



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ – UECE
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA – PROPGPQ
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA – CCT
CENTRO DE ESTUDOS SOCIAIS APLICADOS – CESA
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS – MPGNT**



TEREZA MARIA PACHECO MARQUES

A GASTRONOMIA DO CEARÁ COMO ATRATIVO TURÍSTICO

**FORTALEZA - CE
2014**

TEREZA MARIA PACHECO MARQUES

A GASTRONOMIA DO CEARÁ COMO ATRATIVO TURÍSTICO

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará como requisito parcial para obtenção do título de Mestra.

Orientadora: Prof^a Dr^a Luzia Neide Coriolano

FORTALEZA - CEARÁ
2014

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Universidade Estadual do Ceará

Sistema de Bibliotecas

MARQUES, TEREZA MARIA PACHECO.

A GASTRONOMIA DO CEARÁ COMO ATRATIVO TURÍSTICO
[recurso eletrônico] / TEREZA MARIA PACHECO MARQUES. -
2014.

1 CD-ROM: il.; 4 ¾ pol.

CD-ROM contendo o arquivo no formato PDF do
trabalho acadêmico com 126 folhas, acondicionado em
caixa de DVD Slim (19 x 14 cm x 7 mm).

Dissertação (mestrado profissional) - Universidade
Estadual do Ceará, Centro de Ciências e Tecnologia,
Mestrado Profissional em Gestão de Negócios
Turísticos, Fortaleza, 2014.

Área de concentração: TURISMO.

Orientação: Prof.^a Ph.D. LUZIA NEIDE MENEZES
TEIXEIRA CORIOLANO.

1. Gastronomia. . 2. Turismo.. 3. Atrativo
turístico. . 4. Ceará.. I. Título.



Universidade Estadual do Ceará - UECE

Instituto de Estudos, Pesquisas e Projetos da UECE - IEPRO
Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos

ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO PROFISSIONAL

Aos 17 dias do mês de julho do ano de 2014, na Universidade do Parlamento Cearense - UNIPACE, situada à Av. Pontes Vieira, 2391 – Dionísio Torres, realizou-se a Defesa de Dissertação de Mestrado Profissional da Sra. **TEREZA MARIA PACHECO MARQUES**, intitulada: “**A Gastronomia do Ceará como Atrativo Turístico**” apresentada para obtenção do Grau de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos. A Banca Examinadora foi constituída pelos Profs. Dra. **Maione Rocha de Castro Cardoso** (orientadora), Dra. **Luzia Neide Coriolano** e Dr. **Gil Célio de Castro Cardoso**. A Senhora Presidente, após declarada aberta a sessão, deu a palavra ao candidato e, posteriormente, aos examinadores, os quais passaram a arguir o candidato. Terminadas as arguições, que se desenvolveram nos termos regimentais, a Comissão, em sessão secreta, passou aos trabalhos de julgamento, tendo-se obtido os seguintes resultados:

| Banca Examinadora | | |
|--------------------------|---|-----------------|
| Composição | Nome | Julgamento |
| Presidente (Orientadora) | Prof.ª. Dra. Luzia Neide Coriolano, UECE. | <i>aprovado</i> |
| 1º Membro | Prof. Dr. José Solón Sales e Silva, IFCE. | <i>aprovado</i> |
| 2º Membro | Prof. Dr. Francisco Agileu de Lima Gadelha, UECE. | <i>aprovado</i> |

A vista deste julgamento, a Sra. **TEREZA MARIA PACHECO MARQUES** foi considerada *aprovado*, fazendo jus ao Grau de Mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Para constar, eu *Luzia Neide Coriolano*, Presidente desta sessão pública de Defesa de Dissertação do Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará - UECE, lavrei a presente Ata que vai assinada por mim e pelos Senhores Membros da Banca Examinadora.

Fortaleza, 17 de julho de 2014.

Prof.ª. Dra. Luzia Neide Coriolano
Universidade Estadual do Ceará - UECE
Presidente/Orientadora

Prof. Dr. José Solón Sales e Silva
Instituto Federal de Educação do Ceará - IFCE
1º Membro

Prof. Dr. Francisco Agileu de Lima Gadelha
Universidade Estadual do Ceará - UECE
2º Membro

“A gastronomia é ligação sentida e consciente das pessoas com o meio ambiente”.

HIPÓLITO-REIS, C, 2008.

Ao meu esposo Francisco Tarcísio
Marques de Souza pelo apoio e
companheirismo inigualáveis.

AGRADECIMENTOS

A Deus que em sua infinita plenitude, iluminou minha vida desde sempre, em especial, para a realização dessa importante conquista em tornar-me mestre em turismo.

À minha família pelo apoio e compreensão nesse período de grande introspecção para materialização da dissertação. Ao meu marido Francisco Tarcísio pelo amor e companheirismo. Aos filhos Laiza Virgínia e Tarcísio Filho. Aos meus queridos netos João Victor e Larissa pelos momentos de descontração que aliviaram o peso da responsabilidade do Mestrado.

Aos meus pais Terezinha Rocha Pacheco e Raimundo Soares Pacheco (*in memoriam*) a quem devo os primeiros ensinamentos, grata pelos carinhos trocados em convivência marcada por afeto incalculável. Saudades.

À professora Dra. Luzia Neide Coriolano, que me concedeu a honra de orientar-me, mesmo distante geograficamente. Com rigor científico, exigência e humanidade, agradeço a atenção e amizade. És amiga conquistada para sempre na minha memória, mas especialmente em meu coração, sendo jamais passível de afastamento. Sempre grata pelos ensinamentos.

A todos os professores do Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos - MPGNT, em especial aos professores Dr. Fábio Perdigão Vasconcelos e Dr. Francisco Agileu de Lima Gadelha - UECE, pelo zelo e contribuição com importantes sugestões.

À turma VI do Mestrado, colegas que me presentearam com amizade sincera, para além dos assuntos acadêmicos. Em especial Lucimar e Irapuan, presentes nas horas mais difíceis que não me deixaram recuar ante as dificuldades. Reconheço, como parte dessa família, a nossa querida Adriana, secretária, sempre incontestavelmente solícita. À Conceição pelas contribuições e ajuda para finalização do trabalho de pesquisa.

A todos que contribuíram direta e indiretamente para a concretização da dissertação.

Muito obrigada!

RESUMO

Esta dissertação analisa a gastronomia como atrativo turístico no Ceará, onde o turismo tem apoio institucional, com vultosos investimentos para consolidação da atividade e conquista dos mercados nacional e estrangeiro. A gastronomia é elo essencial da cadeia produtiva do turismo e um dos principais atrativos do destino turístico. Investiga-se a lagosta em Icapuí, na praia de Redonda - Litoral; a rapadura, na Serra Grande, nos engenhos de Guaraciaba do Norte, na Várzea dos Espinhos - Serra; o carneiro, em Tauá, no Restaurante W Freitas - Sertão; e a tapioca em Messejana. Investiga-se como a cozinha cearense é tratada e como a gastronomia atrai turistas. A pesquisa é de abordagem quantitativa e qualitativa com levantamento bibliográfico, pesquisa online e pesquisa de campo. Conceitos e autores de embasamento da pesquisa: turismo, atrativo turístico, cultura, gastronomia. Ressalta-se que observação e pesquisa empírica norteiam-se pelos questionamentos levantados. Diversos sujeitos concederam entrevistas elaboradas pelo questionário de coleta de dados. A pesquisa documental realiza-se em sites institucionais e em documentos e relatos cedidos pelos participantes. A escolha do tema justifica-se pela importância da gastronomia na escolha do destino e oportunidades para residentes inseridos no mercado gastronômico voltado ao turista. O estudo tem por objetivo analisar a gastronomia do Ceará como atrativo turístico identificando as principais influências culturais da gastronomia regional. Categorias de análise básicas: turismo, gastronomia, culinária, lazer, cultura, legado histórico, atrativo turístico, produto turístico. Procedimentos metodológicos envolvem aplicação de questionários e entrevistas semiestruturadas, com empreendedores, manipuladores diretos e indiretos de restaurantes, turistas e residentes nos municípios de investigação. A dissertação estrutura-se em quatro partes: primeira, revisão de literatura e levantamento, leitura de fontes documentais e cartográficas. A Introdução apresenta proposta de dissertação do objeto, contexto, justificativa, objetivos e metodologia. Segunda: pesquisa de campo, com aplicação de entrevistas abertas e semiestruturadas, além de cobertura fotográfica, observação direta e visita a locais pesquisados. Tem-se a história da alimentação, no Brasil, e quadro geral da gastronomia brasileira. Terceira, dados confrontados com a base teórica e redação dos tópicos da pesquisa. Cerne da pesquisa, trata da gastronomia do Ceará, com especificidades da culinária litorânea, sertaneja e serrana, além dos principais eventos gastronômicos do Ceará. Na última parte, apresentam-se conclusões; ocasião de experimentar a gastronomia regional. Resultados da pesquisa apontam que do ponto de vista teórico, há grande profusão de termos que, por vezes, confundem os estudiosos quanto ao que de fato significa a gastronomia do Ceará. Conclui-se pela necessidade de políticas públicas de incentivo e capacitação de empreendedores, principalmente na serra e sertão. A gastronomia é importante representante da cultura do Ceará e o turismo ganha impulso com eventos temáticos, atraindo turistas e empresários.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo. Atrativo turístico. Ceará.

