

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

Alcebiades Costa Filho¹
Enos Soares Silva Neto²

RESUMO:

A historiografia piauiense dedicou-se ao estudo da pecuária bovina e sua importância para a sociedade, no entanto, silenciou acerca de outros rebanhos: ovino, suíno, caprino e, também, da criação de aves, a galinha por exemplo. Não há na historiografia debate acerca da importância da caça e pesca no sistema alimentar. Igual tratamento dispensou a pequena lavoura de mantimentos, o cultivo de roças. Esse artigo quebra esses silêncios, sugerindo a discussão sobre produção de suínos no Piauí no século XX, a partir de dados da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (1959) e do Almanaque do Cariri (1952). Romances, contos, poesias e relatos orais completam o universo de fontes. A leitura de obras de autores como Carlos Rodrigues Brandão, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Ariovaldo Franco foi basilar para a composição do texto.

Palavras-chave: História da Alimentação. Piauí. Rebanho suíno. Criação e consumo. Comida.

FROM THE PIGSTY TO THE TABLE Herd and pig consumption in 20th century's Piauí

ABSTRACT:

Piauí's historiography was dedicated to the study of cattle ranching and its importance for society, however, it was silent about other flocks: sheep, swine, goats and, also, breeding of poultry, chicken for example. There is no discussion in the historiography about the importance of hunting and fishing in food's system. The same treatment was given to the small supply of food, the cultivation of gardens. This scientific article breaks these silences, suggesting a debate on the breeding of pigs in Piauí in the 20th century, based on data from the "Encyclopedia of Brazilian Municipalities" (1959) and the "Almanaque do Cariri" (1952). Novels, tales, poetry and oral reports complete the universe of sources. The reading of works by authors such as Carlos Rodrigues Brandão, Jean-Louis Flandrin and Massimo Montanari, Ariovaldo Franco was fundamental for the writing of the text.

Keywords: Feeding's history. Piauí. Swine herd. Breeding and consumption. Food.

DE LA CRIANZA DE CERDO A LA MESA El rebaño y el consumo de cerdo en el Piauí del siglo XX

RESUMEN:

La historiografía del Piauí se dedicó al estudio de la ganadería bovina y su importancia para la sociedad, por lo tanto, silenció acerca de otros rebaños: ovino, cerdo, caprino y, también, de la crianza

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

² Graduado em História, Universidade Estadual do Piauí (2020), ex-aluno PIBIC-UESPI. cursando especialização em História da alimentação e patrimônio cultural pela Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), enosneto70@gmail.com

de aves, la gallinha por ejemplo. No hay en la historiografía debate acerca de la importancia de la caza y pesca en el sistema alimentario. Igual tratamiento dispensó el pequeño cultivo de víveres, y cultivo de huertas. Ese artigo rompe esos silencios, sugerindo la discusión sobre producción de cerdos en Piauí en el siglo XX, desde los dados de la Enciclopedia de los Municipios Brasileños (1959) y del Almanaque de Cariri (1952). Romances, cuentos, poesias y relatos orales completan el universo de fuentes. La lectura de obras de autores como Carlos Rodrigues Brandão, Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari, Ariovaldo Franco fue rector para la composición del texto.

Palabras clave: História de la alimentación. Piauí. Rebaño de cerdo. Crianza y consumo; Comida.

Como forma de iniciar

Por volta da década de 1950, o Piauí possuía imenso rebanho de porcos, criação extensiva e doméstica, que atendia as necessidades dos criadores e abastecia o mercado de carne. Esse tipo de criação e consumo entrou em declínio na segunda metade do século passado, quando as raças autóctones foram substituídas por raças importadas e a criação extensiva pela intensiva, visando apenas o mercado. As raças nativas correm o risco de desaparecer, informa a agência das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura-FAO, estimando que as raças importadas constituam 90% do atual rebanho brasileiro.

No Piauí, não são frequentes estudos sobre produção e consumo de carne, principalmente quando trata-se de pesquisa de caráter histórico. Nesse sentido, esse artigo não expressa uma conclusão de pesquisa, pelo contrário, é indicação de possibilidade de estudo sobre produção e consumo de carne, que ainda é um campo a explorar³.

A proposta é verificar a produção e consumo de carne suína entre 1900 e 1950, primeira metade do século XX, com base na literatura de ficção⁴ e na escuta de relatos orais⁵. Agradecemos as senhoras Maria do Espírito Santo e Maria Magnólia Silva Lima e ao senhor

³ Fora do campo da história encontra-se trabalhos elaborados por pesquisadores ligados a instituições do Piauí, a exemplo LOPES, Jackelline Ost. **Suinocultura**. Florianópolis: CAF/UFPI, 2012.

