferença. A metodologia empregada foi a pesquisa bibliográfica a partir de Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014), Certeau, Giard e Mayol (1996), Carneiro (2003) e a documental através de jornais, livros de memória, documentos do poder executivo e crônicas de viajantes. Insere-se ainda a investigação realizada no âmbito da História Cultural, tendo em vista que as análises focaram nos significados que os alimentos e sua preparação tiveram para os grupos sociais no recorte espaço-temporal estabelecido. A pesquisa permitiu entender que o hábito e as diferentes formas de consumir o caranguejo, o peixe e o caju no litoral do Piauí possibilitaram a distinção de grupos sociais, fabricação de identidades culinárias e identificação com o espaço litorâneo.

Palavras-chave: Alimentação, Identidade, Litoral do Piauí, Parnaíba.

Abstract: This article aimed to reflect on the eating habits of the subjects who lived in Parnaíba in the first half of the twentieth century and how the food and the way it was prepared raised questions of Identity and Difference. The methodology used was the bibliographic research from Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014), Certeau, Giard, and Mayol (1996), Carneiro (2003), and the documentary one through newspapers, memory books, documents from the executive power and travelers' chronicles. The investigation carried out is also inserted in the scope of Cultural History, considering that the analyses focused on the meanings of food and its way of preparation for social groups in the space-time cut established. The research allowed understanding that the habit and the different ways of consuming crab, fish, and cashew on the coast of Piauí made it possible to distinguish social groups, to manufacture culinary identities, and to identify with the coastal space.

Keywords: Food, Identity, Piauí's Coast, Parnaíba.

Considerações Iniciais

Estou em São Luís, homem-menino, lutando pela vida, enrijando o corpo no trabalho bruto e fortalecendo a alma no sofrimento, quando recebo uma comprida lata de folha acompanhando uma carta de minha mãe: “Receberás

* Mestre em História do Brasil pela Universidade Federal do Piauí – UFPI. Professor substituto da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) no Centro de Estudos Superiores de Caxias – CESC. E-mail: marcus_pierre@hotmail.com

** Doutor em História pela Universidade Federal Fluminense – UFF. Professor Adjunto, nível II, da UESPI, Campus “Poeta Torquato Neto”, Teresina e do CESC/UEMA. E-mail: alcebiadescf@yahoo.com.br.

*** Doutor em História pela UFF. Pós-doutor em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Professor Associado II da UFPI. E-mail: franciscoufpi@gmail.com.

com esta uma pequena lata de doce de caju, em calda. São os primeiros cajus do teu cajueiro. São deliciosos, e ele te manda lembranças...” Recebendo a carta de minha mãe, choro, sozinho. Choro, pela delicadeza da sua ideia. E choro, sobretudo, com inveja do meu cajueiro. Por que não tivera eu, também, raízes como ele, para me não afastar nunca, jamais, do quintal em que havíamos crescido juntos, da terra em que eu, ignorando que o era, havia sido feliz? (CAMPOS, 2009, p.138)

Na epígrafe de Humberto de Campos¹, ao rememorar o seu Cajueiro, é notória a afetividade que este tem com a árvore frutífera, bem como com os alimentos derivados deste, como o doce de caju. Sua relação com a árvore e com o seu fruto o remetem a uma identificação com a terra, a cidade de Parnaíba, no litoral do Piauí.

A comida, deste modo, torna-se um marcador identitário na medida em que produz significados para os sujeitos no tocante a como estes se percebem no mundo, bem como em relação à camada social em que se encontram inseridos. A alimentação permite ao sujeito a identificação com um espaço específico, considerando, por exemplo, o caso das comidas típicas e os significados e as memórias afetivas² evocadas por estas e, neste sentido, o ato de comer torna-se a reafirmação de uma identidade do sujeito ou do pertencimento deste a uma determinada identidade cultural coletiva.

Para além da questão da Identidade, a alimentação também produz a Diferença. Ao mesmo tempo em que o ato de comer simboliza o pertencimento a uma determinada cultura, também indica a camada social na qual os sujeitos estão inseridos ou não. Desta forma, a comida, os produtos consumidos, os pratos elaborados com esses produtos, os valores que lhes são atribuídos, tanto a nível simbólico como econômico, tornam-se marcadores capazes de produzir afirmações de Identidade e Diferença no decorrer da vida do ser humano e das conjunturas históricas por eles atravessadas.

Seria possível, então, a partir dos conceitos de Identidade e Diferença refletir sobre a alimentação dos sujeitos que viveram na primeira metade do século XX no litoral do Piauí³ e como esta simbolizou afirmações de Identidade e de Diferença para estes? Assim, o objetivo deste artigo é refletir sobre hábitos alimentares das pessoas que viveram particularmente em Parnaíba no período indicado e como a comida suscitou questões de Identidade e Diferença.

A metodologia empregada na elaboração deste artigo constou de pesquisa bibliográfica, buscando compreender o conceito de Identidade e Diferença a luz de Hall (2006), Woodward (2014), Silva (2014) e Bauman (2005), a noção de identidade culinária nos remete a Certeau, Giard e Mayol (1996) e Carneiro (2003), no âmbito da História Cultural. Para compreender o espaço do litoral do Piauí dentro da temporalidade proposta recorreremos às autoras Vieira (2010) e Rego (2010).

As fontes se dividem em três conjuntos. Obras relativas à América portuguesa: Heriarte (1874), Salvador (1627), Sousa (1871) e Vieira (1904), escritas por diferentes sujeitos e diferentes interesses à época da colonização. Os livros de memórias, a exemplo de Humberto de Campos, sujeito que viveu no litoral do Piauí no início do século XX e que registrou suas experiências em “Memórias e Memórias Inacabadas” (2009) e Renato Castelo Branco, parnaibano, que escreveu suas memórias e intitulou “Tomei um ita no Norte” (1981). Outro conjunto de textos, utilizados como fontes, contribuiu para conhecer aspectos do contexto histórico da primeira metade do século XX: Governo do Estado do Piauí (1923), Almanaque da Parnaíba (1944) Almanaque do Cariri (1952) e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (1959). Por fim, se fez uso de pesquisa em jornais como: “Nortista” (1901)⁴, “Monitor” (1910)⁵, “O Aviso” (1910)⁶, “Semana” (1910 – 1911)⁷, e “Diário do Piauí” (1912)⁸, fontes hemerográficas que possibilitassem a compreensão de questões relativas a Parnaíba, incluindo a alimentação.

Desta forma, a partir do desenvolvimento da pesquisa e da construção da narrativa histórica, infere-se que, na primeira metade do século XX, no litoral do Piauí, diversos tipos de alimentos estavam presentes no cotidiano das camadas sociais dominantes e, também, das menos favorecidas. No interior da camada social, a comida assumia diferentes funções dependendo dos contextos vivenciados, a exemplo dos banquetes para homenagear determinadas personalidades em trânsito pela cidade, ou para festejar casamentos, festa de final de ano letivo das crianças das famílias de elite. Refletir sobre a alimentação, então, não envolve ponderar apenas sobre a economia local, mas aos distintos significados produzidos por esta alimentação, como no caso do caranguejo e do caju, as formas como este remetia a Identidade de sujeitos no litoral piauiense no início do século XX, enfatizando tanto questões de Identidade como também de Diferença.

Comer como ostentação das camadas de elite

Por que estudar a alimentação? Os hábitos alimentares possuem uma historicidade? Qual a importância do seu estudo para a humanidade e, particularmente, para a História enquanto ciência? Seria possível refletir sobre estas questões a partir do litoral piauiense na primeira metade do século XX?

A história da alimentação se apresenta ao historiador enquanto uma das diversas possibilidades acerca de como estudar as sociedades humanas no decorrer do tempo e do espaço. Para Carneiro (2003), possibilita refletir sobre as demandas alimentares existentes em diferentes economias e mercados, as formas distintas de produzir, guardar, preservar e

transportar os alimentos, as diferentes maneiras e métodos de preparo, as várias formas de consumir, e como o contexto sócio-histórico influencia na produção de diferença entre pratos comuns no dia a dia e pratos voltados para rituais, além da distinção social decorrente dos gêneros alimentícios, bem como questões relacionadas a saúde e nutrição. Assim,

A história da alimentação abrange, portanto, mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores. (CARNEIRO, 2003, p.9)

Desta maneira, pensar sobre o ato de comer significa ponderar sobre uma das necessidades mais básicas da humanidade, afinal de contas, o ser humano não pode viver sem beber água e sem ingerir alimentos, trata-se de uma necessidade biológica. No entanto, quando se pensa em comer não basta apenas o “querer” ou o “gostar”, deve-se ressaltar que a alimentação também está marcada pelas relações de poder⁹ presentes na sociedade e que estas influenciam nos hábitos alimentares das diferentes camadas sociais que a compõem.

Estas relações de poder, por sua vez, de acordo com Certeau, Giard e Mayol (1996) não se trata apenas de uma questão simbólica e cultural, daquele prato que produz uma identificação por determinados sujeitos em detrimento de outros, mas também àqueles que os indivíduos têm acesso, seja pela existência de provisões ou capacidade de armazenamento, ou mesmo àqueles com preços acessíveis, portanto, possíveis de serem consumidos a preços módicos.

Da mesma maneira o “gostar” não é um dado natural e também está relacionado com os contextos que atravessam a existência do sujeito, com as memórias afetivas que este constrói no decorrer do tempo e dos espaços acessados. Trata-se de uma expressão confusa, “[...] ligado ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, fundado nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança, ou tomados ao avesso pela vontade adulta de livrar-se dele.” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.249).

Isto é, aquilo que o sujeito histórico come não é apenas por querer ou por gostar, mas sim relacionado ao lugar social¹⁰ ocupado por este indivíduo, as relações de poder que o atravessam, bem como a própria história de vida, memória afetiva e as identidades deste, indicando que o ser humano come porque deseja e gosta trata-se de uma “[...] frase que denuncia uma falsa clareza e revela uma simplicidade totalmente enganosa.” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996, p.249). Além disso, deve-se apontar que a culinária também produz identidades regionais e locais, embora também seja utilizada enquanto um marcador de identidades

nacionais¹¹, tendo, desta forma um papel significativo na “[...] constituição de uma identidade cultural.” (CARNEIRO, 2003, p.100).

