

INDÍCIOS DA ATIVIDADE DE CAÇA E PESCA NO PIAUÍ

Alcebíades Costa Filho¹

Jennefer de Sousa Morais²

Resumo:

Após quinquênio de pesquisa sobre História da alimentação no Piauí, conjectura-se que parte significativa do trabalho desenvolvido entre 1800 e 1950, foi aplicado na produção de víveres, as famílias subsistiram do trabalho na roça, da criação de aves e animais domésticos, da indústria de beneficiamento dos produtos da lavoura. Não obstante mudanças pontuais, esse quadro de produção e consumo permaneceu inalterado até meados do século passado. O esforço de pesquisa a partir de agora, volta-se para caça e pesca como atividades de subsistência. Inicialmente, concentra-se nas fontes com indícios: a literatura nas diferentes vertentes e o acervo digital do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE. Leituras no campo da história da alimentação, história social e história econômica orientam a seleção e análise das fontes.

Palavras-chave: Fontes. História da alimentação. Caça e pesca.

EVIDENCE OF HUNTING AND FISHING IN PIAUÍ

Abstract:

After five years researching the history of food in Piauí, it is accepted that a significant part of the work developed between 1800 and 1950 was applied in the production of foodstuffs, the families subsisted from work in the fields, from raising poultry and domestic animals, from the industry. processing of crop products. Despite specific changes, this production and consumption framework remained unchanged until the middle of the last century. The research effort from now on, turns to hunting and fishing as subsistence activities. Initially, it focuses on sources with evidences: literature in different sides and the digital collection of the Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (Brazilian Institute of Geography and Statistics) - IBGE.

¹ Professor doutor, Universidade Estadual do Piauí e Universidade Estadual do Maranhão, alcebiadescf@yahoo.com.br

² Graduanda em História, Universidade Estadual do Piauí, aluna PIBIC-UESPI e PIBID-UESPI, jenneferdesousa2@gmail.com ; jennefermorais@aluno.uespi.br

Readings regarding the feeding history, social history and economic history guide the selection and analysis of sources.

Keywords: Sources. Historia of food. Hunting and fishing.

INDICIOS DE LA ACTIVIDAD DE CAZA Y PESCA EN PIAUÍ

RESUMEN:

Tras quinquenio de investigación sobre la historia de la alimentación en Piauí, se conjetura que una parte significativa del trabajo desarrollado entre 1800 y 1950, se aplicó en la producción de alimentos, las familias subsistieron del trabajo en la finca, de la cría de aves y animales domésticos, de la industria de beneficiación de los productos de la agricultura. A pesar de cambios puntuales, este marco de producción y consumo permaneció sin cambios hasta mediados del siglo pasado. El esfuerzo de pesquisa desde ahora, se vuelve para caza y pesca como actividad de subsistencia. Inicialmente, se centra en las fuentes con indicios: la literatura en las diferentes vertientes y el acervo digital del Instituto Brasileiro de Geografia y Estatística – IBGE. Lecturas en el campo de la historia de la alimentación, historia social y historia económica orientan la selección y análisis de las fuentes.

Palabras clave: Fuentes. Historia alimentaria; Caza y Pesca.

Como forma de iniciar

Observa-se que a partir das últimas décadas do século XX e primeiras desse novo século XXI, a alimentação com seus temas e problemas estão na pauta de debates³ em toda parte do mundo, despertando interesse de pesquisadores dentro e fora da universidade. No Piauí, o debate não tem despertado o interesse dos pesquisadores universitários, sobretudo no campo da História, não obstante a importância que o tema assumiu na historiografia brasileira nas últimas décadas⁴.

Estimulados pelos debates acerca da questão, a partir de 2017, através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, elaboramos projetos de pesquisa visando

³ CHONCHOL, Jacques. “A soberania alimentar”. **Estudos Avançados**. Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Avançados, v. 19, nº 55, 2005, p. 33-48.

⁴ ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação – Brasil, séculos XVI-XXI**. Belém: Editora Paka-Tatu, 2020.

Humana Res, v. 1, n. 4, 2021, . ISSN: 2675-3901 p. 110 a 125 , jan. a ago. 2021

investigar a alimentação seus temas e problemas, entre 1850-1950. Nosso olhar se voltou para a lavoura de mantimento⁵, para a criação doméstica de animais tendo em vista o abate e consumo humano, para os recursos da natureza disponíveis para consumo e, também, para o cotidiano e trabalho da população.

Nesses cinco anos de pesquisa, participamos de alguns eventos acadêmicos comunicando as primeiras impressões de pesquisa, também, ousamos publicar parte das informações levantadas⁶. Como forma de suscitar o debate, colocamos que entre 1850 e 1950 a população do Piauí retirou o sustento da lavoura de mantimentos, o cultivo de gêneros alimentícios, que até o final do século XVIII visava especialmente abastecer o lavrador e sua família, a partir dessa data, parte da produção destinou-se ao comércio de alimentos no varejo.

A roça é a unidade de produção costumeiro, muito frequente. Em relação aos gêneros cultivados, cinco produtos se destacam: feijão, arroz, milho, mandioca e cana de açúcar. Diferente do feijão consumido “in natura”, a mandioca e a cana de açúcar passavam por processo de beneficiamento, isto é, tratamento e preparo de outros gêneros alimentícios, a exemplo da rapadura e mel, derivados da cana de açúcar; farinha e tapioca, derivados da mandioca. O milho e o arroz não obstante o consumo “in natura” também passavam pelo processo de beneficiamento, derivando a massa de milho e massa de arroz⁷.

