

**GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ  
UESPI CAMPUS POETA TORQUATO NETO  
COORDENAÇÃO DE LICENCIATURA PLENA EM HISTÓRIA**

**ENOS SOARES DA SILVA NETO**

**HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ  
(1900 – 1970)**

**TERESINA-PI  
2019**

ENOS SOARES DA SILVA NETO

## HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ (1900 – 1970)

Trabalho de conclusão de curso apresentado na Universidade Estadual do Piauí para obtenção do título de graduando em Licenciatura plena em História sob a orientação do Dr. Alcebíades Costa Filho.

TERESINA- PI

2019

## **ENOS SOARES DA SILVA NETO**

### HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO PIAUÍ (1900 – 1970)

Trabalho de conclusão de curso apresentado na Universidade Estadual do Piauí para obtenção do título de graduando em Licenciatura plena em História sob a orientação do Dr. Alcebíades Costa Filho.

APROVADA EM: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

#### **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Alcebíades Costa Filho (UESPI)  
Orientador

---

Prof. Me. Marcelo Reges Pereira (UESPI)  
Examinador

---

Prof. Me. Sérgio Romualdo Lima Brandim (UESPI)  
Examinador

Com todo amor, dedico esse trabalho a Deus, à minha família e à Glaysa Marzia. Obrigado por estarem sempre ao meu lado, me dando o apoio que eu precisava.

## AGRADECIMENTOS

O primeiro, agradecimento dedico ao autor e consumidor da minha fé, Àquele que me deu o fôlego de vida e a incrível oportunidade de viver. Agradeço a Ele pela família que me deste e por me presentear com muitas pessoas especiais o qual tenho o prazer de conviver. A Deus serei eternamente grato por seu infinito amor, misericórdia e graça.

Agradeço à minha família, minha base. Aos meus pais, que me incentivaram e acreditaram em mim. Aos meus avós maternos, por várias vezes terem financiado a minha educação. Aos meus avós paternos por ter acolhido a mim e a minha família quando se fez necessário. Às minhas duas irmãs, pelo apoio em todos os momentos. Agradeço também à Glaysa Marzia, minha bombinha, por toda ajuda, compreensão e paciência que tivera comigo durante a elaboração desse trabalho e durante todo o curso.

À UESPI, pela oportunidade de ingressar no curso.

Aos meus amigos do curso, àqueles que saíram, àqueles que permaneceram. Todos fizeram parte dessa jornada. Agradeço pelo companheirismo e ajuda quando necessário. Ao “grupo do cafezinho”, Alcebíades, Brandim, Clara e Joyce, por todos os momentos juntos e boas risadas.

Um agradecimento especial para todos os professores que, com amor e dedicação, contribuíram para minha formação profissional e pessoal. Especialmente os professores Alcebíades Costa Filho, meu orientador e Sérgio Brandim, no qual posso chama-los de amigos.

A todos, amigos e conhecidos, que direta ou indiretamente contribuíram para meu êxito, os meus sinceros agradecimentos.

*“Nem roça, nem gado, existem sem Deus.”*

*(Djavan)*

## RESUMO

A historiografia piauiense destinou quase que exclusiva atenção à criação de gado bovino, esquecendo os rebanhos de suínos, caprinos e ovinos, assim como a criação de muares e cavalares. Esquecera também da agricultura de mantimentos, importante atividade de cultivo de alimentos. De meados do século XIX até meados do século XX, a agricultura de mantimentos estava difundida por todos os municípios piauienses, assim como a criação dos gados bovinos, suínos, caprinos e ovinos. A atividade de cultivo possuía carácter de subsistência e era desenvolvida pelas famílias, contudo, a partir da segunda metade do século XIX, passara a ter um carácter também mercantil. Na década de 1970, a modernização agrária desestabilizou essa modalidade de cultivo no Piauí, forçando a retirada de pequenos agricultores do meio rural e mudanças nos hábitos alimentares. Esse trabalho discute a produção de alimentos no período entre 1900 e 1970, tendo como base as culturas da mandioca, cana-de-açúcar, arroz, feijão, milho e os gados suínos, bovinos, ovinos e caprinos, considerados basilares na composição do cardápio alimentar piauiense. Esse conhecimento tem como referência a documentação produzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e documentos do Governo do Estado do Piauí, em plataformas online e disponíveis fisicamente em arquivos. Utilizamos também fontes literárias como romances e contos indicados na referência desse trabalho. Foram utilizadas ainda entrevistas. A leitura de obras de autores como Carlos Rodrigues Brandão e Solimar Oliveira Lima, foram importantes para a compreensão da realidade trabalhada.

**PALAVRAS CHAVE:** Piauí; Produção de alimentos; Agricultura de mantimentos; Criação de animais.

## ABSTRACT

Piauí's historiography has devoted almost exclusively attention to the breeding of cattle, forgetting the herds of swine, goats and sheeps, as well as the breeding of donkeys and horses. The grocery agriculture had also been forgotten, an important food cultivation activity. From the mid-nineteenth century to the mid-twentieth century, the agriculture of groceries was widespread in all of the municipalities in Piauí, as well as the breeding of herds of cattle, swine, goats and sheeps. The cultivation activity had subsistence character and was developed by the families, however, from the second half of the nineteenth century, it also had a merchant character. In the 1970s, agrarian modernization destabilized this cultivation modality in Piauí, forcing small farmers to move out from the countryside and also promoted changes in eating habits. The present undergraduate thesis discusses food production between 1900 and 1970, based on manioc, sugarcane, rice, beans, corn and swine, cattle, sheep and goat cattle, which are considered basic in the menu composition of Piauí. This knowledge has as reference the documentation produced by the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE) and documents of the Government of the State of Piauí, in online platforms and physically available in archives. It was also used literary sources as novels and short stories indicated in the reference of this paper. It was also used interviews. The reading of papers by authors such as Carlos Rodrigues Brandão and Solimar Oliveira Lima, were important for understanding the reality analyzed.

**KEYWORDS:** Piauí; Food production; Supplies agriculture; Animal breeding.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

### TABELA

01 – Dados Demográficos do Piauí entre 1826 E 1871 .....	19
02 – Dados sobre a População da Região Nordeste .....	22
03 – Dados sobre a População dos Estados Limítrofes do Piauí.....	23
04 – Municípios com População Superior a 50 Mil Habitantes em 1961.....	23
05 – Informações sobre Engenhos nas Zonas Carnaubeiras, do Baixo Parnaíba e Médio Parnaíba .....	31
06 – Alimentos e Produção de Farinha de Mandioca no Piauí em 1950/1952 .....	39

### GRÁFICOS

01 – Produção de Rapadura (T).....	33
02 – Produção de Aguardente de Cana de Açúcar (L).....	35
03 – Produção de Mandioca (T) .....	36
04 – Produção de Farinha (T) .....	40
05 – Produção de Arroz em Casca (T).....	43
06 – Produção do Feijão em Grão (T).....	45
07 – Produção de Milho em Grão (T) .....	47
08 – Produção de Suíno (Cabeça).....	51
09 – Produção de Bovinos (Cabeça) .....	54
10 – Comparativo da Criação de Ovinos e Caprinos (Cabeça).....	57

## SUMÁRIO

<b>01 – INTRODUÇÃO .....</b>	<b>09</b>
<b>02 – O ESPAÇO E O ESPAÇO SOCIAL.....</b>	<b>13</b>
2.1 Paisagens do Piauí.....	13
2.2 Um olhar sobre a sociedade piauiense.....	17
<b>03 – PRODUÇÃO DE ALIMENTOS .....</b>	<b>27</b>
3.1 Unidades de cultivo e técnicas de produção.....	27
3.2 Agricultura de mantimentos .....	30
3.2.1 Cana de açúcar.....	30
3.2.2 Mandioca.....	35
3.2.3 Arroz.....	41
3.2.4 Feijão.....	44
3.2.5 Milho.....	46
3.3 Animais para abate .....	48
3.3.1 A criação de gado suíno no Piauí do século XX.....	49
3.3.2 A criação de gado bovino no Piauí do século XX.....	52
3.3.3 A criação de gado ovino e caprino no Piauí do século XX .....	55
3.3.4 Toda dor é por enquanto: o abate .....	57
<b>04 – CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>60</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>63</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Durante a execução de um projeto de pesquisa para o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), financiada pela Universidade Estadual do Piauí no edital de 2017/2018, o contato com o Almanaque do Cariri (1952) e a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros v. XV (1959), utilizadas durante a atividade de PIBIC, despertou o interesse em investigar a produção de alimentos e a alimentação em áreas cuja atividade de ocupação foi à pecuária, particularmente no Piauí, tendo como recorte temporal o século XX até o final da década de 70, embora, muitas vezes o olhar se dirigisse também para o estado vizinho, Maranhão. O recorte temporal até a década de 70 é justificado pela modernização da agricultura no Brasil, articulado à revolução verde, uma nova fase do capitalismo e suas influências no campo. A partir da década de 1990 surgiu uma nova fase de modernização agrária, denominada “Agricultura científica globalizada”, processos benéficos, sobretudo, para a elite agrária e agroindustrial (DELGADO, 2012). Esses processos de modernização da agricultura brasileira se mostraram inoportuno aos pequenos agricultores, que sustentava sua família a partir da agricultura de mantimentos.

Outras leituras também serviram de inspiração como o “Ensaio sobre história da alimentação: um olhar a partir do Piauí”, autoria de Alcebíades Costa Filho, publicado em obra coletiva na capital do Maranhão, em novembro de 2016. O artigo abrange o período do terceiro quartel do século XVII ao segundo do século XX, está dividido em duas partes: “Abastecendo o paiol de mantimentos”, com ênfase na lavoura de alimentos, criação de animais e aves para consumo humano e na atividade de caça e pesca e coleta de frutos nativos e “De comer e de beber”, realçando os modos de cozinhar e ingerir os produtos alimentícios disponíveis. O texto nos ampliou a visão em relação às produções agrárias e diferentes tipos de cultura, que juntas, compunham o cardápio alimentar, assim como as carnes de caça e gados miúdos foram importantes complementos no regime alimentar.

No conjunto das fontes bibliográficas consultadas, a “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” (1959), Censos econômicos de 1940 e 1950, Censo agrícola de 1960, Censo agropecuário de 1970, todos elaborados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); o “Almanaque do Cariri” (1952), edição dedicada ao

centenário de Teresina, “O Livro do Centenário de Parnaíba” (1944), “O Piauí no centenário de sua independência 1823-1923” (1923), volume IV, e a “Cronologia do Piauí Republicano 1889/1930” (1988), foram essenciais para composição do texto. Esse conjunto permite um panorama da lavoura de alimentos no Piauí na primeira metade do século XX, bem como da atividade de beneficiamento de produtos, pela riqueza de detalhes relativa a práticas e técnicas de produção.

Durante o projeto de pesquisa, textos foram produzidos e apresentados no intuito de socializar os estudos em andamento: “Alimentos e produção de alimentos no Piauí dos séculos XVII ao XX: um olhar pra mandioca e cana-de-açúcar” foi apresentado no IV seminário memórias de Caxias: oralidade, imagens e escrita, na Universidade Estadual do Maranhão em Caxias (MA) no ano de 2017, apresentando um panorama da produção de mandioca e cana-de-açúcar em territórios tradicionalmente pastoril, entre os séculos XVII e XX.

Outro artigo foi “A suinocultura no Piauí do século XX: criação abate e consumo.”, apresentado em Crato (CE), no I Seminário Nacional de História Social dos Sertões, na Universidade Regional do Cariri-URCA/Campus Pimenta no ano de 2018. O artigo discute sobre a criação do gado suíno no Piauí, estado tradicionalmente criador de gado bovino, sendo o boi elemento essencial na formação de seus territórios e municípios, além de um importante elemento econômico.

Outro texto produzido no âmbito do PIBIC foi “O que se deve comer, adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros: o livro no centenário de sua publicação” foi apresentado no II Simpósio de Antropologia-SIMPANTRO, na Universidade Federal do Piauí, campus Ministro Petrônio Portela em Teresina (PI) também no ano de 2018. Discute a obra de Domingos de Castro Perdigão, “O que se deve comer, adaptação do sistema de alimentação vegetariana para uso dos brasileiros” publicada em 1918. Na obra o autor defende o regime alimentar vegetariano como ideal para alimentação humana, além de trazer um apêndice com receitas adaptadas à realidade nordestina, sobretudo, maranhense.

Outro artigo ficou divulgado em plataforma online na Revista Piauiense de História Social e do Trabalho (RPHST) Ano III, n. 05, o artigo “Lavoura de alimentos

em área de pecuária: mandioca e cana de açúcar no Piauí entre 1900 e 1950”, assinado a três mãos, com Antônio Wallyson Silva, Alcebíades Costa Filho e Enos Soares da Silva Neto<sup>1</sup>, tem origem no trabalho apresentado no IV seminário de memória de Caxias.

Fora do contexto de PIBIC, outra publicação foi, dessa vez um capítulo de livro, na obra coletiva “Entre tempo e histórias do Maranhão”, sob organização das professoras Salânia Maria Barbosa, Joana Batista de Souza e Denise Cristina da S. C. Salazar, em maio de 2019, na Universidade Estadual do Maranhão de Caxias – MA. O texto “Um paiol de mantimentos: gêneros alimentícios no Maranhão na primeira metade do século XX” foi assinado por Alcebíades Costa Filho, Enos Soares da Silva Neto e Theresa Crystina Vieira Sousa. Todos os textos citados comporão, em partes, esse trabalho monográfico.

A historiografia subestimou o papel da lavoura de alimentos no processo de formação da sociedade piauiense, valorizando a atividade de pecuária, com base no rebanho de gado bovino. Também não levou em consideração o rebanho suíno, caprino, ovino e aves domésticas componentes basilares do sistema alimentar. De igual modo subestimaria o papel dos rebanhos asinino, muar e cavalariço, responsáveis pelo transporte de cargas e pessoas. Renato Castelo Branco, no seu livro “O Piauí: a terra, o homem, o meio” (1970) afirma que a prática de lavoura no Piauí foi tendenciosa ao fracasso, visto que a cultura pastoril estava presente desde a ocupação do território, definindo o limite e forma do que viria a ser o estado. Para ele, a criação de gado bovino “deveria ser o objeto primordial da administração piauiense” (CASTELO BRANCO, 1970, pg.85). O autor considera que “o gado é a própria alma do Piauí” (CASTELO BRANCO, 1970, pg. 44 e 45), assim fica claro o enaltecimento da economia pecuarista pela historiografia piauiense, contudo, é possível perceber o papel desempenhado pela agricultura, principalmente pela agricultura de mantimentos, que alimentou a população piauiense, desde a colônia até meados do século XX.

Na primeira metade do século XX, a lavoura de alimentos estava bastante difundida por todos os municípios do Piauí, que até a década de 1970, totalizavam 114 municípios. Para divisão dos municípios, usaremos critérios adotados pelo

---

<sup>1</sup> Disponível em: <<http://www.rphst.com.br/>>

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) de acordo com o ano da análise. A partir de 1940, o IBGE <sup>2</sup> elaborou divisões regionais contemplando o conceito de zonas fisiográficas, estando essa concepção em vigor entre as décadas de 1940 e 1960. Em 1968 esse conceito foi reformulado para Microrregiões e Mesorregiões Homogêneas, estando em vigor entre 1968 e 1976. Por seguinte em 1990 passa a vigorar os conceitos de Mesorregiões e Microrregiões Geográficas, até 2017, quando criam um novo quadro regional brasileiro, com conceitos chave: regiões geográficas intermediárias e imediatas.

A atividade agrícola de mantimentos já é destaque nos primeiros municípios criados no século XVIII, Campo Maior, Parnaíba, Parnaíba, Jerumenha, Marvão, Valença e Oeiras. Parnaíba se distinguia como o município de maior movimentação econômica por ser litorânea. Os demais municípios, criados ao longo dos séculos XIX e XX, são todos produtores de mantimentos, apesar da criação do rebanho de gado bovino<sup>3</sup>. Todos os municípios existentes até 1970 estão incluídos na análise base do trabalho.

---

<sup>2</sup> Passarei a referir ao Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística somente pela sua sigla: IBGE.

<sup>3</sup> De acordo com dados do IBGE, entre 1940 e 1970 foram criados 67 e novos municípios no estado do Piauí.

## 2. O ESPAÇO E O ESPAÇO SOCIAL

### 2.1 Paisagens do Piauí

O processo de apropriação, na segunda metade do século XVII, do território que hoje é o Piauí, foi causado pela intensa ocupação da área para a criação de gado bovino, o qual limitou as fronteiras da região que hoje é o estado piauiense. As pecuárias, junto da criação de lavouras de alimentos, definiram a configuração do território do Piauí. Atualmente o estado possui 251.616,823 km<sup>2</sup>, de acordo com levantamento estatístico do IBGE<sup>4</sup>. Faz fronteira ao oeste com os estados do Maranhão e Tocantins; ao norte o oceano atlântico; ao sul a Bahia e ao leste Ceará e Pernambuco. Todos os estados vizinhos foram importantes compradores dos produtos piauienses durante todo o período colonial, perpetuando esse quadro intenso até o fim do século XX.

A vegetação do Piauí é bastante diversificada. Ao longo do seu território existem áreas de vegetais litorâneos, cerrado, caatinga e de transição. A faixa litorânea piauiense possui uma extensão de 66 quilômetros, o menor litoral brasileiro. Apesar de sua pequena superfície apresenta uma grande diversidade na fauna e flora, a última se apresenta ora arenosa de praia, ora área de manguezal e na fauna. Há ainda na região um raro fenômeno da natureza que ocorre também no Rio Nilo, na África e em Me Kong, no Vietnã. Trata-se do Delta do Parnaíba, localizado entre os estados do Maranhão e Piauí. A configuração do delta se assemelha a uma mão aberta, “entre êstes braços, êle se abre em leque, lançando-se ao mar através de cinco barras: Tutóia, Carrapato, Caju, Canárias e Igarçu” (CASTELO BRANCO, 1970, p.30). Dentre os animais mais abundantes na área do litoral piauiense estão o caranguejo-uçá, camarões, siris; entre os pássaros: o maçarico, o guará, ave símbolo do delta, entre outros. Entre os mamíferos: Macaco-prego e peixe-boi-marinho. Também existem variedades de peixes como o bagre, voador, pargo, camurupim, arraia, etc. Na área arenosa existem répteis, aves e mamíferos. (FUNDAÇÃO CEPRO, 1996) Durante o século XX, o litoral piauiense foi importante centro de escoamento da produção do estado, através do porto de

---

<sup>4</sup> Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi>>.