Deve-se indicar ainda que compreendemos a Identidade enquanto um processo inacabado e que está continuamente em andamento, reconfigurando-se e reformulando-se através do ser e das relações que este estabelece com a sociedade, ou seja, considerando também a forma como o meio social interpela o indivíduo influenciando na construção desta Identidade. Esta Identidade, por sua vez, encontra-se marcada pela Diferença que devem ser percebidas enquanto produções da sociedade e da cultura, sendo que somos “[...] nós que a fabricamos, no contexto de relações culturais e sociais.” (SILVA, 2014, p.76). Identidade e Diferença, desta forma, tornam-se produtos de uma interdependência, no sentido de que uma inexistente sem a outra, isto é, as afirmações de Identidade só possuem significados na medida em que são acompanhadas por afirmações de Diferença, sendo que ambas não podem ser entendidas se as retirarmos dos espaços que lhe deram sentido e significado.

É preciso considerar ainda, a partir de Woodward (2014), que cada cultura produz sistemas classificatórios a partir dos quais dão sentido e significado ao mundo, sendo necessário a existência de símbolos e rituais para a produção da identificação com estas culturas. Neste sentido, a autora aponta que estes rituais poderiam ser basicamente qualquer aspecto presente na vida cotidiana dos sujeitos, indo desde a forma como o sujeito se veste até a preparação de alimentos, a comida propriamente dita. Para a autora, o que dá sentido à essa comida e a insere dentro dos nossos sistemas classificatórios é justamente o ato de transformá-la em um produto comestível. A cozinha, assim, torna-se o meio que permite a mediação entre a cultura, os seres humanos, e a natureza, a comida sendo responsável por possibilitar uma identidade entre o primeiro e o segundo. Desta forma, o que “[...] comemos pode nos dizer muito sobre quem somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmações sobre si próprias. Ela também pode sugerir mudanças ao longo do tempo bem como entre culturas.” (WOODWARD, 2014, p.43)

Assim, a ideia de uma identidade culinária faz parte da experiência do sujeito e esta é marcada pelos diversos elementos que compõem a sociedade, seja através da memória coletiva das camadas sociais que os indivíduos encontram-se inseridos, das relações de poder que permeiam e atravessam estas camadas e indivíduos e que provocam divisões sociais percebidas a partir da alimentação ou até mesmo da capacidade de produzir identidades locais, regionais ou nacionais.

Dito isto, de que maneira podemos refletir sobre uma identidade culinária em Parnaíba no início do período novecentista e como esta remete também a hábitos alimentares das

sociedades indígenas que ali viviam nos séculos anteriores? Seria possível indicar ainda a produção de uma divisão social através desta alimentação? Inicialmente, como era a cidade de Parnaíba neste início de século XX?

Pensar sobre a cidade trata-se de um processo complexo. A cidade abarca uma multiplicidade de experiências, histórias, memórias, identidades, culturas, é algo vivo e em constante transformação em função daqueles que habitam este espaço, principalmente a partir da modernidade¹².

No caso de Parnaíba, no início do período novecentista, tratava-se de uma cidade marcada pelo discurso da modernidade¹³ e assinalada por esta experiência. De acordo com Vieira (2010, p.90), a “[...] cidade de Parnaíba está situada no extremo norte do estado do Piauí, a 345 km da capital Teresina e a poucos quilômetros do mar, à margem direita do rio Igarauçu [...]” e o final do período oitocentista marca um momento que esta se expande e amplia sua importância comercial para o desenvolvimento da economia do estado do Piauí, tendo em vista a exportação do extrativismo vegetal através do rio Parnaíba e que, conseqüentemente, atravessa o município de Parnaíba, ocasionando naquele momento a instalação de grandes casas comerciais.

De acordo com Rego (2010), na segunda metade do século XIX três aspectos eram tidos como essenciais para o progresso da província do Piauí, estes sendo: o desenvolvimento das vias fluviais, particularmente do rio Parnaíba, maior artéria fluvial do Piauí; a construção do porto de mar na vila de Amarração (nunca realizado) e a construção da Estrada de Ferro que conectasse as principais vilas e cidades até o litoral para o escoamento da produção. Estes aspectos eram importantes para a política imperial de desenvolvimento da nação e das províncias a partir de sua inserção no mercado externo através da exportação de matéria-prima. No caso do Piauí, uma economia baseada na pecuária extensiva e na agricultura de subsistência até então se tornavam obstáculos para essa nova política econômica, sendo necessária a criação de ações ou estratégias que contornassem esses problemas. A solução encontrada para dinamizar a produção e facilitar o escoamento utilizando as vias fluviais, principalmente o Parnaíba, foi a transferência da capital do Piauí de Oeiras para a Vila do Poty, posteriormente Teresina, sede da nova capital piauiense.

A mudança da capital tinha por objetivo garantir a integração da província, visto que a nova capital se localizava em uma posição mais centralizada e, ao mesmo tempo, favoreceria o comércio através das vias fluviais, pois esta também se encontrava às margens do rio Parnaíba e do rio Poty. A partir de então um novo modelo comercial toma forma na província piauiense, baseado na navegação dos rios, no extrativismo vegetal e no comércio internacional e este, por

sua vez, ressalta a importância da cidade Parnaíba como um dos grandes centros comerciais piauienses, por estar situada na foz do rio Parnaíba com o Oceano Atlântico e por estar próxima do ancoradouro utilizado enquanto porto em Amarração, servindo de entrada para o “progresso” da província e também de saída para os produtos piauienses. Desta forma, “Parnaíba, principal centro comercial importador e exportador do Piauí, além de propiciar a integração interna da Província, também integrou a Província ao comércio nacional e internacional. Por aí se fazia o escoamento da produção das riquezas do Piauí de forma mais efetiva, rápida, eficiente e barata, e através de Parnaíba viria, do restante do Brasil e do mundo, o progresso” (REGO, 2010, p.79).

Esta conjuntura, ainda segundo Vieira (2010), favoreceu o processo de modernização de seu espaço urbano, tendo reflexos no calçamento das principais vias da cidade, a edificação de casarões e o surgimento de novas casas comerciais. A partir da República, essa modernização se expande, incidindo tanto sobre a paisagem urbana como os aspectos culturais da cidade, fomentando uma preocupação com a educação, com a higienização, com o saneamento e com a própria estética cidadina, sendo necessários projetos de remodelamento urbano e a criação de diretrizes para o comportamento da população a fim de atingir o ideal de uma cidade organizada, formosa e higienizada aos moldes das cidades europeias existentes naquele início de século.

É no interior deste ideário de modernidade, do ser moderno, e das transformações que se apresentam no interior do tecido social, que a cidade de Parnaíba passa a sediar festas e eventos culturais que celebravam aspectos desta vida moderna. É exatamente nestes rituais culturais, ocorridos na cidade na primeira metade do século XX, que podemos observar as relações estabelecidas entre os sujeitos com a comida, tanto no sentido das divisões sociais que ali existiam a partir daquilo que um determinado grupo poderia comer ou não, bem como nas afirmações de identidade produzidas a partir da identificação dos sujeitos com certa comida.

Assim, o ser moderno neste momento não se tratava apenas de frequentar espaços similares aos das elites parisienses ou cariocas, nem de utilizar vestuários parecidos, a exemplo dos trajes de banho utilizados nas praias da vila de Amarração¹⁴, mas também dos alimentos que eram oferecidos e consumidos por estes grupos sociais, principalmente, as elites abastadas que transitavam por estes espaços.

Desta maneira, era comum, nesta primeira metade do século XX, no litoral do Piauí, a realização de festas e banquetes em homenagem a visitantes ilustres, retorno de políticos da região atuando na capital, celebração de casamentos¹⁵, comemoração de final de ano letivo escolar¹⁶, comemoração de aniversários¹⁷ e também batizados¹⁸. Estes banquetes, por sua vez, eram noticiados nos jornais já citados e a partir destas fontes hemerográficas pode-se refletir

um pouco sobre o que as elites abastadas comiam e de que forma estes alimentos representam uma divisão social.

É interessante ressaltar também o destaque dado por alguns dos jornais aos pratos que eram oferecidos nos banquetes, principalmente nos termos colocados pelos periódicos para descrever os banquetes, como “sumptuoso” e “lauto”, ou seja, algo que exigiu uma quantia considerável de dinheiro e, ao mesmo tempo, abundante ou esplêndido, indicando fartura e etiqueta na forma de servir. Percebe-se uma necessidade de não exaltar apenas o que e como estava sendo ofertado, mas também dos valores despendidos na aquisição dos alimentos e, assim, a culinária torna-se um elemento de distinção social e de identificação em Parnaíba.

Sobre esta questão, na edição do dia 20 de abril de 1901 do periódico “Nortista”, em nota intitulada “Coronel João Rosa” tem-se o seguinte:

Na tarde de 16, foi este nosso presado e distinto amigo alvo de grande demonstração de apreço e consideração dada pelo partido Concentração Republicana desta cidade, do qual é representante na Capital do Estado.

Um sumptuoso e lauto banquete foi lhe oferecido no acreditado Hotel Gil, ao qual compareceu grande numero de seus correligionarios e amigos politicos. O Hotel achava-se magnificamente decorado.

A banda de musica dirigida pelo maestro Pedro Braga tocou durante toda a festa.

O cardapio do banquete foi o seguinte:

CARDAPIO
DO
BANQUETE
OFFERECIDO NO HOTEL GIL
AO
ILLUSTRE CORONEL
JOÃO A. ROSA
PELO
Partido Concentração Republicano

Sopa brasileira á Therezina
< de estrelinhas á Parnahiba
Presunto á União
Vatapá á Amarração
Perú cheio á Piracurruca
Carneiro assado á Castello
Lombo cheio á Burity
Costelletas de carneiro á Amarante
Roast-beef á C. Maior
Gallinha guisada á Periphery
Leitão assado á C. Salles
Torta de carneiro á Alto Longal
Peixe de escabeche á Itamaraty
Perú assado á Livramento
Gallinha com ervilhas á Barras
Carneiro estufado á Oeiras
Costelletas de leitão á Valença
Torta de Perú á Jaicós

Leitão com ervilhas á Picos
Perú com ervilhas á Jeromenha
Camarão ensopado á Patrocinio
Torta de ervilhas á Aparecida
Beeff milanez á Gilbués
Gallinha assada á S. Raymundo
Lombo com ervilhas á Floriano
Leitão cheio á P. Alegre
Gallinha molho dourado á Corrente
Torta de caranguejo á S. João
Beefsteaks á Regeneração
Costelletas de vitella á Belém
Peixe assado á S. Filomena
Torta de Camarão á Parnaguá
Carneiro de alfitete á Bom Jesus
Doces, Queijos, Pudins, Fructas.