⁴ GAMEIRO, Alvina. **Contos dos sertões do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, Projeto Petrônio Portella, 1988; GAMEIRO, Alvina. **Curral de Serras**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2019. RÊGO, Raimundo de Moura. **As mamoranas estão florindo**. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1985. RÊGO, José Expedito. **Vaqueiro e visconde**. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1986. CASTELO BRANCO, Francisco Gil. **Ataliba, o vaqueiro**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, 2016. BRASIL, Assis. **Tetralogia Piauiense**. Rio de Janeiro: Nórdica; Brasília: INL, 1979.

⁵ A senhora Maria do Espírito Santo, piauiense, 90 anos, reside em Teresina, Rua 13 de maio, 2068, Vermelha, centro sul. Um período de sua vida cultivou roça e canteiro, comercializando produtos no mercado São José, hoje, Mercado central ou Mercado Velho. O casal Maria Magnólia da Silva Lima, 71 anos, e Francisco das Chagas Ribeiro Lima, 74 anos, atualmente são residentes na cidade de Miguel Leão, Rua do Bode, 108. Nasceram e viveram em Teresina, no Bairro Três Andares, possuem memórias riquíssimas sobre produção de alimentos e alimentação do período analisado. Para escuta dos relatos, foram pertinentes as recomendações contidas em BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

Francisco das Chagas Ribeiro Lima, o compartilhamento de suas lembranças sobre a criação doméstica de animais e sobre iguarias que degustaram com seus pais e avós.

Condições sociais da criação extensiva e doméstica de animais

Na primeira metade do século XX, entre os inúmeros elementos que assinalam o espaço social do Piauí, destaca-se a imprecisão dos limites entre o urbano e o rural⁶. Um depoimento sobre Teresina, datado de 1913, apresenta a capital do Piauí como uma cidade pequena, carente de equipamento urbano.

De todas as capitais que conheço é a menor, e, talvez a menos favorecida pelo progresso. Têm mais ou menos umas 500 casas de alvenaria e o resto de pau a pique, ou simplesmente de palha de palmeiras babaçu ou “coco de macaco”. Há ruas inteiras de casas de palha.

Quando pega fogo numa casa, o incêndio se propaga com rapidez incrível pela rua toda⁷.

No início do século passado, vilas e cidades do Piauí estavam estritamente vinculadas ao universo rural. As ruas não eram calçadas, pareciam mais caminhos abertos e mantidos pelo movimento contínuo de pessoas e animais. Predominava o casario de taipa e palha, poucas casas de adobo ou tijolos, coberta de telha. A igreja matriz, tabelionato, câmara municipal, banco, agência do correio, entre outros órgãos da administração pública, erguiam-se assinalando a diferença entre o urbano e o rural.

A população urbana era reduzida, parcela considerável desse contingente retirava o sustento da produção dos quintais ou das propriedades nos arredores das vilas ou cidades. Havia um contingente considerável de pessoas sem qualificação para o trabalho, mão de obra disponível, que aceitava a empreitada do cultivo mediante pagamento, usualmente, em gênero alimentício.

Parcela de trabalhadores urbanos era especializada, que oferecia seus préstimos mediante pagamento, a exemplo de alfaiates, oleiros, pedreiros, ferreiros, barbeiros, tipógrafos. Nesse complexo universo, também havia os profissionais portadores de curso superior para o exercício da profissão, tais como médicos, dentistas, advogados, professores

⁶ Esse item tem como referência: COSTA FILHO, Alcebíades. **A escola do sertão: ensino e sociedade no Piauí 1850-1889**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 2006. COSTA FILHO, Alcebíades. “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; 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.

⁷ IGLÉSIAS, Francisco de Assis. **Caatingas e chapadões**. São Paulo. Nacional, 1952, p. 37.

e padres. Destacam-se ainda os empregados das repartições públicas, vivendo de salário. Esse contingente representava os consumidores do mercado em formação.

A população rural era predominante, frequentava vilas e cidades em momentos festivos ou para efetivar negócios. A vida acontecia no meio rural, o cultivo de roças e cuidados com os animais eram o centro de toda movimentação econômica e financeira⁸.

A literatura de ficção é rica em detalhes sobre proprietários rurais e suas propriedades. O grande proprietário de terras possuía um complexo de fazendas, todas em “mãos de familiares”, conforme afirma Moura Rêgo⁹. Com intervalos regulares, cada administrador de fazenda, vaqueiros, agregados, prestavam contas ao fazendeiro das novas reses, madeiras, couros, produtos diversos, retirados das roças, currais ou da natureza, afirma Gameiro em um texto¹⁰.

Na fazenda sede do complexo, residia o proprietário da terra e dos rebanhos, que também tinha a pretensão de ser dono dos agregados a sua propriedade.

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 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 lavoura¹¹.

Uma vez autorizado, o agregado se estabelecia, “botava roça” e podia criar pequenos animais e aves domésticas: porcos, bodes, carneiros, galinhas, guinés¹², patos, perus, sem que o dono da terra tivesse qualquer participação ou exigisse qualquer ônus¹³.