ABSTRACT

This dissertation analyzes the gastronomy as a tourist attraction in Ceará, where tourism has institutional support, with huge investments for consolidation of activity and achievement of domestic and foreign markets. The cuisine is an essential link in the production chain of tourism and one of the main attractions of the destination. Investigates the Icapui lobster on the beach of Redonda - Coastline; rapadura, Sierra Grande, the plantations of North Guaraciaba, Floodplain Thorn - Sierra; the ram in Taua, Restaurant W Freitas - Hinterland; and tapioca in Messejana. Investigating as the Ceará cuisine is handled and how the cuisine attracts tourists. The research is a quantitative and qualitative approach to literature survey, online survey and field research. Concepts and authors of the research foundation: tourism, tourist attraction, culture, cuisine. It is emphasized that observation and empirical research are guided by the questions raised. Several individuals gave interviews compiled by data collection questionnaire. The desk research carried out in institutional sites and documents and reports assigned by the participants. The choice of subject is justified by the importance of food in destination choice and opportunities for residents entered into the gourmet market geared to the tourist. The study aims to analyze the cuisine of Ceará as a tourist attraction identifying the major cultural influences of regional cuisine. Basic categories of analysis: tourism, gastronomy, cuisine, leisure, culture, historical heritage, tourist attraction, tourist product. Methodological procedures involve the use of questionnaires and semi-structured interviews with entrepreneurs, direct and indirect handlers of restaurants, tourists and residents in the municipalities of research. The dissertation is divided into four parts: first, a literature review and survey reading of documentary and cartographic sources. The Introduction presents the dissertation proposal object, context, rationale, objectives and methodology. Second, field research, applying for open and semi-structured interviews, and photo coverage, direct observation and visiting places surveyed. There is the history of food in Brazil, and the general framework of Brazilian cuisine. Third, data confronted with the theoretical basis and writing of research topics. Focus of research, comes to the cuisine of Ceará, with specificities of coastal cuisine, and mountainous hinterland, besides the main gastronomic events of Ceará. In the last part, we present conclusions; occasion to experience the gastronomy. Search results show that the theoretical point of view, there is a great profusion of terms that sometimes confuse scholars as to what really means the cuisine of Ceará. It concludes the need for public policies to encourage and training entrepreneurs, especially in the mountains and backcountry. Gastronomy is important representative of the culture of Ceará and tourism gains momentum with themed events, attracting tourists and businessmen.

Keywords: Gastronomy. Tourism. Tourist attraction. Ceará.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| | |
|------------|--|
| ABRASEL | Associação Brasileira de Bares e Restaurantes |
| CEASA | Central de abastecimento do Ceará |
| EMBRATUR | Instituto Brasileiro de Turismo |
| FECI | Federação de Entidades Comunitárias de Icapuí |
| Fecomércio | Federação do Comércio de Bens e Serviços |
| FIPE | Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas |
| GDTUR | Grupo de Desenvolvimento do Turismo de Icapuí |
| GEOR | Gestão Estratégica para Obtenção de Resultados |
| PIB | Produto Interno Bruto |
| SEBRAE | Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas |
| SENAC | Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial |
| SESC | Serviço Social do Comércio |
| SETUR | Secretaria de Turismo do Estado |
| UNESCO | Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1: Cozido de carne. | 24 |
| Figura 2: Arroz com pequi. | 25 |
| Figura 3: Pé de moleque. | 33 |
| Figura 4: Diferentes tipos de jerimum. | 33 |
| Figura 5: Negros escravizados no Brasil colônia. | 34 |
| Figura 6: Cuscuz. | 38 |
| Figura 7: Carne de Sol. | 50 |
| Figura 8: Pato no tucupi. | 52 |
| Figura 9: Tacacá. | 54 |
| Figura 10: Farofa de toucinho. | 55 |
| Figura 11: Chipa e sopa paraguaia. | 55 |
| Figura 12: Empadão goiano. | 56 |
| Figura 13: Cuscuz paulista. | 57 |
| Figura 14: Churrasco de carne bovina. | 58 |
| Figura 15: Cachaças. | 61 |
| Figura 16: Leite de coco. | 64 |
| Figura 17: Mandioca doce (macaxeira). | 66 |
| Figura 18: Aluá. | 67 |
| Figura 19: Mulheres indígenas preparam o alimento. | 72 |
| Figura 20: Camarão. | 75 |
| Figura 21: Caranguejada. | 76 |
| Figura 22: Peixada de bijupirá. | 77 |
| Figura 23: Lagosta. | 78 |
| Figura 24: Escultura de lagosta em restaurante em Icapuí. | 80 |
| Figura 25: Barcos lagosteiros em Icapuí. | 80 |

| | |
|--|-----|
| Figura 26: Cará tilápia frito. | 81 |
| Figura 27: Peixada de Tilápia. | 83 |
| Figura 28: Feijão verde. | 84 |
| Figura 29: Representação gastronômica do sertão cearense. | 85 |
| Figura 30: Baião de dois. | 86 |
| Figura 31: Espetinho tropical. | 87 |
| Figura 32: Costela de carneiro no bafo. | 87 |
| Figura 33: Carneiro completo. | 88 |
| Figura 34: Carneiro na moranga ao creme de queijo. | 89 |
| Figura 35: Carneiro Tropical. | 89 |
| Figura 36: Panqueca de carneiro. | 90 |
| Figura 37: Carneiro atolado no maracujá. | 91 |
| Figura 38: Carneiro escalado. | 93 |
| Figura 39: Engenho em Guaraciaba do Norte. | 95 |
| Figura 40: Beiju. | 99 |
| Figura 41: História da Casa de farinha em Aquiraz. | 100 |
| Figura 42: Prensas para espremer a mandioca. | 101 |
| Figura 43: Tapioca tradicional. | 102 |
| Figura 44: Tapioca com carne de sol. | 103 |
| Figura 45: Tapioqueiras na rua Barão de Aquiraz. | 104 |
| Figura 46: Comunidade esquecida pelo tempo na rua Barão de Aquiraz. | 105 |
| Figura 47: Tapioqueira de padrão antigo do Barão de Aquiraz. | 105 |
| Figura 48: Tapioca é atrativo turístico. | 106 |
| Figura 49: A tapioca em Messejana como atrativo turístico. | 106 |
| Figura 50: Tapioca de carneiro. | 107 |
| Figura 51: Variedade de cachaças, bebida alcoólica brasileira. | 111 |
| Figura 52: Maior rapadura do mundo - Festival Pindorecana. | 112 |

| | |
|---|-----|
| Figura 53: Diversidade de doces na gastronomia cearense. | 112 |
| Figura 54: Banner de Festival de Lagosta em Icapuí. | 113 |

LISTA DE QUADROS

| | |
|--|----|
| Quadro 1: Principais representantes da culinária nordestina. | 37 |
| Quadro 2: Breve explicação dos pratos da cozinha Afro brasileira. | 51 |
| Quadro 3: Composição nutricional da peixada cearense. | 75 |

LISTA DE GRÁFICOS

| | |
|---|-----|
| Gráfico 1: Sabores marcantes na gastronomia cearense. | 43 |
| Gráfico 2: Equipamentos de restauração – Região Nordeste – 2012. | 60 |
| Gráfico 3: Ingredientes marcantes na gastronomia cearense. | 63 |
| Gráfico 4: Preferência dos turistas na gastronomia cearense. | 65 |
| Gráfico 5: Comida cearense. | 70 |
| Gráfico 6: Atrativos da gastronomia cearense. | 71 |
| Gráfico 7: Principal atrativo é a gastronomia? | 71 |
| Gráfico 8: Predominância da gastronomia cearense. | 73 |
| Gráfico 9: Participação de turistas em evento gastronômico. | 115 |

SUMÁRIO

| | |
|---|------------|
| 1 INTRODUÇÃO | 16 |
| 2 BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL..... | 20 |
| 2.1 Alimentação e Cultura no Brasil..... | 39 |
| 2.2 Gastronomia brasileira: patrimônio cultural..... | 44 |
| 2.3 Gastronomia regional: atrativo turístico..... | 48 |
| 3 A GASTRONOMIA DO CEARÁ COMO ATRATIVO TURÍSTICO | 59 |
| 3.1 Culinária associada ao espaço marítimo | 72 |
| 3.2 Culinária associada ao espaço sertanejo | 83 |
| 3.3 Culinária associada ao espaço serrano | 94 |
| 3.4 Tapioca e tapioqueiras de Fortaleza | 97 |
| 3.5 Eventos gastronômicos cearenses | 108 |
| CONCLUSÕES | 116 |
| REFERÊNCIAS..... | 118 |
| ANEXOS..... | 126 |

1. INTRODUÇÃO

Turismo é atividade econômica, desde recepção de turistas e construção de equipamentos: hotéis de luxo, resorts, pousadas, restaurantes, bares, que por si só não garantem mudanças básicas do lugar. Inegavelmente, o turismo é uma das atividades mais promissoras economicamente, em virtude de satisfazer necessidade básica do lazer.