Vinhos: Bucellas, Clarette, Estacio, Collares, Bordeaux, etc., etc.,
Chá, Chocolate, Café.

Au dessert foram pronunciados os seguintes brindes:

Do coronel Luiz Moraes ao coronel João Rosa offerecendo-lhe o banquete como uma prova de consideração em que é tido nesta cidade pelos seus amigos políticos.

Do coronel João Rosa agradecendo com as seguintes phrases: “Que estava penhorado pela alta prova de apreço e consideração que lhe dava o partido Concentração Republicana, offerecendo-lhe tão lauto e sumptuoso banquete, demonstração superior aos seus merecimentos; [...]

Ao analisar a nota no jornal, é possível perceber justamente como a alimentação, aquilo que uma determinada camada social pode comer e tem acesso, torna-se um aspecto de distinção e identificação desta na sociedade. No dia 16 de abril de 1901, segundo a fonte consultada, foram servidos 34 pratos diferentes no jantar oferecido em homenagem ao Coronel João Rosa pelos correligionários de seu partido em Parnaíba pelo trabalho de representação realizado na capital do estado.

Considerando a quantidade de pratos ofertados, além da variedade destes, e o próprio fato da nota do jornal deixar claro que versava sobre um evento social realizado por um partido, trata-se de um espaço de sociabilidades das elites, portanto, refere-se a alimentos consumidos por essas camadas abastadas em detrimentos daquelas que possuíam menos condições financeiras.

É interessante destacar ainda a presença de alimentos que são típicos da região¹⁹, a exemplo do caranguejo, do vatapá e também dos peixes, e, principalmente, o modo de preparo destes pratos, tendo em vista que a maneira como a comida é preparada é outro aspecto que delimita neste momento aqueles que podem e aqueles que não podem comer o alimento em

questão, ou seja, o “[...] que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.” (CARNEIRO, 2003, p.9).

No caso das sobremesas, o jornal aponta de modo muito genérico, não especifica os ingredientes com que foram exatamente elaborados, se limitando a dizer que havia doces, pudins e frutas para os convidados do evento. Não seria de estranhar, no entanto, se estas guloseimas fossem preparadas com produtos locais, a exemplo do bacuri, abacaxi, laranja, caju e coco, as duas últimas frutas muito comuns no litoral do Piauí²⁰ e que serão servidas em outros banquetes ocorridos também em Parnaíba, na forma de compotas doces.

Sobre os banquetes, outro questionamento que se pode levantar é o porquê de se discriminar prato a prato, inclusive os vinhos que foram consumidos durante a realização da festa. Considerando que o “Nortista” pertencia à família Moraes Correia, tanto que o redator-chefe era Francisco de Moraes Correia²¹, e esta família pertencia a elite da cidade de Parnaíba, muito provavelmente tratava-se de uma maneira dos membros desta elite se apresentarem²² às demais camadas sociais da cidade de Parnaíba, indicando a importância que os alimentos detinham naquela sociedade para inferir não apenas o seu poder aquisitivo, mas também o seu poder simbólico, reafirmando-se perante as demais camadas sociais.

“A alimentação da pobreza”: consumo de caranguejo

Ainda referente aos pratos citados no cardápio do banquete oferecido ao Coronel João Rosa, faz-se necessário destacar o caranguejo, em função da sua especificidade e vinculação com a localidade. O consumo do caranguejo, neste contexto, configura-se enquanto um dos alimentos produtores de uma identidade culinária para os sujeitos que viviam no litoral piauiense, assim como o consumo do caju se refere a práticas de consumo que teriam origem na cultura alimentar dos nativos que ocupavam esta região: os Tremembés, grupo populacional nativo que ocupava originalmente a costa piauiense e cearense, alimentando-se entre outros produtos de ostras, peixes e caranguejos, resultado das atividades essenciais de sustento desse grupo populacional (BRAGA, 2016).

É possível inferir o consumo deste crustáceo pelos Tremembés a partir de documentos produzidos na América Portuguesa, por sujeitos que tiveram contatos com estes grupos nativos, a exemplo do Padre Antônio Vieira, em sua “Relação da Missão da Serra de Ibiapaba”, texto que descreve viagem do Maranhão até a Serra da Ibiapaba, com o intuito de fundar um aldeamento²³ na serra em questão. No litoral, ocorreu o encontro entre o sacerdote e seus acompanhantes com os Tremembés. Em um momento, após a travessia dos lençóis

maranhenses, a farinha de mandioca, o suprimento básico que haviam levado para a viagem terminou, parte do grupo sugere o retorno ao Maranhão. Neste momento

[...] os Padres resolverão que o que se havia de padecer tornando atraz, se padecesse prosseguindo adiante, e animando aos Indios, se fez assim, e se sustentarão todos somente dos carangueijos, com algum peixe que lhes derão os Terembés em dous dos seus magotes que encontrarão. (VIEIRA, 1904, p.101)

No trecho destacado fica claro que os Tremembés supriram o grupo liderado pelo padre Antônio Vieira com caranguejo e peixe, o que confirma vários outros cronistas da América portuguesa que registraram os nativos do litoral que atualmente é o Piauí, mariscando e pescando no mar e nos rios que aí desemboca. Mariscar e pescar eram práticas dos grupos populacionais nativos antes mesmo da ocupação dos portugueses. O certo é que o missionário e aqueles que o acompanhavam foram supridos de mantimentos nessa travessia do atual litoral piauiense, entre a ilha de São Luís e a serra da Ibiapaba.

É fulcral destacar que a prática de mariscar no litoral do atual Piauí consta no “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” de Gabriel Soares de Sousa, quando descreve algumas práticas dos nativos que viviam no rio Grande dos Tapuias (denominação do rio Parnaíba naquela época). Ao descrever a costa do rio Maranhão até o rio Grande, no momento em que este deságua no Oceano Atlântico, diz o seguinte: “No meio e dentro dela se vêm meter no mar o rio Grande dos tapuias, e se navega um grande espaço pela terra adentro e vem de muito longe; o qual se chama dos tapuias por eles virem por ele abaixo em canoas a mariscar ao mar desta baía [...]” (SOUSA, 1871, p.47).

Ainda que o documento trate os nativos como tapuias, forma genérica, supomos que se trata dos Tremembés, visto que nesse período o grupo ocupava o espaço que abrangia terra do atual litoral piauiense e cearense. Embora o ato de mariscar refira-se a catar mariscos e o caranguejo seja um crustáceo, na época de produção deste documento a cata do caranguejo incluía-se neste ato de mariscar. Ao tratar sobre as práticas dos Tupinambás que viviam entre o rio São Francisco até Sergipe, Gabriel de Sousa afirma: “A este rio vem o gentio tupinambá mariscar, por achar por aqueles arrecifes muitos polvos, lagostins e caranguejos [...]” (SOUSA, 1871, p.66).

Além disso, no início do século XXI, em entrevistas realizadas com Tremembés no litoral do Piauí e Ceará, Borges (2006) percebeu em vários depoimentos a importância do consumo de “marisco”, e relacionam por exemplo caranguejo, siri, ostras, peixes, dentre outros. Através da tradição oral, os sujeitos apontam estes hábitos alimentares presentes entre os seus

antepassados, chegando a inferir que o caranguejo era comida de índio, e apontando como esta identidade culinária se faz presente entre estes até o início deste século.

Desta maneira, é inegável que o caranguejo aparece enquanto alimento no litoral do Piauí, considerando que este já era consumido anteriormente pelos Tremembés²⁴ e, ainda hoje é “comida de índio”, na lembrança destes grupos indígenas. Admite-se também que foi hábito alimentar incorporado pelos grupos populacionais dessa região litorânea durante os séculos XVIII e XIX. Assim, no início do século XX, o consumo deste crustáceo por parte das camadas abastadas ocorre como prática disseminada por todo o litoral entre as diversas camadas sociais, agora, através da cata dos “caranguejeiros”²⁵, na sua maioria, executada por integrantes das camadas populares de Parnaíba, para citar a cidade de maior importância econômica do litoral do Piauí.

A prática de catar caranguejos, segundo Braga (2016, p.53) “[...] consiste em acordar cedo, fazer longas viagens em pequenas embarcações até chegar aos mangues. Durante horas permanecem em contato simbiótico com a natureza no intuito de extrair o crustáceo e, conseqüentemente, prover a família.” Desta forma, embora não dispondo de fontes suficientes que possibilitem a reflexão sobre o consumo de caranguejo no litoral piauiense entre os séculos XVII e XX, é clara a menção do consumo do crustáceo nos dois séculos citados, presumimos deste modo que fossem consumidos também nos séculos XVIII e XIX.

O caranguejo, comumente consumido pelos grupos populacionais nativos e depois pelas camadas populares, a partir do cozimento na água e sal, aparece no cardápio de banquetes da elite parnaibana na forma de torta e, neste caso, talvez possamos inferir justamente como o modo de preparo remonta a questão da distinção social e identificação com determinado grupo, no sentido de que enquanto as elites consomem o caranguejo servido em uma torta, muito provavelmente com a carne retirada das patas, região com concentração, em geral, as camadas populares consumiam apenas cozidos, sem o preparo de pratos mais sofisticados.

Além disso, outro ponto que é possível refletir a partir do consumo de caranguejo refere-se à identidade culinária, ou seja, ao sentimento de pertencimento à região litorânea, no caso a Parnaíba. Na edição do dia 14 de novembro de 1912 do “Diário do Piauí” em nota intitulada “Parnaíba”, um sujeito com as iniciais de L. F. C²⁶, ao relatar a cidade de Parnaíba e um pouco dos costumes de seus habitantes, diz o seguinte: “[...] assim como o caranguejo e a maré, um dos mais solenes atestados do seu progresso e desenvolvimento.” Mesmo que não saibamos se o escritor da crônica é parnaibano, ainda assim é relevante a associação feita entre o crustáceo e cidade, não apenas no sentido de projetar uma Identidade²⁷ sobre esta, mas também de atrelar o consumo e produção do caranguejo ao “progresso” e “desenvolvimento” da localidade.