Todavia, dividia com o proprietário da terra a produção da roça cultivada, dessa forma, pagava em gêneros cultivados, o uso da terra e o uso do maquinário de beneficiamento de produtos, o engenho de moer cana e a casa de farinha, com fornos e engenhocas de triturar a mandioca. Assim, o proprietário ficava com porcentagem considerável do que produzia a propriedade.

⁸ 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. LINHARES, Maria Yedda Leite. “Pecuária, Alimentos e Sistemas Agrários no Brasil (Séculos XVII e XVIII)”. http://www.historia.uff.br/tempo/artigos_livres/artg2-6.pdf, acesso dezembro 2015.

⁹ RÊGO, Raimundo de Moura. *As mamoranas estão florindo*. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1985.

¹⁰ GAMEIRO, Alvina. *Contos dos sertões do Piauí*. Teresina: Academia Piauiense de Letras, Projeto Petrônio Portella, 1988, p. 41.

¹¹ PRADO JÚNIOR, Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo: Brasiliense, 2004.

¹² Guiné ou galinha d’angola, popularmente conhecida como capote.

¹³ RÊGO, Raimundo de Moura. *As mamoranas estão florindo*. Teresina: Projeto Petrônio Portella, 1985, p. 18.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

Os grandes proprietários de terra ocupavam posição privilegiada nesse universo de produção, possuíam terras e rebanhos, bens que nem todos tinham acesso. 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 local.

No universo rural, o fazendeiro torna-se visível como homem generoso, porque permite a fixação de famílias em suas terras; porque permite o uso dos recursos naturais da extensa propriedade, a exemplo da coleta de frutos nativos e da lenha para cozer os alimentos, além de permitir o abate de animais e aves silvestres para consumo da carne e aproveitamentos de couros, peles e penas para comercialização.

Na falta de um mercado consumidor de produtos como o leite e a carne, o fazendeiro distribuía o leite entre os moradores da propriedade e, quando do abate de uma rês, distribuía entre estes as partes menos nobres da carne, consolidava, assim, a ideia de bondade do senhor da terra. Essa generosidade deveria ser paga com fidelidade e obediência incondicionais.

É expressiva a contribuição social de agregados ou moradores na produção de bens necessários à vida, muito embora não recebessem o merecido pelo trabalho despendido. Estes constituíam parcela social numerosa e significativa, mas estavam na dependência dos grandes proprietários.

As relações estabelecidas entre proprietários de terra e agregados tinham como base o compromisso pessoal firmado pelo direito costumeiro do lugar. A fonte desse direito era a vontade do proprietário que, em geral, gerava tensão entre este e os demais grupos sociais.

Fora dos limites da grande propriedade, 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 redondeza¹⁴.

A autora apresenta outro exemplo.

Herdara aquelas terras, mas nunca soube faze-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

¹⁴ GAMEIRO, Alvina. **Contos dos sertões do Piauí**. Teresina: Academia Piauiense de Letras, Projeto Petrônio Portella, 1988, p. 63, destaque nosso.

algumas cabeças de gado que garantiam o leite, o queijo, a manteiga de nata e o abate para a carne lá uma vez ou outra¹⁵.

Havia imensas áreas de terras desabitadas e incultas, mas os grandes proprietários desencorajavam qualquer tentativa de ocupação. Aqueles que ousassem ocupar alguns hectares, teriam de enfrentar e submeter-se à sua autoridade. Ainda que fora da grande propriedade houvesse pequenos proprietários e reduzida parcela de trabalhadores autônomos com a posse do chão da moradia, a terra era fator de conflitos, especialmente entre grandes proprietários de terra e seus vizinhos. Observa-se ainda que, igualmente às grandes propriedades, as pequenas também produziam o que necessitavam para sobreviver, inibindo a expansão do mercado.

A criação de gado suíno no Piauí entre 1900 e 1950

Os porcos foram introduzidos pelos portugueses no século XVI, como meio de “naturalizar” a nova terra, torná-la menos estranha a seus olhos e manter suas tradições alimentares.

Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercando-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quanto possível prolongar o tratamento em que se habituara secularmente.

Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos¹⁶.

Como não havia raças de porcos autóctones, os espécimes encontrados entre os séculos XVII e XX, eram híbridos de raças portuguesas, no que resultaram as raças brasileiras, a exemplo do porco tipo piau e canastra¹⁷.

O tipo piau tem coloração branca ou amarelada, com algumas manchas pretas. Caracteriza-se pela boa produção de carne e gordura. Tem sua origem ainda questionada, no entanto, há indicações de que tenha surgido na região de fronteira entre a região sudeste e centro oeste do Brasil. Constituiu umas das raças mais populosas em todo Brasil até meados

¹⁵ Ibidem, p. 69.