Inúmeros motivos atraem o turista a determinado destino: curiosidade, patrimônio cultural, clima. Pensar o turismo remete à cultura, ao lazer, busca de atrativos, bem como desfrute da gastronomia regional.

À fala de turismo, a gastronomia não se dissocia do processo e ajuda na sua valorização cultural. Os turistas buscam destinos atraídos também pela gastronomia e espaços culturais.

A alimentação não é apenas atividade biológica, vai além. Reporta-se ao desejo de viagem para saborear alimentos diferentes, assim, poder-se dizer atrativo turístico. Cada tipo de gastronomia tem significado simbólico. De volta ao passado, visualiza-se a maneira como se produziam os alimentos e verificam-se mudanças significativas. Texturas, sabores, aromas e apresentações de pratos sofrem transformações, buscam colorido.

Quem teve o privilégio de conhecer a gastronomia tradicional, no Brasil, de tempos idos, praticada em poucos lugares, surpreende-se com os restaurantes que se anunciam tradicionais. Mesmo assim tem oportunidade de degustar pratos típicos, baião de dois que, em muitos restaurantes, feito de feijoada de feijão mulatinho com arroz, fugindo totalmente da receita cultural dos antepassados cujos ingredientes, componentes da feijoada: embutidos paio, linguiça, costelinha, bacon. O baião de dois antigo contém apenas feijão de corda ou verde, arroz, queijo de coalho, manteiga da terra ou nata.

Para cada sociedade, uma forma de produzir alimentos. O ato de alimentação é uma atividade cultural. A gastronomia revela a identidade do povo, mostra preferências e aversões. Assim, por seu intermédio é possível ter-se tradições, visto que o paladar está associado aos demais sentidos, operando fortemente no imaginário das pessoas.

Nenhum alimento é despercebido, pois quem analisa não deixa passar comentário cultural, social, técnico, ou mesmo, empírico, de vivências de receitas

caseiras, vindas das vovós. Verificam-se atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas de cada povo com sua culinária. A sensibilidade da história gastronômica do lugar explica as manifestações culturais e sociais, como espelho de épocas com marcas temporais.

Parte-se do suposto de que, do ano 1.500 até hoje, povos de costumes diferentes vieram para o Brasil e trouxeram sua gastronomia com arte de mistura, aromas e sabores. Com os portugueses vieram costumes e hábitos alimentares, assim como influências orientais e africanas, em cozinhas de senhores e fazendas de lavouras. Há participação forte de espanhóis e portugueses na alimentação, com influência árabe. Mais recentemente, imigrantes, com tradições culturais, influenciam a gastronomia brasileira. Italianos, alemães, japoneses, árabes, sírio-libaneses, latino-americanos, franceses, espanhóis, entre outros, aportaram ao Brasil, trazendo costumes que influenciaram não somente a alimentação, mas setores da vida social. Forte exemplo da influência estrangeira na gastronomia local é a alemã em estados sulistas, principalmente Santa Catarina. Cerveja e carnes defumadas se introduziam.

Tendo-se o alimento categoria histórica, padrões de permanência e mudança de hábitos e práticas alimentares têm mudado, ao longo dos anos, referenciados na própria dinâmica da sociedade.

O Brasil é um país com fortes valores gastronômicos definidos pelos sabores, texturas, aromas e cores diferentes, o que possibilita festivais de diferentes pratos, com ingredientes cultivados por meio de técnicas, entretanto, de formas distintas, de acordo com culturas diferenciadas. Nessa percepção, a dissertação investiga a gastronomia como atrativo turístico no Ceará.

Justifica-se a escolha do tema, por se ter o Ceará possuidor de gastronomia peculiar, comentada com apreço pelos visitantes. Dificilmente, turista de visita ao Ceará deixa de elogiar caranguejo, na praia, ou tapioca e cuscuz, no café da manhã, enfim, a gastronomia cearense funciona também como atrativo ao turismo. A dissertação também se justifica pela escassez de escritos sobre alimentos tradicionais como atratividade turística.

É relevante demonstrar que os alimentos tradicionais carregam simbolismo e significados culturais e possuem marcos de historicidade. A cozinha tradicional cearense é atrativa aos turistas.

Tem-se que a gastronomia, objeto do estudo, é bastante diversificada e multivariada, o que justifica o interesse pelo tema.

O Ceará capacita, cada vez mais, profissionais, além da promoção de eventos que movimentam fluxos de restaurantes de Fortaleza. Compreender a realidade da gastronomia é relevante tanto para o profissional e para estudos acadêmicos.

Tema do estudo: “A gastronomia do Ceará como atrativo turístico” e aborda alimentos tradicionais, resgate da comida colonial. Estuda-se a culinária pelas práticas alimentares indígenas, somadas às influências portuguesas e africanas, com menção a grandes modificações sofridas pelas influências da modernidade e da conservação de alimentos.

Diante do que permanece e do que muda na gastronomia para tornar-se atrativa, fazem-se os seguintes questionamentos:

- O que identifica a culinária tradicional cearense?
- Como influências de etnias contribuíram para o surgimento da cozinha cearense?
- Com se caracteriza a gastronomia como atrativo turístico no litoral, sertão e serras?
- Quais eventos tradicionais da culinária cearense?

Desta feita, o objetivo geral é a análise da gastronomia como atrativo turístico. E objetivos específicos:

- Identificar as principais características da gastronomia tradicional cearense;
- Entender como influências étnicas contribuíram para o surgimento da cozinha cearense;
- Investigar a gastronomia do Ceará com atrativo turístico no mar, sertão e serras;
- Identificar os eventos tradicionais da culinária no Ceará.

Ressalta-se ser preciso encontrar respostas às questões propostas, pelos métodos científicos. A pesquisa é de caráter exploratório, por buscar compreender a realidade da culinária, pelo aperfeiçoamento de ideias e descoberta de possibilidades do campo do turismo gastronômico.

A pesquisa de campo considera aspectos e áreas da gastronomia: Litoral, Serra e Sertão. Assim, investiga-se a lagosta em barracas da praia de Redonda em Icapuí - Litoral; rapadura na Serra Grande, no engenho Várzea dos Espinhos, em Guaraciaba do Norte - Serra; carneiro no restaurante W. de Freitas em Tauá - Sertão; e tapioca em Fortaleza. Verifica-se como a cozinha é tratada e como a gastronomia atrai turistas ao Ceará. A pesquisa é de abordagem quantiqualitativa, com levantamento bibliográfico, *on line* e de campo, entre agosto e setembro de 2013. Conceitos de embasamento: turismo (CORIOLANO, 2009); atrativo turístico (CRUZ, 2001); cultura, gastronomia (BRILLAT-SAVARIN, 1995; PETRINI, 2009), patrimônio (UNESCO, 1997). Observação e pesquisa empírica norteiam-se pelos questionamentos. Diversos sujeitos concederam entrevistas mediante questionário de coleta de dados. A pesquisa documental realiza-se em sites institucionais e em documentos e relatos de participantes.

A dissertação estrutura-se em partes. A Introdução apresenta proposta de dissertação, do objeto, contexto, justificativa, objetivos e metodologia. Parte dois: história da alimentação no Brasil, e quadro geral da gastronomia brasileira. A terceira constitui o cerne da pesquisa: gastronomia do Ceará, com especificidades da culinária marítima, sertaneja e serrana, além dos principais eventos gastronômicos. Última parte: conclusões.

2. BREVE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

O estudo compreende os aspectos históricos da alimentação no Brasil, acreditando-se o ser humano, até por instinto, sempre estar em busca de alimentos. Na busca, descobre-se o cultivo de plantas e o fogo, para preparo de alimentações.

O alimento assume diferentes papéis de acordo com a evolução do homem, que se alimenta não somente pela fome, também pelo prazer. Alimentação, assim, pode se considerar processo simbólico de culturas, hajam vista os costumes alimentares adquiridos, de acordo com o meio.

O século XVI marca-se pelo comércio e pelas embarcações, assim como pela constante busca de descobertas, conforme relata Garcia (1995) as viagens de Cristovão Colombo, que culminaram na descoberta da América, não trouxeram apenas repercussões econômicas e políticas, mas também gastronômicas. Da América, Colombo trouxe tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimenta, provocando, numa revolução de receitas da época. No período, tubérculos, como batatas, eram desvalorizados pelos europeus, utilizados na alimentação de porcos, prisioneiros e camponeses pobres, conforme Mezomo (1994). Ornellas (1978) destaca a importância do milho na alimentação das pessoas de classe menos favorecidas quando de sua introdução na Europa. Enquanto cacau, baunilha e tomate se tinham como especiarias sofisticadas da culinária, ficando à mesa dos com mais recursos.