Deve-se destacar também que o “Eu” pode contestar essa identidade atribuída a si e no caso em questão é exatamente o que se pode perceber também a partir do “Diário do Piauí”, apenas algumas edições depois no dia 20 de novembro de 1912, em resposta a crônica de L. F. C., particularmente a questão do caranguejo, outro autor de iniciais L. C.²⁸, diz o seguinte: “Também nunca ouvi lá proclamar que o caranguejo, que não é animal doméstico, ou a maré, cujo fluxo e refluxo não depende do querer e da ação dos homens sejam ali apresentados como atestados do seu progresso e desenvolvimento.”

Como se observa, o caranguejo produzia conflitos e dicotomias ao se pensar a questão de uma identidade culinária. Mesmo que a crônica o relacione com uma ideia de “progresso” e “desenvolvimento”²⁹, algo bastante curioso, uma vez que também a imagem do caranguejo pode se relacionar com o lamaçal do mangue, e também enquanto algo característico de Parnaíba, desta forma, constituinte de sua identidade, não é assim que o outro L. C., tendo morado em Parnaíba por algum tempo, interpretou, afirmando justamente o desconhecimento dessa identificação por parte dos parnaibanos com o caranguejo, especialmente enquanto um sinônimo de “progresso” e “desenvolvimento”.

Consumo de peixe

O peixe é outro produto presente no banquete discriminado na edição do dia 20 de abril de 1901 no periódico “Nortista”. Embora a notícia do jornal não especifique qual o tipo de peixe que foi preparado, se era de água doce ou salgada, o que também seria relevante, visto que cada peixe possui um valor diferente no mercado, mas é o modo de preparar o peixe que manifesta distinção social e identificação produzida a partir dos alimentos e do consumo destes pelas diferentes camadas sociais presentes no litoral do Piauí no início do período novecentista.

Segundo Rego (2010), é interessante apontar que o peixe em conserva é um, dentre os diversos produtos importados por Parnaíba no mercado estrangeiro, na primeira metade do século passado. Desta forma, podemos inferir que, embora houvesse uma produção local de peixes através da atuação dos pescadores (pesca marítima ou fluvial ou lacustre), as elites parnaibanas tinham uma opção a mais de adquirir o produto através da importação, cuja aquisição não abrangia as camadas mais baixas da sociedade. Mesmo não encontrando informações sobre o tipo de peixe importado, nem mesmo sobre o pescado local colocado para comercialização, possivelmente o peixe importado não era encontrado no litoral piauiense.

Além disso, um conjunto de textos como: “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” de Gabriel Soares de Sousa, “Descrição do Maranhão, Pará etc.” de Mauricio de Heriarte, “Cronologia Histórica do Estado do Piauí” de F.A. Pereira e a “Enciclopédia dos Municípios

Brasileiros” publicação do IBGE, abordam a atividade da pesca por parte dos nativos a época da ocupação portuguesa; bem como a continuidade desta prática através dos pescadores, habitantes do litoral nas localidades de Parnaíba e Vila de Amarração (atualmente Luís Correia). Os jornais de época também confirmam o comércio de peixe, mas não indicam os nomes daqueles comercializados no litoral no início do século XX.

E por que o consumo do peixe e, principalmente, o seu modo de preparo se torna relevante neste contexto? A quem o peixe normalmente é associado no litoral do Piauí na temporalidade discutida? Na edição do dia 16 de março de 1901 do “Nortista”, ou seja, apenas um mês antes do banquete oferecido ao Coronel João Rosa, há uma notícia acerca da instalação de uma filial de uma empresa maranhense em Parnaíba que trabalha com a pesca de peixes, camarões e outros mariscos, atuando na Barra do Tutóia³⁰ e no Delta do Parnaíba. É a resposta para as indagações: a nota, intitulada “UMA EMPRESA UTIL”, diz o seguinte:

Acabamos de saber que trata-se, no Maranhão, da incorporação de uma companhia destinada á pesca do peixe, do camarão, e mais mariscos, com centro de operação na barra da Tutoya e delta do Parnahyba.

Sabemos mais que os princpaes incorporadores dessa Companhia pensam em estabelecer nesta cidade uma succursal afim de ser aqui tambem explorada a industria, vendendo-se o peixe e mais preparos obtidos, pois é ella tambem destinada á explorar o peixe em conservas, pelos mesmos preços estabelecidos para a capital do visinho Estado.

As acções da Companhia serão de sessenta mil réis, com as entradas de dez por cento, ou 6\$000 por trimestre até final integralisação.

Não ha duvida que trata-se de uma empreza futura e que muito concorrerá para o **bem estar desta cidade, sobre tudo, da classe pobre.**

Abaixo publicamos o que a respeito inseriram o Jornal da Manhã e a Pacotilha, de S. Luiz, chamando para o assumpto a attenção do nosso publico.

COMPANHIA DE PESCA

Sobre os fins desta companhia recebemos a seguinte carta:

Illms. Srs. Redactores do Jornal da Manhã:

Só hoje me é possivel fazer sobre o artigo que vv. ss. publicaram com relação a uma empreza que se tenta fundar nesta capital para explorar a pesca na barra da Tutoya e em outros pontos do littoral.

Nesse artigo vv. ss. se mostram apprehensivos sobre o fim e objectivo da dita empreza, por importar ella, no seu parecer, no monopolio da venda de peixe, que é, em geral, **a alimentação da pobreza**, entre nós.

Para mostrar que ha nesse modo de pensar verdadeiro equivoco, basta saber-se que entra nos depositivos da mesma empreza *só vender o peixe fresco a razão de 400 réis por kilogramma, nunca podendo ser este preço excedido.*

Quanto á venda do camarão, está para ella fixado o preço máximo de 600 réis, etc.

Assim, é claro que nenhum receio póde inspirar a creação dessa empreza: ao contrario, pois não só o comprador tem certeza de achar sempre barato o peixe, seja de que qualidade fôr, como tambem não fica sujeito a estas altas communs, por occasiação da escassez do genero e em vista da qualidade do peixe.

Ainda mais. Entra nos calculos da empreza fundar nesta capital um deposito, em logar apropriado, de peixes vivos, que serão comprados, segundo a escolha do freguez, sem o menor perigo de que estejam moidos.

Em vista do exposto, cremos que vv. ss. não só reformarão a respeito o seu juizo, como dignar-se-ão prestar á empresa o auctorisado e elevado apoio de que ella é merecedora da imprensa desta capital.

É o que espera o

De Vv. Ss.

Cr.º att.º e obrig.

José da Costa Neves.

S. Luiz. 23-2-1901.

(Do Jornal da Manhã) (Grifo nosso)

Considerando a nota transcrita, percebe-se que o peixe e o seu consumo são relacionados aos hábitos alimentares das camadas menos abastadas da sociedade, não apenas em São Luís, sede da companhia em questão, mas também em Parnaíba, tendo em vista o comentário do “Nortista” destacado na citação supracitada sobre como a empresa contribuiria para o “bem estar desta cidade, sobre tudo, da classe pobre.”

Desta forma, é notório como o consumo de certos alimentos está diretamente associado às populações menos abastadas no litoral do Piauí, a exemplo do caranguejo e, principalmente do peixe. Ressalta-se também a relevância no modo de preparo e consumo destes alimentos e como isto também é indicador das distinções sociais. O peixe servido para as elites além de, muito provavelmente, não ser o mesmo que as camadas mais pobres consumiam, também é elaborado de modo diferenciado, como no caso do peixe a escabeche, servido no banquete descrito no “Nortista”. Embora com diferentes formas de preparo, uma receita muito portuguesa, recomenda fritar o peixe e regar com um molho que, tradicionalmente, leva cebola, alho, louro, azeite, vinagre, pimenta e sal.

É possível observar como as populações menos abastadas preparavam o peixe, a partir das memórias de Humberto de Campos, maranhense que morou parte de sua infância em Parnaíba:

A alimentação obedecia, quase toda, a processos primitivos. Havia ao lado da casa um grande galpão aberto, coberto de palha, no qual se preparavam o peixe e a caça trazidos pela manhã ou à tarde. Escamado e estripado o peixe ou separado o pedaço de veado para a refeição, era este temperado, embrulhado em folhas verdes e enterrado no chão. Fazia-se, em seguida, fogo em cima, para preparo do arroz ou do peixe cozido ou moqueado. E o certo é que a caça ou peixe assim preparado adquiriam um sabor que eu não encontrei, nunca mais, em molhos civilizados. Era um processo herdado dos índios, que assim assavam o pedaço de porco do mato ou a saborosa traíra do rio; e ali fora mantido inalterado pelo homem branco que lhe tomara o lugar na terra bárbara com a silenciosa promessa de lhe eternizar os costumes. (CAMPOS, 2009, p.71)

Em dois momentos distintos há o preparo do peixe para o consumo e, em ambos, este peixe é cozido, através de métodos de preparo completamente distintos, o peixe a escabeche de origem portuguesa, servidos no banquete oferecido às elites parnaibanas, e o peixe assado em folhas e temperatura do fogo controlada, receita das populações nativas. Referência aos hábitos alimentares enquanto herança de nativos e europeus.

Retomando a questão da vinculação do peixe às camadas menos abastadas em Parnaíba, percebida através do discurso da companhia de pesca que se instalava em Parnaíba sobre o peixe e o seu valor, é interessante destacar que o preço adotado na praça seria o de 400\$ (400 réis) e que, segundo a nota “UMA EMPREZA UTIL” do jornal “Nortista” trata-se de um valor barato para a aquisição e consumo do peixe³¹.

Para que tenhamos noção de valor pecuniário, na cidade de Parnaíba no ano de 1901, é interessante observar a Lei Municipal nº53 de 26 de dezembro de 1900, na qual constam vencimentos de diversas categorias profissionais: Fiscal (1:200\$), Ajudante de fiscal (720\$), Guarda fiscal (720\$), Criado (420\$), Servente (420\$), Professor do ensino secundário: português, francês, aritmética e geografia (1:500\$), Professora do ensino primário misto (500\$), Médico do partido público (1:200\$).

No entanto, a lei não especifica se os vencimentos eram pagos anualmente, mensalmente, semanalmente ou diariamente e, de qualquer forma, considerando o preço do peixe e os valores pagos a essas profissões é improvável que estes sujeitos tivessem condições de consumo de peixe através da compra na empresa que se instalava em Parnaíba naquele momento. Ainda assim, não é improvável que estes sujeitos adquirissem o peixe para consumo através dos pescadores locais em detrimento da empresa. Esse mercado informal paralelo foi muito comum na primeira metade do século passado. A nota é relevante nesse sentido de indicar o consumo de peixe pelas camadas sociais menos abastadas.