¹⁶ CASCUDO, Luís da Câmara, **História da Alimentação no Brasil**: pesquisa e notas, São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

¹⁷ Leituras que contribuíram para entender o panorama de criação de suínos. CAVALCANTI, S. S. **Produção de suínos**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1984; MUYS, Dick; WESTENBRINK, Geert. **Criação de suínos nas regiões tropicais**. Wageningen: Fundação Agromisa, 2004. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE. **Suinocultura**: carne in natura, embutidos e defumados. Estudos de Mercado SEBRAE/ESPM, Série Mercado, fev. 2008. Disponível em: http://www.biblioteca.sebrae.com.br/chonus/ARQUIVOS_CHONUS/bds/bds.nsf/E700C09 Acesso em: 30/11/2020.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

do século XX, quando houve intensa substituição das raças “naturalizadas” nacionais por espécimes importadas, maiores fornecedores de carne¹⁸.

O canastra apresenta pelagem preta ou avermelhada, possui formas grosseiras, corpo grande, cabeça grossa, papada e membros compridos e fortes. É resultante do cruzamento com raças portuguesas da região centro-sul de Portugal. Porcos do tipo Canastra são excelentes para engorda e produção de banha e toucinho. Os animais castrados e enchiqueirados para engorda chegam a pesar até 150 quilos¹⁹. Presume-se, com base nos depoimentos orais, que esses espécimes predominaram na fauna piauiense.

É possível inferir da leitura da “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros”²⁰ que, no Piauí, entre a segunda metade do século XIX e primeira metade do século XX, o rebanho suíno cresceu de forma acelerada, a ponto de na primeira metade do século passado ultrapassar a quantidade de gado bovino, tornando-se o maior rebanho de animais do estado.

Conforme recenseamento do IBGE, na década de 1950 havia cerca de 1.544.282 cabeças de porcos em todo o Piauí.

QUADRO 01

Década 1950, comparativo população bovina e suína por municípios do Piauí.

MUNICÍPIO	REBANHO BOVINO	REBANHO SUÍNO
Água Branca	8.200	33.000
Alto Longá	24.500	28.000
Altos	23.000	65.000
Amarante	5.000	9.000
Angical	1.800	4.000
Barras	14.500	25.000
Batalha	10.000	48.000
Beneditinos	13.800	14.600
Bertolândia	11.000	8.000
Bom Jesus	16.000	13.000
Burití dos Lopes	22.000	35.000
Campo Maior	143.115	65.375
Canto do Burití	63.000	23.000
Caracol	12.500	9.000
Castelo do Piauí	76.000	36.000
Cocal	3.000	9.000
Conceição do Canindé	14.000	7.000
Corrente	20.200	5.200
Cristino Castro	4.000	7.000

¹⁸ MARIANTE, Arthur da Silva; CAVALCANTE, Neusa. **Animais do descobrimento**-Raças Domésticas da história do Brasil. EMBRAPA, 2006, p. 191.

¹⁹ Ibidem, p.189.

²⁰ INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. vol. XV, Rio de Janeiro: IBGE, 1959.

Curimatá	17.800	6.500
Elesbão Veloso	15.000	31.000
Esperantina	-	-
Floriano	6.300	3.800
Fronteiras	15.800	16.000
Gilbués	12.000	50.000
Guadalupe	20.500	20.000
Inhuma	3.500	26.000
Itainópolis	13.500	40.000
Itaueira	15.200	16.000
Jaicós	65.000	35.000
Jerumenha	10.500	16.000
José de Freitas	10.500	16.000
Luís Correia	9.000	23.000
Luzilândia	8.000	16.000
Matias Olímpio	1.300	3.200
Miguel Alves	27.687	28.320
Monte Alegre do Piauí	10.000	15.000
Nazaré do Piauí	5.700	4.600
Oeiras	44.500	41.000
Palmeirais	20.000	50.000
Parnaguá	18.000	7.400
Parnaíba	-	-
Paulistana	19.000	9.000
Pedro II	19.600	33.500
Picos	46.500	75.000
Pimenteiras	6.500	10.000
Pio IX	10.000	1.100
Piracuruca	-	-
Piripiri	23.000	76.000
Porto	9.689	10.387
Regeneração	17.500	80.000
Ribeiro Gonçalves	12.500	11.000
Santa Filomena	8.000	4.500
São Félix	8.500	15.000
São João do Piauí	62.000	25.000
São Miguel do Tapuio	18.920	3.500
São Pedro	14.200	27.500
São Raimundo Nonato	50.000	16.000
Simões	23.000	17.000
Simplício Mendes	25.500	17.000
Teresina	28.000	22.000
União	15.000	60.000
Uruçuí	49.300	26.800
Valença	29.000	95.000

Fonte: Enciclopédia dos municípios brasileiros – IBGE, 1959.