A história da alimentação é rica, na mistura de culturas e hábitos, o conhecimento de cada povo foi ganhando lugar de destaque e a alimentação cada vez mais rica, riqueza imensurável, de cultura sem limites, dividida por Estados, países, continentes, ao mesmo tempo misturada pela influência de cada povo (ABREU et al. 2001). Conforme autores, no decorrer da história, a cultura hindu teve influência na alimentação, com base em leite e elementos da natureza. Citam-se os persas também como iniciadores da aragem da terra, plantando cereais e árvores frutíferas, com alimentação basicamente de leite, frutas, cereais e mel. Os egípcios apresentavam alimentação semelhante à dos persas, todavia incluíam carne e sal. Pela influência de diferentes culturas, verifica-se que a cultura greco-latina incluía raízes e vinho.

A comida, por sua vez, entendia-se como bem mais que ingerência de alimento, diretamente pautada no envolvimento de relações pessoal, social e cultural

(DA MATTA, 1986). Falar gastronomia há entender o que é e conhecer acerca do percurso histórico da produção. Trata-se de assunto vasto em literatura moderna, pobre em registro de épocas passadas.

Gastronomia é assunto que há muito a ser explorado, sobretudo ao se tratar da alimentação básica comum a seres humanos, que é sem dúvida hábito com modificações. Alimentos naturais precisam se transformar consumo prazeroso.

Para Brillat-Savarin (1995, p. 122): “a gastronomia é o conhecimento racional de tudo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre”. Em outras palavras, Petrini (2009, p. 5) define gastronomia como estudo:

[...] multidisciplinar que envolve agricultura, economia, nutrição, prazer. Constitui matéria ampla e deve ser estudada profundamente em todos os seus matizes. Devolver a dignidade cultural ao mundo gastronômico é muito importante e a universidade torna-se fundamental para isso porque as pessoas sairão dali com uma cultura da comida diferente.

Aparece em todas as ocasiões da vida humana, com preocupação em normas de saúde podendo proporcionar cura de determinadas doenças e prevenção de outras. Daí a preocupação com o local da alimentação, se higienizado, e se a qualidade está propícia ao consumo. Alimentação saudável supre necessidades nutricionais necessárias.

A gastronomia, como qualquer área do conhecimento, exige sensibilidade e percepção na elaboração. Como categoria cultural, tem poder de atração, promove busca pelas delícias produzidas e provoca visitas a lugares, pelo fato de possuírem identidade gastronômica diferenciada.

Contribui Petrini (2009) ao dizer que:

[...] a gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo. Interessar-se por tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, da química, da agricultura, da ecologia, da medicina, dos saberes tradicional e das tecnologias modernas (p. 4).

É o conhecimento teórico e prático acerca do que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa. Diz Brillat-Savarin (1995) que a gastronomia é também ato de julgamento, pela preferência ao agradável ao paladar, em detrimento do gosto. Qualidade pela utilização de técnicas gastronômicas gera maior lucratividade e fideliza a clientela.

Não há confundir gastronomia com culinária, que é arte de fazer preparos e confecções de alimentos, com nutrição e dietética, que examina a alimentação do ponto de vista medicinal (COSTA, 2011, p. 119).

O termo gastronomia surgiu na Grécia Antiga, aproximadamente em 384-322 a.C., composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*, significa estudo ou observância das leis do estômago. Desde épocas remotas, o alimento sempre foi o grande motivador de mudanças e descobertas (FRANCO, 2001).

O surgimento da gastronomia data de 3,5 milhões de anos, quando surgiram os primeiros mamíferos semelhantes ao homem. Desde então, o homem passou a criar tipos de armas para caça e pesca, ampliando, assim, a dieta alimentar, fazendo com que o homem não se alimente somente com vegetais (FRANCO, 2001).

Sob a ótica de Gilberto Freyre, a alimentação não se reduz a receitas e à procura de elementos constituidores de dada cozinha, mas é fruto de processo étnico e cultural que resulta em sistema alimentar heterogêneo e, ao mesmo tempo, desigual (MACIEL, 2005).

No entanto, traços da cultura bárbara se fazem presentes por meio da caça, pesca e criação de animais. Há, porém, justificativa de preservação da cultura bárbara, na qual se comercializavam apenas especiarias que não iam à mesa do camponês que, por sua vez, se valia da produção pastoril e agrícola na alimentação cotidiana.

O território brasileiro, antes da colonização, tinha marcantes características alimentares. Segundo Bulgarelli (2013), o primeiro contato dos descobridores com o índio, no litoral sul da Bahia, propicia a apresentação de alimentos trazidos em naus: carneiro, galinha, pão de trigo, peixe cozido, confeitos, fartes (massa fina açucarada), vinho, mel e figos. O nativo, porém, pouco aprecia o oferecido. Apenas carnes tiveram razoável apreciação. Ao longo do processo de colonização e períodos da história, a base da culinária indígena foi preservada, com grande influência no que hoje é considerado típico do Nordeste. Os portugueses, ao chegarem ao Brasil, depararam a população indígena que não sabia aproveitar riquezas (FREYRE, 2003). Martins (2009, p. 52), acerca da alimentação indígena, afirma que:

A base alimentar indígena era a mandioca, tubérculo que possui muita semelhança com o inhame e com o qual foi confundido pelos portugueses nos primeiros contatos. O consumo da mandioca dava-se através da produção de uma farinha seca onde se produziam algumas receitas como o beiju.

Folhas da bananeira de São Tomé ou pacova, de uso frequente no Nordeste, por conter produtos de coco, de mandioca, de arroz e de milho, são talvez efeito de intrusão africana, contágio do complexo negro da bananeira. É certo que não faltava aos indígenas bananeira cauauaçu ou pacova-sororoca, mas duvido que, entre eles, o complexo da bananeira tivesse atingido o mesmo desenvolvimento que entre africanos, que davam à banana e à folha larga aplicação (FREYRE, 2003, p. 96).

Da mandioca faz-se a farinha, tapioca, beiju e bebidas alcoólicas (mais especificamente cauim, bebida à base de mandioca mastigada e cuspidada por jovens índias virgens), segundo Cascudo, (2004). Comia-se mandioca em farinha pura, misturada com carne, frutas, vegetais. Macaxeira ou mandioca doce também era alimento, servida assada ou cozida, consumida pelos colonizadores pelo valor nutritivo e de fácil digestão.

O cultivo e a sofisticada técnica de preparo de raiz, para retirada do ácido cianídrico, venenoso, teriam sido apresentados pelos índios aruaques aos índios de língua tupi. O produto dominava o território, no início do século XVI, considerado importante para o sustento da significativa parcela da população (MEGALE, 1999).

Extraída, a raiz é levada ao fogo para secagem ou ralada fresca, em prancha de madeira incrustada por inúmeras pedras pontiagudas, cortantes e macerastes que a reduz a farinha muito branca, úmida, num recipiente comprido, de palha trançada (tipiti), para escorrer e secar a massa. O líquido retirado é composto por ácido cianídrico (venenoso), que, exposto ao sol, desaparece em dois ou três dias. Em resultado, tem-se um alimento pobre em proteínas e micronutrientes, porém muito saboroso, facilmente digerível, adequado à feitura de farofas, beijus, pirões, sopas e mingaus (MONTANARI, 1998).

[...] a raiz do aipim não só é boa transformada em farinha, mas também pode comer-se assada inteira no borralho ou no fogo; pois assim fica tenra, abre-se, e torna-se farinácea como a castanha nas brasas, cujo gosto é quase igual. Entretanto, o mesmo não acontece com a raiz da mandioca, pois serve somente para fazer farinha, e é venenosa se a comermos de outro modo (LÉRY, 1889, p. 196).

Os nativos faziam, com mandioca, mingau grosso, ou comiam-na pura mesmo: as mulheres faziam grandes bolas com massa de aypi (mandioca mansa, sem veneno), espremidas entre mãos. O caldo cor de leite é colhido em vasilhas de barro, exposto ao sol. O calor condensava e coagulava a bebida, como coalhada. Cozinhado no fogo, é bom alimento. Aipim não serve para farinha, mas, assado na brasa, torna-se brilhante como castanha assada, com gosto semelhante. Servido com mel silvestre, é em prato reconhecido pelos portugueses e franceses como delicioso (MEGALE, 1999).

No que se refere ao beiju ou biju, Dias (2003) descreve como bolo de massa de tapioca ou de mandioca fina, em forma cilíndrica, alimentação indígena recriada pelos portugueses, com açúcar e condimentos diversos, e pelo negro, enriquecida com leite de coco (BULGARELLI, 2013).