É significativo indicar ainda que, na mesma lei, havia a discriminação dos impostos a serem pagos pela exportação do quilo da farinha, arroz, feijão, milho e goma, ou seja, de cereais, todos no valor de 200\$ (200 réis) e, tendo em vista que, segundo Cabral (2013) e Cândido (2014), boa parte da alimentação das camadas menos favorecidas pautava-se no consumo destes produtos. É interessante ressaltar a produção destes cereais no município de Parnaíba no início do século XX e, provavelmente, o seu consumo, juntamente ao peixe, pelas populações menos abastadas.

Dito isto, até o presente momento a discussão realizada buscou refletir sobre a alimentação, produtos consumidos e modos de elaboração, enquanto uma forma de distinção social, apontando que o mesmo produto, dependendo do modo de preparo poderia indicar a

camada social dos comensais, às elites ou às camadas mais pobres, isto é, sua identidade social, que remete à construção de uma “[...] imagem de si, para si e para os outros [...]” (POLLAK, 1992, p.5), transformando-se através das negociações estabelecidas com a Outridade, ou seja, trata-se de uma construção feita a partir de um referencial estabelecido por meio da Alteridade, bem como através de elementos que indiquem uma aceitação, admissão e credibilidade produzidos mediante negociação com o Outro, indicando, desta forma, as formas que os sujeitos encontram para identificar-se e produzirem sentimentos de pertencimento a determinados grupos sociais.

Outro ponto interessante a ser destacado refere-se ao potencial do alimento enquanto uma afirmação de identidade cultural, ou seja, a produção de uma identidade culinária de acordo com os significados produzidos por estes alimentos aos sujeitos que o consumiam naquele momento. Entretanto, a discriminação nos jornais dos alimentos consumidos pelas camadas com maior poder aquisitivo e por aquelas com menores condições financeiras não permitem inferir uma produção de significados para estes sujeitos. Para tanto, cabe refletir sobre a presença, o consumo e os diferentes modos de preparo de outro produto presente no litoral do Piauí: o caju.

De vinho de caju e de cajuína: a presença do caju no litoral piauiense: adeus meu cajueiro até a volta

Existirmos, a que será que se destina
Pois quando tu me deste a rosa pequenina
Vi que és um homem lindo e que se acaso a sina
Do menino infeliz não se nos ilumina
Tampouco turva-se a lágrima nordestina
Apenas a matéria vida era tão fina
E éramos olharmo-nos intacta retina
Da cajuína cristalina em Teresina.
Cajuína – Caetano Veloso
“Cinema Transcendental” - 1979

Na epígrafe, letra musicada, Caetano Veloso celebra a cajuína, um dos símbolos do Piauí, registrado no Patrimônio Imaterial em 2014 no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Consta no portal do “Instituto”:

O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são bens culturais que surgem junto com os rituais de hospitalidade das famílias proprietárias de terras no Piauí. As garrafas de cajuína, atualmente também são vendidas, mas na maior parte das vezes eram dadas de presente ou servidas às visitas, e ainda oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações.

Mesmo sendo uma bebida, ela assume o simbolismo de alimento e poderá ser inscrita na mesma tradição dos doces, bolos, biscoitos e outros saberes prendados cultivados para abastecimento do lar no Nordeste. A cajuína alçou mercados externos ao Piauí, e ao mesmo tempo em que é valorizada como produto de forte apelo regional e cultural, reforça os sentidos de pertencimento e identidade dos piauienses e brasileiros.

Uma bebida que revela o sentimento de uma família

O consumo da cajuína é um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto do caju escolhido, quanto das técnicas de cada produtor. Essas referências revelam o sentimento de pertencimento do grupo ou família produtora e reforçam os laços entre os membros das redes familiares por onde a cajuína circula.

A cajuína é uma bebida não alcoólica, feita a partir do suco do caju separado do seu tanino, por meio da adição de um agente precipitador (originalmente, a resina do cajueiro, durante muitas décadas a cola de sapateiro e atualmente, a gelatina em pó), coado várias vezes em redes ou funis de pano, em um processo que recebe o nome de clarificação. O suco clarificado é então cozido em banho-maria em garrafas de vidro até que seus açúcares sejam caramelizados, tornando a bebida amarelada, e permitindo que possa ser armazenada por períodos de até dois anos.

O modo tradicional de produção da cajuína foi desenvolvido ao longo do tempo e ainda que seja semelhante em todos os núcleos produtores, cada um desenvolveu pequenas melhorias e aperfeiçoou técnicas específicas que podem produzir certas diferenças no seu produto final, distinguindo o sabor da sua bebida dos demais produtores (IPHAN, 2014)

Grupos populacionais nativos já produziam vinho de caju antes do século XVII ou XVIII, quando se admite os primeiros núcleos familiares no Piauí, a partir do abrandamento da guerra de ocupação empreendida pela Coroa portuguesa contra as populações nativas. Essa afirmação é embasada na “Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas” de Maurício de Heriarte, obra da segunda metade do século XVII, narrando usos e costumes dos “bárbaros de corso”. É provável que quase todas as práticas observadas remetam há um tempo antes da chegada dos europeus à região.

Nessa obra não se encontra nenhuma alusão ao Piauí, o espaço narrado é o Maranhão. Maurício Heriarte estabelece marcos demarcatório dos espaços narrados. A descrição que indica o Piauí.

Do Pereá até as serras do Camuci, a que chamam as serras de Iguapába, ha cem legoas de caminho, pela costa do mar, de formosas prayas, donde sae muito âmbar; [...] Em este districto há quinze legoas de areaes, a que commumente os homens do mar chamam lanções.

Ha cinco rios, a saber, o das Preguiças, Paramery, Paraguatú, Iguarassú e Mamona (sic). (HERIARTE, 1874, p. 14)

Pela descrição, se trata de extensa faixa litorânea, abrangendo terras dos atuais estados³² do Maranhão, Piauí e Ceará, precisamente, entre os municípios de Primeira Cruz, no Maranhão, e Camocim, no Ceará. Nos limites dos marcos estabelecidos, se encontra o litoral do atual estado do Piauí.³³ Para esse imenso território, é possível reunir elementos de processos históricos em comum, relacionados aos séculos XVII, XVIII, XIX e XX.

Segundo Heriarte, por essa faixa litorânea andavam os “índios de corso”, a exemplo dos Cururis, Aruatis, Mujaraguanos, Tabajáras e Putiguaras. No que diz respeito ao conjunto dos produtos essenciais ao sustento desses grupos, escreveu, “[...] Os Índios de corso nam tem aldeias nem cazas em que habitem, andam pellos montes, e sustentam-se de caça, fructas agrestes e pesca [...]” (HERIARTE, 1874, p.19).³⁴ Não é válida suposição de que os grupos vagueavam sem destino nem planejamento, pois os Mujaraguanos eram agricultores. Heriarte (1874, p.16) escreveu que o grupo “[...] tem roças de mandioca, de que fazem farinha [...]” e fabricavam vinho de mandioca, com o qual se embebedavam, carecendo um período de fixação para cultivo, colheita e processamento da mandioca.

O “vinho de mandioca” não é a única bebida fabricada pelos grupos populacionais nativos vivendo na faixa litorânea delimitada. Heriarte (1874, p.14) escreveu “[...] nessas prayas andam muitos Barbaros de corso, como são Cururis, e outros que baixam ás comedias da pesca, **e d’uma fructa a que chamam Cajus, que pelo mez de Outubro e Novembro se colhe, de que fazem quantidade de vinho os Aruatis e outros**” (grifo nosso). Considerando a informação, admite-se que no litoral havia avultada quantidade de cajueiros, com potencial produtivo capaz de alimentar mais de um grupo populacional durante os meses de outubro e novembro, ainda que se considere o produto da caça e pesca, como componentes principais da alimentação.

O caju não aparece como componente alimentar essencial apenas na dieta das populações nativas do Piauí. Frei Vicente do Salvador, na sua “História do Brasil”, no livro primeiro, capítulo décimo terceiro, descrevendo as árvores agrestes e seus frutos comestíveis da América portuguesa, cita o caju como fruto incorporado ao cardápio até mesmo dos europeus.

Os cajueiros dão a fruta chamada cajus, [...] os quais se colhem no mês de dezembro em muita quantidade, e os estimam tanto, que aquele mês não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque eles lhes servem de fruta, o sumo de vinho, e de pão lhes servem umas castanhas, que vem pegadas a esta fruta, que também as mulheres brancas prezam muito, e secas as guardam todo o ano em casa para fazerem maçapães e outros doces, como de amêndoas. (SALVADOR, 1627, p.9)

Além disso, Gilberto Freyre, em “Casa-Grande e Senzala”, afirma também que “[...] dos índios transmitiu-se igualmente ao europeu o complexo do caju – com uma série de aplicações medicinais e culinárias, destacando-se, porém, o seu uso no fabrico de um vinho muito bom, hoje caracteristicamente brasileiro” (FREYRE, 2006, p.196). Para Freyre, o sentido antropológico de “complexo” implica uma série de traços ou processos interligados ou funcionando como um todo, espécie de constelação cultural, a exemplo do complexo da mandioca e o complexo do leite.

No caso do complexo do caju, a fruta era importante para as populações nativas, forçando parada temporária junto aos cajueiros para colher, selecionar frutos e, então, fabricar o vinho. Entre os séculos XVII e XX, supomos que a população residente no Piauí lançou mão da safra de caju segundo seus interesses culinários, para além do vinho, acrescentou à elaboração do refresco ou suco, o licor e doces em calda ou cristalizados, aparecendo também o doce na forma de massa.³⁵ Segundo o dossiê produzido pela superintendência do IPHAN no Piauí, para registro da cajuína como patrimônio imaterial, foi nesse período e contexto de permuta de componentes de culturas que surgiu a cajuína. Baptista (1994, p.111) corrobora com esta questão apontando uma série de alimentos que podemos considerar enquanto heranças culturais dos povos nativos e, no caso da cajuína, diz que “[...] Foi no cauim que o caboclo aprendeu a fazer a cajuína”.