Os porcos eram criados livremente, sistema extensivo, o que não exigia dos criadores um investimento em currais ou ração. Prática ainda usual em alguns municípios do estado. Uma das características desse modelo é a liberdade do animal para encontrar comida, o que

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

não representava dificuldade, já que, em geral, comiam o que encontravam ao redor das residências, restos da comida ou refugos agrícolas.

A prática extensiva de criação, apesar do baixo custo, colocava em riscos a saúde do animal, como pela contaminação por vermes que afetam o desenvolvimento saudável do porco e contamina a carne para consumo²¹. Os criadores mais escrupulosos, antes do abate, enchiqeuravam os porcos, que recebia medicação e ração controlada e de qualidade, processo de limpeza e engorda, consoante afirma o senhor Francisco das Chagas Ribeiro Lima.

Os relatos orais apontam para considerável comércio de porcos vivos, contudo, o fim da criação é o abate, a produção de carne e gordura. Primeiro para abastecer a família do criador, depois o mercado, entendido aqui a comercialização diária de gêneros alimentícios nas vilas e cidades, sob controle da administração municipal. Embora houvesse um mercado clandestino, que burlava a autoridade administrativa.

As fontes apontam para escassez de carne no mercado por todo o século XIX e primeira metade do XX. Presume-se a dificuldade em abater uma rês bovina diariamente 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 desidratação ao sol. A partir dos anos de 1960, o consumo de carne ganha estabilidade. Mas já é outro formato de produção e consumo de carne, diferente da criação extensiva e doméstica.

Toda dor é por enquanto: o abate de porcos

Contrastando com os insalubres espaços de abate de animais do Período Colonial, no século XIX, as autoridades municipais passaram a controlar o abate por intermédio da construção de matadouros públicos. No final dessa mesma centúria, os matadouros estavam

²¹ As doenças mais conhecidas causadas pela ingestão de carne de porco contaminada são a “Teníase” e “Cisticercose”. A contaminação por tênia acontece quando da ingestão da carne infectada com larvas cisticercos. Ao entrar em contato com o sistema digestivo humano, essas larvas se transformam no verme adulto, a “solitária”. Os sintomas mais comuns vão desde dores abdominais à constipação. O tratamento é a base de remédios. A Cisticercose é resultante do mau tratamento da teníase. Sem uma intervenção médica adequada, os ovos da tênia são liberados pelas fezes humanas, podendo, na falta de saneamento básico, contaminar hortas, rios e pastos. A contaminação por Cisticercose ocorre na ingestão de água ou alimentos crus que tiveram contato com os resíduos contaminados. É uma doença letal, pois atinge diferentes órgãos, principalmente o cérebro. Informação recolhida do Informativo técnico do Departamento de Produção Animal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201612/02101256-inftec-13-mitos-e-verdades-carne-suina-n13.pdf>

espalhados por todo o Brasil, a exemplo do matadouro municipal de Ponta Grossa no Paraná²².

Na primeira metade do século XX, várias vilas e cidades do Piauí possuíam matadouro público, a exemplo de Beneditinos, Campo Maior, Esperantina, Miguel Alves, Porto, União, Teresina, Floriano, Picos, Paranaíba²³.

Em geral, o matadouro municipal possuía vários currais para abrigar diferentes rebanhos, além de um telheiro com piso de cimento, poço tubular com retirada de água por bombeamento e tanques de cimentos para armazenamento de água. Também estavam disponíveis fogões com grandes tachos para ferver água utilizada para limpeza dos animais a exemplo dos porcos. O equipamento disponível no espaço era muito simples, mesas de cimento para o corte de carne, travas com ganchos de ferro onde penduravam o animal abatido para melhor retirar o couro e escarnar.

O sistema de drenagem era precário. O sangue e a água utilizada na limpeza dos animais corriam a “céu aberto”; vísceras, dejetos, ossos, cascos, gorduras eram jogados no matagal mais próximo, o que atraía urubus e cães, além de poluir o solo, as fontes de águas próximas e principalmente, o ar. Nos arredores do matadouro predominava o mau cheiro forte, fato que explica o seu afastamento do centro urbano e instalação na periferia²⁴.

No caso dos porcos, o abate inicia com uma forte pancada na cabeça do animal, precisamente entre os olhos²⁵; no passo seguinte, o magarefe realiza a sangria e com uma faca bem afiada, abre um corte na região do pescoço do animal. Outro método para realizar a sangria é perfurando o peito, perfurando diretamente o coração, método mais utilizado com o gado bovino.

Depois da sangria, o porco é lavado com água fervente, para facilitar a retirada dos pelos e unhas. Depois da limpeza externa, é aberto para retirada das vísceras, algumas são limpas e aproveitadas para a feitura de algum prato, o inservível é descartado.

²² 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.