Pirão é prato de origem indígena, popular em todo o Brasil, principalmente no Nordeste, constituindo papa grossa de farinha de mandioca dissolvida em água ou em caldo, no acompanhamento de peixe e cozido de carne como apresentado na Figura 1.



Figura 1: Cozido de carne.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Cozido de carne de gado é servido com pirão, arroz branco e verduras. Na preparação o prato é necessário 1,5kg de carne para cozido (peito, músculo, costela ou carne com osso), temperado com alho, sal, colorau, manteiga de garrafa, cebola, tomate e pimentão, e legumes cortados em pedaços grandes, batatinha, cenoura, repolho, maxixe e quiabo. Há se ter caldo suficiente para pirão de farinha de mandioca. A carne cozinha até maciez.

Retirada e ralada a raiz, a mandioca fresca, em prancha de madeira cravejada de pedrinhas pontiagudas, transforma-se em farinha alva, a escorrer e secar em recipiente de palha trançada, resultando em tucupi, ingrediente essencial no preparo de famoso prato, pato no tucupi, originário de Belém do Pará. Além de usado como mingau, o tucupi é servido em sobremesas.

Paçoca, bastante usada em regiões Norte e Nordeste, preparada pelas índias com peixe ou carne pilada e misturada com farinha. Pimenta, tipicamente indígena, usa-se em larga escala, por exemplo, juquitiaia, de malagueta e sal socados no pilão. Porém a cozinha africana expandiu o uso da pimenta, tendo como referência a afro-baiana (FREYRE, 2003).

Entre frutas silvestres de alimentação tem-se mangaba, ingá, jabuticaba, abiu, guarabiraba, oiti coró, mamão pequeno, maracujá, sapucaia, jenipapo e pequi. Figura 2: Arroz com pequi, prato típico da região Centro-oeste do Brasil e do Cariri, no Ceará.



Figura 2: Arroz com pequi.

Fonte: CPT, 2014¹.

Para feitura do prato, é necessário primeiramente refogar pequi em panela com óleo e alho socado. Fritado o pequi solta a polpa. Coloca-se então arroz e água fervendo. Antes de secar, adiciona-se cheiro verde e pimenta de bode². É necessário pequi bem maduro para disseminar a cor amarela no arroz. O sabor do prato é diferente, exótico.

Martins (2009), em relação a alimentos herdados da cultura indígena, dá destaque à prática de assar alimentos e ao consumo de bebidas quentes. O preparo de pratos da culinária brasileira liga-se ao aspecto social e cultural da história, com influência de povos de épocas passadas, que legaram patrimônio cultural valioso, por exemplo, alimentação.

De acordo com Fernandes (2007), os índios utilizam mel em alimentos, bebidas extraídas de ananás de caju, guaraná, jenipapo, açaçá e produtos nativos, o milho usado é aceito pelos portugueses que, de paladar mais refinado, preferiam comida preparada pelas escravas negras, por serem caprichosas e experientes em higiene e mais limpas que as índias que punham alimento na boca e cuspiam em cacos. Os traços da cultura indígena são caça, pesca, cultura de mandioca, tabaco e milho. Em menor escala o uso do mel com domesticação de abelhas. Da mulher tupi, herda-se a organização doméstica: trabalhos com as próprias mãos de utensílios de que se servia para fazer comida, guardá-la, pisar milho ou peixe, moquear carne, espremer raízes, peneirar farinhas, alguidares³, urupemas⁴, cuias⁵, cabaças⁶ de beber água, balaio⁷ (FREYRE, 2003, p. 93).

As negras introduzem o coco-da-baía em azeite de dendê, pimenta malagueta, quiabo e ingredientes, em pratos requintados. A cozinha brasileira usa utensílios de barro, colher de pau, fogão a lenha, indispensáveis à preparação de quitutes (CORDEIRO, 1989). Os africanos não cultivavam nem colhiam hortaliças.

¹ Disponível em <http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/culinaria-do-centro-oeste-tem-um-prato-tipico-em-cada-estado>. Acesso em 21 maio 2014.

² Variedade de pimenta da espécie *Capsicum chinense* de origem brasileira. Apresenta colorações entre o laranja e o vermelho quando madura e grau de ardência 5. Disponível em <http://www.pimentasonline.com/pimenta/bode-pimenta-bode-pimenta-de-bode>. Acesso em 01 jul. 2014.

³ Vasos de barro ou metal de uso doméstico.

⁴ Peneira de fibra vegetal usada para peneirar farinha de mandioca, arroz, milho, etc.

⁵ Ou cuité, fruto da cuieira, que depois de limpa e seca é utilizada como prato.

⁶ Vasilha ou vaso confeccionado com casca inteira e seca de fruto em forma de pera, da família das curcubitáceas.

⁷ Cesto de palha.

Também não costumavam comer guisados, ensopados nem grelhados. A pimenta é ingrediente sempre presente na culinária africana. Peixes embebidos em azeites de dendê, amendoim, palmas, juba cozidos, e doces. Com a escravização pelos portugueses, a alimentação dos negros constituí-se de refúgio das casas grandes de senhores.

Veem-se ver na cozinha, de norte a sul resquícios indígenas, vasilhas de barro, madeira, pintadas, são peças puramente indígenas (FREYRE, 2003). De 1500 até hoje, povos de costumes diferentes vieram para o Brasil e trouxeram artes de mistura de aromas, sabores e cozinhas gastronômicas.

Os europeus também influenciaram as terras brasileiras pouco depois dos descobridores, fazendo-se notar de início pela nativa diferença de sabores e princípios culinários. O português traz possibilidades de exploração de cozinha: modos de preparação, dosagem, confecção, tempero e conservação de alimentos. Como legado, oferece à nova terra utensílios, horário e número de refeições, ordem de pratos, pesos e medidas (proporções de alimentos), restrições religiosas e muitos preconceitos.

Dos nativos, herdaram-se alimentos, drogas e remédios caseiros, utensílios de cozinha e cuidados com higiene, por exemplo, banho diariamente (FREYRE, 2003). Cabe destacar influências da culinária portuguesa. Sobre tal posicionamento, Martins (2009) complementa que há influência árabe, africana e americana.

Os portugueses, colonizadores, influenciaram na culinária. Ingredientes brasileiros se juntaram aos dos portugueses, enriquecendo a culinária. A riqueza da vegetação, já explorada pelos índios para alimentação, continua interligada por portugueses, em destaque, mandioca, principal prato de subsistência entre índios. Os portugueses passaram a consumi-la com adaptação, na preparação de alimentos, doces, mingaus, sopas, entre outros. De acordo com Fernandes (2007, p. 17), dos portugueses e na culinária brasileira, ocorre evolução:

A periodização da colonização do Brasil demonstra a revolução alimentar operada. Depois do reconhecimento de comércio esporádico, o português lança-se na inventariação do que lhe podia ser útil, aproveitando as indicações do ameríndio, numa assimilação sensorial e gustativa.

Em viagens, os portugueses trouxeram e daqui levaram alimentos diversos, por exemplo, mandioca e amendoim, posteriormente populares na África.

Além disso, possibilitam ao povo nativo conhecimento e experimentação de novas fontes de proteína: galinha, carneiro, gado bovino, pato, porco, ganso ou técnicas de criação de animais (BULGARELLI, 2013).

Antes da chegada dos portugueses, os índios caçavam animais para alimentação, sem, os domesticar, como faziam portugueses que criavam galinha, boi, porco, entre outros animais, para garantia de alimentação e, também como fornecedores de ovos, leite e banha. Assim, a criação de animais para alimentação é mais influência portuguesa, ampliando o cardápio no país. Ressalta-se que, a partir desse momento, os primeiros rebanhos de gado chegaram ao Brasil.

Cascudo (2004, p. 237), sobre os portugueses no Brasil e a culinária elucida que:

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 gansos.

As palavras de Cascudo (2004) mostram a importância de Portugal na culinária brasileira. Foram responsáveis pela introdução da culinária, visto que os índios não tinham preparo apurado na alimentação, as carnes não eram preparadas e os peixes não eram tratados, por exemplo. De acordo com o autor: “Peixe miúdo não se tratava. Ia como estava. O indígena que cuspiasse as vísceras ou as mastigasse, segundo a sua preferência” (p.547).

Os portugueses também contribuíram no modo de temperar alimentos e, também, na conservação pelo sal e especiarias: açafrão, canela, cravo-da-índia, noz-moscada, tâmara, uvas passas, amêndoas, pistache, pinhões, coentro, entre outras, trazidas do Oriente.

Sarapatel, sarrabulho, panelada, buchada, cozido não são de origem africana, senão de elaboração da culinária portuguesa. O sarapatel foi trazido pelos portugueses, da Índia, assim como sarrabulho. Deste modo, à tentativa de desfiar o tecido das origens e da ancestralidade do hábito alimentar do povo brasileiro, deparam-se intrincadas relações do homem com conquistas territoriais (LIMA, 1999). Os europeus se lançam às aventuras marítimas, em grande parte, na busca de especiarias da Índia. Mas a aventura culinária, após descobrimento, nada de bem

planejada e executada, entretanto o resultado possibilita experimentações de culinária brasileira.