Não se encontrou registro acerca do caju e seus usos culinário e medicinal ao longo dos séculos XVIII e XIX no Piauí, contudo, o melhor é refletir na direção de relativo silêncio das fontes, mas considerável consumo do fruto pela população. No dossiê do IPHAN, percebe-se a dificuldade que pessoas de maior idade têm de se lembrar da expressão cajuína, todavia, lembram remotamente de avós e mães se referindo a vinho de caju. Na passagem do século XIX para o XX, aparece considerável quantidade de registro sobre o caju no litoral do Piauí, Maranhão e Ceará. O maranhense Domingos de Castro Perdigão escreveu, “[...] o que na pratica nós sabemos é ser o caju um suculento e saboroso fruto, muito agradável ao paladar e do qual podemos usar à farta aqui no Maranhão, onde o cajueiro nasce espontaneamente”. (PERDIGÃO, 1918, p.31)

É Humberto de Campos, outro maranhense, que escreve sobre a presença do caju no litoral do Piauí, é a memória da relação de afetividade construída com o seu cajueiro em Parnaíba, no Piauí, discorrendo desde o momento que encontrou a castanha de Caju até o seu plantio e, posteriormente, transformação em um cajueiro “elegante” e “gracioso” que generosamente oferece frutos e doces, o seu velho amigo de infância.

No dia seguinte ao da mudança para a nossa pequena casa dos Campos, em Parnaíba, em 1896, toda cheirando ainda a cal, a tinta e a barro fresco, ofereceu-me a natureza, ali, um amigo. Entrava eu no banheiro tosco, próximo ao poço, quando os meus olhos descobriram no chão, no interstício das pedras grosseiras que o calçavam, uma castanha de caju que acabava de rebentar, inchada, no desejo vegetal de ser árvore. Dobrado sobre si mesmo o caule parecia mais um verme, um caramujo a carregar a sua casca do que uma planta em eclosão. A castanha guardava, ainda, as duas primeiras folhas úmidas e avermelhadas, as quais eram como duas joias flexíveis que tentassem fugir do seu cofre.

– Mamãe, olhe o que eu achei! – grito, contente, sustendo na concha das mãos curtas e ásperas o monstrengo que ainda sonhava com o sol e com a vida.

– Planta, meu filho... Vai plantar... Planta no fundo do quintal, longe da cerca... Precipito-me, feliz, com a minha castanha viva. A trinta ou quarenta metros da casa, estaco. Faço com as mãos uma pequena cova, enterro aí o projeto de árvore, cerco-o de pedaços de tijolo e telha. Rego-o. Protejo-o contra a fome dos pintos e a irreverência das galinhas. Todas as manhãs, ao lavar o rosto, é sobre ele que tomba a água dessa ablução alegre. Acompanho com afeto a multiplicação das suas folhas tenras. Vejo-as mudar de cor, na evolução natural da clorofila. E cada uma, estirada e limpa, é como uma língua verde móbil, a agradecer-me o cuidado que lhe dispenso, o carinho que lhe voto, a água gostosa que lhe dou.

O meu cajueiro sobe, desenvolve-se, prospera. Eu cresço, mas ele cresce mais rapidamente do que eu. Passado um ano, estamos do mesmo tamanho. Perfilamo-nos um junto do outro, para ver qual é mais alto. É uma árvore adolescente, elegante, graciosa. Quando eu completo doze anos, ele já me sustenta nos seus primeiros galhos. Mais uns meses e vou subindo, experimentando a sua resistência. Ele se balança comigo como um gigante jovem que embalasse nos braços o seu irmão de leite. Até que, um dia, seguro da sua rijeza hercúlea, não o deixo mais. Promovo-o a mastro do meu navio [...]

Aos treze anos da minha idade, e três da sua, separamo-nos, o meu cajueiro e eu. Embarco para o Maranhão, e ele fica. Na hora, porém, de deixar a casa, vou levar-lhe o meu adeus. Abraçando-me ao seu tronco, aperto-o de encontro ao meu peito. A resina transparente e cheirosa corre-lhe do caule ferido. Na ponta dos ramos mais altos abotoam os primeiros cachos de flores miúdas e arroxeadas como pequeninas unhas de crianças com frio.

– Adeus, meu cajueiro! Até à volta!

Ele não diz nada, e eu me vou embora.

Da esquina da rua, olho ainda, por cima da cerca, a sua folha mais alta, pequenino lenço verde agitado em despedida. E estou em São Luís, homem-menino, lutando pela vida, enrijando o corpo no trabalho bruto e fortalecendo a alma no sofrimento, quando recebo uma comprida lata de folha acompanhando uma carta de minha mãe: “Receberás com esta uma pequena lata de doce de caju, em calda. São os primeiros cajus do teu cajueiro. São deliciosos, e ele te manda lembranças...”

Recebendo a carta de minha mãe, choro, sozinho. Choro, pela delicadeza da sua ideia. E choro, sobretudo, com inveja do meu cajueiro. Por que não tivera eu, também, raízes como ele, para me não afastar nunca, jamais, do quintal em que havíamos crescido juntos, da terra em que eu, ignorando que o era, havia sido feliz? (CAMPOS, 2009, p.135-138)

Através das memórias de Humberto de Campos pode-se indicar a produção de uma identidade culinária a partir de uma fruta local e tipicamente piauiense, no caso, o caju.

Humberto de Campos rememora a relação de afetividade construída com o seu cajueiro em Parnaíba, percorrendo desde o momento de seu plantio até sua transformação em cajueiro. No decorrer dos anos tem-se toda uma construção de identificação com o cajueiro em função da representação deste para com a terra na qual o memorialista havia vivido sua infância. Trata-se de afirmação de uma identidade regional feita a partir de uma árvore frutífera existente naquele espaço. Além disso, é o doce de Caju o alimento que possibilita a Humberto de Campos a lembrança da terra que havia deixado, e através disto percebe-se uma identidade culinária com o Caju remetendo a uma região, produzindo, assim, uma identidade regional também nos sujeitos (CARNEIRO, 2003).

Com relação à existência de cajueiros no Piauí e em seu litoral no século XX, através de consulta a publicação do Governo do Estado do Piauí (1923), de uma amostra de 23 municípios,³⁶ apenas em nove consta a existência de cajueiros. Novamente, melhor refletir no sentido de que cajueiros eram “matas”, vasta cobertura vegetal disseminada de norte a sul do estado, cujos frutos não eram comercializados, e todos tinham acesso facilmente nas terras sem proprietários. Em vários trechos da obra é possível notar a intenção de destacar frutos e árvores com valor comercial, não é ainda o caso do caju. Embora outros trechos da mesma obra apontem uma novidade, o caju deixando a condição de fruta agreste, fruta silvestre, passando para o grupo das frutas cultivadas, como no caso do município de Picos que inicia o cultivo do fruto. (PIAÚÍ, 1923)

Parnaíba, município litorâneo, se inclui no rol dos que possuem cajueiro, “[...] na região da costa, além da carnaubeira, que é comum a todos os pontos do município, vemos o cajueiro, os mandacarus, umburanas e inúmeros arbustos” (PIAÚÍ, 1923, p. 73). Não obstante isto, o cajueiro, além de constar nas memórias de Humberto de Campos, é mencionado também nas memórias de Renato Castelo Branco em “Tomei um ita no norte”:

Atravessamos o pomar de frondosas mangueiras e cajueiros de copas esparramadas, caídas, de galhos retorcidos enterrando-se pelo chão. No mês de dezembro, enchiam-se de flores, perfumado o ar. Mais umas semanas e vergavam os galhos carregados, pintados de vermelho e amarelo, de tanto fruto.

As mulheres da fazenda, reunidas no alpendre dos fundos da casa-de-telha, entravam em atividade, **fazendo cajuína e vinho de caju, engarrafando, enchendo os depósitos. Assavam a castanha que os moleques tiravam da casaca, quebrando com pedras. E enfiavam em cordões, como pequenos terços, ou depositavam em latas para açucarar.** (CASTELO BRANCO, 1981, p. 49-50) (grifo nosso)

Embora não seja possível apontar uma memória afetiva com relação à presença do cajueiro ou mesmo ao consumo dos alimentos produzidos a partir do caju, cabe ressaltar que

esta fruta não marcou apenas a memória e experiência de Humberto de Campos, mas também de outros sujeitos que viveram no litoral do Piauí, a exemplo do trecho destacado nas memórias de Renato Castelo Branco.

Ademais, na obra “Livro do centenário de Parnaíba” organizada por Benedicto Jonas Correia e Benedicto dos Santos Lima e publicado em 1945, no rol das fruteiras do município consta o cajueiro, o que possibilita tranquilidade em afirmar a presença de cajueiros no litoral piauiense ao longo da primeira metade do século XX. Pela descrição de Castelo Branco estaremos diante de um complexo cultural? O complexo do caju? Essa mesma descrição revela uma diferença entre “vinho de caju” e “cajuína”, embora não estabeleça os elementos de diferenciação. Mais ainda, é possível relacionar o momento de surgimento da expressão “cajuína” (e não “vinho de caju”, bebida das populações nativas) com o surgimento do cultivo do caju (agora não mais “fruto agreste” e “fruto silvestre”)? Para retomar o tema, os verbetes elaborados por Bastos (1994, p. 98): “caju”, “cajueiro”, “cajueiro da praia”, “cajueiros” oferecem pistas interessantes de pesquisa sobre a influência do cajueiro no litoral piauiense.

Desta maneira, para se refletir sobre o Caju enquanto um fruto capaz de produzir Identidades é preciso compreender que este não apenas esteve presente no litoral do Piauí ao longo do tempo, mas também marcou as sociedades que se instalaram e viveram neste espaço. O caju, seu consumo, bem como dos produtos feitos a partir deste, possibilitam então ponderar sobre uma identidade culinária e também sobre uma identidade local.

Considerações Finais

Assim, ao se pensar sobre uma produção de Identidade e Diferença em Parnaíba na primeira metade do século XX através da alimentação no tocante ao caranguejo, peixe e caju, é fulcral considerar que estes alimentos já se encontravam presentes em séculos anteriores e já eram consumidos pelas sociedades nativas que viviam no litoral do Piauí. Pode-se inferir, então, uma continuidade destes hábitos alimentares ao longo dos séculos XVI, XVII, XVIII, XIX e XX, mesmo com dificuldade de localizar fontes para o período entre os séculos XVI e XIX.