²³ ALMANAQUE DO CARIRI. **Edição especial dedicada ao estado do Piauí**, em homenagem a sua capital, pela passagem do seu primeiro centenário, 1952. Atualmente vários matadouros públicos ainda estão em funcionamento. A Agência de defesa agropecuária do estado do Piauí - ADAPI elaborou uma lista com todos os abatedouros públicos e particulares em atividade no Piauí. Disponível em: http://www.adapi.pi.gov.br/ip_estabelecimentos.php

²⁴ Depoimento oral de Francisco das Chagas Ribeiro Lima.

²⁵ Maria Magnólia da Silva Lima, em seu depoimento oral, relembra de que em sua infância em Teresina, presenciou um abate de porco em ambiente doméstico. Segundo a relatora, foi um dos momentos mais penosos que já vivenciou.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

Um estudioso da gastronomia piauiense confirma esse processo do abate de porcos.

O LEITÃO, posto no meio do terreiro, recebia, no meio da testa, uma paulada [...] tonto, não se segurava de pé, e caía, quando então o caboclo, com uma faca de ponta fina, atingia o animal na garganta, bem na jugular. Com uma tigela, o sangue era aparado para ser usado, mais tarde, no chouriço²⁶.

Prossegue a descrição do abate:

O animal, morto, era então levado para um girau, próximo a um caldeirão com água fervendo. O tratador, com uma faca raspava o couro do leitão com o auxílio da água fervendo, até ficar bem branquinho. Só então era aberto, as vísceras eram retiradas e o animal esquartejado (sic) ²⁷.

157

A referência ao terreiro e ao jirau indica outro espaço de abate que não o matadouro público. Longe do olhar tributador e fiscalizador do governo municipal, no meio do terreiro, o abate clandestino, improvisado, sem nenhuma normatização de higiene e estrutura desejada pelas autoridades.

Comer carne de porco

A preferência pela carne suína em algumas regiões do Brasil deu-se pela facilidade da criação extensiva. Sônia Maria de Magalhães, no livro “A mesa de Mariana” ²⁸, em capítulo relativo à vida nos seminários, primeira metade do século XIX, apresenta gráficos comparativos sobre o consumo de carne de porco versus a carne de gado. A autora afirma que,

Observa a preferência pela carne suína entre os mineiros desde o início da descoberta das lavras, podendo ser explicada pelas dificuldades no abastecimento de carne bovina, e também pela facilidade de criação do porco no início do povoamento daquele território: cevado com restos de comida, era criado solto nos pátios das casas²⁹.

No Piauí, como a base da economia era a criação bovina e o animal destinava-se ao mercado externo, o consumo interno de carne de gado era reduzido. A alternativa foi a

²⁶ MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007, p. 53.

²⁷ *Ibidem*, p. 53.

²⁸ MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: Produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750 – 1850). São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004.

²⁹ MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: Produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750 – 1850). São Paulo: Annablume; Fapesp, 2004, p.95.

criação doméstica de aves e animais para consumo. A carne de animais e aves silvestres também era apreciada por parte da população, assim como o peixe de água doce.

Em meados do século passado, pelo tamanho do rebanho, acredita-se que carne de porco era muito consumida, é o que se infere das fontes consultadas. Segundo os relatos orais, os cortes mais comuns eram: perna, envolvendo a parte traseira do animal; parte central: lombo, costela, barriga; a paleta, parte dianteira envolvendo as patas e a cabeça.

Outra fonte, testemunho escrito, indica a preocupação não apenas com cortes, mas também com a forma de transformar a carne de porco em comida³⁰.

O pernil era o mais nobre e bonito dos pedaços. A fama do lombo é coisa dos tempos mais recentes. As costelas eram as mais apreciadas...

Do leitão, fazem uma infinidade de pratos bem comuns: o porco guisado, o porco assado em pedaços, a tripa frita, o frito de porco, o chouriço, a linguiça e o conhecido torresmo. Nos velhos tempos, também se tirava o toucinho para preparar a banha, antes da chegada do óleo de babaçu, no dia-a-dia da cozinha³¹.

Como se observa, todas as partes do porco são aproveitadas para consumo. Nesse sentido, escuta dos relatos orais reforça essa afirmação, além de fornecer informações sobre procedimentos culinários³².

Na falta da profusão de óleos para cozinhar como conhecemos hoje, especialmente vegetais, o toucinho de porco era transformado em banha para cozinhar outros alimentos. “Para apurar a banha de porco era picar o toucinho, e ‘fritar a seco’, em panela funda”, essa fritura resultava no torresmo.

Como o toucinho era frito pela manhã para ser usado no cozimento das refeições do dia, o torresmo era comida do período matutino, acompanhava o beiju ou cuscuz de milho com café. Esse relato encontra confirmação em Matos, para o autor, o café da manhã do piauiense era composto principalmente de pratos salgados³³, o torresmo era um desses

³⁰ A diferença entre comida e alimentação é discutida em vários autores que tratam da temática da alimentação. DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986, o autor destina um capítulo para a discussão sobre a comida brasileira. Para DAMATTA alimento é tudo que consumimos para nos manter vivos, enquanto comida é tudo que ingerimos por prazer, mesmo que este não seja nutritivo ou saudável. O autor também discute sobre as comensalidades, o ato de comer juntos. Outros autores também discutem a respeito da diferença entre alimentação e comida, a exemplo de FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015; MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008; CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

³¹ MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007, p. 53-54.

³² CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2008. Essa seleta foi realmente de grande valia na composição do item sobre comida.

³³ MATOS, Matias Augusto de Oliveira. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas**: uma viagem gastronômica pelo Piauí. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007, p. 73-74.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

pratos. Essa iguaria também era merenda da “meninada” enquanto esperava o almoço, torresmo com farinha branca de mandioca.

Cortes de carne como perna, paleta e costelas serviam para assados, “na panela ou no forno de barro”. Porco assado era comida para ocasiões festivas ou prato para receber visitas importantes, conclui-se de um relato oral. Para além das festas e cerimônias informais, sem regras definidas, no “dia a dia”, a carne de porco era comida guisada, prato rápido e fácil de fazer. O guisado é refogado de carnes ou legumes, cozido em molho, em fogo brando.

O lombo ou “espinhaço do porco” era o corte mais utilizados para o guisado. Cortado em pedaços, o lombo era temperado com sal, cominho, pimenta do reino, corante. Levado ao fogo, cozinhava até a carne ficar macia, “então, retemperava com cebola, alho, louro, pimenta de cheiro e cheiro verde” e levava para novo cozimento, quando formava o molho que seria comido com arroz.

Os depoimentos orais se afastam dessa técnica culinária sofisticada do molho. Usualmente finalizavam o cozimento da carne com muito caldo, que em nada lembrava um guisado, um molho. Guisado ou em caldo, serviam com arroz branco ou “arroz com feijão misturado”. Sempre acompanhado de farinha de mandioca, em alguns casos com pimentas e “limão azedo”.

Com carne e toucinho picado preparavam a linguiça. Temperava o picado com sal, alho, pimenta do reino e corante, só então o recheio estava pronto para ensacar. Usava-se como suporte a tripa de boi, limpa e seca. Após o ensacamento, deixavam a linguiça desidratar ao sol, só então era cozida, frita e servida.

A cabeça do porco também era comida assada, inteira ou em pedaços. Nesse último caso, a carne era misturada com farinha branca de mandioca, “o frito de cabeça de porco”, que na mistura da farinha com a gordura adquiria coloração dourada. Assava-se a cabeça de porco em forno de barro a lenha.

Para esse prato, iniciava pela limpeza da cabeça, passada na labareda do fogo de lenha para queimar todo pelo que restava após a raspagem com faca; em seguida, cuidadosamente, lavava-se a cabeça com água e sabão, que depois recebia perfurações, para que o tempero penetrasse na carne, uma mistura de vinagre, limão, sal, pimenta do reino, alho, cebolas, cravo, folha de louro. Cozinhava bem, e só depois era levada para o forno em travessa para dourar.

Partes como coração, rins, tripas e língua, eram temperadas com sal e pimenta do reino³⁴, cozidas, depois eram assadas. A tripa, após a limpeza, era colocada ao sol para desidratar e retirar as impurezas. A limpeza implicava em lavar várias vezes, virar pelo avesso, usar limão. “Só então era torrada em banha muito quente”.

Orelhas, pé, rabo também eram aproveitados, “cozidos dentro do feijão”. Diferente da feijoada que conhecemos hoje, esse prato era feito geralmente com feijão vermelho ou branco. O feijão preto era raridade, supomos que foi difundido no Piauí no último quartel do século XX, na mudança de hábitos alimentares dos piauienses.

As vísceras também eram consumidas na forma do sarapatel, mistura de sangue, fígado, bofes, toucinho e pedaços de carne menos nobre, tudo condimentado apropriadamente com cebola, alho, folha de louro, pimenta do reino, cominho. O cozido dos miúdos forma um guisado, que ao misturar-se com o sangue, fica mais viscoso e de coloração escura. Em geral servido com arroz branco ou arroz com feijão ou farinha de mandioca. A pimenta, apreciada por parte da população, acompanhava esse tipo de prato.

O sangue do porco também era ingrediente principal para a feitura do chouriço, doce herdado diretamente da culinária portuguesa. Resultado do cozimento lento de 4 a 6 horas do sangue coagulado, banha de porco, rapadura de cana, castanha de caju, leite de coco, farinha de mandioca, especiarias diversas como canela, cravo, erva-doce, gengibre e sal.

O chouriço é um doce apreciado em todo o nordeste, sobretudo nas zonas açucareiras onde, de acordo com Gilberto Freyre, a soma da cultura da cana de açúcar, o ócio das sinhás e o trabalho hábil das escravizadas fizeram nascer o doce brasileiro. “À sombra dessa lavoura e dessa indústria, desenvolveu-se uma arte de doces que se situa entre as artes mais características da civilização brasileira”³⁵.