Parnaíba e suas casas de distribuição. Atualmente, a região é bastante requisitada por suas praias, delta e belezas naturais que constituem importantes pontos turísticos do Piauí, movimentando economicamente o litoral piauiense, embora não existam grandes investimentos em turismo por parte do governo estadual na localidade.

A área do cerrado piauiense é bastante rica em fauna e flora. É nessa região que se formam nascentes de riachos, que alimentam grandes rios, como por exemplo, o rio Parnaíba. Esses locais de solo alagadiço são característicos pela presença do buriti, palmeira típica do cerrado. Dentre as árvores mais comuns nessa região estão a faveira, o jatobá, o piqui, pau-terra. Os animais são: veado, lobo-guará, raposa, macacos, cobras, capivara, araras, papagaios, gaviões e outros.

A caatinga piauiense corresponde à área mais seca do estado. Apresenta-se como uma região de extremas mudanças, ora muito seco, de cor amarelada, de miséria alimentar e nos períodos de chuvas, verde e próspera. São árvores típicas da caatinga piauiense a unha-de-gato, o angico branco, marmeleiro, umbuzeiro, cajazeira, pitombeira entre outras. Os animais são: Sapo-cururu, andorinha, galo-de-campina, beija-flor, cotia, preá, onça-pintada, tatu-peba, tatu-bola, mambira, tamanduá-bandeira, macaco-prego, dentre outros.

O território do Piauí é banhado por muitos rios, alguns perenes e outros temporários, a exemplo do Canindé, Piauí, Berlingas, Longá, Marathaoan, Surubim, Jenipapo, Camurupim, São Miguel e Portinho. Esses cursos d'água com nascente no Piauí, em geral, secam durante os meses de verão. Rios que tem nascente no vizinho estado do Ceará: Poti, Pirangi e Piracuruca, atravessam a região e de alguma forma estão interligados ao conjunto das águas do Parnaíba, principal rio perene da região centro norte do Piauí, todos concorrendo para fertilizar a terra.

Nas margens, de um lado e do outro, os brejos se transformam em terrenos enxutos e os buritis, desfeitos da copa, erguem-se como grandes "círios apagados". A vegetação é de porte mediano, e o capim agreste, a maniçoba e o charavascal às vezes intrincando substituem o baixão fertilíssimo, onde vicejam a aroeira, o cedro, o pau-d'arco. (CASTELO BRANCO, 1970, p.29)

Também se encontra na região lagoas aproveitadas para a lavoura e para a pesca. Em Buriti dos Lopes se destaca a lagoa Grande do Buriti que é atravessada pelo rio Longá e, segundo o Almanaque do Cariri (p.590), nos anos de 1950 era



possível encontrar às suas margens “maravilhosos campos de cultura de algodão e de arroz”.

Períodos de verão e inverno se alternam na região delimitada. Os meses entre junho e dezembro correspondem ao verão; de dezembro a maio equivalem ao período invernos. Sobre as condições climáticas de Campo Maior ficou registrado na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, volume XV (p. 456), “é temperado nos meses de maio, junho e julho e quente e seco nos de agosto, setembro, outubro e novembro. São igualmente de inverno os meses de dezembro, janeiro, fevereiro, março e abril, nos quais faz frio, ora calor.” Através da descrição de um técnico do Ministério da Agricultura sobre o regime de cultivo e colheita no município de Parnaíba, ficou caracterizado que esse município tem condições climáticas semelhantes a Campo Maior (PIAUÍ, 1944, p. 111).

A partir da segunda metade do século XIX períodos de secas devastaram a área centro norte do Piauí, não é mais o prolongamento da estiagem, entre um período e outro de chuvas, agora são anos de chuvas escassas. A partir da década de 1870 e seguintes, a questão esteve na pauta de debates dos governos do Império e Republica. Nas primeiras décadas do século XX se evidencia as mazelas da seca de 1915 que além da falta de chuvas, provocou diminuição na produção de alimentos, uma parcela da população foi atingida pela fome e o quadro de miséria se agravou devido à migração dos estados vizinhos (Nascimento, 1988), faltou água para as pessoas e animais beber. Junto com a seca a perda da plantação de alimentos e a crise de abastecimento.

Na primeira metade do século passado a região também foi castigada por enchentes. Na década de 1920, invernos rigorosos entre 1924 e 1926 (Nascimento, 1988, p.202-206) ocasionaram a cheia do Poti e do Parnaíba, que invadiu áreas habitadas e cultivadas, causando danos à lavoura. No inverno, os rios temporários transbordam, e contribuem para a fertilização de suas margens, preparando a terra para as roças de vazante, predominantes na região centro norte do Piauí. Entre 1900 e 1915, é intensa a atividade de pesca nesses rios e lagoas. Os habitantes ribeirinhos pescavam “por intermédio de anzol, rede, curral ou pari, uma espécie de cerca de talos de buriti que retém os peixes por ocasião das enchentes” (PORTO, 1974, p.90). Pescavam piratinga, surubim, fidalgo, curimatá, branquinho, piranha,

mandubé, mandi, piau, entre outros, para consumo próprio e, também, para comercialização (PIAUI, 1923, p. 38, 74, 111.)

Nos dias atuais, no período de inverno, ainda é possível ver em vários trechos desses rios, vegetação nativa, aves silvestres e peixes. Como se não bastasse à influência do clima alterando a regularidade desses rios, o desmatamento das margens e assoreamento são problemas reais que não sensibilizam as autoridades responsáveis por políticas de proteção ambiental. Os rios que atravessam as sedes dos municípios servem de depósitos para o lixo doméstico; o Poti e o Parnaíba recebem os dejetos da rede de esgotos ameaçando a saúde dos rios e das pessoas que dependem de suas águas. Na primeira metade do século XX o Parnaíba esteve na pauta de discussão das autoridades do estado do Piauí, tratava-se apenas de uma tímida política de proteção do rio para servir de via de escoamento de produtos.

Nas duas mesorregiões a vegetação é diversificada; era considerável a quantidade de madeira para construção. Na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (p.425) ficou o registro que o município de Barras possuía “grandes matos [...] cujas madeiras, em sua maior parte são cedros e outros paus de construção.” Informação reforçada pelo Almanaque do Cariri (1952, p.552), “Quanto à flora [de Barras] podemos dizer o mesmo com relação à variedade de produtos próprios para a construção, marcenaria e outros fins”.

Em Barras e, também, em Campo Maior, Batalha, Altos e Alto Longá predominavam várias espécies de palmeiras a exemplo da carnaúba, tucum, macaúba, e babaçu e buriti. O babaçu é uma palmeira espontânea e abundante no Piauí, possui grande importância pelo aproveitamento de sua principal matéria extrativa, a cera, relevante produto da economia piauiense na primeira metade do século passado. Em vários trechos de “O Piauí no centenário de sua independência” (1923) ficou o registro de frutas silvestres e frutas de cultivo. Nas primeiras décadas do século passado, apesar da devastação da vegetação, ainda era possível encontrar na mata: pequi, goiaba, jatobá, cajá, caju, cajuí, umbu, araticum, pitomba, jenipapo, maria-preta, guabiraba, maracujá do mato, puçá e até bacuri.

A região também compreende algumas chapadas. Ao longo dos séculos, até a primeira metade do século XX, o combustível usado pelos domicílios do Piauí era

a lenha retirada dessas chapadas, também utilizada nas fornalhas de casas de farinha, engenho e olaria, o que contribuiu de maneira significativa para a destruição da vegetação nativa. Nessas matas e chapadas vivem várias espécies de insetos como abelhas. Segundo o Almanaque do Cariri (1952, p.536), em meados do século passado, no município de Alto Longá se destaca a abelha do tipo jandaíra, pelo grande número de enxames e pela quantidade e qualidade do mel produzido.

Uma rica fauna, cada vez mais pequeníssima, sofre com a agressão aos rios e matas e pelo abate indiscriminado. Se ao longo do século XIX essa fauna foi abatida para o consumo humano, através da atividade de caça (PIAUI, 1923, p. 175), a partir da primeira metade do século passado essa prática assumiu um caráter comercial, ocorrendo matança generalizada e desregrada de animais silvestres. Vivia na região centro norte do Piauí varias espécies de gatos, onças, tatus, veados, porcos do mato (caititu, queixada) e macacos; também pequenos animais como pacas, cotias, mocós, raposa do campo; quantidade considerável de lagartos, o camaleão é o mais conhecido, pela comercialização de sua pele; aves variadas: marrecas (verdadeira e viuvinha), garças brancas pequenas, araras, papagaios e periquitos, jacus, juritis, nambus; uma variedade de cobras, a exemplo da jiboia, cuja pele foi largamente comercializada nesse período.

O Almanaque do Cariri (1952) aponta um largo e movimentado mercado de peles silvestres no Piauí, o rio Parnaíba serviu de via de escoamento e a cidade de Parnaíba como receptor e distribuidor do produto. Em alguns municípios era uma prática comercial lucrativa, uma vez que a pele era vendida para outros estados e, também, para países da Europa. Por não haver regulamentação, a atividade era feita ao máximo, com números que hoje nos parecem catastróficos, a exemplo do mercado de peles de jiboia no município de Batalha, onde no ano de 1952 foram vendidos 170 metros do couro da serpente. (PIAUI, 1952, p.563)

## 2.2 Um olhar sobre a sociedade piauiense

Estudando economia e sociedade do Piauí, primeira metade do século XIX, Miridan Brito Knox (1986) percebeu que a economia estava paralisada e sem perspectivas de desenvolvimento, “constituía área de gado em especial e funcionava como uma economia articulada à agroexportadora do Maranhão”. É inquietante a

questão da agricultura dado o peso dessa atividade no conjunto de componentes essenciais ao sustento da população.

De modo geral, desde Capitania, a agricultura se desenvolvia de maneira ineficaz em lugares isolados, nos chamados “baixões”, onde o gado não encontra habitat adequado. Caracteriza-se uma agricultura de subsistência com base no arroz, feijão, milho, cana de açúcar e algodão. Todavia as dificuldades de comunicação, mais uma vez, encareciam a chegada dos produtos até o mar. Também a dispersão populacional e a pouca existência de solos próprios dificultaram o desenvolvimento da agricultura. (KNOX, 1986, p.28)

A citação realça o papel de menor importância dispensado a atividade agrícola, sobretudo a agricultura de subsistência ou de cultivo de alimentos no conjunto das atividades produtivas do Piauí. Essa é a visão de parte da historiografia que privilegia a atividade de pecuária como geradora de riquezas. Contrariando essa narrativa historiográfica, observa-se atentamente que o cultivo de alimentos tem favorecido bem mais a sociedade piauiense do que da criação de gado, pois dessa atividade as pessoas tem tirado seu sustento, a começar do último quartel do século XVII até o penúltimo do século XX, quando essa modalidade de cultivo perdeu sua forma tradicional, que tem a roça como unidade produtora e a família como mão de obra predominante, uma vez que o trabalho escravo também foi utilizado até 1888.

O cultivo de alimentos foi agricultura extensiva, utilizando baixo nível tecnológico, resultou em reduzida produtividade, dessa forma sem oportunidade de negócios. Porém, nesse longo período, mais de duas centúrias, o cultivo de alimentos passou por transformações, moldando relações sociais e econômicas. Atividade incrementada pelos colonizadores representantes da Coroa portuguesa, entre os séculos XVII e XVIII, o cultivo de alimentos se insere no contexto de realizações destinadas ao sustento da população. No final dessa última centúria aparecem os primeiros documentos indicando comercialização de gêneros alimentícios nas vilas piauienses, a exemplo de Campo Maior.

Presume-se que a produção de gêneros alimentícios visando o mercado só a partir de meados do século XIX quando da expansão dos núcleos urbanos e do aumento do número de seus habitantes. A partir desse período parte do cultivo de alimentos destinava-se a atender as necessidades do produtor e parte destinava-se ao mercado interno. Simultâneo a esse fenômeno, ocorreu maior demanda pela educação e a diversificação de atividades nas cidades e vilas em expansão.

Médicos, advogados, dentistas, entre outros profissionais oferecem seus serviços a partir de seus consultórios e escritórios. Carpinteiros, costureiras, alfaiates, sapateiros, ferreiros, deixam de trabalhar em residências e se instalam em oficinas, espaços exclusivamente de trabalho e negócio, incrementando o mercado de serviços.

Na primeira metade do século XIX, Knox identificou na província do Piauí a seguinte distribuição social da população: fazendeiros, vaqueiros e escravos. Os fazendeiros constituíam o esteio socioeconômico da província e no fim da hierarquia estavam os escravos. (KNOX, 1986, p.35) É interessante analisar essa distribuição social da população em comparação com os dados demográficos da mesma autora.

Tabela 1  
Dados demógrafos do Piauí entre 1826 e 1871

ANO	1826	1831	1871
POPULAÇÃO	94. 948	118.059	163.653

Fonte: Knox, 1986, p.14.

Analisando exclusivamente os dados de 1871, observamos que nesse ano a população escrava era de 19.105 pessoas, excluída essa parcela do total geral da população, o resultado é 144.548 indivíduos livres. Não está em conformidade com a razão a distribuição social proposta (fazendeiros, vaqueiros e escravos), seria inviável para a organização do trabalho a utilização de avultado número de pessoas apenas na atividade de criatório de gado. Consideramos a oferta muito superior às necessidades de mão de obra<sup>5</sup>. A propósito, a criação era extensiva, o rebanho vivia sem maiores cuidados, dieta limitada ao consumo de pastos nativos, o que demandava um número pequeno de pessoas no pastoreio.

Impossível que a maioria da população piauiense estivesse desempenhando tarefas de manejo com o gado, na função de vaqueiro. Na literatura consultada é possível perceber que, no norte do Brasil, no sistema de criação de gado, fazendeiros e vaqueiros são considerados grupos sociais minoritários, encarregados do planejamento, organização e gerenciamento das atividades de pecuária. Knox dá o perfil dos fazendeiros, categoria social formada pela posse de muitas terras,

<sup>5</sup>Mesmo sem ter realizado o levantamento do número de fazendas e a quantidade do rebanho bovino na referida década, considera-se elevado o numero de pessoas livres para apenas cuidar do gado.

escravos e reses, em geral, descendentes de portugueses, “podiam ser clérigos ou leigos, ocupar postos militares ou não, exercer ou não a política” (KNOX, 1986, p.33-40). Também Euclides da Cunha, em “Os Sertões” (2002, p. 97-244), procurando os caracteres distintivos dos habitantes dos sertões, configura o perfil social do fazendeiro. A feição traçada por Knox não se distancia do perfil traçado por Cunha: “o fazendeiro dos sertões vive no litoral, longe dos dilatados domínios que nunca viu [...] Como os opulentos sesmeiros da colônia, usufruem, parasitariamente, as rendas de suas terras, sem divisas fixas.” (CUNHA, 2002, p. 156).

Quanto ao perfil do vaqueiro, Knox apresenta como aspectos sociais distintivos do grupo: a mestiçagem; a posse de um lote de terra onde se fixa com a família; o gerenciamento do trabalho de cuidar do rebanho de gado; a possibilidade de ascensão à condição de fazendeiro, já que recebe em pagamento pelo trabalho prestado uma quantidade predeterminada de reses. Não encontramos Euclides da Cunha na bibliografia de Knox, contudo, esse perfil social do vaqueiro é muito semelhante ao traçado pelo autor. Na segunda parte de “Os sertões”, Cunha (2002, p. 156-158) escreveu o item “Servidão inconsciente”, página reveladora de caracteres sociais e morais do vaqueiro do norte. Euclides da Cunha contribuiu consideravelmente para vincular à figura do vaqueiro a atividade de cuidar diretamente da segurança, saúde e alimentação do rebanho de gado e que, no sertão, essa figura representa os interesses do fazendeiro. É possível inferir a pequena quantidade de pessoas nos dois grupos sociais.

No norte do Brasil, a partir da segunda metade do século XIX, é corrente a concepção de que vaqueiro lida com gado, especificamente gado bovino. Essa noção consta no “Dicionário Caldas Aulete” da língua portuguesa, editado no final do século XIX. No verbete vaqueiro consta, “Pastor ou guardador de vacas ou de gado *vacum*” e “Vestido pastoril”, duas acepções de sentido estritamente relacionado um com o outro, ambos relacionados à criação de gado bovino. O texto selecionado pelo dicionarista para exemplificar a ligação com a pecuária vem de uma obra do final do século XVIII “Marília de Dirceu” de Tomas Antonio Gonzaga, escreveu o poeta: “Eu, Marília, não sou nenhum vaqueiro que viva de guardar alheio gado”. Um conjunto considerável de textos elaborados na primeira metade do século XX incorporou a concepção de vaqueiro como trabalhador que cuida tão somente de

gado bovino. (ABREU, 1976; ALENCAR, 2013; CABRAL, 1992; CASCUDO, 1984; GAMEIRO, 1980; PORTO, s.d; QUEIROZ 1, 2010; RÊGO, 1985)

O censo do Império, realizado em 1872, permite panorama mais complexo em relação à distribuição social da população da província do Piauí. No quadro das profissões elaborado para o censo, se evidenciam primeiro as “profissões liberais”, um conjunto de atividades compostas de diferentes profissionais, de tendências divergentes: religiosos, juristas (advogados, notários e escrivães, procuradores, oficiais de justiça), médicos cirurgiões, farmacêuticos, parteiros, professores e homens de letras, empregados públicos, artistas, militares, marítimos, pescadores, capitalistas e proprietários. Atividades que se distanciam das atividades ligadas ao cultivo e a criação de gado. É também um conjunto de profissionais com grau de escolaridade e, possivelmente, com residência fixa na sede dos municípios.