A realização de banquetes pelas elites, o consumo e forma de elaborar certos produtos, como o caranguejo, peixe e caju, não se tratavam apenas de um evento social destinado a festejar um determinado acontecimento, mas era também uma forma de promover a distinção social entre as camadas mais e menos abastadas. É possível ainda a percepção destes alimentos enquanto produtores de identidades culturais, a exemplo do caranguejo, conforme as fontes destacadas e do doce de caju e os significados que este tinha para Humberto de Campos,

remetendo-lhe a um sentimento de pertencimento ao Piauí ou a Parnaíba, indicando, assim, uma identidade culinária.

Destaca-se ainda que o consumo do caranguejo e do peixe remete a uma identidade culinária distinta no caso do Piauí, ao considerar os alimentos consumidos no restante do estado no início do século XX, especialmente por conta da localização geográfica de Parnaíba. O caju, por sua vez, era consumido em boa parte do estado piauiense no recorte temporal estabelecido, constituindo-se um elo de ligação de Parnaíba com o Piauí quanto a sua identidade culinária.

Desta forma, o que comemos, a forma como nos alimentamos, a maneira que preparamos estes alimentos e as pessoas com quem os compartilhamos, remetem a um “Eu”, a uma Identidade do sujeito e dos grupos nos quais este se encontra inserido. O ato de comer, muito além de uma função meramente biológica, assume uma função simbólica, capaz de produzir distinções sociais, bem como Identidades, conforme observado em Parnaíba, no litoral do Piauí na primeira metade do século passado.

Referências

ALMANAQUE DO CARIRI. Edição especial dedicada ao estado do Piauí, em homenagem a sua capital, pela passagem do seu primeiro centenário, 1952.

BANQUETE Maçonico. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 29, p. 2, 25 dez. 1910.

BANQUETE. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 8, p. 1, 31 jul. 1910.

BAPTISADO. *Semana*, Parnaíba, ano 1, n. 35, p. 2, 5 fev. 1911.

BAPTISADO. *Semana*, Parnaíba, ano 2, n. 79, p. 2, 10 dez. 1911.

BAPTISTA, João Gabriel. *Etnohistória indígena piauiense*. Teresina: EDUFPI, 1994.

BAPTISTA, Marcus Pierre de Carvalho. *Amarras e desamarras: cotidiano e modernização em Amarração no litoral do Piauí (1880 – 1930)*. 2019. 161 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2019.

BASTOS, Cláudio. *Dicionário Histórico e Geográfico do Estado do Piauí*. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1994.

BAUMAN, Zygmunt. *Identidade: entrevista a Benedetto Vecchi*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

BEBEDOURO. *Semana*, Parnaíba, ano 2, n. 67, p. 2, 17 set. 1911.

BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

BORGES, Jóina Freitas. *Sob os areais: arqueologia, história e memória*. 2006. 233 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2006.

BRAGA, Daniel Souza. *Corp-oralidades: experiência corporal e memória de trabalhadores dos rios e dos mangues no povoado dos Morros da Mariana/PI (1970-1980)*. 2016. 147 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2016.

CABRAL, Ivana Campelo. *Sertanejos piauienses: trabalhadores livres no Piauí rural escravista (1850-1888)*. Teresina, 2013. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil, Universidade Federal do Piauí.

CAMPOS, Humberto de. *Memórias e Memórias inacabadas*. São Luís: Instituto Geia, 2009.

CÂNDIDO, Tyrone Apollo Pontes. *Proletários das secas: arranjos e desarrajos nas fronteiras do trabalho (1877-1919)*. 2014. 354 f. Tese (Doutorado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Centro de Humanidades, Departamento de História Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2014.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASAMENTO. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 15, p. 2, 13 abr. 1901.

CASTELO BRANCO, Renato. *Tomei um ita no norte (memórias)*. São Paulo: R L Editores Ltda., 1981.

CERTEAU, Michel de. *A Escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

CONSORCIO. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 40, p. 4, 5 out. 1901.

CORONEL João Rosa. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 16, p. 3, 20 abr. 1901.

CORREIA, Benedicto Jonas; LIMA, Benedicto dos Santos (org.). *Livro do centenário da Parnaíba (1844 – 1944)*. Parnaíba: Gráfica Americana, 1945.

COSTA FILHO, Alcebíades; SILVA, Antônio Wallyson; SILVA NETO, Enos Soares. Lavoura de alimentos em área de pecuária: mandioca e cana de açúcar no Piauí entre 1900 e 1950. *Revista Piauiense de História Social e do Trabalho*. Teresina, v. 3, n.5, p. 4-15, jul/dez, 2017.

EXAMES. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 49, p. 2, 7 dez. 1901.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2006.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HERIARTE, Maurício de. *Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas*. Vienna D'Áustria: [s.n.], 1874.

HOBSBAWM, Eric John Ernest. *Nações e nacionalismo desde 1780: programa, mito e realidade*. 6. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Enciclopédia dos municípios brasileiros*. v. 15 - Municípios do Estado do Maranhão e do Piauí. Rio de Janeiro, 1959.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Cajuína do Piauí é mais novo Patrimônio Cultural Brasileiro*. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/286>. Acesso em 16.06.2020.

MAIA, Lígio José de Oliveira. *Serras de Ibiapaba*. De aldeia à vila de índios: Vassalagem e Identidade no Ceará colonial – Século XVIII. 2010. 409 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2010.

MUNICÍPIO da Parnaíba. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 6, p. 3-4, 9 fev. 1901.

PARNAHYBA, 24. *O Aviso*, Picos, ano 1, n. 4, p. 2, 30 dez. 1910.

PARNAHYBA. *Diário do Piauí*, Teresina, ano 2, n. 250, p. 1-2, 14 nov. 1912.

PARNAHYBA. *Diário do Piauí*, Teresina, ano 2, n. 253, p. 1-2, 20 nov. 1912.

PERDIGÃO, Domingos de Castro. *O que se deve comer*: adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros. São Luís: J. Pires & Cia, 1918.

PIAUI (Estado). *O Piauí no centenário de sua independência, 1823/1923*. Teresina, 1923.

PINHEIRO FILHO, Celso. *História da Imprensa no Piauí*. 3. ed. Teresina: Zodíaco, 1997.

POLLACK, Michael. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 5, n.10, p. 200-212, 1992.

POLLACK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n.3, p. 3-15, 1989.

REGO, Junia Mota Antonaccio Napoleão do. *Dos sertões aos mares*: história do comércio e dos comerciantes de Parnaíba (1700-1950). 2010. 291 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2010.

REZENDE, Antônio Paulo. *Desencantos modernos*: histórias da cidade do Recife na década de XX. Recife: FUNDARPE, 1997.

SALVADOR, Frei Vicente do. *História do Brasil*. v. 1 – Em que se trata do descobrimento do Brasil, costumes dos naturais, aves, peixes, animais e do mesmo Brasil. Bahia: [s.n.], 1627.

SILVA, Tomás Tadeu da. A produção social da identidade e diferença. In: _____. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. p.73-102.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Madri: Francisco Adolfo de Varnhagen, 1871.

UMA empreza util. *Nortista*, Parnaíba, ano 1, n. 11, p. 4, 16 mar. 1901.

VIEIRA, Antônio. Relação da Missão da Serra de Ibiapaba. *Revista Trimensal do Instituto do Ceará*, Fortaleza, ano 18, n.18, p.86-138, 1904.

VIEIRA, Lêda Rodrigues. *Caminhos de ferro: a ferrovia e a cidade de Parnaíba, 1916-1960*. Teresina, 2010. 247 f. Dissertação (Mestrado em História do Brasil) – Programa de Pós-Graduação em História do Brasil – Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. ed. Petrópolis: Vozes, 2014. p.7-72.

¹ Político, jornalista e escritor maranhense, nascido em 1886 e falecido em 1934. Pertenceu a Academia Brasileira de Letras e viveu parte de sua infância no litoral piauiense (BAPTISTA, 2019).

² Ver Halbwachs (2006) e Pollak (1992) para compreender a relação estabelecida entre a memória e identidade.

³ Neste artigo consideramos Parnaíba e Amarração enquanto litoral do Piauí, as localidades na época em contato com o Oceano Atlântico. Parnaíba é o espaço mais evidenciado nas fontes.

⁴ Jornal parnaibano que circulou entre 1901 e 1912 tendo como redator-chefe Francisco de Moraes Correia. Promoveu campanha em defesa da posse do delta do Parnaíba para o Piauí e campanha para construção do Porto de Amarração (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁵ Jornal teresinense publicado entre os anos de 1905 e 1912 de cunho anticlerical, tendo como redatores Higinio Cunha, Matias Olímpio e Bonifácio de Carvalho, Abdias Neves, Miguel Rosa e Valdivino Tito (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁶ Jornal publicado quinzenalmente em Picos em 1910, tendo como proprietário e redator Joaquim das Chagas Leitão (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁷ Jornal publicado em Parnaíba entre 1910 e 1912 (PINHEIRO FILHO, 1997). Tratava principalmente sobre o cotidiano, economia e política de Parnaíba e Amarração, além de ter publicações de cunho literário.

⁸ Jornal de cunho político publicado em Teresina, sendo o órgão oficial do estado e tendo como diretor Simplício Mendes (PINHEIRO FILHO, 1997).

⁹ Ver Woodward (2014) no que se refere a como as relações de poder marcam a produção das afirmações de Identidade e Diferença.

¹⁰ Segundo Certeau (1982), o trabalho do historiador, isto é, a escrita da História ou a elaboração de uma pesquisa nesta área não se refere a algo produzido em um vazio social, mas sim, dialogado através de um lugar fabricado politicamente, economicamente, culturalmente e socialmente. Desta forma, o historiador está rodeado pelas esferas socioculturais que terão influência direta nos métodos escolhidos por este, naquilo que quer pesquisar, nas fontes necessárias para a concretização desta pesquisa e também nos questionamentos que devem ser produzidos e efetuados.

¹¹ No caso da culinária, de acordo Carneiro (2003), esta assumiria também um dos aspectos que poderiam identificar os sujeitos com uma nação, embora não fosse o aspecto mais relevante. A perspectiva de se pensar uma cozinha ou culinária nacional, no decorrer do século XIX, possibilitaria a integração do local e do regional, promovendo a coesão e a superação destas diferenças não toleráveis ao se considerar a coesão em torno de uma identidade nacional. Desta forma, a “[...] constituição das identidades nacionais parece sempre incorporar como um de seus signos decisivos a identidade alimentar e, sobretudo, culinária de um país.” (CARNEIRO, 2003, p.133).