Os portugueses fizeram revolução agrícola, levando o caju para a Índia e de lá trouxeram manga e tamarindo. Por grandes conhecedores de técnicas de agricultura e criação de animais para alimentação, deles se herdou o costume de consumo leite, fabricação de queijo, requeijão, embutidos, defumados, contribuição marcante na fabricação de bebidas como licor, doces, conservas, entre outros produtos (FERNANDES, 2007). Antes da chegada do europeu, consumiam-se carnes do mato, ou melhor, caça (aves, macaco, anta e capivara) e o peixe.

De acordo com Bulgarelli (2013), conservavam-se animais domesticados, ao redor da casa, assim como animais de estimação. Plumas das aves eram utilizadas na confecção de adornos. A carne de caça, consumida, assim como aves: nhambus, araras, tucanos, urus; e mamíferos: macacos, quatis, iraras, suaçus (veados).

Como alternativa a uso frequente de farinha de mandioca, os portugueses introduziram o arroz, de origem asiática, “arruz” pelos árabes. Plantado na Península Ibérica, de lá trazido para o Brasil. Deste modo integra a dieta do brasileiro, possibilitando grande variação de preparo: arroz com frango, arroz carreteiro, baião de dois⁸, bolinho de arroz, cuscuz de arroz, arroz doce com coco ou com melado.

Até mesmo utensílios de cozinha, talheres, pratos, copos, trouxeram-nos os portugueses. O Brasil, antes da colonização, era terra nativa, não civilizada, habitada pelos índios. Mais do que alimentação, os portugueses trouxeram costumes, civilização, nada mais natural que fossem os principais responsáveis pela introdução de ingredientes e técnicas, hoje consideradas básicas para a culinária, inclusive horário de refeições. Conforme destaca Cascudo (2004, p. 271), “Portugal no século do povoamento do Brasil já disciplinara sua ementa alimentar e regulara o horário das refeições”.

Em decorrência de pesca e exploração de salinas, o sal foi um dos principais elementos vindos de Portugal, considerado o maior e melhor produtor. Com base em Kurlansky (2000, p. 57), “Portugal, com as salinas de Aveiro – que não por acaso e ainda hoje o maior centro produtor de sal de Portugal - tinha o que era considerado o melhor sal da Europa”. Sobre a influência da culinária português

⁸ Arroz cozido no caldo de feijão.

na brasileira, Cascudo (2004, p. 243) destaca também o uso do sal: “satisfazer-se com carne salgada e farinha não é herança ameraba e sim influencia portuguesa”.

Romio (2000, p. 38), sobre a culinária portuguesa no Brasil, destaca que preciosa cultura culinária instalava-se aos poucos no país. Para ocupação mais efetiva da terra pelas capitâneas hereditárias, as primeiras famílias chegavam de Portugal e, com elas, sabedoria e mão de obra feminina, no que diz respeito à comida.

Assim, a culinária portuguesa, no Brasil, proporcionou o que se pode chamar de europeização dos hábitos alimentares, principalmente, porque Portugal contava com pessoas de outros países. Fernandes (2005, p. 19) salienta que:

Essa tendência vinha já de trás, desde que chegara ao Rio de Janeiro, o cozinheiro francês, naturalizado português, Lucas Rigaud, chefe de cozinha do vice-rei D. Antônio Álvares da Cunha. Apesar de só permanecer de 1763 a 1767, a sua influência foi notória na culinária de então. A Corte Portuguesa instalava-se com os seus hábitos e segredos gastronômicos, que rapidamente se difundiram pelas camadas superiores.

Destacar o bacalhau como grande influência de Portugal, peixe consumido em diversos países, considerado um dos mais caros e nobres, com grande aceitabilidade no Brasil.

Faz-se necessário conhecer bacalhau para entender a representatividade de Portugal e Brasil. Trata-se de peixe onívoro, que se alimenta praticamente de tudo, ao nadar de boca aberta, engole tudo à sua frente, até mesmo, os próprios filhotes, tendo como marca também nadar em águas rasas, tornando-se presa fácil. Trata-se de peixe resistente às doenças e ao frio, com sobrevida em qualquer condição, adaptando-se à dieta onde se encontra.

A carne de bacalhau tem um branco intenso, considerada a mais branca entre peixes. Gordura praticamente não há, apenas cerca de 0,3%, todavia de proteína, cerca de 18%, considerado alto índice para peixe. Para consumo, o bacalhau passa por dessecagem: cerca de 80% da água do corpo evapora. Sobre o assunto, Kurlansky (2000, p. 30) destaca que: “o bacalhau tem quase zero de gordura e, se bem seco e salgado, raramente estraga”, uma de suas principais vantagens. Destacar que, deixado em ambiente úmido, poderá estragar.

É tradição ter sido o povo português o primeiro a pescá-lo. Registros apontam que, em 1508, o bacalhau correspondia a cerca de 10% do pescado

comercializado em Portugal, produto altamente lucrativo, servindo de moeda de troca, sempre na busca de novos lugares para pesca (KURLANSKY, 2000).

Assim, o bacalhau incorpora-se aos hábitos alimentares portugueses, considerado uma das maiores tradições do país, conhecido, entre eles, como “fiel amigo”, por ser um dos pratos mais presentes na culinária portuguesa (KURLANSKY, 2000).

Sua chegada à mesa brasileira não se deu no início da colonização do país, mas com Família Real, no século XIX, ao tempo da primeira exportação oficial da Noruega para o Brasil, mais especificamente, em 1843 (KURLANSKY, 2000).

Existem técnicas que dão a outros peixes forma e gosto de bacalhau. Cinco espécies de peixes podem ser utilizadas e, embora cada uma com peculiaridades, influenciam na qualidade, conseqüentemente, no preço. Espécies que podem ser “transformadas” em bacalhau: Cod Gadus Morhua, mais conhecido como Porto; Cod Gadus Macrocephalus, bacalhau do Pacífico; Saithe; Ling; e Zarbo (KURLANSKY, 2000).

Apenas os peixes Cod realmente se consideram bacalhau, visto que o termo deriva do inglês Codfish. Os demais têm-se como bacalhau apenas como tipo de pescado “seco”. Sobre o assunto, Kurlansky (2000, p. 45) afirma que “o bacalhau é a primeira opção quando se trata de peixe curado, embora todos os outros gadideos também passem por esse processo, sendo substitutos mais baratos para o bacalhau”.

O bacalhau habita os mares frios do hemisfério norte, em geral, bentônico, de grande importância comercial, geralmente vendido seco e salgado. Em Portugal, é chamado bacalhau do porto, todavia, no Brasil, é possível encontrar outros tipos de peixes curados que, em decorrência do processo de secagem, são vendidos como bacalhau.

Kurlanski (2000) fala do aproveitamento do bacalhau, afirmando que até a cabeça é consumida, considerada parte mais saborosa. É peixe comercializado para países diversos, no Brasil, é vendido em postas grandes ou pequenos pedaços.

As receitas, apesar de originadas de Portugal, ganham identidade própria. Sobre o fato, Cascudo (2004, p. 342) disserta que “curiosamente, a culinária, ancila prestante a prestável, indispensável e ajustadora inicial da natureza a continuidade humana, segue sendo uma ocupação fundamental, mas obscura e confusa dentro do organismo social por ela mantido”.

Nesse contexto, o bacalhau é ícone da culinária portuguesa, deixado como herança para o Brasil, usado em comemorações e em festas, por exemplo, “Semana Santa”, período de comemoração à Ressurreição de Jesus Cristo, festa católica. É parte da mesa dos brasileiros, com as devidas adaptações.

O português deu ao brasileiro a forma de exploração de cozinha, ou seja, técnicas de preparação, dosagem, confecção, tempero e conservação de alimentos, portador de conhecimentos e de antigas práticas de cozinhar enriquecida pelos produtos do Atlântico e Índico, pelas expedições marítimas.

Na doçaria, a cozinha é de extrema fineza. O arroz é transformado em mingau, bolo, pudim e arroz doce, com leite de gado ou leite de coco, iguaria popular, de todas as casas brasileiras.

Assim, a “herança primordial” é portuguesa, com a indígena relegada a segundo plano.

Índio e negro conheceram o açúcar dos portugueses, e engenhos de cana de açúcar estão em todos os estados. Os portugueses introduziram receitas originais, passadas de geração em geração que, além de falar de tradição, raízes, técnicas e formas de preparo de pratos, com o que a natureza tem de melhor.

Sobre doces portugueses, não há deixar de mencionar característica picante de alguns, de sabor afrodisíaco, símbolo do amor e fecundidade. A mistura percebe-se nos nomes de bolos e doces: suspiro de freira, toucinho do céu, manjar do céu, papos de anjo, alguns com simbolismo sexual [...] alguns bem fesceninos, da guloseima luso-brasileira: beijinhos, desmamados, levanta velho, língua de moça, casadinhos, mimos de amor (FREYRE, 2003, p. 173).