Em seguida aparecem às “profissões industriais e comerciais” (manufatureiros e fabricantes, comerciantes, guarda-livros e caixeiros) e as “profissões manuais ou mecânicas” que incluem costureiras e operários (compreende os operários: canteiros, mineiros, cavouqueiros, calceteiros, operários em metais, operários em madeiras, operários em tecidos, operários em edificações, operários em couros e peles, operários em tinturaria, operários de vestuários, operários de chapéus e operários de calçado). O conjunto das “profissões industriais e comerciais” embora não tenha ligação direta com a agricultura e pecuária se utiliza dos produtos advindos dessa atividade a exemplo de peles e couros e da farinha de mandioca. Assim também boa parte do operariado. Presume-se que esses grupos de profissionais passaram por processo de escolarização, em especial os proprietários de manufaturas e fabricas e os guarda-livros, possivelmente também residiam nos núcleos urbanos.

Uma coluna indica as “profissões agrícolas”: lavradores e criadores. No quadro não aparece o vaqueiro como categoria profissional. No Brasil do século XIX, a expressão “criadores” designava donos de rebanhos e não vaqueiros, encarregados de cuidar das reses. O pequeno número de criadores indicado no censo, apenas 4.249 pessoas, entre homens e mulheres, presume-se tratar-se de grandes criadores de rebanhos bovino e cavalar, rebanho para comercialização. Aumenta mais essa convicção, a presença de mulheres entre os criadores, mulheres

proprietárias de rebanho estava conforme os costumes da época, mas mulher vaqueira era incomum. Nesse sentido, não é possível incluir as mulheres “criadoras” como vaqueiras, mas como proprietárias.

O censo de 1872 é revelador em relação à distribuição social da população. A maioria dos piauienses da época é composta de lavradores. São 48.100 lavradores, indica os números do censo, que aponta ainda o elevado número de 80.125 pessoas sem profissão. Indaga-se, o que faz essa quantidade de pessoas para sobreviver? Coloca-se para a análise a proposta de que viviam do cultivo de alimentos, lavrando suas roças, dentro ou fora da grande propriedade. Observa-se também que no grupo das “profissões assalariadas”, entre os jornaleiros, estão pessoas que trabalham recebendo pagamento pelo dia de trabalho, acredita-se que muitos tenham se empregado na atividade agrícola. Desde o final do século XVII até meados do século XX, a maioria da população da província do Piauí esteve ocupada com suas roças, numero nada inferior a 128.225 pessoas, para 202.240 trabalhadores nas diversas profissões apresentadas no censo.

O censo do Império indica uma complexa distribuição social da população, diferente do que a historiográfica tradicional tem apontado. Mesmo os empregados na pecuária viviam do que retiravam de suas roças, cada vaqueiro tinha sua própria roça. A pecuária é a atividade que oferece menor quantidade de produtos para alimentação da população. Infere-se das fontes consultadas que a carne consumida, em geral, vem do “gado miúdo”, da “criação”, isto é, porco, bode, carneiros e da caça e pesca, é pouco o consumo de carne bovina até o início do século passado.

“Enciclopédia dos Municípios Brasileiros”, publicação do IBGE, de meados do século XX, com a divisão do Brasil em regiões naturais, coloca o Piauí na região Nordeste e estima a população em 1 263 368 habitantes. Comparando os dados sobre população urbana e rural da região Nordeste, não incluindo Fernando de Noronha, cuja população totaliza a cifra de 1.319 habitantes, o quadro é o seguinte.

Tabela 2

Estado	Piauí	Maranhão	Ceará	Rio Grande do Norte	Paraíba	Pernambuco	Alagoas
Total da população	1 263 368	2 492 139	3 337 856	1 157 258	2 018 023	4 136 900	1 271 062
População	298 152	448 509	1 124 829	435 189	708 051	1 856 689	428 228



urbana							
População Rural	965 216	2 043 630	2 213 027	722 069	1 309 972	2 280 211	842 834

Fonte: Anuário Estatístico do Brasil, 1961.

Fica evidenciado que a população da região Nordeste estava concentrada na zona rural, são 10 376 959 habitantes para 5 299 647 da zona urbana. O estado do Piauí apresenta uma das menores populações da região, deixando o último lugar para o Rio Grande do Norte, a menor população do Nordeste. Observando a população urbana e rural nos atuais estados limítrofes com o Piauí, a distribuição é a seguinte:

Tabela 3

Estado	Piauí	Maranhão	Ceará	Pernambuco	Bahia
População	1 263 368	2 492 139	3 337 856	4 136 900	5 990 605
População urbana	298 152	448 509	1 124 829	1 856 689	2 083 716
População Rural	965 216	2 043 630	2 213 027	2 280 211	3 906 889

Fonte: Anuário Estatístico do Brasil, 1961.

Considerando os estados fronteiriços, todos com população predominantemente rural, a cifra aumenta para 11 408 973 habitantes fora da sede do município. Nos dois casos, o Piauí apresenta população preponderantemente rural, 965 216 pessoas vivendo na zona rural e 298 152 vivendo na zona urbana. Martins (2002, p. 84), já havia observado essa tendência da população piauiense em meados do século passado. Escreveu: “sociedade essencialmente rural, vivendo bastante isolada e dispersa em um vasto território”.

Apenas quatro municípios possuem população superior a 50 mil habitantes, conforme a tabela 4, nos demais a população não ultrapassa a cifra de 20 mil. Somente em Teresina e Paranaíba a população urbana é superior a rural.

Tabela 4

Municípios	Teresina	Paranaíba	Campo Maior	Picos
População	144 799	63 496	56 627	50 102
População urbana	100 006	39 951	13 939	8 176
População rural	44 793	23 545	42 688	41 926

Fonte: Anuário Estatístico do Brasil, 1961.

A insistência nos dados sobre população rural é para justificar a ruralidade<sup>6</sup> como um traço marcante da sociedade piauiense na primeira metade do século XX e que, para além da concentração populacional na zona rural, a população dedicasse as atividades agropecuárias. Supomos que estava dividida em grupos segundo a participação no processo produtivo, é o que se infere da literatura consultada e dos depoimentos recolhidos. Dois grupos se destacam: os grandes proprietários de terra e os agregados.

Os grandes proprietários de terras ou fazendeiro ocupavam posição privilegiada na sociedade, possuíam terras e rebanhos, bens que nem todos tinham acesso. O fazendeiro possuía um complexo de fazendas, na fazenda sede do complexo residia o proprietário ou seu preposto, em geral o vaqueiro. Com intervalos regulares, cada administrador de fazenda, vaqueiro, agregado, prestava conta das novas reses, madeiras, couros, os diversos produtos resultantes das atividades desenvolvidas nas propriedades (GAMEIRO, 1988, p. 41).

Mais do que a riqueza, o que separava o fazendeiro e sua família dos demais habitantes da propriedade eram as condições de inversão e uso do trabalho com que participavam da produção. Planejava, distribuía e supervisionava atividades, contudo, raramente participava da execução das tarefas. No universo rural o fazendeiro torna-se visível como homem generoso, ao permitir a fixação de famílias em suas terras; ao permitir a exploração dos recursos naturais da sua extensa propriedade, a exemplo da madeira, coleta de frutos nativos, caça e pesca. Na falta de mercado consumidor, a distribuição do leite e da carne, quando do abate de uma rês, consolidava a ideia de bondade do senhor. Essa generosidade deveria ser paga com fidelidade e obediência incondicionais.

Os agregados: formam outro grupo social de destaque.

O agregado é um trabalhador rural a quem o proprietário cede, em geral a título gratuito e em troca apenas de [...] serviços, o direito de se estabelecer

---

<sup>6</sup> A noção de ruralidade entende-se como o vínculo da comunidade com o espaço rural. Relaciona-se com as representações que as pessoas constroem acerca de si mesmas, das suas tradições e das atividades que desenvolvem, conferindo significado à sua história.

e explorar uma parte inaproveitada do domínio [...] sob o aspecto econômico, ele faz as vezes de um pequeno produtor autônomo. Embora ligado ao senhor do domínio, e seu subordinado, não se entrosa na organização normal e regular da grande lavoura. (PRADO JÚNIOR, 2004, p. 159)

Essa figura de trabalhador localizada por Caio Prado Júnior no contexto da colônia, parece atravessar os séculos, pois suas características define bem a maioria da população rural piauiense na primeira metade do século XX. Uma vez autorizado pelo proprietário da terra, o agregado se instalava e podia criar galinhas, porcos, bodes, sem que o dono da terra tivesse qualquer participação ou exigisse qualquer ônus (RÊGO, 1985, p. 18). Esse tipo de criação tem função social para além do consumo, “equipara-se a uma conta bancária ou apólice de seguro, eles [animais] só são vendidos quando [da necessidade] de dinheiro extra” (MUYS, WESTENBRINK, 2004, p. 10). Não é diferente no Piauí, “a leitoa e seus bacurins sempre serviram para o piauiense mais pobre como uma reserva de capital.” (MATOS, 2007, p. 54), o mesmo não acontecia com a produção das roças, das quais o proprietário recebia uma parte dos gêneros cultivados pelo agregado, como forma de pagamento pelo uso da terra e, também, pela utilização do maquinário necessário para beneficiamento de produtos, como a casa de farinha e o engenho.

Os agregados constituíam parcela social numerosa e significativa, é expressiva sua contribuição social na produção de bens necessários a vida, embora não recebessem o merecido pelo trabalho despendido. Estavam na dependência dos grandes proprietários de terra. Havia imensas áreas de terras desabitadas e incultas, mas a avidez dos grandes proprietários desencorajava qualquer tentativa de ocupação. Aqueles que ousassem ocupar alguns hectares teriam de enfrentar e submeter-se à autoridade do fazendeiro. É o caso da reduzida parcela de sitiantes e trabalhadores autônomos.

Fora dos limites da grande propriedade havia um número de pequenos proprietários vivendo do cultivo de alimentos, parte para autoconsumo, parte para o mercado. Alvina Gameiro registrou a existência de pequenas propriedades.

Vivia de trabalhar em sua pequena propriedade rural, um arremedo de fazenda que não possuía uma dúzia de reses, chamava-se Imbuzeiro [...] O homem plantava de tudo, não só para garantir o sustento da família como a fim de abastecer seu pequeno comércio nas feiras de sábado. Tinha ainda um engenho de madeira, donde saíam as melhores batidas e rapaduras da redondeza. (GAMEIRO, 1988, p. 63)

A romancista apresenta outro exemplo.

Herdara aquelas terras, mas nunca soube fazer-las render um bom dinheiro até que o filho se tornasse homem e lhe desse mão forte no plantio das roças de inverno e vazante; na aquisição de um engenho e na montagem de uma casa de farinha, não só para desmanchar a mandioca plantada ali, como a fim de alugar a quem não possuísse forno; ainda com o aquisito de algumas cabeças de gado que garantiam o leite, o queijo, a manteiga de nata e o abate para a carne lá uma vez ou outra. (GAMEIRO, 1988, p. 69)

Os personagens da romancista que representam os pequenos proprietários são remediados, modestos, possuem o suficiente para atender suas necessidades. Na vida real, muitas vezes, se encontra em conflito aberto com o grande proprietário em decorrência de questões de terra ou na dependência do mesmo necessitando do maquinário para beneficiar a mandioca e a cana de açúcar. No complexo universo do trabalho rural da primeira metade do século XX registra-se ainda trabalhadores que ganham mediante pagamento ajustado antecipadamente, recebendo em dinheiro ou produtos. Muitos ocupam pequenas áreas de terra que não interessam aos proprietários e cultivam pequenos roçados apenas para o sustento. Durante determinado período do ano sobrevive de vender seu trabalho para grandes e pequenos proprietários. De forma habitual, a maioria das pessoas em cada grupo social são criadores de porcos e galinhas.

Como forma de concluir, lembramos que não consultamos dados numéricos sobre a população piauiense em meados do século XX, tentamos configurar a distribuição social da população um século depois do censo de 1872. Nosso olhar fixou apenas os grupos sociais em torno das atividades agropecuárias, dispensando as atividades de caráter urbano. Contudo, observa-se que o cultivo de alimentos é a atividade que ocupa a maioria da população. O que se fez até aqui foi localizar fontes de pesquisa e universo de leitura, além de levantar hipóteses de trabalho, afirmando a viabilidade da pesquisa sobre a produção de alimentos.

### 3. PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

#### 3.1 Unidade de cultivo e técnicas de produção

No Piauí, verificou-se que, na primeira metade do século XX, a lavoura de alimentos era basicamente constituída de arroz, feijão, milho, mandioca e cana de açúcar. Inicialmente, esta produção era para autoconsumo dos produtores, posteriormente, parte da produção foi destinada a comercialização. A mandioca e a cana de açúcar, por seus derivados e alta procura no mercado, ganharam um destaque em relação aos demais produtos. O cultivo desses gêneros estava disseminado por todos os municípios do Piauí, na primeira metade do século passado.

“O lavrador atual compreende a fazenda como uma unidade completa de trabalho e vida” (BRANDÃO, 1981, p. 51), essa afirmação de Carlos Rodrigues Brandão, no seu livro “plantar, colher, comer” faz menção espaço da fazenda e sua representatividade para os lavradores de Mossâmedes, em Goiânia. Segundo o Dicionário da Terra, “A palavra fazenda, desde seu início, em virtude da própria natureza da atividade econômica que lhe caracterizava, tendeu a associar à ideia de grande extensão territorial” (MOTTA, 2005, p.221), portanto, essas grandes faixas de terra são locais de cultivo de alimentos, cuidado pastoril e habitação do dono da fazenda e de seus agregados, tem a roça como unidade de produção de alimentos, para sustento dos que ali viviam e, em caso de excedente, para venda. De acordo com o mesmo dicionário, “Roça, no Brasil passou a denominar a propriedade agrícola onde se cultivam gêneros alimentícios” (MOTTA, 2005, p.408). Contudo no Piauí, a concepção de roça está relacionada à unidade de lavoura de mantimentos e não a propriedade.

No Piauí, passada a fase mais violenta da ocupação, cada curral levantado correspondia uma ou duas roças de alimentos, com produtos que geralmente abasteciam os produtores. É o que se pode concluir de análises desde o tempo da capitania (IHGB, 1757 *apud*. MOTT, 1975). Na primeira metade do século XX, na região centro norte do Piauí, pela quantidade de rios fertilizando a terra, era comum as vazantes e as roças de brejo, aproveitando os “baixios (alagadiços) que se prestam admiravelmente à cultura do arroz e da cana de açúcar” (PIAUI, 1923, p. 19). As roças tiveram papel fundamental na vida da população piauiense da primeira

metade do século passado, era de onde a população retirava o mantimento necessário para a sua alimentação. Há um depoimento interessante sobre a lavoura de mantimentos, relativo ao município de Miguel Alves.

A agricultura pode dizer-se a principal indústria do município... É ainda a lavoura extensiva, da foice, do machado e da enxada, - serviço muito primitivo, mas, ao que parece, destinado a perdurar ainda por dilatados tempos.

De máquinas agrícolas só conhecemos, no município, dois arados, um descarçador, uma grade e uma semeadeira...

O agricultor, sem descortino e atado [...] as suas tradições rotineiras, não compreende lavoura que não seja pela tremenda devastação das derrubadas anuais.

E, assim, a foice, o machado e em seguida o fogo, na sucessão dos anos, vão exercendo o seu terrível destino destruidor das matas, que extinguem pelo empobrecimento das terras repetidamente encapoeiradas.

A natureza luxuriante e viçosa desta região tropical refaz com rapidez as *capoeiras* e *queimadas*, mas acontece que estas se sucedem, sem ordem, sem disciplina, sem previdência, nos mesmos lugares mal refeitos ainda, até que a vegetação alta não seja mais possível e os arbustos e a vegetação raquítica proclamem a aridez e esterilidade da terra. (PIAUI, 1923, p. 39-40)

Como se observa, a técnica de cultivo era tradicional, utilizavam de instrumentos como enxadas, foices, machados, facões e outros. Os produtos cultivados eram os mesmos das épocas mais remotas, invariavelmente, repetindo-se entre os municípios. No século XX, em todo o Piauí, plantava de forma consorciada feijão, milho, arroz, mandioca e cana-de-açúcar. Embora se tenha notícia de roças de monocultura, a exemplo de mandioca e cana-de-açúcar. Existia também o cultivo de hortaliças em canteiros, geralmente suspensos para proteger o granjeio dos ataques de aves e animais domésticos, outrora no chão. No romance “Curral de serras” de Alvina Gameiro é possível identificar informações sobre os canteiros.

Fiz canteiro de jirau, com boa altura, espaçoso, e esterquei com estrume já curtido, só p'ra gosto de minha mãe replantar do canteiro velho [...] as mudas de cheiro-verde, coentro, salsa, cebolinha, hortelã, manjeriço, pimentão, pimenta, tomate, 'inda mais malva do reino, arruda, folha santa e outras ervas caseiras, p'ra confeioar mezinhas e chás. (GAMEIRO, 1980, p. 142)

Na descrição de Gameiro (1980) é possível identificar a inserção de plantas medicinais no universo das roças, como a malva do reino, usada na feitura de chás para o combate da gripe. A prática do cultivo de hortaliças em canteiros é uma prática usual ainda hoje em vários municípios do interior do estado e também na área urbana.

O cultivo de abóboras e batata doce, favas e frutos de roça, como melão e melancia, também o cultivo de maxixe e quiabo, introduzem itens diferenciados nesse rígido repertório de gêneros alimentícios, que determinou os hábitos alimentares dos piauienses até bem pouco tempo. Cultivavam também frutos, a exemplo de Amarante, cidade que, “abastece [de abacate, abacaxi, banana, laranja, manga, entre outras] aos mercados da margem do Parnaíba e da própria Teresina” (PIAUÍ, 1952, p.546), em “O Piauí no centenário de sua independência” ficou registrado o cultivo de frutas em Piracuruca, Teresina e Valença, a exemplo do mamão, limão, lima e lima da pérsia. O Cultivo de frutas nas roças aproxima cada vez mais as espécies antes disponíveis somente na natureza para perto das residências, é o processo de domesticação de vegetais. A presença de plantas frutíferas foi também facilmente adaptada ao meio urbano, existindo até esforços para sua permanência nesses centros, “Quando intendente do município de Livramento [...], o Sr. José de Freitas proibia o corte de árvores frutíferas naquele município, incluindo os piquizeiros, bacurizeiros e carnaubeiras.” (PORTO, p.113, 1974).