¹² No tocante a cidade e sua relação com a experiência da modernidade ver Rezende (1997).

¹³ Para compreensão sobre modernidade considerar Berman (1996).

¹⁴ No que diz respeito a experiência da modernidade na vila de Amarração e sua relação com Parnaíba no recorte temporal discutido ver Baptista (2019).

¹⁵ Exemplos: casamento de Dr. Manoel Fernandes Sá Antunes e Almerinda Tavares da Silva, cuja festa de núpcias foi descrita em o “Nortista”, edição de 13 de abril de 1901; Casamento de Luiz Eucherio de Carvalho e Anna de Oliveira e Silva, festa de núpcias descrita como “sumptuoso” e banquete servido com toda etiqueta aceita e respeitada no sertão do Piauí, “Nortista”, edição de 5 de outubro de 1901.

¹⁶ Nota de festa comemorativa realizada no final dos exames da escola pública estadual do sexo masculino, na qual os pais de alguns alunos ofereceram um banquete ao professor José Raymundo Serra, por seu esforço durante o ano letivo, “Nortista”, edição de 7 de dezembro de 1901.

¹⁷ Nota da Loja maçônica “Amor e Progresso”, que ofereceu um lauto banquete para Luiz Correia, político importante da região, em função de seu aniversário. Este banquete também foi noticiado pela “Semana”, edição de 25 de dezembro de 1910 e “O Aviso”, edição do dia 30 de dezembro de 1910.

¹⁸ Lauto almoço em comemoração ao batizado do filho de Antonino Barros, padrinho o coronel Jonas de Moraes Correia, expressiva figura da elite parnaibana, “Semana” edição 5 de fevereiro de 1911; outro caso de batizado refere-se ao da filha do Poeta João Vieira Pinto, também membro da elite local, no qual também houve o oferecimento de um lauto banquete, “Semana” edição de 17 de setembro de 1911. Na vila vizinha de Amarração, o oferecimento de almoços ou banquetes em função de batizados também era uma prática da elite local, a exemplo do batizado da filha do Sr. Manoel Rodrigues Vieira, noticiado pela “Semana” edição de 10 de dezembro de 1911.

¹⁹ Ainda que estejamos discutindo neste artigo alguns alimentos, especificamente, caranguejo, peixe e caju, é preciso esclarecer que esses alimentos não eram os únicos gêneros alimentícios existentes no litoral do Piauí no período novecentista. De acordo com Costa Filho, Silva e Silva Neto (2017), o município de Parnaíba, na primeira metade do século XX, produzia muitos alimentos similares a outras cidades piauienses, como o arroz, a cana de açúcar, o aipim, o feijão, o milho, a mandioca, o gergelim e a batata. No entanto, a escolha por se refletir sobre o caju, peixe e caranguejo se deu mediante a presença desses gêneros no litoral desde a época da ocupação portuguesa, os diferentes modos de se preparar e consumir, produzindo identidades e diferenças.

²⁰ Na edição do dia 31 de julho de 1910 do jornal “Semana”, também de Parnaíba, ao tratar sobre o retorno de Francisco de Moraes Correia de Teresina para Parnaíba, tem-se que lhe é oferecido um banquete na confluência do rio Poty com o rio Parnaíba (atualmente o Parque Ambiental “Encontro dos Rios” em Teresina). Nesse evento há a discriminação dos pratos, bem como dos doces oferecidos, além da presença de pratos similares aos servidos no banquete do coronel João Rosa, como o peixe a escabeche, há a presença dos seguintes doces para a sobremesa: doce de laranja, cajuí, coco com ovos, abacaxi, bacuri, passas, ameixas, tâmaras e figos. Considerando a presença de algumas frutas típicas do Piauí (bacuri e caju) supõe-se que algumas das sobremesas oferecidas em Parnaíba no banquete do coronel João Rosa também fossem feitas com as mesmas frutas.

²¹ Comerciante, jornalista e político parnaibano, nasceu em 1875 e faleceu 1950, formado em Direito, Deputado estadual entre 1900 e 1904 e Deputado Federal em 1915. Foi Chefe de Polícia do Estado entre 1908 e 1912 (GONÇALVES, 1993).

²² Não seria incomum afirmar que a alimentação também assume esse papel no litoral do Piauí no início do século XX, tendo em vista que o vestuário nessa mesma época foi outro elemento utilizado pelas elites para se distinguirem das demais camadas sociais e também para delimitarem uma experiência do “ser moderno”. De acordo com Baptista (2019), as elites piauienses, principalmente parnaibanas e amarroçonenses, nas décadas iniciais do século XX, aproveitavam os banhos de mar e de sol em Amarração não apenas por conta da valorização que estes banhos tiveram no restante do Brasil, principalmente no Rio de Janeiro, e também na Europa Ocidental, no tocante a uma experiência do ser moderno, mas também para se apresentarem e exibirem os seus trajes modernos de banho para os outros membros destas elites.

²³ De acordo com Maia (2010), no decorrer do século XVII, tentou-se por três vezes aldear os indígenas presentes na Serra da Ibiapaba. A segunda tentativa, ocorrida entre os anos de 1656 a 1662, foi realizada pelo Padre Antônio Vieira, que supervisionava jesuítas e indígenas para realização da missão. O reduto cristão foi organizado em 1660, tendo recebido o nome de São Francisco Xavier. No entanto, esta segunda tentativa também fracassou em função das disputas entre missionários e colonos acerca do controle da mão-de-obra indígena existentes naquele momento e apenas na terceira tentativa foi fundada a Aldeia de Nossa Senhora da Assunção no ano de 1700.

²⁴ Deve-se indicar que o consumo de caranguejos não era exclusivo dos nativos que viviam no litoral piauiense e cearense. Em seu “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”, Sousa (1871) também aponta a presença de diferentes tipos deste crustáceo ao longo da costa, bem como o seu consumo por outros grupos nativos que viviam nesta época. O caranguejo, enquanto parte da fauna desse “Novo Mundo”, não passa despercebido pelo olhar dos cronistas que viveram e escreveram na/sobre a América Portuguesa. Frei Vicente do Salvador em sua “História do Brasil” já no início do século XVII também registra diversos tipos de caranguejos, assim como Gabriel Soares de Sousa, presentes nos rios, nos mares, nos mangues e também em terra, apontando os diferentes nomes que estes recebiam por parte dos ameríndios, bem como os seus comportamentos.

²⁵ Segundo Braga (2016), este nome caiu em desuso e adotou-se o nome de catadores de caranguejo a partir do final do século XX.

²⁶ Era muito comum, no final do século XIX e início do século XX, a publicação nos jornais piauienses por autores que se identificavam apenas por suas iniciais. No caso em questão, não conseguimos identificar quem foi este autor.

²⁷ Considerando que a Identidade é construída também a partir da Alteridade, ou seja, não se trata apenas de uma perspectiva de si, construída para si e para os outros, mas refere-se também aquilo que o Outro diz do sujeito, tem-se uma projeção de uma identidade culinária a partir do consumo do caranguejo em Parnaíba naquele início de século XX.

²⁸ Acreditamos que se refere a Luís de Moraes Correia, tendo em vista que nesta época encontrava-se em atividade política na capital do estado e também que costumavam referir-se a ele nas publicações de jornais piauienses apenas como Luís Correia, assim como suas assinaturas em publicações de jornais de Parnaíba geralmente levavam apenas estes dois nomes. De acordo com Baptista (2019, p.35) “Nasceu em 1881 em Amarração e faleceu em Fortaleza em 1934. Foi bacharel em Direito, magistrado, professor, jornalista, dramaturgo, político, tendo sido no Piauí chefe de polícia e promotor público em Parnaíba. No Ceará foi juiz federal e professor catedrático da faculdade de Direito do Ceará. Foi membro da Academia Piauiense de Letras, tendo escrita sobre sociologia, filosofia, literatura e jurisprudência [...]”.

²⁹ Ainda que a crônica teça algumas críticas a cidade de Parnaíba e aos parnaibanos, esta também enaltece estes últimos ao coloca-los enquanto patriotas e trabalhadores, além de defensores fieis da sua cidade, portanto, não acreditamos que a comparação feita com o caranguejo tenha um teor negativo, embora tenha sido interpretada dessa forma por L.C.

³⁰ Segundo Baptista (2019), refere-se à quinta Barra existente no Delta do Parnaíba estando localizada no Maranhão e tendo sido parte de conflito litigioso entre o Piauí e Maranhão acerca da definição da posse do Delta do Parnaíba.

³¹ A notícia não discrimina as espécies de peixes comercializadas e nem se eram peixes marinhos, estuarinos ou oligohalinos.

³² Estes espaços correspondem atualmente respectivamente a: no Maranhão – “lençóis”, rios Peria e Preguiças; no Piauí – rios “Paraguatú”, denominação do Parnaíba a época (COSTA, 1974, p. 26.) e Iguarassú, atualmente grafado Igaracu; e no Ceará – serra da Ibiapaba (limite entre Piauí e Ceará) e Camocim, hoje município litorâneo com o mesmo nome.

³³ Nessa área, atualmente, encontra-se municípios como Humberto de Campos, Primeira Cruz, Santo Amaro, Barreirinhas, Paulino Neves, Tutóia, no Maranhão; Parnaíba, Luís Correia, Ilha Grande e Cajueiro da Praia, no Piauí; Barroquinha e Camocim, no Ceará.

³⁴ “A carne humana que comem he de seus parentes, que estando doentes, de forma que nam possam andar, os matam e os sepultam em suas barrigas” (HERIARTE, 1874, p.19). É assim que Heriarte conclui o trecho acima. Não encontramos mais documentos referentes ao ato de canibalismo das populações da área litorânea em estudo, parece pouco usual, se é que realmente era praticado.

³⁵ Após o cozimento, a fruta é amassada até virar uma massa pastosa que, juntamente com o açúcar, é novamente levada ao fogo, até caramelizar.

³⁶ A amostra de 23 municípios abrange todo o Piauí: Livramento, Marruás, Miguel Alves, Oeiras, Paranaguá, Parnaíba, Patrocínio, Paulista, Pedro II, Piripiri, Picos, Porto Alegre, Regeneração, Santa Filomena, São João do Piauí, São Pedro, São Raimundo Nonato, Simplício Mendes, Teresina, Uruçuí, União, Valença.

Artigo recebido em 23 de agosto de 2020.
Aceito para publicação em 20 de outubro de 2020.