No cultivo e beneficiamento dos produtos da roça a mão de obra dominante provinha do núcleo familiar, nota-se também a participação da mão de obra escrava até 1888, quando da abolição da escravidão⁸. No processo de beneficiamento, quando um produto é transformado

⁵ Designa-se “lavoura de mantimentos”, “agricultura de mantimentos”, o cultivo de gêneros alimentícios, a exemplo da mandioca, milho, feijão, arroz e cana de açúcar, produtos mais cultivados no Piauí entre 1800 e 1950.

⁶ 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, p. 4-15; COSTA FILHO, Alcebíades; SOUSA, Theresa Cristina Vieira; SILVA NETO, Enos Soares “Um paiol de mantimentos: gêneros alimentícios no Maranhão na primeira metade do século XX”. MELO, Salânia Maria Barbosa; SOUZA, Joana Batista; SALAZAR, Denise Cristina da Silva Campos. (Orgs.) **Entre tempos e histórias do Maranhão**. Caxias: EDUFPI, 2019, p. 60-84; COSTA FILHO, Alcebíades, VILANOVA, Francisco Rairan dos Santos, MELO, Salânia Maria Barbosa. “O cultivo de alimentos em áreas do leste do Maranhão: um olhar para o município de Matões”. **Vozes, Pretérito & Devir Revista de História da UESPI**. Teresina, 2020, p. 21-36; COSTA FILHO, Alcebíades; SILVA NETO, Enos Soares. “Do chiqueiro a mesa: o rebanho e o consumo de porcos no Piauí do século XX”. **Revista Humana RES**. Teresina, vol.1, num.3, 2020, p. 147-162; BAPTISTA, Marcus Pierre de Carvalho; COSTA FILHO, Alcebíades; NASCIMENTO, Francisco de Assis de Sousa. “Questões de identidade e distinção social através do consumo de caranguejo, peixe e caju no litoral piauiense na primeira metade do século XX”. **Revista História e Cultura**. São Paulo, vol.9, n.2, 2020, p. 244-271; COSTA FILHO, Alcebíades; SILVA, José Carlos Aragão. “O que se deve comer, adaptação do sistema de alimentação vegetariano para uso dos brasileiros’: primeiro centenário de publicação da obra de Domingos de Castro Perdígão”. **Revista Terra de Pretos: Revista Multidisciplinar**, v. 1, n.1, jan./jun. 2020, p. 85-99.

⁷ No Piauí, período em análise, o produto derivado do beneficiamento do milho ou arroz é denominado de “massa” e não de fubá.

⁸ VERSIANI, Flávio Rabelo; VERGOLINO, José Raimundo O. “Posse de escravos e estrutura da Riqueza no agreste e sertão de Pernambuco 1777-1887”. **Estudos Econômicos**. São Paulo, v. 33, nº 2, p. 353-393, *Humana Res*, v. 1, n. 4, 2021, . ISSN: 2675-3901 p. 110 a 125 , jan. a ago. 2021

em outro próprio para consumo, identifica-se uma forma de trabalho coletivo, voluntário e solidário. Na prática, concentram em um mesmo espaço a produção de vários lavradores, que utilizam o mesmo maquinário, todos trabalham igualmente, desde o preparo da matéria-prima, até o acabamento, limpar as raízes de mandioca, triturar, resultando em diversos tipos de farinha.

Em geral, o maquinário utilizado, engenho e casa de farinha, pertence ao grande proprietário de terra ou a uma comunidade de lavradores. No caso do beneficiamento tanto da mandioca como da cana de açúcar é utilizado a tração animal, pela falta de eletrificação no meio rural ou pelo baixo custo. O beneficiamento necessita de alguns trabalhadores com aptidão para executar tarefas que exigem determinado nível de experiência e destreza. No caso da cana de açúcar, o cozimento do caldo da cana, o resfriamento e modelagem da rapadura requer habilidades especiais próprias dos mestres fazedores de rapadura.

Há indícios de que no final do século XVIII, havia no Piauí um incipiente comércio de gêneros alimentícios⁹, a reduzida produção de alimentos, a falta mesmo de alguns gêneros, a ausência de espaços apropriados e permanentes para a comercialização, entre outros fatores, inibiram o desenvolvimento do comércio a varejo.

A documentação consultada indica a irregularidade na comercialização de carne, especialmente a carne bovina, em geral destinada ao comércio fora do Piauí¹⁰. Entre outros fatores, desincentivaram o abate regular de bovinos a falta de um mercado consumidor, a instabilidade do comércio no varejo e a falta de técnicas de acondicionamento e preservação da carne, representada apenas pela técnica do salgamento¹¹. Se não há consumo regular, as fazendas não abatem gado com regular periodicidade, seria dilapidar riqueza. Acredita-se que o abate do porco, bode, galinha e, também, a caça e a pesca supriram a escassez da carne bovina.

Esse é o desenho de um quadro de produção e consumo de alimento predominante no Piauí talvez para além da primeira metade do século passado, até o terceiro quartel desse século, quando novos produtos alimentícios se impõem ao consumo da sociedade. Entre os fatores que

abr./jun.2003; LIMA, Solimar Oliveira. **Fazenda: pecuária, agricultura e trabalho no Piauí escravista** (séc. XVII – sec. XIX); SCHWARTZ, Stuart. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Caxias do Sul: Editora Edusc, 2001. As listas de classificação do Fundo de Emancipação de Escravos, é um conjunto documental que indica escravos trabalhando na lavoura de mantimentos. Para localizar esse e outros conjuntos documentais relativos à escravidão cf. Guia brasileiro de fontes para história da África negra e do negro na sociedade atual.

⁹ COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974, p. 162.