Na primeira metade do século XX, o cultivo de gêneros alimentícios da roça atendia as necessidades de consumo do produtor e ainda gerava excedente que era comercializado. O que incrementou as feiras semanais. No município de Teresina existiam duas feiras:

Uma no Periquito e outra na Boquinha, que atraem, uma vez por semana, aos domingos, muitas pessoas que vão fazer seus negócios e comprar o necessário para o passadio da semana. Há também uma grande feira na Nazária, onde são feitos negócios de alguma importância de compra e venda de gêneros de exportação (PIAUÍ, 1923, p. 261)

O município de Oeiras tinha a feira mais movimentada do interior piauiense, com enorme fluxo de pessoas vindas de comunidades interioranas trazendo consigo gêneros variados, arroz, farinha, milho, feijão, goma de tapioca, rapaduras, entre outros. No sábado de feira, a cidade ficava bastante movimentada, em grande parte, cheia de cargas e animais que transportava os produtos, em geral utilizavam jumentos ou burros, animais de grande resistência às intemperes do clima e as longas distancias. Por possuir estradas trafegáveis com ligação às principais cidades comerciais do país, Oeiras mantinha um intenso e ativo intercâmbio comercial, sobretudo, com o estado de Pernambuco (PIAUÍ, 1952). As feiras eram centros

comerciais comuns à maioria dos municípios do Piauí, as cidades que não possuíam as suas, usufruíam do comércio das localidades vizinhas, comprando ou vendendo. Atualmente, nas cidades do interior do estado, ainda é comum encontrar feiras livres, esses movimentos são importantes para o incentivo ao pequeno agricultor, que encontra nesses comércios a oportunidade de lucro com os excedentes de sua produção<sup>7</sup>.

## 3.2 Agricultura de mantimentos:

### 3.2.1 Cana de açúcar

O interesse em investigar sobre a produção de cana de açúcar no Piauí, área tradicionalmente relacionada à pecuária, partiu de alguns estudos sobre o produto em regiões fora do circuito da grande produção de cana e açúcar, a exemplo do Ceará. Na Paraíba, também tem estudos sobre pequenos engenhos produtores de aguardente de cana e rapadura. No caso do Piauí, o cultivo de cana data do início do século XIX (Costa, 1974, p. 211), já em meados do século XX este cultivo estava disseminado por quase todos os municípios do estado, é o que se observa através das fontes consultadas. Os censos agrícolas do IBGE, identificados no rol de fontes desse trabalho, possuem seção exclusiva para cada cultura, apresentando as produções anuais, os valores arrecadados e produção total do produto. Esses levantamentos nos permitem um panorama de distribuição das plantações em todo o estado do Piauí no ano em que se deseja analisar.

As fontes também indicam que a maioria dos municípios piauienses eram produtores ativos da cana-de-açúcar. Para algumas cidades, ficou registrado o cultivo, para outros, apenas a existência de engenhos sem referência ao cultivo e, ainda outros, apenas o registro da produção de rapadura e aguardente de cana. Contudo, não resta dúvida de que entre 1900 e 1970 a cana era largamente cultivada, processada e seus derivados comercializados no Piauí. Na década de 1960, somente a Zona do Médio Parnaíba, produziu 44.525 toneladas de cana-de-

---

<sup>7</sup> Lembro-me de que, quando criança, por volta de 2005/2006, indo para a casa dos meus avós maternos, no município de Miguel Leão, no caminho, passávamos pela feira livre do município de Monsenhor Gil, era um comércio intenso e sempre muito movimentado. Quando passávamos por lá, era o momento que o ônibus mais lotava, com moradores das cidades vizinhas, sempre com muitas sacolas de compras e, não raro, animais vivos.



açúcar, liderando a produção do produto no estado naquele período, enquanto a Zona do Baixo Parnaíba teve o pior rendimento, 1.376 toneladas em 1960. (IBGE, 1960)

Em Oeiras, a cana era beneficiada em engenhos de madeira e de ferro, sendo a aguardente e a rapadura quase que as únicas produções (PIAUÍ, 1923). Os engenhos estavam distribuídos pelo interior dos municípios. Como se observa no quadro 01, com informações sobre engenhos instalados, relativas às décadas de 1920 e 1950, nos seguintes municípios:

Tabela 05

Informações sobre engenhos nas zonas Carnaubeira, Do Baixo Parnaíba e do Médio Parnaíba.

<b>Municípios</b>	<b>Dados anos 1920</b>	<b>Dados anos 1950</b>	<b>Observação</b>
Batalha	-	12 engenhos	Movidos à tração animal
Luzilândia	08 engenhos: 02 de ferro; 06 de madeira.	13 engenhos	Anos 1950: 11 movidos à tração animal e 02 movidos a água
Miguel Alves	Havia engenhos e alambiques para fabricação de rapaduras	14 engenhos	13 movidos à tração animal e 01 movido a água
Piripiri	Havia diversos engenhos de ferro e outros de madeira	-	-
Porto	-	03 engenhos de ferro	Movidos à tração animal
Regeneração	44 engenhos: 07 de ferro; 37 de madeira.	32 engenhos	Anos 1950: todos movidos à tração animal
São Pedro do Piauí	15 engenhos: 05 de ferro; 10 de madeira.	-	Todos movidos à tração animal
União	Havia engenhos de ferro e de madeira	14 engenhos	Anos 1950: 12 movidos à tração animal e 02 movidos a água

Fonte: O Piauí no centenário de sua independência; Almanaque do Cariri.

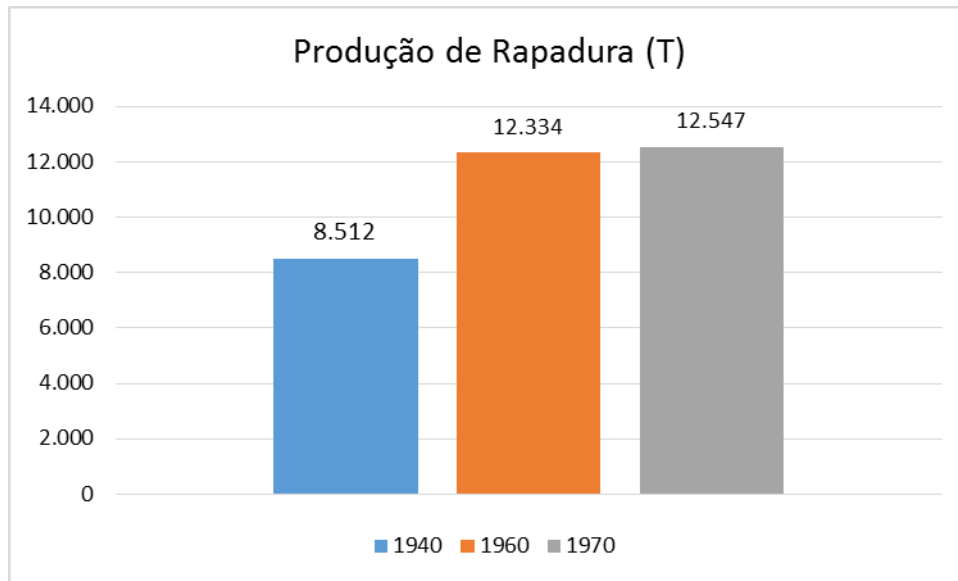
No Piauí da primeira metade do século passado, engenho é moenda, pequena máquina de madeira ou ferro para moer a cana, movida à tração animal ou a força da água. Embora não conste dados sobre engenhos em Parnaíba, ficou registrado que nesse município os gêneros da cultura agrária também são os mesmos dos outros municípios: cana, arroz, feijão, milho e mandioca (PIAUÍ, 1923). Em “O livro do centenário de Parnaíba” consta que a cana de açúcar constitui importante lavoura nas ilhas do delta (PIAUÍ, 1944). E que nessa época havia uma

fabrica de açúcar no município. No Piauí pouco se consumia o açúcar de cana, a produção principal era destinada à aguardente e aos doces, como rapadura. Não obstante, existiam usinas que se ocupavam na produção açucareira, como a Usina Caraíba, em Castelo do Piauí, que além do açúcar produzia também aguardente. (IBGE, 1959). Em Teresina nos anos de 1920 estava em funcionamento uma usina açucareira no sitio Santa Anna de propriedade de Gil Martins Gomes Ferreira (PIAÚÍ, 1923, p. 26). Segundo a Enciclopédia dos municípios brasileiros, na década de 1950, nesse mesmo município estava em funcionamento uma usina de produção de açúcar, “denominada Usina Santana, situada a 23 quilômetros da capital, [e que fora] recentemente recuperada e aumentada consideravelmente à área de plantio de cana-de-açúcar”. (IBGE, 1959, p. 640)

No censo agropecuário do IBGE de 1960, ficou registrado a existência de 3553 estabelecimentos legalizados destinados à fabricação de rapadura e 308 estabelecimento, também legais, fabricantes de aguardente de cana. Acreditamos que essas casas de beneficiamento sejam pequenas e de uso familiar.

Durante décadas, o cultivo de cana foi atividade relevante à economia dos municípios do estado, como em Amarante, onde ficou o registro de quê “A cultura da cana-de-açúcar representa a mais importante atividade agrícola do município”, (IBGE, 1959, p. 420) Sendo superiores às demais culturas. No Piauí, o beneficiamento da cana implica mais no fabrico de rapadura e cachaça do quê de açúcar. O doce faz parte do cardápio alimentar do Nordeste, sobretudo, do piauiense, isso fica claro quando apresentado a produção anual de rapadura.

Gráfico 01



FONTE: IBGE - Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Os dados apresentados no gráfico, feito com base em três documentos do IBGE, demonstram uma crescente produção da rapadura, doce elaborado a partir da fervura do caldo de cana. No livro “O casarão do olho d’água dos Azevedos” escrito por Maria Francisca Azevedo em 1986, é recheado de memórias da autora em relação à vida na fazenda dos Azevedos, município de Miguel Alves, um dos trechos do livro “a moagem” possui informações sobre o fabrico da rapadura e da aguardente de cana-de-açúcar.

Coloca-se a garapa nos tachos de cobre sobre uma imensa fôrnalha a lenha e fogo alto. E um cabra bom com a espumadeira retira os detritos do líquido, o tacho fica no fogo até que a garapa tome consistência de um doce de massa que, colocado nas formas de madeira e deixando esfriados, apronta-se a rapadura preferida por todos. A outra parte da garapa põe-se numa grande cocho de madeira com os preparos suficientes para azedar, e quando bem fermentada vai ao alambique, depósito de cobre, para a filtração da cachaça que, depois de estilada, após vários dias é engarrafada e tomada pelos beberrões como bebida gostosa que derriba na hora. (AZEVEDO, 1986, p.82)

Como observado na citação, as técnicas de preparo eram antigas e praticamente as mesmas dos tempos mais remotos. Desde o período dos ciclos da cana-de-açúcar no Nordeste, a rapadura participa ativamente do cardápio alimentar do piauiense. Ela aparece como “tira gosto” depois do almoço, junto da farinha de mandioca e frutas e também como “engana fome” nos intervalos das refeições.<sup>8</sup>

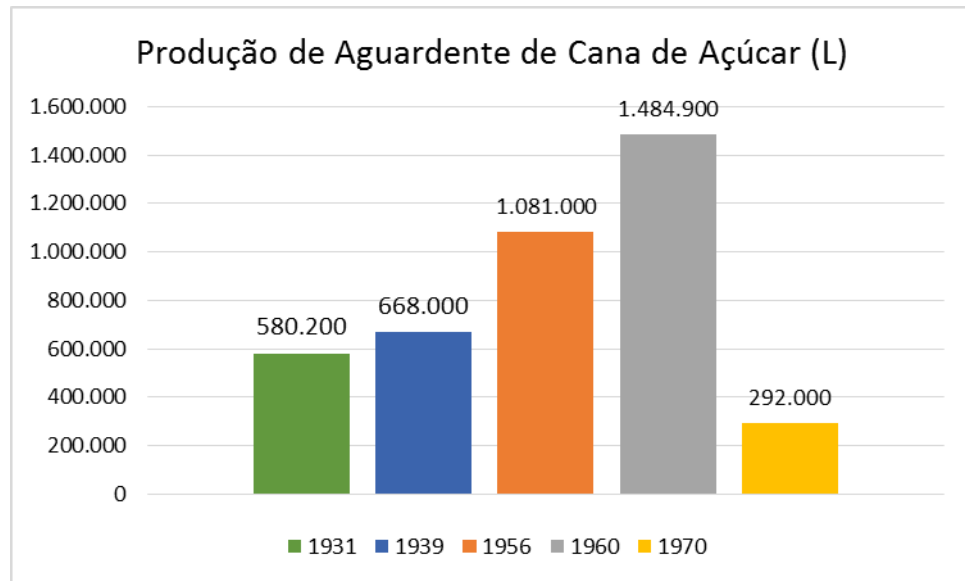
<sup>8</sup> De acordo com relatos do senhor Francisco das Chagas Ribeiro Lima.

Outro produto derivado da cana-de-açúcar e muito apreciado pelo piauiense é a cachaça. Luís da Câmara Cascudo, na obra “O prelúdio da cachaça” (2014), faz menção à importância que a bebida teve na formação econômica e cultural do país. Desde o período colonial, a cachaça esteve presente nas transações econômicas da colônia. Ao passar dos tempos, a cachaça foi ganhando novos contextos, sendo incluída nos cultos religiosos dos escravos e, acabou caindo no gosto popular, sendo consumida pelas camadas pobres livres e também pelos marinheiros, nesse sentido, a cachaça brasileira acabou adquirindo um caráter intercontinental, sendo item obrigatório nos navios europeus.

Soldados e marinheiros através do oceano sorviam álcool. Era um preventivo. Ambrosio Richshoffer, embarcado na esquadra holandesa que vem assaltar Pernambuco, anota no seu *Diário*, 31 de dezembro de 1629: “Foi então dada a ordem de distribuir-se, pela manhã e à noite, um pouco de aguardente pelas equipagens”. (CASCUDO, p.12, 2014)

No Piauí, passada as fases da invasão do território, parte do cultivo e beneficiamento da cana-de-açúcar era destinada à feitura da aguardente. Em sua maioria, a produção era feita em pequenos alambiques caseiros, fabricação para comercialização e consumo do produtor. No século XX, a produção de aguardente estava disseminada em quase todos os municípios do Piauí, interessante observar que, segundo as fontes consultadas, alguns municípios que não possuíam cultivo de cana-de-açúcar produziam aguardente, como o município de Itaueira, que segundo a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros do IBGE (1959), não possuía plantio de cana-de-açúcar, no entanto, apresentava produção de 67.460 litros de aguardente de cana no ano de 1956. Segundo a Sinopse Estatística do Estado do Piauí (1942), existiam no Piauí em 1937, 107 casas de beneficiamento exclusivo de aguardente de cana-de-açúcar. Observa-se que todos os municípios possuem uma relação com cultivo e/ou produção de derivados da cana-de-açúcar. É possível supor ainda a existência de um comércio do produto entre os municípios.

Gráfico 02



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Enciclopédia dos municípios brasileiros 1959; Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Durante os anos iniciais do século XX a produção da aguardente de cana-de-açúcar no estado era pequena, apresentando intenso crescimento a partir da década de 50 até 1960, a baixa na produção em 1970 pode ser justificada com o despovoamento do campo, em decorrência do surgimento do agronegócio e apropriação do espaço, antes canavieiro, para outras utilidades, como pastos e produção de outras culturas.

### 3.2.2 Mandioca

A produção da mandioca no Piauí está presente desde os tempos da ocupação territorial, ela era parte fundamental da agricultura de mantimentos, sempre plantada consorciada com outras culturas, embora tenham existido as chamadas “roças de mandioca”. (LIMA 1, 2016)

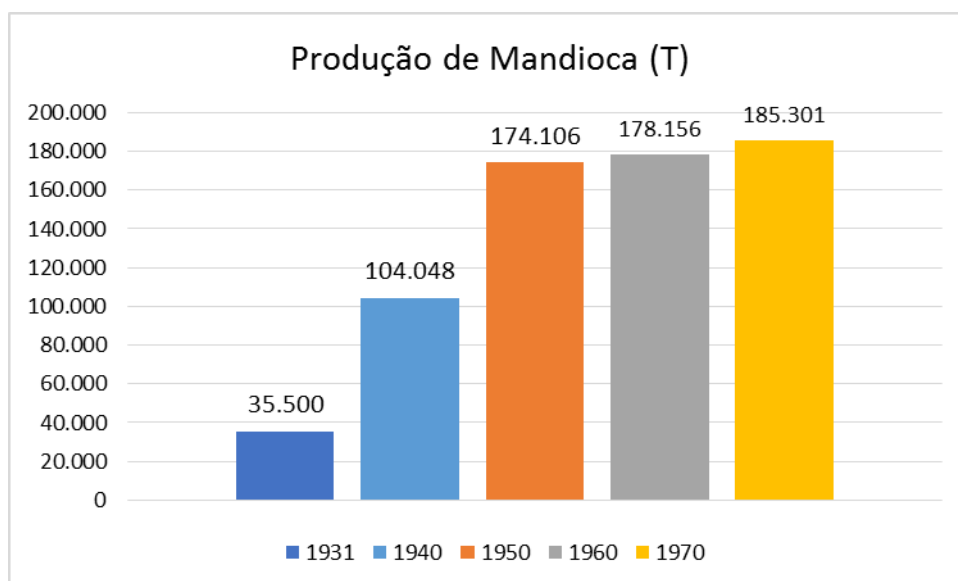
A mandioca seguiu sendo produzida no estado mesmo após a queda da coroa portuguesa, perpetuando-se até meados da década de 70 como componente basilar da alimentação piauiense. Durante o século XX, o cultivo da mandioca estava disseminado em todos os municípios do Piauí, produzidas com o caráter de mantimento ou para comércio. Certo é que, as técnicas de plantio e cuidado

permaneceram quase que imutável durante todo esse tempo, o piauiense herdara de seus antepassados o manejo do campo.

Nas roças, a mandioca era plantada sempre no mês de Dezembro e em “capoeiras”, terreno preparado com queimadas. Para plantio, coloca-se uma parte do caule no chão, a “manaíba”, que no período de um ano gerará uma planta nova.<sup>9</sup> A mandioca é uma planta que não carece de cuidado, crescendo sem nenhuma intervenção do agricultor. Por ser uma raiz, o produto da planta precisa ser arrancado. O arranque da mandioca é feito manualmente, trabalho de força, que fica a cargo dos homens.