Comentários de Freyre relacionam a culinária portuguesa com amor e sensualidade, misturando prazer sexual com prazer do paladar.

Sob influência portuguesa, têm-se os mais variados tipos de doce que, com ingredientes indígenas e conhecimento africano, aliados às técnicas portuguesas de utilização do açúcar, deram origem à típica doçaria: bolo de batata, de mandioca, canjica, pamonha, cocada com rapadura e bolo de milho, pé de moleque bolo de massa de mandioca, leite de coco, rapadura, castanha de caju e ingredientes. A Figura 3 apresenta bolo pé de moleque, uma das principais iguarias das festas juninas.



Figura 3: Pé de moleque.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Bolo pé de moleque é feito de carimã, farinha de mandioca. Açúcar, rapadura preta derretida, coco seco ralado, erva doce, cravo e castanha de caju são ingredientes.

Há também conservas e compotas, características da culinária portuguesa que, utilizando matéria-prima, origina inúmeros doces: de caju em calda, doce de mamão, doce de jaca, doce de batata doce com leite de coco e doce de jerimum. A Figura 4 apresenta diferentes tipos de jerimums.



Figura 4: Diferentes tipos de jerimum.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Jerimum ou abóbora é alimento popular, principalmente na zona rural. Acompanha carnes e feijões. Também se faz doce de jerimum.

A escravidão deixou marcas dolorosas negativas na trajetória socioeconômica do Brasil. No que diz respeito ao legado cultural dos negros, tem-se herança importante de costumes e gastronomia. Condição de escravo é determinante para explicar como a técnica culinária do africano desenvolve-se no Brasil.

Aprisionado na África, em viagem de péssimas condições, o negro não traz consigo nenhuma bagagem, muito menos ingredientes culinários, o que reforça a necessidade de improvisação de alimentação no novo território. Porém, embora comparados a indígenas do Brasil, os negros são superiores em caráter econômico e em regime alimentar, bem mais rico e equilibrado que o dos índios (FREYRE, 2003). A Figura 5 apresenta negros escravizados no Brasil colônia.



Figura 5: Negros escravizados no Brasil colônia.

Fonte: Google, 2014.

Negros maometanos, mesmo em senzalas das casas grandes coloniais no Brasil, não perderam os costumes da África: nagôs, por exemplo, em conjunto com maometanos, utilizavam inoz de cola, cauris, pano, sabão da costa e azeite de dendê (FREYRE, 2003). Sem dúvida, grande influência da cultura africana deu-se

na cozinha colonial, com a introdução do azeite de dendê e de pimenta malagueta, símbolos da cozinha baiana (FREYRE, 2003).

A cozinha africana incorpora o caldo na alimentação, muitas vezes, preparado com água e sal, misturado com farinha de mandioca, elemento que marca a refeição, e milho, na preparação do angu, mingau mais consistente que pirão, com água e fubá.

Com a intensificação do tráfico de escravos para o Brasil, na segunda metade do século XVIII para metade do século XIX, houve entre Brasil e África, facilitação de idas e vindas de espécies de plantas usadas na alimentação. E, assim, chega ao Brasil a conhecida pimenta malagueta, sementes como gergelim e erva-doce, raízes, gengibre, mudas e bulbos. Carne animal de origem africana faz parte do cardápio brasileiro: galinha da Angola, por exemplo.

A escassez de alimentos levou escravos a consumir pirão escaldado, chamado de “massapé”, feito com farinha de mandioca, água fervente e pimenta malagueta. O pirão escaldado é muito usado no Brasil, principalmente na zona rural.

Em 1763, o Rio de Janeiro é oficializado capital do país, o que levou ao aumento da população, com crescente necessidade de maior número de escravos para afazeres domésticos, principalmente na cozinha. O azeite de dendê acompanha os negros, usado em frituras de peixe, ensopados, escabeches ou refogados, entre outros pratos. A vinda do africano contribuiu na transformação da culinária. Pratos afro-brasileiros originários do continente africano, assim como pratos africanos reinventados com o uso de ingredientes do Brasil como a mandioca. Embora com influência em todo o país, na Bahia, predomina a alimentação afro-brasileira, no comércio de doceria de rua.

“Desses tabuleiros de pretas quituteiras, uns corriam as ruas, outros tinham seu ponto fixo, à esquina de algum sobrado grande ou em um pátio da igreja, debaixo de velhas gameleiras. Aí os trabalhos repousavam sobre armações de pau escancaradas em X. A negra ao lado sentada em um banquinho” (FREYRE, 2003, p. 543).

Caruru feito com quiabo ou folha de capeba, taioba, oió, temperado com cebola, sal, pimenta malagueta seca e azeite de cheiro, é um prato de origem africana, apreciado na cozinha brasileira (FREYRE, 2003). Na Bahia, destacam-se carne de sol, feijão de corda, arroz de cuxás, frigideiras de peixe e carne seca com abóbora, sempre acompanhadas com muita farinha de mandioca.

Ingredientes africanos, colonização, trazidos pelos traficantes de escravos e comerciantes, constituem importante elemento da cultura brasileira, em especial, na Região Nordeste. Banana tem popularidade, uma das maiores contribuições dos africanos à nossa alimentação cujo fruto é talvez o mais apreciado pelos negros, indicado para qualquer idade, inclusive para doentes. No Nordeste, come-se banana pura, com mel da cana de açúcar, com açúcar mascavo ou com farinha de mandioca. Para Martins (2009) o produto mais marcante deixado pelos africanos é o azeite de dendê, banana e coco. Diante disso, selecionam-se alguns dos principais produtos no Quadro 1:

| Nome | Descrição do prato |
|----------------|---|
| Abará ou abalá | Bolo de feijão fradinho cozido com sal, pimenta, azeite de dendê e camarão seco. É enrolado em folhas de bananeira e cozido a vapor; |
| Aberém | Massa de milho cozida em banho-maria, sem levar tempero. Acompanha vatapá, caruru; |
| Acarajé | Massa de feijão fradinho, com condimentos. Forma uma espécie de bolinho e é frito no azeite de dendê. Serve-se com camarão, pimenta etc; |
| Bobó | Massa que pode ser de feijão mulatinho, inhame, aipim etc. É cozida e temperada com azeite de dendê, camarão e condimentos. Come-se puro ou com carne ou pescado. |
| Cuscuz | Massa de milho pilada, cozida e umedecida com leite de coco (o original africano era feito com arroz e com outros condimentos ao invés do leite de coco); |
| Cuxá | Diz-se no Maranhão do arroz cozido, temperado com folhas de vinagreira, quiabo, gergelim torrado e farinha de mandioca; |
| Feijoada | Prato tipicamente brasileiro e é o fruto da adaptação pelo negro às condições adversas em que viviam. Utiliza carnes de porco, como rabo, pés e orelhas, entre outras partes e cozinham com o feijão preto, dando origem ao prato mais apreciado pelos brasileiros; |
| Mungunzá | Milho cozido com leite de vaca ou de coco; |
| Quibebe | Sopa de abóbora com leite de vaca ou coco. Há variações com carne seca, toucinho, quiabo, maxixe, outros; |

| | |
|--------|---|
| Vatapá | Um tipo de caldo grosso feito de pão dormido, farinha de trigo e camarões, servido com peixe, bacalhau ou galinha, acrescido de pimenta, azeite de dendê, leite de coco e condimentos. O produto base é a mandioca em todas as formas: goma, polvilho, farinha, tapioca. Além de feijão, arroz, milho, cana-de-açúcar, peixe, crustáceos e carne seca, bem como frutas exóticas como caju, ata, sapoti, jaca, maracujá, tamarindo e outras, elemento base da formação da gastronomia. |
|--------|---|

Quadro 1: Principais representantes da culinária nordestina.

Fonte: Alimentação e cultura Universidade de Brasília, s/d. Adaptado por: MARQUES. T.M.P (2014).

A cozinha africana, pouco variada, porém forte, fez valer os temperos. Comidas introduzidas pelos portugueses e índios foram modificadas pelo negro, seja pelo tempero ou pela forma de fazer: farofa, quibebe e vatapá (FREYRE, 2003). Finalmente fizeram a cozinha brasileira, com descoberta de mais e mais pratos, dos mais simples aos sofisticados. Ensinaram o uso de panelas de barro e colher de pau e pilão.

Herança indígena, alimentação de sustância de negro, pasta de melado com farinha conquistam o paladar sedento de doce, adequando-o à rapadura. Cuscuz, prato típico da África, trazem-no os escravos. A Figura 6 mostra prato de cuscuz recheado com carne de sol.