¹⁰ CAETANO, Rodrigo. “Uma economia em outono: trabalhadores escravos ligados ao labor”. **Almanack**. Publicação da Universidade Federal de São Paulo, N^o 24, 2020, disponível: <https://doi.org/10.1590/2236-463324ea03318>, acessado em junho 2021.

¹¹ O sal desidrata a carne e cria um ambiente desfavorável à sobrevivência dos microrganismos, a carne-seca é conservada por esse processo.

motivaram esse fenômeno estão o agronegócio, a migração do rural para o urbano, a intensificação do viver em cidades¹², o surgimento de novos hábitos de consumo e novos hábitos alimentares.

É necessário aprofundar a pesquisa sobre a roça, unidade fundamental de cultivo de alimentos; estudar a questão fundiária e da mão de obra para entendimento do referido quadro de produção. No que diz respeito ao uso das fontes de pesquisa, a investigação tem privilegiado acervos públicos e privados de diversos tipos. As fontes censitárias estão no centro da consulta, a exemplo dos censos populacionais e agropecuários; publicações periódicas, a exemplo de jornais e almanaques; a literatura, a exemplo das memórias ou mesmo a literatura de ficção.

Indícios da atividade de caça e pesca no Piauí

Um conjunto de textos fazem alusão a prática de caça e pesca no Piauí, alguns tornaram-se públicos na forma de manuscrito e agora circulam impresso, evidenciam a própria atividade do autor ou do grupo ao qual pertence, utiliza-se aqui como fonte de pesquisa, é o caso de “Descrição do Sertão do Piauí” do padre Miguel de Carvalho¹³ e “Relação da missão da serra de Ibiapaba” de Antônio Vieira¹⁴; outro conjunto constam obras elaborados com base em acervo documental e tornaram-se públicos já na forma de impressos, a exemplo da obra “Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí” de José Martins Pereira de Alencastre¹⁵ e “Cronologia Histórica do Estado do Piauí” de Pereira da Costa¹⁶, intelectuais ligados ao Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro -IHGB.

Consulta-se também conjunto de textos consideradas fundamentais para entendimentos dos municípios do Piauí na primeira metade do século XX, abrangendo diversas informações, a formatação dos textos tende a uma certa homogeneidade, é o caso de “O Piauí no Centenário de sua Independência” (1923), publicado para celebrar a participação do Piauí no processo de independência, e “Enciclopédia dos municípios brasileiros” (1959), elaborada com base no

¹² Parece que o movimento foi no sentido de passar a residir em núcleos urbanos, independentemente de qualquer melhoria de vida, mantendo muito dos hábitos do viver rural.

¹³ CARVALHO, padre Miguel. **Descrição do sertão do Piauí** (comentários e notas do Pe. Cláudio Melo). Teresina: Instituto Histórico e Geográfico Piauiense, 1993.

¹⁴ VIEIRA, Antônio, Padre. **Relação da missão da serra de Ibiapaba; História da Companhia de Jesus na extinta província do Maranhão e do Grão Pará** (excertos). Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2016.

¹⁵ ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2015.

¹⁶ COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974; COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010.

censo de 1950. Os dois conjuntos de textos permitem olhar para diversos momentos da população do Piauí, na procura de indícios de caça e pesca como atividades de subsistência.

A “Cronologia Histórica do Estado do Piauí” de Pereira da Costa, abrange os séculos XVI, XVII, XVIII e XIX. A primeira informação sobre caça e pesca data do século XVI, refere-se à cata de mariscos na desembocadura do rio Grande dos Tapuias, denominação antiga do rio Parnaíba. Conclui-se que os índios desciam o rio até o encontro com o mar para catar espécies marinhas comestíveis como caranguejos, camarões, siris, lagostas, ostras, crustáceos em geral. Não se trata de mera especulação, Simão Estácio da Silveira na “Relação Sumaria das coisas do Maranhão”¹⁷ ao relacionar tipos de comida e bebida disponíveis no Maranhão, registrou caranguejos, ostras de lodo e de pedras, grandes camarões e mexilhões. É possível inferir da informação que a cata de marisco era atividade coletiva, envolvendo o uso de canoas¹⁸.

Nessa mesma centúria, Costa registrou alguns naufragos morando no litoral do Piauí, “ainda que temporariamente”¹⁹, um dos naufragos, Nicolau de Resende informou que:

A terra toda ao longo do mar até este Rio Grande era escalvada a maior parte dela, e outra cheia de palmares bravos, e que achara uma lagoa muito grande que seria de vinte léguas pouco mais ou menos; e que ao longo dela era terra fresca e coberta de arvoredos; e que mais adiante achara outra muito maior e que não vira o fim, mas que a terra que vizinhava com ela era fresca e esclavada, e que em uma e outra havia grandes pescarias de que se aproveitavam os tapuias”²⁰.

Impossível localizar na geografia da Colônia os marcos territoriais de agora, não são precisos os limites entre Maranhão, Piauí e Ceará, especialmente na faixa litorânea, enorme área entre o Golfão Maranhense e a foz do rio Acaraú. Nessa extensa faixa litorânea encontram-se várias lagoas piscosas, que ainda hoje impressionam pelas dimensões, profundidade e volume de água, como a do Sobradinho no município de Luís Correia no Piauí, Torta em Camocim no Ceará e do Bacuri no município de Magalhães de Almeida no Maranhão. Os naufragos conviveram, ainda que por pouco tempo, com os nativos, é possível que tenham visitado algumas lagoas e observado como os indígenas da circunvizinhança retiravam de suas águas parte do sustento. Observa-se a diversificação de produtos alimentícios disponíveis para consumo humano tanto no mar, como nos rios e lagoas do litoral.