Durante o século XX, todos os municípios do estado produziam mandioca, a produção tinha como fins o consumo na casa/fazenda e comercialização nas roças livres. Existia no Piauí também um intenso mercado da mandioca *in natura* entre os municípios, essa conclusão foi levantada de acordo com a análise de localidades que não apresentam plantio da mandioca, no entanto, possuíam casas de beneficiamento do produto. Era o caso, por exemplo, de Beneditinos, que de acordo com o Almanaque do Cariri (1952) não possuía campos de cultivo de mandioca, mas produzia a farinha.

Gráfico 03



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

<sup>9</sup> Informações cedidas por Francisco das Chagas Ribeiro Lima e Maria Magnólia da Silva Lima.

A produção da mandioca no Piauí esteve em constante crescimento durante todo o século, o crescimento gradual da cultura foi acompanhado do aumento das casas de aviamento, sobretudo em 1970, período de intenso incentivo às fábricas de grande porte, conseqüentemente detentoras de maiores faixas de terra de monocultura.

A mandioca, chamada por Câmara Cascudo em sua obra *História da Alimentação no Brasil* (1967) de “a rainha do Brasil”, é uma das bases da alimentação humana e animal no Brasil antes mesmo da colonização, conforme descrito na carta de Pero Vaz de Caminha:

Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos. (CORTESÃO, 2003, p.41)

Durante séculos, a mandioca e seus produtos finais, principalmente a farinha, constituíram importante ingrediente da alimentação no Brasil, destacando-se como principal produto alimentício das populações nativas.

Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico de alimentação; e assim se perpetuou até nossos dias. É certamente a maior contribuição que nos trouxe a cultura indígena. (PRADO JR., 1986, p.165-166)

Por sua durabilidade e poder de satisfação rápida, a farinha foi incorporada à logística da navegação no período escravista no Brasil, sendo o principal alimento nas embarcações. Nesse momento é possível identificar a dimensão que a farinha brasileira conquistou, tornando-se um produto intercontinental. (RODRIGUES, 2017)

A prática e as técnicas utilizadas para a feitura dos produtos derivados da mandioca permaneceram quase que imutável ao longo do tempo é o que se observa com a forma de feitura na primeira metade do século XX, Cascudo afirma que “a fabricação da farinha entre os mestres do Nordeste ainda está mais próxima do séc. XVI que do XX” (CASCUDO, 1967, p. 100). A unidade de transformação da mandioca em subproduto é a casa de farinha, estrutura sem paredes, sustentadas por colunas de madeira e cobertas de palha. Lá se encontra todo o aparato para o preparo da farinha e outros produtos da mandioca. São necessários três

instrumentos para o funcionamento da casa de farinha, o “caititu”, a prensa e o forno. O primeiro é uma estrutura armada que faz o desmanche da mandioca, na metade do século XX era comum em muitas casas de farinha a presença do motor a diesel. A prensa é uma estrutura de madeira formada por duas partes, uma fixa e uma móvel. A parte de baixo, fixa, possui furos e a de cima, sustentada por uma base que permite a compressão do conteúdo colocado na base de baixo. Geralmente o serviço na prensa fica a cargo dos homens. O forno é uma estrutura feita de tijolos e rebocada com barro. É circular na base e no topo, possuindo bordas altas na parte superior. A chapa ao fundo é de metal. Junto ao chão, há aberturas na estrutura, para colocarem a lenha. Dependendo do tamanho do forno, trabalham de duas ou mais pessoas, sempre usando uma pá de madeira, semelhante a uma enxada.

Nem todo produtor possui casa de farinha, mas sempre existia uma próxima à residência, de vizinhos ou parentes, que cediam o estabelecimento em troca de parte da produção, ou trabalho. O fabrico dos derivados da mandioca sempre resulta em uma reunião com familiares e amigos, a farinhada, lá, a mandioca recém-colhida é lavada, a fim de tirar toda impureza da raiz, e descascada manualmente, geralmente esse serviço fica a cargo das mulheres e crianças, o descasque é feito em um sistema de meia, uma pessoa descasca a metade e outro termina o serviço. Às crianças menores ficam os “capotes”, pequenas raízes de mandioca.<sup>10</sup> Após esse processo passa por outra lavagem para garantir que nenhuma sujeira comprometa a qualidade da farinha, dessa feita, a mandioca é ralada e prensada para retirada da água, também chamada de manipueira e peneirada. Após o processo de “purificação” o produto final é torrado no forno, dando forma à farinha.

A produção da farinha no Piauí, durante séculos, assim como em boa parte do Brasil, foi bastante farta. Na passagem do século XIX para o século XX, havia no estado muitas casas destinadas ao beneficiamento da raiz de mandioca, seja para a produção de farinhas, seja para o polvilho e outros. No Piauí, no período entre 1950 e 1952, a produção dos derivados da mandioca alcançava os seguintes números, segundo dados do Almanaque do Cariri (1952):

---

<sup>10</sup> Informações cedidas por Francisco das Chagas Ribeiro Lima e Maria Magnólia da Silva Lima.



Tabela 06

## Alimentos e produção de farinha de mandioca no Piauí 1950/1952

Município	Aviamentos	Sacos	Quilos	Observações
Altos	-	-	2.415.200	-
Amarante	-	-	270.000	-
Batalha	120		90.000	-
Beneditinos	-	-	-	Produz farinha
José de Freitas	-	-	35.940	Produz polvilho, Farinha
Luzilândia	136	-	720.000	Produz polvilho
Parnaíba	2	-	-	Produção de 3.736.023 kl de goma de mandioca
Pedro II	-	12.000	-	Saco de farinha 60kl
Piracuruca	-	-	-	Produz farinha
Piripiri			920.885	Produz polvilho
Regeneração	232	-	-	Produz farinha, polvilho
São Pedro do Piauí		615.326		Sacos de 60kl
União	224	-	2.160.000	Produz polvilho

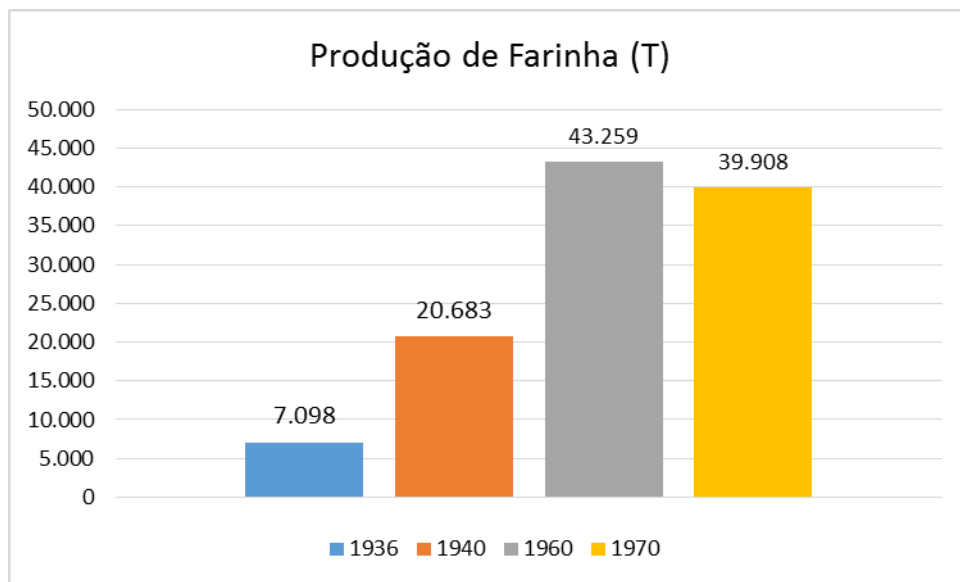
Fonte: Almanaque do Cariri (1952)

Dos municípios analisados na tabela, Altos lidera o ranking de maior produção alcançando 2.415.200 quilos de farinha no ano de 1951 (PIAÚÍ, 1952), outro município que também impressiona pela larga produção é Piripiri, que no mesmo ano produziu 920.855 quilos de farinha (PIAÚÍ, 1952). A quantidade de casas de farinha, assim como os números da produção, é de se admirar. Somente no município de Regeneração eram 232 casas de farinha e em Luzilândia eram 136. A grande quantidade de estabelecimentos destinados à produção da farinha de mandioca no Piauí nos apresenta um panorama de largo consumo e comercialização da mercadoria no estado. Outro detalhe a se observar é em relação a alguns municípios que não apresentam a produção da mandioca, mas possuem casas de farinha e uma produção ativa do produto.

De acordo com Censo Econômico do IBGE de 1940, existiam no Piauí 11004 estabelecimentos com declaração, que se ocupavam no beneficiamento da mandioca em farinha. No censo de 1950 esse número triplicou para 34.105 casas de farinha.

A análise das fontes correspondentes a antes da década de 30 não nos mostram quantitativamente a produção de farinha de mandioca, no entanto, a observação dos outros censos e sinopses nos permitiu um panorama de produção do produto até a década de 70, de acordo com o gráfico 04:

Gráfico 04



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Durante as primeiras décadas do século XX, a produção da farinha de mandioca esteve em constante crescimento. A mandioca era responsável por boa parte das rendas dos municípios, que lucravam com a produção da farinha e também com o processo de beneficiamento dos produtos<sup>11</sup>. Na década de 60 observa-se uma maior produção do produto, época de constante evolução no campo e também de grandes incentivos à modernização nos processos de beneficiamento de produtos agrícolas, sobretudo, em 1970.

<sup>11</sup> Muitos municípios possuíam casas com equipamentos específicos para o feito e cobravam uma taxa fixa ou por quilo beneficiado para utilização.

### 3.2.3 Arroz

Na transição dos séculos XIX para o século XX, navegando nos rios e lagos que cortam o Piauí, era possível avistar às suas margens campos de cultura de arroz, sempre consorciado com outras culturas, como em Buriti dos Lopes, ao norte do estado, que no Almanaque do Cariri (1952) ficou o registro do Lago de São Domingos, que “em suas margens [possuía] maravilhosos campos de cultura de algodão e de arroz” (PIAUI, 1952, p.590). Na região centro-norte a situação também se repetia, como em Teresina, onde segundo o mesmo almanaque “A lavoura de cereais é bastante desenvolvida em tôda a mata que acompanha a margem direita do rio Potí. É grande a cultura do algodão, do milho, do arroz e da cana de açúcar.” (PIAUI, 1952, p.65). Ao sul, no município de Parnaguá, ficou o registro no mesmo almanaque que “a lagoa de Parnaguá [...] grandemente piscosa, oferece, ainda, margens fertilíssimas, próprias para a cultura de arroz e outras leguminosas.” (PIAUI, 1952, p.179). Como apresentado nas fontes consultadas, a produção do cereal estava difundida por todo o estado. Utilizavam as mesmas técnicas e ferramentas das outras culturas.

Eram raras as casas que não mantinham pra si, pelo menos, algumas sacas de arroz reservada para o consumo durante o ano todo, o cereal é para o ano todo, invariavelmente em todas as regiões do país, tal prática alcança também a farinha de mandioca e o feijão. No Piauí, o feijão é consumido como complemento do arroz, sempre em menores quantidades, misturado, construindo o famoso baião de dois ou à parte, cozido na água e sal, banha de porco ou azeite de coco. O arroz como guarnição pode ser mais sofisticado quando misturado com favas, abóbora, cuxá, pequí, entre outros, no entanto, esse tipo de guarnição não é comum ao cotidiano do piauiense. Outra possibilidade do consumo de arroz é a mistura com carnes, nessa ocasião o arroz passa de guarnição a prato principal. Geralmente faz arroz de capote ou guiné, arroz de carneiro, arroz de galinha, arroz com costela “mindim”. No Piauí o prato muito apreciado desse tipo é a Maria-Isabel, arroz com pedaços de carne de sol, carne de gado salgada, enxuta pelo sol. O arroz também pode passar a doce, como em forma de arroz de leite, apreciada como sobremesa.

O cultivo de arroz no Piauí era comum a todos os municípios ao longo do século XX, no entanto, como a cultura do arroz precisa de muita água, em algumas

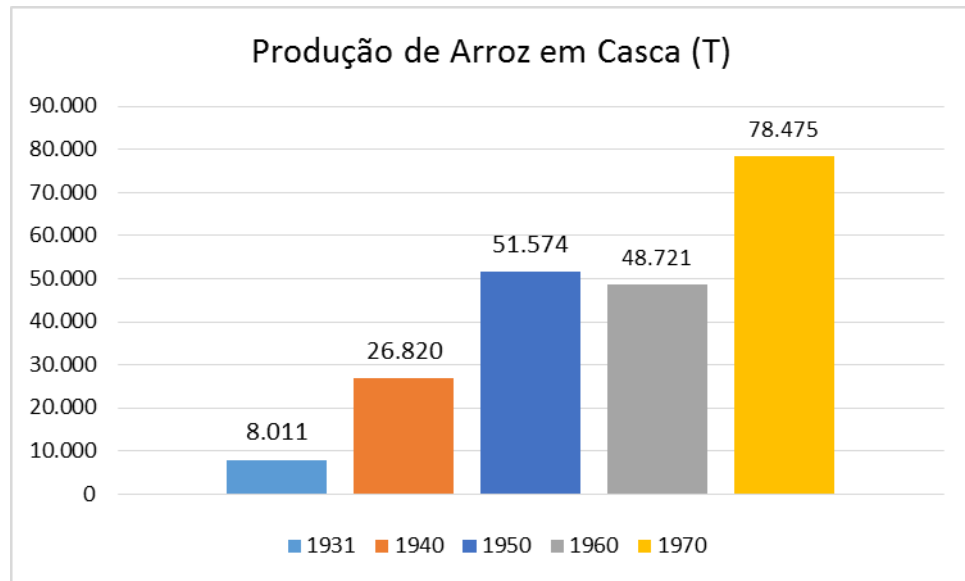
idades a produção era muito diminuta, como por exemplo, o município de Fronteiras, localizada na Zona do Sertão, que segundo o censo econômico do IBGE (1950) produziu apenas duas toneladas de arroz, número irrisório frente as 5469 toneladas do produto em Valença do Piauí no mesmo ano.

As plantações de arroz eram comumente plantadas em campos alagadiços, próximos a rios, locais de condição ideal para o cultivo da cultura. No “Manual da cultura do arroz” (1864), publicado pela Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional e autoria de Frederico Leopoldo Cesar Burlamaqui, é apresentado ao leitor os terrenos de melhores condições para plantação do arroz, são eles:

Em 1º lugar, os terrenos alagados das margens dos rios perto de suas embocaduras com o mar, sobretudo nos logares onde a maré represa as aguas dos rios e produz inundações; 2º, as margens dos rios inundados durante as enchentes; 3º, os terrenos encharcados. Nos outros terrenos não naturalmente humidos, é necessario arranjar as cousas de modo a ter sempre a agua necessaria para inundar os arrosaes.( BURLAMAQUI, 1864, p. 06-07)

No Piauí, o cultivo de arroz era destinado ao consumo próprio nas casas/fazendas e também para comércio, ainda na casca o produto era exportado para municípios e estados vizinhos, assim como também, vendido nas feiras livres locais ou de cidades vizinhas. Nas feiras, era comum encontrar o arroz pilado, processo manual de beneficiamento do produto, o arroz não pilado (que ainda na passou pela máquina de beneficiamento ou não foi desempalpado no pilão) resiste mais tempo estocado. Durante as primeiras décadas do século XX, o Piauí produziu uma quantidade de arroz diminuta, que, no entanto, ao longo do século passado foi ganhando proporções, é o que mostra o gráfico 05:

Gráfico 05



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

A análise do gráfico nos mostra um crescente aumento da produção do arroz no Piauí, sobretudo na transição das décadas de 60 para 70. Esse panorama nos mostra uma tendência mundial, que pode ser comprovado com o cotidiano piauiense no século XXI, o consumo diário de arroz, como complemento principal na alimentação, sobretudo, nos almoços e não raramente, jantares. Nesse início de século XXI, o Piauí foi o segundo estado que mais consumiu arroz entre 2002 e 2003, ficando atrás apenas do estado do Maranhão, historicamente um consumidor ativo do produto <sup>12</sup>. Esse cenário é um exemplo clássico do processo do agronegócio, produção que antes era consorciada passa a ser de monocultura, em grandes escalas de fabricação, o que exige grandes concentrações de terras, o latifúndio e de mão de obra intensa, o que levou à mecanização da agricultura. A posse de grandes faixas para produção de um só gênero é o desmanche das pequenas produções familiares, agora suprimidas pelo agronegócio. Esse movimento forçou a saída das famílias dos campos para as cidades, movimento de migração por busca de empregos e novas oportunidades, geralmente inalcançadas.

<sup>12</sup> De acordo com a análise da tabela “Consumo domiciliar per capita anual de arroz (kg/hab/ano) no Brasil, nas regiões geográficas e nos estados brasileiros, segundo as POF 2002-2003 e 2008-2009.” presente no texto “CONSUMO APARENTE PER CAPITA DE ARROZ NO BRASIL, 1991 a 2010.” de Alcido Elenor Wander, 2011.

### 3.2.4 Feijão

O feijão, assim como outras leguminosas como amendoim, abóbora, favas, fazem parte do cardápio alimentar brasileiro desde muito antes do período colonial, junto da farinha de mandioca e da carne bovina seca, constituíam o tripé culinário da colônia brasileira (SILVA, 2005). Existem diversos tipos de feijão, feijão-branco, feijão-rajado, feijão-vermelho, feijão-preto, feijão-verde. No Piauí, o feijão mais consumido e produzido é o de corda, também conhecido como feijão maçarar, embora seja comum o consumo dos outros tipos.

Durante meados do século XX, nas cidades do interior do Piauí e também na capital, era comum ver esteiras de palha cheias de feijão, para secar sob o sol. A produção de feijão era sempre feita consorciada com outras culturas, como arroz, milho, mandioca entre outros, essa prática era comum a todos os municípios do estado, assim como as ferramentas usadas no cultivo, enxadas e facões. A mão de obra mantém-se no núcleo familiar do agricultor.