Como forma de concluir

³⁴ Interessante observar que apesar de utilizar partes menos nobres do porco, esses pratos se tornam requintados por causa dos ingredientes e temperos necessários para sua composição. Elemento diferenciador “da comida do pobre da comida do rico” são exatamente os ingredientes e a forma de preparar. Quanto mais raro os ingredientes, a forma de fazer, mais sofisticado é o prato, observa-se em: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015; COZINHEIRO NACIONAL: ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias. Livraria Garnier: Rio de Janeiro, 1889; FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

³⁵ FREYRE, Gilberto. Açúcar. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 25.

DO CHIQUEIRO À MESA: O rebanho e o consumo de porco no Piauí do século

Apresentamos esse texto sobre o consumo de carne de porco como possibilidade de estudo capaz de expressar mudanças e permanências na sociedade piauiense. O alimento é categoria histórica, permite verificar panoramas de mudanças e permanências nas sociedades³⁶.

Até o final dos anos de 1950, predominou no Piauí a criação extensiva e doméstica de suínos, com base em raças autóctones. A partir desse período, novos elementos se agregam formando novo modelo de criação e consumo. A criação extensiva foi substituída pela intensiva; as raças autóctones foram substituídas por raças importadas; a carne bovina entra no mercado e parece conquistar a preferência dos piauienses.

É notório que o modelo de produção e consumo de carne vigente entre 1900 e 1950, corresponde a um momento da vida social em franco declínio. Nesse conjunto de transformações, ocorreu também a substituição da agricultura de roça, com trabalho da mão de obra familiar, a qual está associada a criação extensiva e doméstica de animais, como explicitado em *Condições sociais da criação extensiva e doméstica de animais*.

Na passagem do século XX para o século XXI, a chamada “revolução verde” modernizou não só o padrão de produção e consumo de carne, mas inseriu no contexto do agronegócio insumos agroquímicos de aceleração de produção. Nas hortaliças e frutas cultivadas no Brasil, há indícios de agrotóxicos, pesticidas para controle de pragas, que alteram a composição da flora e fauna.

No caso da criação de animais, a produção frenética de alimentos apressou o ciclo da vida animal. Produtos são ministrados aos animais, proporcionando crescimento precoce para abate; produtos também são aplicados para melhorar o rendimento da produção de carne e leite, por exemplo.

Estudos indicam que a intoxicação por agroquímicos é extremamente também danosa ao humano, causando males não só ao ser ingerido, mas afetando aqueles que trabalham diretamente em contato com os produtos. O manuseio de agrotóxicos e pesticidas, sem as devidas precauções, podem causar até morte³⁷. Problemas da nova forma de produção.

³⁶ BRANDÃO, **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Graal, 1981; ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação – Brasil, séculos XVI-XXI**. Belém: Editora Paka-Tatu, 2020.

³⁷ Levantamento feito na Universidade Federal da Bahia em 2009, apresenta dados de mortes ocupacionais de trabalhadores rurais entre 2000 e 2009. Disponível em: <https://ecoa.org.br/agrotoxicos-ritmo-acelerado-de-registros-e-efeitos-negativos-sobre-a-saude-da-populacao-e-do-ambiente/>

Essa situação preocupa mais ainda porque, atualmente, o Brasil lidera o *raking* de países que mais utiliza agrotóxico e não apresenta produção agrícola expressiva para justificar a quantidade de químicos utilizados em suas lavouras³⁸.

Interessante destacar ainda que no Brasil, vivemos uma época de produção de comida nunca vivenciada antes, produz-se o necessário para saciar a fome de todos, entretanto, poucos têm acesso à alimentação, é o que aponta dados do IBGE³⁹.

O ritmo frenético das cidades grandes e a máxima de que “tempo é dinheiro”, fizeram do ato de comer, antes cerimonioso e prazeroso, apenas um ato fisiológico. As populações urbanas cada vez mais se ajustam aos congelados e embutidos, de rápido preparo, ou à comida no quilo. Como analisado em *Comer carne de porco*, observamos novos pratos e ingredientes estão modificando a cozinha piauiense.

Nessa segunda década do século XXI, discute-se muito sobre segurança alimentar, a busca por “comidas de verdade” ou “*slow foods*”, para isso é necessário verificar os antigos sistemas de produção e recorrer à rememoração dos hábitos alimentares de outrora.

³⁸ Levantamento disponível em: <http://renastonline.ensp.fiocruz.br/recursos/entenda-brasil-maior-consumidor-agrotoxicos-mundo>

³⁹ Disponível em: <https://valor.globo.com/brasil/noticia/2020/09/17/ibge-confirma-que-pas-voltou-ao-mapa-da-fome-em-2018-diz-pesquisador.ghtml>