¹⁷ SILVEIRA, Simão Estácio da. “Relação Sumaria das coisas do Maranhão”. **Revista do Instituto do Ceará**, 1905, p. 150.

¹⁸ Costa, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974, p. 25.

¹⁹ Mello, pe. Claudio. **A prioridade do norte no povoamento do Piauí**. Teresina: Gráfica Mendes, 1985, p.27-37.

²⁰ COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974; COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010, p. 25-27.

Humana Res,v. 1, n. 4, 2021, . ISSN: 2675-3901 p. 110 a 125 , jan. a ago. 2021

INDÍCIOS DA ATIVIDADE DE CAÇA E PESCA NO PIAUÍ

O Parnaíba e seus afluentes estão no centro das informações sobre pesca, na correspondência entre autoridades da Colônia, consta informações a respeito de pescado como alimento. No século XVII, quando das tratativas para mudança da capital de Oeiras para as margens do rio Parnaíba, em correspondência ao Ministério do Ultramar, em Portugal, o governador da capitania do Piauí alegava entre as razões para a transferência a abundância de peixes no referido rio²¹, o que, em parte, facilitaria a alimentação dos habitantes da cidade. Em correspondência entre governadores do Maranhão e Piauí relacionada a alimentação dos índios, entre produtos alimentícios listados constavam: milho, arroz, feijão, fava e peixe²².

Na obra “Relação da missão da serra de Ibiapaba” do padre Antônio Vieira, menção a caça e pesca no século XVII, em áreas que hoje corresponde ao Piauí.²³ Outro padre, Miguel de Carvalho, escreveu na “Descrição do sertão do Piauí” que em 1697, seguindo o curso do rio Gurguéia na direção de Parnaguá, no sul do Piauí, encontrou na fauna e flora víveres suficientes para alimentar mais de quarenta pessoas durante vinte e um dias, estavam diante de um celeiro natural repleto de comida.

Sem provimento de matalotagens, achamos tanta abundancia de mel, peixe, caça e frutas que não experimentamos falta alguma, 16 dias que caminhamos pela beira do rio; apartados, porém, dele padecemos 5 de grande fome e, sem dúvida, morrêramos, se a Providência Divina nós não socorrera por um modo que, sendo natural, pareceu prodigioso, e foi que, caminhando por entre umas serras junto do rio Corimataim, achamos um riacho que em distância de uma légua tinha pelas beiras grande quantidade de ananases criados pela natureza, tão deliciosos no cheiro e no gosto, como os que se acham nas praças; só tinham diferença em serem todos brancos e mais pequenos. Até chegarmos à povoado, nos serviram de regalo e matalotagem²⁴.

Para os historiadores da História da alimentação, os dados relativos aos recursos da natureza não implicam fonte inesgotável, abundância permanente, depreende-se das fontes consultadas vários problemas em conseguir gêneros alimentícios nos séculos iniciais da colonização europeia. Entre as dificuldades em conseguir alimentos na capitania do Piauí, Pereira da Costa registrou períodos de seca ao longo do século XVIII, com impactos nessa capitania.

Essa calamidade da seca, que começou no Ceará em 1791, se estendeu até Pernambuco, e a cujos horrores fugiu a população dos centros de lavoura e

²¹ COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974; COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010, p. 205.

²² COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974; COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010, p. 169.

²³ Vieira, Antônio, Padre. **Relação da missão da serra de Ibiapaba; História da Companhia de Jesus na extinta província do Maranhão e do Grão Pará** (excertos). Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2016.

²⁴ CARVALHO, padre Miguel. **Descrição do sertão do Piauí** (comentários e notas do Pe. Cláudio Melo). Teresina: Instituto Histórico e Geográfico Piauiense, 1993, p. 33.

criação abandonando os seus lares e fazendas. Foi, contudo, menos terrível no Piauí e no Maranhão, para onde se refugiou toda aquela população, principalmente indígena, acudindo então o Piauí a essa calamidade – rompendo mesmo pelos sertões, e indo levar carne aos portos de mar, onde as reputou muito bem, e vindo-se depois daquelas capitânias buscar a esta crias e vacas para as povoarem de novo.²⁵

Verifica-se que os fenômenos climáticos diminuem os recursos alimentícios, naturais ou produzidos pelo homem, aumenta o número de pessoas com quem dividir o que resta em períodos de escassez de alimentos, como na seca de 1791. Ao fenômeno climático, temporário, de repercussões coletivas impactantes, somam-se os acontecimentos de foro íntimo, vivenciados pelos indivíduos no cotidiano, acontecimentos invisíveis e silenciosos, como o deslocamento em busca de áreas não atacadas pela seca, a busca de caça ou pesca para mitigar a fome, os riscos de ultrapassar os limites das propriedades, o que pela legislação da época implicava prisão e multa.

Quanto mais próximos do tempo presente, maior a quantidade de vestígios de caça e pesca. Ao longo dos séculos XIX e XX foram realizados detalhados inventários sobre fauna e flora do Piauí. Um desses inventários encontra-se na “Memoria cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí” elaborada por José Martins Pereira de Alencastre. No capítulo dedicado as riquezas e atividades da província, o autor listou vegetais e animais.

Na parte da fitologia relacionou os vegetais segundo a utilidade: árvores de construção e marcenaria, árvores de tinturaria, vegetais oleosos e vegetais de que faz uso a medicina. Dedicou um parágrafo aos “frutos silvestres mais conhecidos e de que fazem uso” a população piauiense: caju, jatobá, cajuí, bacuri, pequi, umbu, bruto e várias espécies de maracujá. Destacou espécies de palmáceas, com menção especial para o buriti, fruto largamente consumido pelos grupos sociais mais pobres. O autor insiste em indicar o que come os pobres da província do Piauí, antes já havia registrado o mesmo em relação ao pequi, “grande alimento da pobreza”.