O feijão é a última colheita a ser feita. É plantado nos mesmos lugares onde se colheu o milho, os pés secos do milho servem de apoio para as ramas do feijão, que é um tipo de “trepadeira”. Por ser uma cultura permanente, no Piauí o feijão é plantado em duas safras anuais. A primeira de dezembro a fevereiro, com a colheita entre março e junho; a segunda, entre janeiro e março, com colheita entre maio e junho.<sup>13</sup>

O feijão, assim como o arroz, pode ser guardado durante meses, para consumo durante todo o ano. Na transição dos séculos XIX para XX, assim como nos períodos mais remotos, mantinha-o na vagem, proteção natural do feijão e ensacavam, acomodavam em galpões, ou acondicionava nos ambientes domésticos. Conforme o feijão desbulhado fosse acabando iam retirando mais do acondicionamento e desbulhando, em geral, esse serviço era feitos por mulheres e crianças.

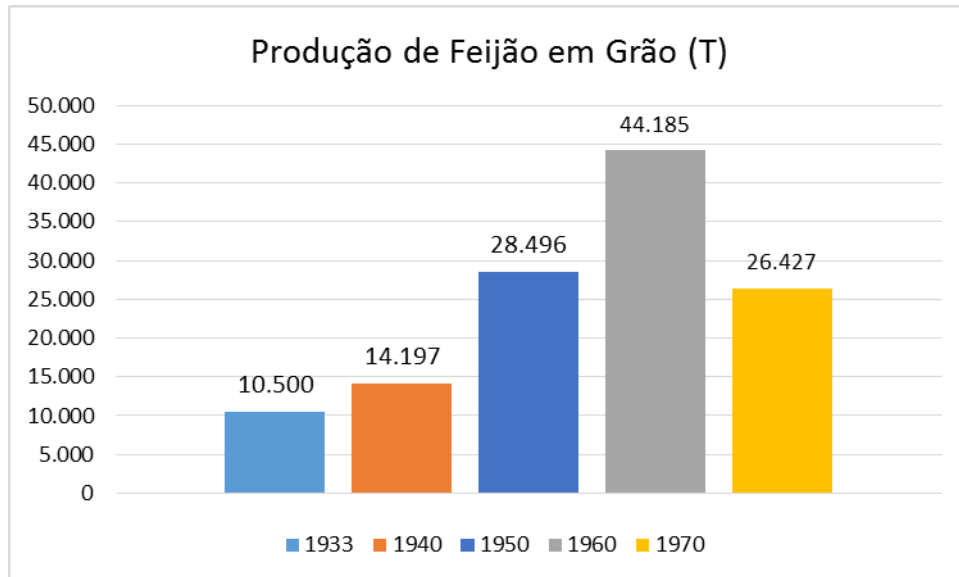
A produção do feijão estava difundida por todo o estado do Piauí, é o que se observa com a análise das fontes consultadas. Do o início do século XX, até a

---

<sup>13</sup> De acordo com o “Calendário de plantio e colheita de grãos no Brasil” da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Disponível em: <<http://www.conab.gov.br>>

década de 1960 a produção esteve em constante crescimento, de acordo com o gráfico 06:

Gráfico 06



Fonte: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

De acordo com o mesmo gráfico, a produção de feijão em grão teve seu auge na transição das décadas de 50 para 60 e declínio na década de 70. O declive na produtividade do feijão pode ser justificado com o êxodo rural, mudanças dos hábitos alimentares, baixa renda populacional, consequências da chamada Revolução Verde e da agricultura científica globalizada.

Na década de 80, a produção do feijão já apresentava uma alta em relação à década anterior, é o que se pode concluir com a análise do IX recenseamento geral de 1980, elaborado pelo IBGE, no documento, a produção apresentada é de 36.141 toneladas, dez toneladas a mais que no ano anterior. A investigação nos permite perceber um aumento significativo na área cultivada, passando de 135.287 hectares para 160.518 hectares. A modernização da lavoura de alimentos no Piauí foi um processo gradual e lento, que alterou significativamente as relações sociais no campo.

### 3.2.5 Milho

O milho está presente no cardápio alimentar brasileiro desde antes do período colonial. Segundo Câmara Cascudo, o cereal já era ingrediente indispensável no regime alimentar do indígena brasileiro, não mais importante que a mandioca, alimento base (CASCUDO, 1967).

O milho acompanha a humanidade, sobre tudo nas Américas, desde muito antes das chegadas colonizadoras no continente. Já no período colonial brasileiro, o cereal era mantimento humano e animal, alimentando escravos, embora Cascudo afirme que o milho “não era muito apetecível aos escravos africanos” (CASCUDO, 1967, p.113), e colonizadores, que assim como outros ingredientes das cozinhas africanas e indígenas brasileiros, adaptaram ao seu regime alimentar.

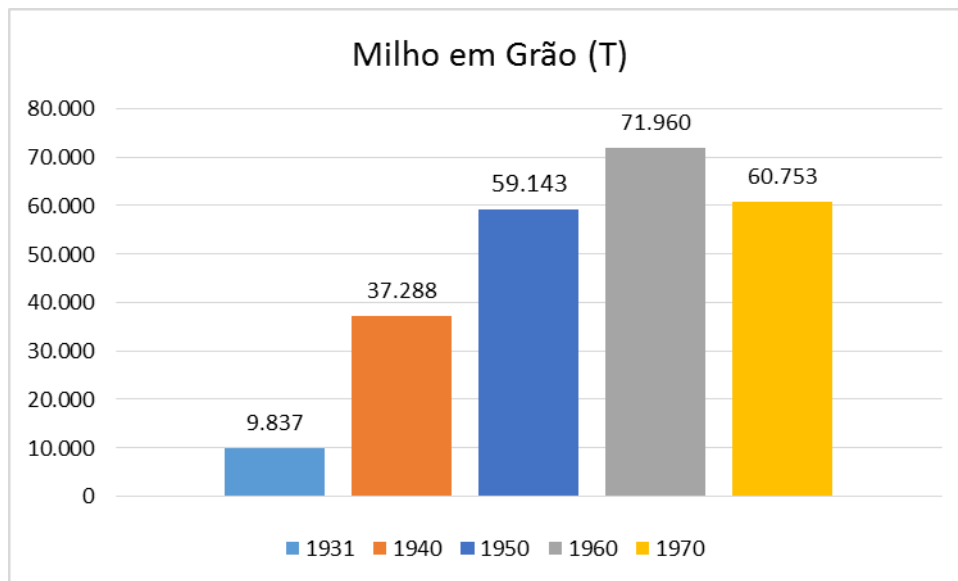
Nas fazendas do Piauí colonial, o milho aparece como um dos produtos cultivados nas roças, sempre consorciado com o arroz, mandioca e feijão (LIMA 1, 2016). A prática do cultivo de produtos da roça junto de outros gêneros perpetua até os dias atuais (Séc. XXI) em municípios com permanência de aspectos rurais.

No século XX, a produção de milho do Piauí era intensa em todos os municípios existentes na época, embora os números do cultivo fossem diminutos frente às outras culturas, como arroz e mandioca. Não obstante, em alguns municípios, como em Pedro II, o milho consistia uma das mais importantes culturas da região “a grande fôrça da lavoura reside nas culturas do feijão e do milho, aparecendo o arroz, a cana-de-açúcar e mandioca num plano inferior” (IBGE, 1959, p. 568). O beneficiamento do produto era raro. Na Enciclopédia dos municípios brasileiros (1959) ficou o registro de apenas três municípios com produção e beneficiamento do milho em fubá: Barras, com produção de 1.800 quilos; Corrente, com 7.568 quilos e Piripiri com 15.000 quilos. Consideramos o número módico, levando em conta que muito do beneficiamento também era feito nos ambientes domésticos, no entanto, o número reduzido na transformação do milho em produto manufaturado faz jus à realidade do Piauí da primeira metade do século XX. Na contramão dos outros estados nordestinos, o milho pouco tinha participação na cozinha piauiense. No regime alimentar sertanejo, a massa de milho foi mais concebida que o grão, apesar do grão aparecer como parte significativa na



elaboração do mugunzá, chá de burro ou mingau de milho; a massa aparecia com mais frequência na forma de bolos, como o cuscuz, iguaria até hoje (séc. XXI) bastante consumida e em mingaus, como a canjica e o angu. Acreditamos que a produção desse cereal no Piauí tinha como finalidade significativa a alimentação animal e exportação para outros estados (IBGE, 1959).

Gráfico 07



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí 1936. IBGE- Censo econômico de 1940; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Seguindo o mesmo padrão de produtos como feijão, a produção do milho sofreu uma alta na década de 60 e um declínio na década seguinte. Acreditamos que essa dinâmica tenha sido causada pelo êxodo rural, e dos fortes investimentos governamentais na agricultura, sobretudo na mecanização da produção, introdução de insumos agrícolas e estímulo ao latifúndio agrário na década de 70, forçando massas populacionais à concentração nos centros urbanos.

A produção do milho em grão voltou à “normalidade” na década seguinte. Segundo o recenseamento geral do IBGE de 1980, a produção foi de 77.412 toneladas. A área cultivada também cresceu significativamente. Na década de 70 o Piauí possuía 152.382 hectares de plantação de milho enquanto em 1980 esse número passou a ser de 189.331 hectares. Reflexo do surgimento de grandes faixas de terra de monocultura.

### 3.3 Animais para abate

No Piauí, a atividade de cultivo de alimentos esteve em constante interação com a criação de aves e animais domésticos: porcos, bode, carneiros, galinhas, guiné <sup>14</sup>, patos, perus. Entre os séculos XVII e XX a agricultura cresceu lentamente, todavia, os agricultores produziam o necessário para alimentar a família, os animais domésticos e garantir sementes para a próxima semeadura. Nesse longo período as técnicas e níveis de produtividade pouco mudaram. Havia um excedente de produção que, a partir do século XVIII, foi colocado em circulação nas feiras e mercados, em especial nas vilas e cidades, centros de concentração de pessoas.

É interessante verificar o consumo de carne. A literatura faz poucas referências sobre a temática, é um campo de pesquisa a explorar. As leituras permitem o levantamento de algumas hipóteses. Primeira, a escassez do produto no mercado até o século XIX, quando o consumo de carne ganha relativa regularidade. Acreditamos que o fato está associado ao crescimento da população e, principalmente, da população urbana. Presume-se, também, a dificuldade em abater uma rês bovina diariamente nas áreas de criação de gado, entre os séculos XVII e XIX, quando não havia um mercado estável que garantisse o consumo; a dificuldade em acondicionar a quantidade de carne quando o recurso era a técnica da salgadura e o sal produto de preço elevado.

Além do mais, o gado bovino, assim como a terra, é riqueza, representa poder, não pode ser esbanjado. Abater uma rês por dia representa desperdício. A saída é a opção por miúças, gado pequeno, a pesca e a caça. Nossa opinião é que, nesse período, a carne de porco foi uma das mais consumidas. E a banha de porco, largamente utilizada na cozinha. Nota-se a redução do consumo a partir das últimas décadas do século passado, quando as raças autóctones foram substituídas por raças importadas; quando a criação extensiva e doméstica foi substituída pela criação intensiva visando apenas o mercado, assim como diminuiu também a atividade de cultivo de alimentos, em roças, utilizando a mão de obra familiar. Novas raças foram introduzidas à fauna brasileira ao longo do século XX, espécies mais lucrativas e com carnes magras, a estimativa é que as raças importadas constituem 90% do rebanho brasileiro atual. As raças nativas correm o risco de desaparecer,

---

<sup>14</sup> Guiné ou galinha d'angola, popularmente conhecida como capote.

informa a agência das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura-FAO, o que se explica pelo aperfeiçoamento das raças estrangeiras. Esse panorama é reflexo da introdução da Revolução Verde e da agricultura científica globalizada, que tem modificado tanto a agricultura como a pecuária piauiense.

### 3.3.1 A criação de gado suíno no Piauí do século XX.

Os porcos estão presentes no Brasil desde o século XVI, quando no processo de colonização foram introduzidos pelos portugueses. Como não havia uma raça originalmente brasileira, os espécimes encontrados entre os séculos XVII e XX, eram híbridos de raças portuguesas, no que resultaram as raças nacionais, a exemplo do animal tipo piau e canastra. Presume-se que esses espécimes constituíram a fauna piauiense. O primeiro é de coloração branca/creme com algumas manchas regulares pretas, com variação de pequeno, médio e de grande porte. Possui uma boa produção de carne e gordura. O canastra apresenta pelagem preta ou avermelhada, possui formas grosseiras, corpo grande, cabeça grossa, papada e membros compridos e fortes. É encontrado com maior facilidade no sertão brasileiro.

No Piauí do início do século XX, era comum nas ruas de vilas, cidades e fazendas, encontrar mais porcos do que qualquer outro tipo de gado. Os suínos eram criados livremente, em um sistema extensivo, o que exigia pouco investimento financeiro por parte dos criadores, em currais ou ração. Esse modelo de criação era comum a todos os municípios do estado, até meados da década de 70. Deixavam os animais soltos, sem preocupação com alimento ou abrigo, em geral, comiam o que encontravam ao redor das residências, restos da cozinha ou refugos agrícolas.

Até a década de 1960 foi considerável o rebanho de porcos no Piauí, presume-se que também o consumo da carne. A prática extensiva de criação, apesar do baixo custo, possui riscos em relação à saúde do animal, a contaminação por vermes, que além de afetar o desenvolvimento saudável do porco, contamina a carne para consumo. Os criadores mais escrupulosos, antes do abate enriqueiravam os porcos, que passavam por um período de limpeza e engorda, recebendo tratamento, ração controlada e de qualidade. Outro modelo de criação foi o semiextensivo, no qual o criador possuía maior controle em relação a doenças e a

alimentação, proporcionando ao animal um crescimento e engorda saudável. O fim da criação é o abate, a produção de carne e gordura, primeiro atende as necessidades do criador. Depois o mercado, entendido aqui a comercialização diária de gêneros alimentícios no mercado das vilas e cidades.

A carne de porco era uma das mais consumidas durante o século XX, em todos os municípios do estado. O consumo de outros gados também era comum, principalmente dos miúdos, como bodes e carneiros. A carne de gado bovino também era consumida. Na primeira metade do século passado, o boi ainda era “artigo de luxo” para a maioria dos lares piauienses, embora tenha se popularizado a partir do final do século XIX o consumo de carne bovina de segunda <sup>15</sup> e carne com osso, como costelas. Consumidas frescas em caldo, o *cozidão*, com abóbora, maxixe, quiabo, batata doce e outros vegetais a gosto. Os cozidos piauienses sempre tendiam aos excessos, o caldo era comido com farinha de mandioca, o pirão. (COSTA FILHO, 2006)

Com a carne do porco, faziam o cozido, geralmente em consistência de molho. A carne de porco assada também era consumida, em ocasiões especiais. Fritavam o toucinho para retirar a banha que era utilizada durante dias no cozimento dos alimentos. Retirado a gordura, o torresmo, toucinho frito, é comido com farinha de mandioca ou cuscuz de milho. Os homens aproveitavam para beber aguardente de cana, a cachaça, e tirar gosto com torresmo. As mulheres cozinhavam o sarapatel, mistura de sangue, miúdos, gordura e pedaços de carne de porco, tudo condimentado apropriadamente e ensopado, servido com arroz branco ou arroz com feijão. Parte da carne era destinada ao preparo da linguiça, feita com pedaço de tripa bovina seca e recheada com a carne de porco picada, gordura e temperos e colocadas para secar ao sol. As mulheres preparavam ainda o chouriço, doce típico do sertão da pecuária, preparado à base de sangue de porco, farinha de mandioca, rapadura e temperos que podem ser gergelim, castanha de caju, leite de coco, erva-doce, cravo, canela e gengibre.

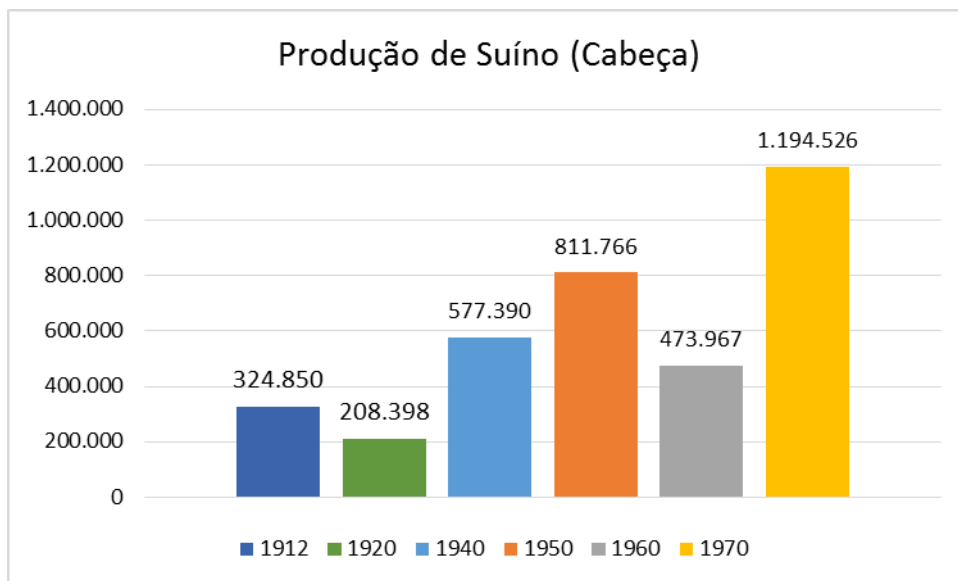
---

<sup>15</sup> Carnes de segunda são as que se localizam em partes mais expostas dos animais e tendem a ser um pouco mais duras.

Durante o século XX, a criação de gado suíno era comum a todos os municípios do estado do Piauí, é o que nos mostram as fontes consultadas.<sup>16</sup> A produção era destinada principalmente ao consumo do criador e família, no entanto, parte da produção também era destinada à venda. Nas feiras os porcos eram vendidos em cortes, assim como também vivos. A banha de porco também era item de comércio, utilizada nas cozinhas piauienses do século XX para fazer refogados, assados, caldos, frituras e etc.; substituída pelos óleos vegetais, margarinas e manteigas industrializadas na segunda metade do século passado.

Durante a primeira metade do século XX, a população suína esteve em constante crescimento, assim como as áreas ocupadas para criação e os estabelecimentos agropecuários.

Gráfico 08



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí de 1936; IBGE: Censos econômicos de 1940 e 1950; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

De acordo com o gráfico, a cultura de gado suíno foi pequena nas primeiras décadas do século passado, quando o foco principal da produção era o consumo

<sup>16</sup> No artigo “A suinocultura no Piauí do Século XX: criação abate e consumo”, apresentado no I Seminário Nacional de História Social dos Sertões, na Universidade Regional do Cariri (URCA), Crato – Ceará, utilizamos como fonte base a Enciclopédia dos Municípios Brasileiro, publicada pelo IBGE em 1959, no entanto, o cruzamento dos dados da referida obra com os Censos econômicos de 1940 e 1950; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970, trouxeram dúvidas em relação aos dados da Enciclopédia dos Municípios em relação a população de suínos, principalmente em relação a população de suínos no estado na década de 1950. Os dados da enciclopédia são vultuosos se comparados aos dados dos censos. Nessa monografia vamos utilizar para análise os censos acima citados.

interno. Na transição das décadas de 40 para 50 a população suína começa a crescer, no entanto, as fontes consultadas apontam um déficit na produção de suínos na década de 60. Não sabemos ao certo o porquê do declínio, observado também em outros levantamentos já citados nesse trabalho. De todo modo, as fontes nos apresentam uma guinada na década seguinte, 1970. Nada estranho, foi nesse período que começou o incentivo ao agronegócio, como já discutido anteriormente. O processo de modernização e ocupação de grandes faixas de terra destinadas à monocultura desestabilizou os pequenos agricultores familiares. Por não conseguirem acompanhar os novos concorrentes tecnológicos, se veem estagnados, mantendo uma produção mínima frente ao novo êmulo.

### 3.3.2 A criação de gado bovino no Piauí do século XX.

A história da pecuária piauiense se confunde com a história do próprio estado, é o que a historiografia clássica. “Tudo o que diz respeito à história do Piauí está indissolavelmente ligado à sua pecuária” (PORTO, 1974, p.143). A criação de gado bovino e cavalariço no estado teve sua origem no século XVII e desde então o número de currais e fazendas não pararam de crescer. “No arrolamento geral da população da Capitania do Piauí, feito em 1762, constatou-se a existência de 536 fazendas de gado para uma população de 8.102 habitantes livres” (CASTELO BRANCO, 1970, p.44). As fazendas de gado no período colonial eram verdadeiras empresas, possuindo “funcionários”, que por sua vez eram escravos, índios e homens livres (LIMA 1, 2016), responsáveis pelo cuidado pastoril, atividade agrícola, transporte do gado e demais serviços que o senhoril os designasse. Desde os tempos mais remotos da ocupação do Piauí, já existia um intenso comércio com localidades vizinhas, de acordo com Alencastre (2005). No período colonial, as fazendas do Piauí abasteciam de gado o Pará, Maranhão, Ceará, Bahia e Pernambuco.

A perda dos principais compradores de gado na passagem do século XVIII pro XIX, as secas devastadoras provavelmente tenham dado início ao declínio da indústria pecuária piauiense colonial, permanecendo assim até meados do século XX.

No Piauí do século XX, se comparado ao século XIX, a carne de gado bovino era produto regular no mercado, embora fosse um tipo de carne consumida pelos grupos sociais mais elevados da sociedade, “Quando encontrada para comercialização, a carne bovina tinha preço elevado, inviabilizando a obtenção por parte dos grupos sociais de baixo poder aquisitivo” (COSTA FILHO, 2006). As carnes mais populares no mercado, compondo o cardápio alimentar eram de criação (bodes, cabras, ovelhas), porcos, carnes de caça, aves domésticas e selvagens, e peixes.

Do boi usufrui-se praticamente tudo, revela a máxima que no sertão nada se perde, tudo se aproveita.<sup>17</sup> As “carnes maciças” não eram acessíveis para maioria dos piauienses na primeira metade do século XX, principalmente pelo alto custo que era vendido. Para os pobres ficavam as carnes de segunda e as partes rejeitadas pelas camadas sociais mais elevadas, que se tornaram base para pratos bastante apreciados pelos piauienses, como por exemplo, a panelada, que segundo o dicionário do folclore brasileiro é uma “comida preparada com os intestinos, os pés e certos miúdos do boi [...]. É prato próprio de almoço, e servido com pirão escaldado, feito do respectivo caldo em fervura, com farinha de mandioca” (CASCUDO, 1969, p. 667) e a rabada, que segundo o mesmo dicionário é uma “comida preparada com a rabadilha ou carne da rabada do boi ou da vaca. A carne cozida, adubada com os condimentos tradicionais, é servida com o pirão do próprio caldo” (CASCUDO, 1969, p. 763). Da carne de gado faz-se uma variedade de iguarias: guisados, caldos, assados, cozidos; Com a carne seca (carne de sol): paçoca, carne assada. O gado bovino, na figura fêmea da espécie: a vaca, também era de suma importância para o piauiense. Além de gerar novas reses, resultando em mais riqueza ao criador. O leite de gado é usado para a feitura de queijos, manteiga, requeijão, doces, coalhada e outros derivados, assim como o consumo *in natura*.

Na metade do século XIX as fazendas de criação de gado permaneciam o centro da economia do Piauí, tanto para os proprietários quanto para os centros mercadores (LIMA 1, 2016). Esse panorama não mudou muito na transição do século XIX para o XX, permaneceu imutável até meados da década de 1970. A criação de gado bovino continuou intensa em todos os municípios do estado, com

---

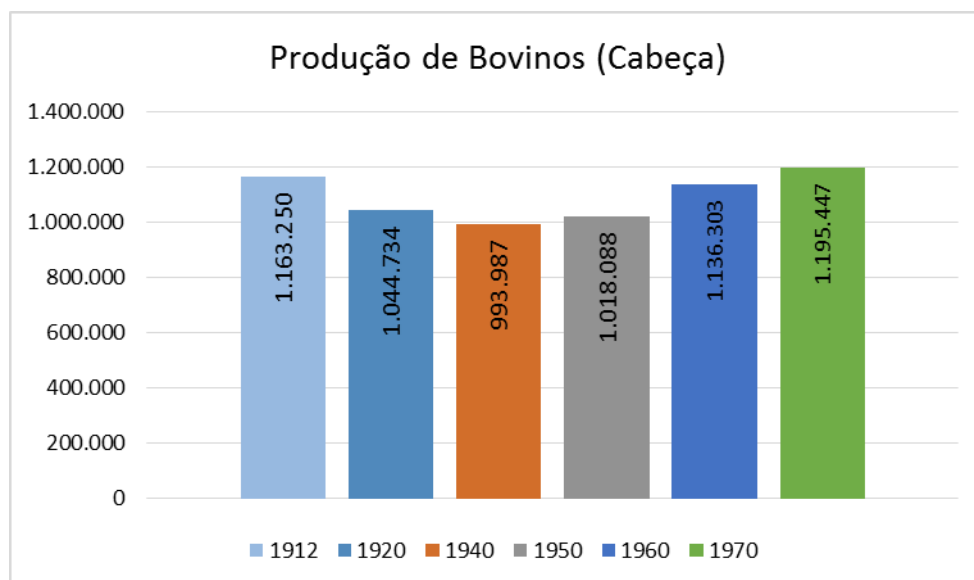
<sup>17</sup> No Piauí, é pecado mortal “estragar comida”, lembram-se sempre dos períodos de estiagem, comer é agradecer por ter o que comer.

números de produção iguais e até mesmo maiores que no período colonial. A pecuária tinha participação ativa na economia de diversos municípios, como por exemplo, em Campo Maior, onde segundo a enciclopédia dos municípios:

A pecuária constitui o principal esteio da economia do município. A numerosa população de bovinos, suínos, ovinos e caprinos [...] proporciona apreciável quantidade de leite, carne e couro, além de permitir a exportação de gado para as capitais do Piauí e Ceará e para os Estados de Pernambuco e Paraíba. (IBGE, 1959, p.457)

A análise não faz discriminação sobre os tipos de rebanho, se para engorda, corte ou leite, apesar das fontes apontarem essa divisão. A intenção é apresentar em números gerais a quantidade de gados bovinos no Piauí de acordo com ano, segundo os censos analisados:

Gráfico 09



FONTE: Sinopse estatística do Estado do Piauí de 1936; IBGE: Censos econômicos de 1940 e 1950; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Nas primeiras décadas do século XX, a produção de gado bovino piauiense apresentou declínio, reflexo do uso indiscriminado das terras sem o devido cuidado, segundo Lima 1 (2016, p.91):

A partir da segunda metade do século XIX já era possível perceber os danos provocados pelo pastoreio extensivo, praticado ao longo dos séculos, no meio ambiente, como destruição da drenagem original do solo, desaparecimento de bebedouros e empobrecimento da pastagem natural. (*apud* DOMINGOS NETO, 2010, p.80).

Contudo, a produção voltou a crescer em meados da década de 1950. Nesse mesmo período houve incentivos do governo do Estado do Piauí para a



criação e consumo do gado bovino, como por exemplo, a fundação do Frigorífico do Piauí S/A (FRIPISA), que manteve atividade até a década de 1990. Na transição da década de 1960 para 1970, a Revolução Verde fortaleceu a produção do gado bovino, que permaneceu em constante crescimento até os dias atuais. A modificação na agricultura ocorrida na década de 1970 criou fazendas exclusivas de gado bovino, aumentando a produção em massa e a disponibilidade da carne bovina.

Nesse início de século XXI, circula nas mídias internacionais alertas sobre consumo de carne bovina e problemas ambientais. Organizações Não Governamentais como o Greenpeace<sup>18</sup>, sugerem a redução no consumo da carne bovina. A expansão das áreas de pecuária ameaçam as matas nativas, contaminam solos e recursos hídricos, além de necessitarem de grandes quantidades de água. Nesse contexto, é importante a reflexão sobre os limites da produção e incentivo a agricultura familiar, diversificando a produção.

### 3.3.3 A criação de gado ovino e caprino no Piauí do século XX.

A criação do gado bovino no Piauí, no período colonial sempre teve a intenção de ser unicamente comercial. O animal era criado com a finalidade de ser vendido. A carne bovina raramente era consumida. (LIMA 1, 2016) Em decorrência do intuito principal da produção, nas sedes das fazendas, para alimentação dos moradores, existia a criação dos gados miúdos, porcos, cabras, bodes, ovelhas e carneiros. Comiam outras carnes também, como aves e caças. A prática da criação de pequenos rebanhos de gados miúdos permanece até os dias atuais, século XXI, assim como também a importância que os gados miúdos têm para o sistema alimentar.

Durante todo o século XX, em vários municípios do estado, era comum, nas ruas e arredores das casas, encontrar bodes, carneiros e porcos. Sempre criados soltos, em sistema extensivo, esses animais causavam problemas nas roças de mantimento, não raro, invadiam as plantações, destruindo o que encontravam pela frente, por esse motivo, era costumeiro deparar-se com um animal utilizando o

---

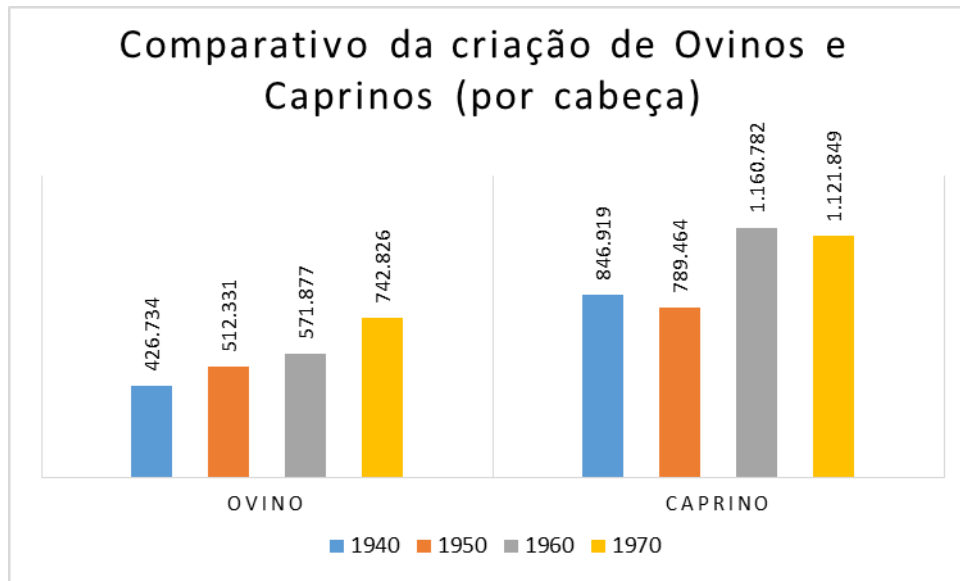
<sup>18</sup> Disponível em: <https://www.greenpeace.org/brasil/participe/reduza-seu-consumo-de-carne/>

cambão, uma armação de madeira de forma triangular, no pescoço. Esse utensílio servia para impedir a entrada desses animais nas roças. (COSTA FILHO, 2016)

Os rebanhos de caprinos representam uma parte significativa da criação dos gados miúdos. No Piauí a maioria de caprinos é da raça Canindé, espécie formada nos sertões do estado. Não obstante há a inclusão de outras raças nativas e exóticas. Os rebanhos de ovinos, também constituem outra parte significativa da população dos gados miúdos. É difícil definir qual a raça mais abundante no estado, a maioria do rebanho no Piauí são crioulos. Ambos são criados para obtenção da carne e pele, tanto para consumo próprio como também para venda.

As carnes de bode e carneiro são muito consumidas no Piauí, preferencialmente cozidas. O caldo do cozimento geralmente é comido com farinha, formando o pirão. No preparo, a carne é cortada regularmente, temperada com sal, e demais temperos pegos diretamente no canteiro. O cozido do bode e carneiro geralmente toma consistência de um caldo encorpado, quando acrescido do leite de coco. As vísceras dos ovinos e caprinos também oferecem iguarias muito apreciadas no Piauí. Com os miúdos do bode ou carneiro, faz a panelada, o sarapatel que leva o sangue coalhado. A buchada talvez seja o prato mais famoso do gênero. As vísceras cozidas e temperadas, dentro de bolsas feitas com o estômago do animal. O leite da cabra e da ovelha também é consumido, em menor quantidade que a de vaca. É comum fazer queijo do leite de cabra, tanto para consumo próprio como para venda. Durante todo o século XX, a população de ovinos e caprinos esteve presente no Piauí e seus rebanhos estavam distribuídos por todos os municípios, é o que nos mostram as fontes consultadas:

Gráfico 10



FONTE: IBGE - Censos econômicos de 1940 e 1950; Censo agrícola de 1960; Censo agropecuário de 1970.

Ambas as criações apresentam um crescimento regular na transição das décadas de 1950 para 1960. Panorama também observado nas análises das outras culturas já citadas. Observa-se também uma maior população de caprinos, sobretudo nas décadas de 1960 e 1970. A carne de bode é mais consumida que a de carneiro, reflexo de um rebanho grande e distribuído, quase que uniformemente, em toda malha territorial do estado.

### 3.3.4 Toda dor é por enquanto: o abate

Na primeira metade do século passado várias cidades e vilas do Piauí possuíam espaços específicos e controlados pelas autoridades municipais para abate de animais, o matadouro público municipal, as cidades de Beneditinos, Campo Maior, Esperantina, Miguel Alves, Porto, União, Teresina, Floriano, Picos, Parnaíba são exemplos. Atualmente vários matadouros públicos ainda estão em funcionamento<sup>19</sup>.

Os matadouros foram criados em meados do século XIX, no final dessa mesma centúria havia muitos espalhados por todo o Brasil, a exemplo do matadouro

<sup>19</sup> A Agência de defesa agropecuária do estado do Piauí - ADAPI elaborou uma lista com todos os abatedouros públicos e particulares em atividade no Piauí. S/D. Disponível em: <file:///C:/Users/pc/Downloads/memo%20circ.%20abatedouros%20pi.pdf >

municipal de Ponta Grossa no Paraná. (ROCHA, CARVALHO, 2017). Para utilizar o local e seus equipamentos, o magarefe deveria pagar uma taxa que era arrecadada pelas Prefeituras.

No século XX, os matadouros eram galpões cobertos de telhas, piso de cimento, poço tubular com retirada de água por bombeamento. Havia tanques de cimentos para armazenamento da água. O equipamento disponível no espaço era muito simples, havia travas com ganchos de ferro onde penduravam o animal abatido para melhor retirar o sangue e escarnar. Também estavam disponíveis fogões com grandes tachos para ferver água utilizada para limpeza dos animais abatidos.

O ambiente era sujo, pois não havia um sistema de drenagem do sangue, que se espalhava por toda a sala de abate. Esse sangue, juntamente com a água utilizada na limpeza dos animais, vísceras não comestíveis, dejetos, ossos, cascos, gorduras eram jogados no matagal mais próximo, o que atraía urubus e cães, além de poluir solo, fontes de águas próximas e principalmente, o ar. O mau cheiro forte tomavam os arredores do matadouro, fato que explica o seu afastamento do centro urbano e instalação nas periferias em muitos centros urbanos.

Longe do olhar tributário e fiscalizador do governo municipal, existiam os abatedouros clandestinos, embrenhados “nos matos”, espaços improvisados, sem nenhuma normatização de higiene e estrutura de abate. Não havia inspeção sanitária dos animais levados para abate; as ferramentas também não eram higienizadas corretamente, ocasionando danos ao produto final, lesando o consumidor. A técnica utilizada no abate dos animais era a mesma empregada nos abatedouros públicos e gerava os mesmos problemas quanto ao sangue, dejetos e vísceras do animal, jogados a céu aberto. Desses postos saiam a “carne de moita”, vendida de forma ilegal, sem inspeção sanitária. O processo do abate, tanto nos matadouros públicos como nos clandestinos eram feitos durante a madrugada, pois na manhã a carne estava fresca e pronta para a venda nas feiras e mercados<sup>20</sup>.

O abate também era feito nas residências, mais comumente os gados miúdos e aves. A técnica utilizada em casa é quase que a mesma nos abatedouros.

---

<sup>20</sup> A rês poderia ser abatida pela manhã, a carne estaria disponível antes do horário do almoço, que deveria ser servido como regra, entre 11 e 12 horas.