Bela e majestosa palmeira... O seu fruto é um dos principais alimentos da população pobre, que habita suas paragens: dele se faz um excelente doce, e uma agradável e nutritiva bebida, conhecida no sertão pelo nome de – buritizada²⁶.

No capítulo dedicado a zoologia, Alencastre escreveu “o Piauí é abundante de caça: suas solidões, seus palmares, seus bosques e suas matas acolhem muitos habitantes do reino animal”.

²⁵ COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974; COSTA, Pereira. **Cronologia Histórica do Estado do Piauí**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010, p. 195.

²⁶ ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2015, p. 103.

Com base nas anotações do autor, elaboramos uma lista apenas com animais que até meados do século passado foram caçados pela carne nobre, saborosa e nutritiva e, também, pelo comércio de peles. No Piauí, a caça esteve associada ao comércio de pele, não de carne. Cidades ribeirinhas como Floriano e Parnaíba, foram portos que operaram comercialmente com couros e peles. Esse comércio estava associado particularmente ao couro bovino.

No arrolamento de Alencastre destacamos tipos de veados (catingueiro, campeiro ou gaieiro, capoeiro ou mateiro) e tatus (peba, verdadeiro, china, canastra, rabo-de-couro, bola), caititu e caititu-queixada, anta, capivara, paca, cotia e preá, animais capazes de fornecer carne para alimentar várias pessoas. Aves e peixes também foram arrolados. Entre as aves abatidas para consumo, estão: perdizes, patos, marrecas, jacus, nambus e juritis²⁷. “Todos os rios e lagos do Piauí são abundantes de peixes”, afirma Alencastre e aponta mais de três dezenas de peixes que povoam os corpos hídricos do Piauí, destacam-se os mais consumidos ainda hoje pela população: surubim, curimatá, traíra, piau, piaba, mandi, piratinga, piranha, mandubé, branquinha²⁸.

Duas obras publicadas na segunda metade do século XIX informam sobre tecnologia e estratégias de caça no Piauí, o romance “Ataliba, o vaqueiro” de Francisco Gil Castelo Branco e o livro de poesia “A lira sertaneja” de Hermínio Castelo Branco. No romance encontra-se até como cozinhar uma paca, “ensopada com azeite de coco”²⁹, preciosa informação sobre a cozinha piauiense. Mais rica é a poesia de Hermínio Castelo Branco, “Na sombra da gameleira (cena de caçada)” e “Luar de agosto (cena de caçada)”, informando hábitos e costumes de sertanejos na atividade de caça³⁰.

Novo arrolamento de animais e aves foi realizado na década de 1920 em “O Piauí no centenário de sua independência”, presume-se obra em quatro volumes, consultamos apenas o volume quatro, com textos referentes a vinte e dois municípios³¹, em dezessete encontramos informações sobre fauna e flora, variedade de peixes e animais. O texto relativo ao município

²⁷ ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2015, p. 102-103.

²⁸ ALENCASTRE, José Martins Pereira de. **Memória cronológica, histórica e corográfica da província do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2015, p. 103; PORTO, Carlos Eugênio. **Roteiro do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974, p. 80-98; INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959.

²⁹ CASTELO BRANCO, Francisco Gil. **Ataliba, o vaqueiro** e outros escritos. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2016, p. 63.

³⁰ CASTELO BRANCO, Hermínio. **Lira Sertaneja**. Teresina: APL; FUNDAC; DETRAN, 2010.

³¹ Livramento (José de Freitas), Marruás (Porto), Miguel Alves, Oeiras, Parnaguá, Parnaíba, Patrocínio (Pio IX), Paulista (sul do Piauí, atualmente, nessa área, entre outros municípios, encontra-se o município de Paulistana), Pedro II, Piri-piri, Picos, Piracuruca, Porto Alegre (localizado ao norte do Piauí, tendo Marruás como um dos municípios limites), Regeneração, Santa Filomena, São João do Piauí, São Pedro, São Raimundo Nonato, Simplício Mendes, Teresina, União, Uruçuí e Valença.

de Santa Filomena não deixa dúvida quanto a atividade de caça e pesca: “a caça é abundante e os rios são eminentemente piscosos”³².

No município de Parnaíba notamos a pesca marinha e pesca fluvial.

A pesca na nossa costa, feita em tarrafa, anzol e currais, demonstra a riqueza [...] do nosso planalto continental. As espécies mais comuns são a pescada (da espécie do bacalhau) vermelho, sardinhão, xaréu, serra, cavala, arenque, enchova, camurupim, arraia, sardinha, tainha, bagre, saúna, coró, além de inúmeros pequenos e outros desaproveitados, como o tubarão, o boto e o espadarte. A fauna terrestre e fluvial é comum aos outros municípios.³³

A citação faz referência apenas a pesca e peixes marinhos. É clara a diferença entre os dois tipos de pesca, quando no final da citação lê-se a “fauna fluvial é comum aos outros municípios”, em Parnaíba a pesca no rio não se difere dos demais municípios do estado. Lamentável que o autor não tenha inventariado as espécies de peixe de água doce. Destaca-se ainda que no mar pescam com tarrafa, anzol e currais, a tecnologia de pesca, informação rara, pouco encontrada na documentação consultada.

Riachos³⁴ e rios formam redes de corpos hídricos, a maioria intermitente, mas com potencial de pesca enorme. No município de Livramento, atualmente José de Fretas, ficou registrado:

O município é todo abundante em aguadas, tendo um grande número de olhos d’água, sendo algumas correntes, além do rio Marataoã e muitos riachos, nos quais ficam na seca grandes poços, todos mais ou menos piscosos o que constituem uma pequena indústria para os habitantes marginais. Pela dificuldade de transporte a indústria do peixe é feita apenas com essa vila³⁵.