O animal morre em decorrência de uma pancada forte na cabeça e logo após a sangria. O modo de abater os gados miúdos era o mesmo para o gado bovino. Quando se abatia um gado miúdo, em geral, selecionava o animal e enchiqueirava, seguiam regras básicas de higiene, o animal mais gordo do curral era abatido. O dia do abate criava uma agitação nas crianças, homens e mulheres. Observa-se divisão nas demandas do trabalho de abate, o homem era responsável pelo abate e corte, enquanto as mulheres deveriam estar nos bastidores da matança, aquecendo água, preparando as ferramentas e na cozinha, preparando o “de comer” dos trabalhadores e do pessoal de casa. Uma festa, a presença de carne no prato. Quando se abatia um gado, a carne era dividida com parentes e vizinhos mais próximos.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o período de ocupação do território que viria a se tornar o Piauí, a cada fazenda de gado bovino que era estabelecida, uma ou mais roças de mantimentos era constituída. Associadas à unidade de cultivo, levantaram-se currais de criação de gados miúdos. Esses elementos foram os principais responsáveis pelo regime alimentar dos primeiros habitantes desse território. O gado bovino, desde os tempos mais remotos da ocupação até a primeira metade do século XIX, configurava objeto mercantil (LIMA1, 2016). O consumo de sua carne era privilégio dos mais ricos. Para escravos e trabalhadores livres das fazendas, os agregados, nesse início de século XVIII, restavam os gados miúdos, em sua totalidade. Aproveitavam todas as partes desse tipo de animal, nesse contexto, vários pratos foram constituídos, que mais tarde seriam caracterizados como “comidas típicas piauienses”, como por exemplo, a buchada de bode, panelada e sarapatel.

Nas roças do período colonial, cultivavam mandioca, cana-de-açúcar, feijão, arroz, milho. Assim também como frutos da roça, como melancia, banana, laranja, limão. Produziam também subprodutos, como farinha de mandioca, aguardente de cana-de-açúcar, rapadura, fubá de milho e etc. As técnicas de beneficiamento permaneciam as mesmas dos períodos mais remotos, assim como as ferramentas. A produção era destinada ao consumo interno, contudo, na primeira metade do século XIX a agricultura de subsistência passou a coexistir com a agricultura mercantil. Os excedentes da produção eram vendidos nas feiras livres, na própria localidade ou em cidades/vilas vizinhas.

No início do século passado pouco mudara dos tempos mais remotos. No Piauí ainda existia em todos os municípios, conforme sua época de fundação, resquícios do passado colonial. As lavouras de alimentos permaneciam como principal fonte de produtos agrícolas, que abasteciam as cidades e os excedentes vendidos em feiras livres. A técnica do arado também mudara pouco, usavam facões, enxadas e foices. Para abrir terreno, desmatavam e depois ateavam fogo. A criação de gados seguia mesma tendência, o piauiense herdara mais de 100 anos de experiência na criação de animais domesticáveis para abate. As técnicas do corte parece não mudar, assim como as iguarias obtidas das diversas partes do animal. O

sistema de criação é o mesmo do período colonial, extensivo. Os rebanhos eram criados soltos, enriquecidos para limpeza e engorda e, *a posteriori*, abate.

Conforme a análise das fontes consultadas, as produções agropecuárias no Piauí estiveram em constante crescimento no período analisado, entre 1900 e 1970. Verificou-se intenso crescimento na produção de alguns produtos, como por exemplo, o arroz e mandioca; e declínio em outras como o milho em grão e o feijão, principalmente na transição das décadas de 60 para 70. A população de animais para corte também cresceu nesse período.

A explicação encontrada para o crescimento significativo em determinadas culturas e declínio em outras, foram os intensos incentivos da “evolução agrária” propagada pelo governo federal e estadual, entre as décadas de 60 e 70. A “Revolução Verde”, como ficou conhecida, foi uma tendência mundial de inserção tecnológica no campo. Teve seu início ainda na década de 40 no México, surgindo no Brasil na década de 70, com a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

A Revolução Verde irrompeu como um modelo de produção que acabaria com a fome no país. A inclusão de insumos agrícolas acelerariam os processos no campo pondo fim à miséria no Brasil. No oposto do proposto, a iniciativa propagou as tensões no mundo rural. Pouco a pouco, a modernização agrária foi expulsando os camponeses do campo, estabelecendo nos territórios, que antes possuíam uma produção diversificada, um sistema de monocultura. Esses processos provocaram o êxodo rural na década de 70 e a criação de periferias nos eixos urbanos. (LAZZARI, 2017). O agronegócio apropriou-se de enormes faixas de terra, extensas propriedades privadas de plantação monocultora.

Junto da mecanização do campo e nos processos de plantio, foi intensa a inserção de agrotóxicos, adubos e fertilizantes químicos, assim como a melhoria de sementes, como, por exemplo, o “feijão carioca”, que completou 40 anos agora em 2019<sup>21</sup> e a adaptação de animais para crescimento rápido. Esses melhoramentos são o reflexo da agroindústria, a busca pela produção rápida, quanto mais se produz, mais se lucra.

---

<sup>21</sup> <<https://noticias.ambientebrasil.com.br/clipping/2009/10/24/49162-feijao-carioca-faz-40-anos.html>>

Os usos desses insumos químicos prejudicam tanto o meio ambiente como a saúde de humanos, é o que se vem falando nesse início de século XXI. É crescente o número de grupos de estudos nesse sentido, como por exemplo, o “Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequência para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná”, o observatório é uma parceria entre o Núcleo de Estudos em Saúde Coletiva – NESC, da Universidade Federal do Paraná, o Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Proteção ao Meio Ambiente do Ministério Público do Paraná e o Ministério Público do Trabalho no Paraná – PRT 9ª Região.

Em 2019, o Brasil apresentou recorde na liberação de agroquímicos nas produções agrárias do país. Um risco para todos, sobretudo, às classes de baixa renda, consumidoras ativas dos produtos de fácil acesso em supermercados, diferente dos produtos limpos de agrotóxicos, de difícil circulação. Esses são temas relacionados agora a discussão da segurança alimentar e a produção de alimentos limpos de agrotóxicos, cultura que retorna ao seio familiar.



## REFERÊNCIAS

- ABREU, João Capistrano de Honório. **Capítulos de história colonial, 1500-1800**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976.
- ALENCAR, José. **O Sertanejo**. São Paulo: Martins Claret, 2013.
- ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí**. Teresina: SEDUC, 2005.
- AMORIM, Annibal. **Viagens pelo Brasil**. Rio de Janeiro/Paris: Garnier, s.d.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **Modernização e pobreza: a expansão da agroindústria canvieira e seu impacto ecológico e social**, São Paulo: UNESP, 1994.
- ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**. 4.ed. rev. e atual. São Paulo: Ciências Humanas, 1980.
- AZEVEDO, Maria Francisca. **O casarão do olho d'água dos Azevedo**. Teresina: S.I,1986.
- BASTOS, Cláudio. **Dicionário histórico e geográfico do estado do Piauí**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1994.
- BEZERRA, Valéria Saldanha. **Planejando uma casa de farinha de mandioca**. Macapá: Embrapa Amapá, 2011.
- BORDIEU, Pierre. (et al). **A miséria do mundo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.
- BORDIEU, Pierre. **Coisas Ditas**. São Paulo: Brasiliense, 2004.
- BORGES, Geraldo A; RABELO, Raimundo Nonato; MATOS, Dalva M. L. **História político-administrativa da agricultura no Piauí 1850-1930**. Teresina: Fundação CEPRO, 1978.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Casa de escola: cultura camponesa e educação rural**. Campinas: Papirus, 1984.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar colher comer: Um estudo sobre campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BURLAMAQUI, Frederico Leopoldo Cesar. **Manual da cultura do arroz**. Rio de Janeiro : Typ. Industria Nacional de Cotrim & Campos, 1864.
- CABRAL, Maria do Socorro Coelho. **Caminhos do gado: conquista e ocupação do sul do Maranhão**. São Luís: SIOGE, 1992.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. Decreto-Lei Nº 311, de 02 de março de 1938.

CARVALHO, Carlota. **O Sertão**: subsídio para a história e a geografia do Brasil. Teresina: Editora da UFPI, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara, **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Edições de ouro, 1969.

CASCUDO, Luís da Câmara, **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara, **História da Alimentação no Brasil: pesquisa e notas**, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Literatura oral no Brasil**. São Paulo: Ed da Universidade de São Paulo, 1984.

CASTELO BRANCO, Hermínio. **A Lira sertaneja**. Teresina: Academia Piauiense de Letras/Projeto Petrônio Portela, 1988.

CASTELO BRANCO, Renato. **O Piauí: a terra, o homem, o meio**. São Paulo: Quatro artes, 1970.

CAVALCANTI, S. S. **Produção de suínos**. Belo Horizonte: Rabelo. 1980.

COELHO NETO. **Sertão**. Porto: Artes Gráficas, s.d.

CORTESÃO, J. **Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil**. Texto integral. São Paulo: Martin Claret, 2003.

COSTA FILHO, “Ensaio sobre a História da Alimentação: Um olhar a partir do Piauí.” BORRALHO, Henrique (org.). **Literatura, Filosofia, História e outras linguagens**. São Luís: Editora UEMA, 2016, p. 271-293.

COSTA FILHO, Alcebíades. **A escola do sertão: ensino e sociedade no Piauí 1850-1889**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 2006.

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 Ano III, nº 5, Jul/Dez, 2017.

COSTA, F.A. Pereira. **Cronologia histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974.

CUNHA, Euclides. **Os sertões**. São Paulo: Martin Claret, 2002.

DELGADO, n. G.. **Agronegócio e agricultura familiar no Brasil: desafios para a transformação democrática do meio rural**. Revista novos cadernos naea, v. 15, p. 85-129, 2012.

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE ESTATÍSTICA, **Sinopse Estatística do Estado do Piauí 1936**. Nº 1; Ano II. Teresina: Imprensa Oficial – Terezina, 1936.

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE ESTATÍSTICA, **Sinopse Estatística do Estado do Piauí 1933/1940**. Nº 4; Ano V. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do I.B.G.E., 1940.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 1986.

FIGUEIRÊDO, A. V. **Suinocultura: apostila didática**. Teresina, PI, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. São Paulo: Globo, 2006.

FREYRE, Gilberto: **Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, ISBN 978-85-260-1816-7, 2013, Epub.

FUNDAÇÃO CEPRO. **Macrozoneamento costeiro do Estado do Piauí**. Teresina: Fundação CEPRO, Fundação Rio Parnaíba, 1996.

GAMEIRO, Alvina. **Contos dos sertões do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, Projeto Petrônio Portella, 1988.

GAMEIRO, Alvina. **Curral de serras**. Rio de Janeiro: Nórdica, 1980

GODOY, Marcelo Magalhães. Persistência do tradicional. O processo de modernização da agroindústria canavieira do Brasil e a sobrevivência de formas produtivas não capitalistas. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**, v. 5, p. 1965-186, 2013.

IBGE. **Anuário Estatístico do Brasil – 1950**. Ano XI. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1951.

IBGE. **Anuário Estatístico do Brasil – 1961**. Ano XXII. Guanabara: Serviço Gráfico do IBGE, 1961.

IBGE. **Censo agrícola de 1960**. Vol. II. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1960.

IBGE. **Censo agropecuário Piauí**. Vol. III. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1970.

IBGE. **Censos demográficos e econômicos – 1950**. Vol.XIII. Rio de Janeiro: IBGE, 1956.

IBGE. **Divisão do Brasil em mesorregiões e microrregiões**. Rio de Janeiro: IBGE, 1990.

IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959.

IBGE. **Recenseamento geral do Brasil – 1940**. Parte V. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1952.

IGLÉSIAS, Francisco de Assis. **Caatingas e chapadões**. São Paulo: Nacional, 1952.

KNOX, Miridan Brito. **O Piauí na primeira metade do século XIX**. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1986.

LAZZARI, Francini Meneghini; SOUZA, A. S. . Revolução Verde: impactos sobre os conhecimentos tradicionais. In: **Congresso Internacional de Direito e Contemporaneidade: Mídias e Direitos da Sociedade em Rede**, 2017, Santa Maria. GT 4 Mídia, proteção ambiental e sustentabilidade. Santa Maria: UFSM, 2017.

LEITE, Maria Jorge dos Santos; SANTOS, Hélio Jorge. “Coronéis e cambiteiros: história dos engenhos de rapadura de Jardim Ceará”. **X Encontro Regional de História Oral**. Testemunhos: história e política. Recife, abril, 2010.

LIMA 1, Solimar Oliveira. **Fazenda: pecuária, agricultura e trabalho no Piauí escravista (séc. XVII-séc. XIX)**. 1. ed. Teresina: Editora da Universidade Federal do Piauí, 2016.

LIMA 2, Maria Magnólia Silva. Entrevista concedida a Alcebíades Costa Filho e Enos Soares Silva Neto Enos, em outubro de 2018.

LIMA 3, Francisco das Chagas Ribeiro. Entrevista concedida a Alcebíades Costa Filho e Enos Soares Silva Neto Enos, em novembro de 2018.

LIMA 4, João Policarpo Rodrigues; CAVALCANTI, Célia M. Lira. “Do Engenho Para o Mundo? A Produção de Rapadura no Nordeste: Características, Perspectivas e Indicação de Políticas”. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 32, n. 4, Fortaleza, out-dez. 2001, p. 950-974.

LINHARES, Maria Yedda Leite. “**Pecuária, Alimentos e Sistemas Agrários no Brasil (Séculos XVII e XVIII)**”. [http://www.historia.uff.br/tempo/artigos\\_livres/artq2-6.pdf](http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artq2-6.pdf), acesso dezembro 2015.

LODY Raul (org.), **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**, São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2013.

LOLLATO, Marco Antônio. **Cadeia produtiva do feijão: diagnóstico e demandas atuais**. Londrina : IAPAR, 2001.

LOPES, Jackelline Ost. **Suinocultura**. Floriano: CAF/UFPI, 2012.

MARIANTE, Arthur da Silva; CAVALCANTE, Neusa. **Animais do descobrimento: raças domésticas na história do Brasil**. Brasília: Embrapa, 2006.

MARTINS, José de Souza. **O poder do atraso: ensaios de sociologia da história lenta**. São Paulo: Hucitec, 1999.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí**. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.

MONSENHOR CHAVES. **Obra completa**. Teresina: Fundação Cultural Monsenhor Chaves, 1998.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2013.

MOTT, Luiz. **Fazendas de gado do Piauí (1697 – 1762)**: Disponível em: <[https://luizmottblog.wordpress.com/fazendas-de-gado-do-piaui/#\\_ftn7](https://luizmottblog.wordpress.com/fazendas-de-gado-do-piaui/#_ftn7)> Acesso em: 30 mai. 2019.

MOTTA, Márcia. **Dicionário da terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

MUYS, Dick; WESTENBRINK, Geert. **Criação de suínos nas regiões tropicais**. Wageningen: Fundação Agromisa, 2004.

NASCIMENTO, Francisco Alcides do. **Cronologia do Piauí Republicano 1889-1930**. Teresina: Fundação CEPRO, 1988.

NEVES, Abdias. **Um manicaca**. Teresina: Corisco, 2001.

NUNES, Odilon. **Estudos de História do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2014.

OLIVEIRA, Marcelo Almeida. “As roças brasileiras, do período colonial a atualidade: caracterização histórica e formal de uma categoria tipológica”. **Varia História**, Belo Horizonte, vol.28, nº 48, jul/dez 2012, p.755-780.

PEDROZA, Manoela. “A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial” FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima (org.). **O Brasil colonial 1720-1821**. Volume 3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

PIAUI 1, **Almanaque do cariri**. Edição especial dedicada ao estado do Piauí, em homenagem a sua capital, pela passagem do seu primeiro centenário, 1952.

PIAUI 2, Almanaque da Parnaíba. **Livro do Centenário de Parnaíba**. Parnaíba, 1944.

PIAUÍ 3. **O Piauí no centenário de sua independência, 1823/1923.** Teresina, 1923.

PINTO E SILVA, P.. **Farinha, feijão e carne seca. Um tripé culinário no Brasil colonial.** São Paulo: SENAC, 2005.

PORTO, Carlos Eugênio. **Roteiro do Piauí.** Rio de Janeiro: Artenova, 1974.

PRADO JR., Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia.** 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

QUEIROZ 1, Raquel de. **Memorial de Maria Moura.** Rio de Janeiro: BestBolso, 2010.

QUEIROZ 2, Teresinha. **Economia Piauiense: da pecuária ao extrativismo.** Teresina: EDUFPI, 1998.

RÊGO, Raimundo de Moura. **As mamoranas estão florindo.** Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1985.

**Revista Brasileira de História & Ciências Sociais.** Vol. 5 Nº 10, dezembro de 2013, p165-186.

ROCHA, Lucas Vinicius Erichsen da; CARVALHO, Alessandra Izabel de. “Mapeando cerceamentos e o lugar da matança animal: o caso do Matadouro Municipal de Ponta Grossa em fins do século XIX”. **Antíteses**, vol. 10, nº 19, Universidade Estadual de Londrina, jan./jun.2017, pp. 397-424.

RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: uma história da mandioca em perspectiva atlântica”. **Revista Brasileira de História.** Vol. 37, nº 75, 2017, p. 69–95.

SILVA 1, J. F. Graziano (coordenador) **Estrutura agrária e produção de subsistência na agricultura brasileira.** São Paulo: Hucitec, 1978.

SILVA 2, Maria do Espírito Santo. Entrevista concedida a Alcebíades Costa Filho e Enos Soares Silva Neto Enos, em fevereiro de 2019.

TÁVORA, Franklin. **Um casamento no arrabalde:** história do tempo em estilo de casa. Rio de Janeiro: Garnier, Livreiro editor, 1903.

TÁVORA, Franklin. **Lourenço** (crônica pernambucana). São Paulo: Livraria Martins Editora S.A., <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/ub000049.pdf>. Acessado maio/2016.

TÁVORA, Franklin. **O cabeleira.** Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Departamento Nacional do Livro. [http://objdigital.bn.br/Acervo\\_Digital/Livros\\_eletronicos/o\\_cabeleira.pdf](http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/o_cabeleira.pdf). Acessado maio/2016.

TÁVORA, Franklin. **O matuto:** crônica pernambucana. Rio de Janeiro: Garnier, 1902.

VAINFAS, Ronaldo (Direção). **Dicionário do Brasil Colonial (1500 – 1808)**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

Dicionario Aulete Digital. Disponível em:  
[http://www.aulete.com.br/site.php?mdl=aulete\\_digital&op=o\\_que\\_e](http://www.aulete.com.br/site.php?mdl=aulete_digital&op=o_que_e)