No texto sobre o município de Picos ficou registrado “tem peixes de rios e lagoas, sobressaindo-se pela quantidade as espécies do rio ‘Itaim’ e pelo sabor as curimatás das lagoas e os mandis do ‘Guaribas’”³⁶. É clara a existência de peixes nos diferentes corpos d’água, nos rios Itaim e Guaribas. A menção a “indústria do peixe” no município de Livramento e a menção

³² GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 194-195.

³³ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 74.

³⁴ Termo regional de ocorrência na Região Nordeste e que se traduz num curso de água ou corrente de água, que flui ou desemboca no oceano, num lago ou noutro curso de água, cf. verbete, INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Coordenação de Cartografia. **Glossário dos termos genéricos dos nomes geográficos utilizados no mapeamento sistemático do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2015; OLIVEIRA, Cêurio de. **Dicionário cartográfico**. Rio de Janeiro: IBGE, 1993.

³⁵ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 20-21.

³⁶ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 136. Sobre a hidrografia do município consultar p.133-135.

ao sabor das curimatás e mandis no município de Picos, indicam que há um comércio e consumo de pescado, a atividade de pesca é fato.

Em “O Piauí no centenário de sua independência”, novamente a seca aparece como fator que dificulta a pesca. Nos municípios de Livramento e Piracuruca encontra-se a informação de que “nas grandes secas, essas lagoas se esgotam inteiramente”³⁷. Mesmo nos períodos de regularidade climática, nos meses de estiagem, entre julho e dezembro, muitas aguadas secam, diminuindo a pesca, causando problemas de abastecimento de peixe.

Na década de 1920, a fauna piauiense aparece como fonte de riquezas, carne para alimento e peles e penas para comercialização, como se pode acompanhar no trecho abaixo sobre o município de Simplício Mendes.

Quase todas as categorias e famílias tem representantes dentre os quais citaremos os que de algum modo concorrem para a riqueza do município: o caititu e o veado, pele excelente, o cangambá (gambá maritataca) ofiófago reconhecido; a ema que existe em grandes bandos nos campos, e a graça que fornece penas e plumas gênero de muita procura; há também grande variedade de abelhas, sendo manduri a mais importante; o Canindé e os seus alagadiços, a lagoa do Veado, são muito piscosos³⁸.

Em relação ao município de São Pedro ficou registrado a variedade de animais e aves.

Como a de todo o Estado em geral, a sua fauna é considerável. No seio das matas encontram-se a onça, a capivara, a paca, a queixada, o caititu, a cotia, a raposa, o gambá, o furão, o quati, o guaxinim, várias espécies de tatus, veados e macacos etc.; entre as aves o sabiá, o xexéu, o canário, o galo das campinas, o corrupeirão, o chico preto, o vim-vim e outros que se distinguem pela sonoridade de seus cantos; a arara, o papagaio, o periquito, a pomba, a marreca, o tucano, a seriema³⁹.

A fauna encanta a população para além dos benefícios e vantagens de ordem material. As aves, por exemplo, fascinam pelo canto e cores vistosas das penas. No município de Teresina, capital do estado do Piauí, esse encantamento levou a captura e comércio de pássaros até os anos de 1990, quando a atividade foi considerada prática reprovável e ilegal. O “mercado de pássaros” funcionava no Mercado Central “São José”, popularmente chamado “Mercado Velho”, comercializavam pássaros, gaiolas, armadilhas, alimento, entre outros itens necessários aos criadores de pássaros.

Uma referência direta a atividade de caça ficou registrado no texto relativo ao município de Uruçuí, a abundância de “caça grossa”.

Tratando-se de animais silvestres acontece com essa circunscrição territorial o que acontece com todas as outras do estado, isto é, abundância de caça

³⁷ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 174.

³⁸ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 246.

³⁹ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 212.

grossa ou miúda na razão inversa da densidade da população. Ora, sendo a população do município muito pouco disseminada – talvez 0,4 de habitantes por quilometro quadrado – sucede que se encontra com relativa facilidade o que se chama “caça grossa”⁴⁰.

Entendemos por “caça grossa” animais de grande e médio porte como veado, queixada, caititu, capivara, paca, cujo abate resulta carne suficiente para alimentar várias pessoas. Há notícias de que considerável parcela da população não apreciava a “carne de caça”, mas o número de apreciadores não é pequeno. Joaquim das Chagas Leitão, autor do texto sobre Picos, é um apreciador de caça e pesca, ele afirma que as curimatás das lagoas de sua terra e os mandis do rio Guaribas são saborosíssimos, que a carne de paca “é semelhante à do leitão”⁴¹. A paca, com sabor de leitão, é mais gostosa “ensopada com azeite de coco”, registro Francisco Gil Castelo Branco, no seu romance “Ataliba, o Vaqueiro”. Juntando impressões aqui e ali, é possível ir tecendo um panorama das formas de comer.

A “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros”, publicação em vários volumes, foi elaborado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, com base no censo da década de 1950. O volume XV reúne os dados relativos ao Piauí e Maranhão. Por essa época, o Piauí estava dividido em 64 circunscrições administrativas, para verificar indícios de caça e pesca organizamos quatro regiões geográficas com base no critério água: região do litoral, região da bacia do Parnaíba, região da bacia do Poti e a região de lagoas, observando a lagoa de Nazaré no município de Nazaré do Piauí e a lagoa de Paranaguá, no município homônimo⁴².

Na década de 1950, a região do litoral era composta apenas de dois municípios Parnaíba e Luís Correia⁴³, por essas plagas correm os rios Parnaíba, Camurupim, Portinho, Igarauçu e Timonha, tantos corpos hídricos⁴⁴ é indicativo de pesca, não obstante a intermitência de alguns rios⁴⁵. O encontro de rios com o mar, a exemplo do Camurupim e o famoso delta do Parnaíba,

⁴⁰ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 287.

⁴¹ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 135-136.

⁴² Seleccionamos apenas essas duas lagoas, contudo, através da “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” há registro de mais de cinco dezenas de lagoas.

⁴³ A região do litoral é relativamente pequena, mede apenas 66 km de extensão. Dados: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária "A AQUICULTURA e a pesca artesanal no litoral do Piauí". <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/66785/a-aquicultura-e-a-pesca-artesanal>. Acesso em junho 2021.

⁴⁴ Instituto Mineiro de Gestão das Águas – IGAM. **Glossário de Termos Relacionados à Gestão de Recursos Hídricos**. Minas Gerais, 2008. <http://www.conhecer.org.br/download/GESTAO%20HIDRICA/leitura%20anexa%202.pdf>. Acesso julho 2021.

⁴⁵ ESTADO DO PIAUÍ. **Domínio dos corpos hídricos superficiais**. Mapa Temático <https://metadados.snirh.gov.br/geonetwork/srv/api/records/41e22269-004a-4c5c-ae4-dee57d76d1b5/attachments/Piau.pdf>. Acesso em julho 2021.

INDÍCIOS DA ATIVIDADE DE CAÇA E PESCA NO PIAUÍ

possibilita ambiente com grande biodiversidade aquática e muitas comunidades utilizam da pesca artesanal, como meio de subsistência. Através dessa fonte já é possível perceber organizações de pescadores em Parnaíba⁴⁶.

Além dos rios, registra-se a existência de lagoas, Sobradinho e Santana em Luís Correia e Portinho em Parnaíba, se destacam pelo potencial econômico. O trecho abaixo destaca o potencial pesqueiro da lagoa do Sobradinho:

O lago do sobradinho é uma grande riqueza e uma curiosidade geológica digna do estudo. É uma espécie de cáspio, um mar interior, encravado em Amarração [...]

Ao contrário, é rico em peixes e tem em torno uma vegetação florida, constituindo-se em um oásis aquático, no meio das areias que circundam [...] Fica acima do nível do mar de modo que quando transborda, em consequência das cheias produzidas pelas chuvas, estabelece uma drenagem para praia: então pelo veio d'água sobem cardumes que povoam o lago, onde se faz abundante colheita de peixes.⁴⁷

A lagoa de Santana é destacada pela produção de sal:

O LAGO DE SANTANA- Este é outro vasto campo de ação para uma indústria intensiva [...]

Nos anos de grande inverno, como atual, a produção de sal aumentar sensivelmente, pelo motivo seguinte:

O lago transborda pela ação das chuvas e como está em nível inferior ao mar, as águas rompem a terra, perfurando um grande rego. Por este, logo que cessa de chover, penetram as marés, conduzindo água salgada para lago.⁴⁸

Quanto a fauna terrestre, predominam os animais que servem para o abate pela qualidade da carne e também pela utilização da pele e banha, como por exemplo veado que se destaca como animal de carne nobre e pele muito procurada no mercado, motivo pelo qual foi abatida indiscriminadamente e quase extinto na primeira metade do século passado.

A outra região abrange municípios assentados as margens do rio Parnaíba: Buriti dos Lopes, Luzilândia, Parnaíba, Porto, Miguel Alves, Matias Olímpio, União, Teresina, Palmeiras, Amarante, Floriano, Guadalupe, Jerumenha, Uruçuí, Ribeiro Gonçalves, Santa Filomena e Gilbués. Pequenos riachos⁴⁹ e rios afluentes compõem a bacia do rio Parnaíba. Para além do rio principal, há notícias de que populações residentes as margens do Uruçuí-Preto, Gurguéia,

⁴⁶ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.554.

⁴⁷ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.521.

⁴⁸ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.522.

⁴⁹ Curioso, em vários municípios há indicação de riachos perenes, a exemplo de Santa Filomena, cf. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p. 601.

Itaueira, Canindé e Poti, pescando como forma de complementar a alimentação. Ao longo da primeira metade do século XX, há notícia da comercialização de peixe em vários municípios ribeirinhos da bacia do Parnaíba, a exemplo de Floriano e Teresina. Como na outra região, aqui também se registra a piscosidade e pescarias em pequenas lagoas, sendo que muitas secam na época do verão.

Em relação a caça, a fauna dessa região é riquíssima e semelhante aos demais municípios do estado, predomina os seguintes animais: caititu, veado, paca, tatu, anta, tamanduá, capivara, onça, gato, cotia, macaco, guariba, guaxinim, raposa, quati, preá, sagui, queixada, jaboti, preguiça, porco espinho, maritacaca ou cangambá, mucura, cascavel, jararaca e coral. As fontes consultadas apenas registram os animais sem preocupação de classificação e categorização, contudo, aponta que muitos animais existem de várias “qualidades”, como “veados de duas qualidades campeiro e mateiro”⁵⁰ e tatus “bola, verdadeiro, peba”⁵¹.

Uma terceira área refere-se aos seis municípios banhados pelo rio Poti, que são Alto Longa, Beneditinos, Castelo do Piauí, São Felix, São Miguel do Tapuio e Teresina. O rio Poti, “é navegável por pequenos botes e canoas, no inverno. Na época da seca o seu leito seca quase por completo, ficando poças d’água e pequenas corredeiras.”⁵² A bacia do Poti é também uma intrincada rede de pequenos riachos e rios afluentes, ficou o registrado que no município de Beneditinos o rio Poti é “servido de mais de vinte afluentes”.⁵³ Além de riachos e rios, a região tem muitas lagoas e olhos-d’água, indícios da possibilidade de pescas na região. Quanto a fauna terrestre, predomina os mesmos animais das duas outras regiões.

Na região das lagoas, o município de Nazaré do Piauí atraiu pessoas pela presença de uma lagoa perene e piscosa e margens propícias para a agricultura. Na década de 1950 a lagoa atende plenamente os anseios dos moradores circunvizinhos, oferecendo frutos da sua terra fértil e peixes de suas águas. Nosso olhar se desloca do centro do Piauí para o extremo sul, para a lagoa de Paranaguá, “de 12 quilômetros de extensão sobre sete de largura, constitui uma

⁵⁰ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ **O Piauí no Centenário de sua Independência**, 1823-1923, p. 287. Cf. INSTITUTO CHICO MENEDES. **Sumário executivo do Plano de Ação Nacional para conservação dos cervídeos ameaçados de extinção**. <https://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/docs-pan/pan-cervideos/1-ciclo/pan-cervideos-sumario.pdf> Acessado em junho 2021.

⁵¹ Cf. <http://www.tamandua.org/tatus/> Acessado em julho 2021.

⁵² INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.638.

⁵³ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.436.

verdadeira riqueza para o município. Além de piscosa, suas margens férteis são uma garantia para os agricultores e criadores”⁵⁴.

A caça também é abundante na região das lagoas, embora não tenha registro escrito sobre a atividade de caça em Nazaré do Piauí, a região é geralmente conhecida como área de caça e pesca. Na “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” ficou registrado que em Parnaguá “no reino animal, encontram-se gato, teiú, tatu, caititu, veado, jiboia, existindo ainda, na lagoa de Parnaguá principalmente, grande quantidade de peixes”⁵⁵.

Como forma de concluir

Os indícios encontrados sobre caça e pesca abrangem todo o território do Piauí, de norte a sul, alcançam um longo período que vai do século XVI ao XX. Os resultados obtidos demonstraram que os vestígios são mais evidentes quanto mais nos aproximamos do tempo presente. O volume de informações sobre caça é bem menor que o de pesca, ainda assim, a atividade de caça contribuiu igualmente para a alimentação da sociedade piauiense tanto quanto a atividade de pesca.

Supomos que desde a Colônia o pescado foi admitido como produto de mercado, diferente da carne de caça, pouco comercializada. A caça sempre foi atividade de subsistência, destinada a alimentação do caçador e família, muitas vezes repartida com amigos mais próximos. Todavia, a pele de animais silvestres foi produto de intenso comércio de couros e peles que marcou a economia piauiense ao longo da primeira metade do século passado.

Uma densa malha de corpos hídricos, temporários e permanentes, formados por riachos, rios e lagoas possibilitaram a obtenção de pescado. A pesca fluvial e lacustre, comum na história da cultura pesqueira do Piauí, foi socialmente mais expressiva do que a pesca marinha. Notamos a coincidência de peixes nas águas de riachos, rios e lagoas. Para o comércio e consumo de pescado, predomina o surubim, curimatá, traíra, piau, piaba, mandi, piratinga, piranha, mandubé e branquinha, peixes de água doce.

A pesca fluvial e lacustre, acontece em águas calmas com uso de tecnologia pesqueira muito simples, rede ou vara de pescar, linha e anzol, é o ouvimos de conversas informais. A tecnologia pesqueira, técnicas, apetrechos, aparatos tecnológicos e embarcações utilizadas na exploração da pesca, é um aspecto pouco evidenciado nas fontes manuseadas. O mesmo

⁵⁴ GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência**, 1823/1923. Teresina, 1923, p. 65.

⁵⁵ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959, p.549.

acontece com a atividade de caça, o texto mais detalhado sobre a tecnologia de caça são dois poemas da obra “A Lira Sertaneja” de Hermínio Castelo Branco e o romance “Ataliba, o vaqueiro” de Francisco Gil Castelo Branco.

Não sabemos ainda se no século XX ocorreu desenvolvimento das técnicas e apetrechos de caça, impulsionado pelo comércio de peles. A propósito, vislumbramos a necessidade de pesquisa oral para completar os dados das fontes impressas. Para elaboração do presente texto, de modo informal, foi possível dialogar com pessoas residentes em Teresina, Floriano, Guadalupe e São João da Serra acerca das questões que envolve a alimentação dos piauienses em meados do século passado. Nesse sentido, agradecemos a disponibilidade do senhor Josean Morais Cruz em partilhar conosco sua experiência vivida acerca da alimentação.

A técnica da oralidade muito contribuirá para aclarar questões como técnicas e aparatos tecnológicos, comércio, formas de comer. Das fontes é possível perceber que parcela considerável da população não apreciava a “carne de caça” ou pescado, mas o número de apreciadores não é pequeno. Em um trecho de texto o autor deixa escapar a forma de cozer a caça ou o peixe, aponta um ingrediente; em outro trecho de texto registra as impressões sobre sabores, comparação entre um gênero alimentício e outro, notamos que se esboça um quadro com as formas de cozinhar e comer.

A fauna terrestre é tão rica como a fauna aquática, os indícios encontrados sobre caça alcançam todo o território do Piauí, abrangendo o período que vai do século XVI ao XX. Todavia, nosso olhar focou a “caça grossa”, animais de grande e médio porte como veado, queixada, caítitu, capivara, paca, cujo abate resulta carne suficiente para alimentar algumas pessoas.