Figura 6: Cuscuz.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Cuscuz de milho é prato árabe, da cidade de Magrebe, próximo ao sul da África. No Nordeste do Brasil, é prato regional apreciado, feito com farinha de milho ou polvilho. O preparo é simples: coloca-se farinha de milho em bacia, umedece a massa com um pouco de água e sal, em descanso por meia hora, para incorporação do tempero. Depois, cozinha-se em cuscuzeira em fusão, servido com leite de coco, leite de gado, ovos, carne moída, caldo de carne, manteiga.

Assim, os escravos enriquecem a alimentação, tornando-a mais apetitosa, sadia e suficiente, com mudança de cardápio que lhes é imposto. Com a força da penetração portuguesa em território cearense, verificam-se nitidamente mudanças da população nativa em usos e costumes, notáveis principalmente na alimentação.

No final do século XIX, o costume de por pratos na mesa dá início a novo modelo de servir, com sopa, entrada, assado, salada e sobremesa. No século XX, têm-se convergências mundiais: restaurantes com mistura da cozinha de cada país e de apreciar comidas regionais.

Na contemporaneidade, a culinária migra rapidamente de uma região a outra derrubando barreiras. Desafia-se a natureza inventando e desenvolvendo, em

todos os lugares, todo tipo de animal, fruta ou vegetal apropriado às condições locais e artificiais.

No século XX, a sociedade depara inúmeras descobertas tecnológicas e científicas que influenciam os hábitos alimentares. Abreu et. al. (2001, p. 25) afirmam que o aparecimento de novos produtos, a renovação de técnicas agrícolas e industriais, as descobertas sobre fermentação, a produção do vinho, da cerveja e do queijo em larga escala e o beneficiamento do leite, avanços na genética permitiram a aplicação, no cultivo de plantas e criação de animais, da mecanização agrícola e desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

A cozinha se encontra em constante transformação, havendo sempre troca de culturas e por isso mudanças em práticas alimentares, referenciadas na própria dinâmica social (SANTOS, 2011).

Assim, a alimentação sofre mudanças em toda a história da humanidade em cada época, cada povo, difundida, principalmente, em decorrência do comércio e embarcações que levam, de um país a outro, especiarias, espalhando-as por todo o mundo. Hábitos alimentares se adaptam às novas formas. O mundo moderno exige alimentos práticos, de preparação rápida, muitas vezes, feitos com novas tecnologias, alimentos congelados, micro-ondas, entre outros.

2.1. Alimentação e Cultura no Brasil

A diversidade cultural do Brasil é fator indiscutível, com influências de europeus, africanos, americanos, asiáticos. A culinária é repleta de nuances advindas dos mais diversos países do mundo. As principais influências na formação da cozinha brasileira são oriundas de povos portugueses, africanos e indígenas.

No século XXI, a gastronomia é altamente valorizada, com troca de pratos, produtos e mistificação de culturas. A culinária é uma das amostras culturais mais significativas, representando negócios, geração de emprego, renda, além de troca de culturas, utilizada como diferencial competitivo do turismo em vários lugares.

Há distinção, tipicamente brasileira, entre alimento e comida, uma vez que aquele se refere à subsistência e à fome e esta é experiência do alimentar-se, relacionada com apetite e paladar. Sobre a diferença, Cascudo (2004) afirma que o

processo de transformação situa-se entre informal e casual, em termos sociais e culturais. O autor sugere que o paladar seja elemento poderoso que permanece na delimitação de preferências alimentares do ser humano, conectado às normas culturais.

Cascudo (2004) é enfático ao diferenciar paladar de fome: esta última é uma necessidade natural, em função subordinada, enquanto o paladar desempenha função dominante, situado em identidades individuais e coletivas.

A fome, em si mesma, determina complexo sociológico, político, econômico, artístico, literário, lírico, pictórico, sem modificação, no próprio status carencial, pertencente aos problemas de nutrição, suficiente e racional. Um sistema de círculos concêntricos amplia a projeção dessa "consciência", articulando-a a todos os corpos doutrinados decorrentes das necessidades imediatas e naturais do homem (CASCUDO, 2004, p. 342). Se o paladar é entendido como norma cultural, a alimentação existe na cultura e na história, haja vista que indivíduos e coletividade fazem distinção entre natureza social e cultural.

Em conformidade com Cascudo (2004), carne crua dos esquimós, carne semidecomposta, *faisandé* saboreada pelo francês, gafanhoto saboreado pelos povos da África do Norte, em especial no Marrocos e Saara, diferenciam a cozinha internacional, sujeitos a ultrapassar fronteiras e influenciar povos. São alimentos, afirma o autor, indigestos para o paladar brasileiro, porém interessante a comparação que faz sobre tipos de alimentos:

O rato é muitíssimo mais higiênico do que a galinha. Uma larva de taquara, *Myelobia amerintha*, é mais substancial em gordura, cálcio, ferro, iodo que a lagosta [...] carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado, larva cozida, estão fora dos nossos padrões. São, entretanto, iguarias normais e provavelmente limpas e saborosas quando ingeridas sem identificação. (CASCUDO, 2004, p.22).

Comer é, em princípio, necessidade fisiológica de sobrevivência, é manifestação social, política e religiosa. É difícil falar do homem individualmente ou em grupo, destituindo-o da função alimentar, como impossível não vê-la como ato e reflexo do tecido social e ambiental. O que, em diferentes períodos e em dado momento, se come e se bebe depende de técnicas de produção agrícola, estruturas sociais, representações religiosas e de características particulares da sociedade (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Dominantes ou dominados, os povos do planeta deixaram marcas profundamente arraigadas no ato mais comum entre seres da espécie humana: o de

alimentar-se (ABREU et.al., 2001). Os primeiros impuseram suas culturas e os seguidores mesmo sofregamente, conseguiram salvar características alimentares que favoreceram o processo de miscigenação de sabores e perfumes alimentícios.

Nesse contexto, entende-se que alimentação constitui responsabilidade em todos os sentidos na construção de história do lugar e faz com que todos reflitam sobre a evolução da sociedade. Nenhum alimento degustado passa despercebido, pois o senso crítico não faz comentário cultural, social, técnico, ou mesmo empírico, de vivências de receitas caseiras como as da vovó. Alimento figura não somente como objeto de degustação. Constitui atitudes ligadas a usos, costumes, protocolos, condutas e situações. A historicidade da sensibilidade gastronômica do lugar implica e explica manifestações culturais e sociais, como espelho de épocas (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Para Maciel (2005, p. 41):

O significado simbólico de cada alimento varia de acordo com a cultura e a disponibilidade da pessoa em aceitar tais regras culturais. Cada sociedade cria a sua cozinha, que se caracteriza por um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular e reconhecível entre outras cozinhas.

Corroborando a afirmativa de Maciel (2005), diz-se que a alimentação possui caráter identitário, o que resulta em processo histórico, de propriedade e de caráter. Nas palavras de Barth (1998, p. 194):

[...] alguns traços culturais são utilizados pelos atores como sinais e emblemas de diferenças, outros são ignorados, e, em alguns relacionamentos, diferenças radicais são minimizadas ou negadas. O conteúdo cultural das dicotomias étnicas parece ser analiticamente de duas ordens: 1. sinais ou signos manifestos – traços diacríticos que as pessoas procuram e exibem para demonstrar sua identidade, tais como o vestuário, a língua, a moradia, ou o estilo geral de vida; e 2. orientações de valores fundamentais – os padrões de moralidade e excelência pelos quais as ações são julgadas.

Trata-se, assim, de hábitos alimentares com código, linguagem de identidade e memória da sociedade, em comunicação cheio de significados e representações, de acordo com Santos (2011, p. 108):

Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

Nesse contexto, comer é um ato cultural e social, não apenas biológico: envolve toda uma história, podendo ser a comida constituída como narrativa da memória social.

Cearenses formam grupo cultural configurado pela ocupação do lugar, de acordo com regras, normas de comportamento, vestuários, linguagens, conferindo identidade aos integrantes (MARTINS; CORIOLANO, 2009). Assim, a identidade do povo está representada pela sua cultura.

O conceito de identidade é ampliado ao contexto social e cultural, elaborado pelo convívio social, de geração para geração, pela vivência do dia a dia, tendo como elementos fundamentais o social e o religioso, sendo o social resultado da articulação entre o religioso e o cultural (FRIAS, 1995, p. 61).

De volta ao passado, percebe-se essa comunicação a partir da alimentação deste a carta de Pêro Vaz de Caminha, o Português ofereceu o que tinha: “deram aos índios os quais levaram até ao navio “pão e pescado cozido, confeitos, fartes, mel e figos passados [...] trouxeram-lhes vinho por uma taça [...]” E ainda desfrutou do que a nova terra tinha para oferecer: “alguns camarões grossos e curtos [...] há entre eles muitas palmas de que colhemos muitos e bons palmitos [...] inhame que aqui há muito e dessa semente e frutos que a terra e as arvores lançam de si (CAMINHA, 1999).

O autor Candido Couto Filho ajuda a entender o alimento de sertanejo matuto, deliciando-se com a comida nordestina:

Gosto tanto de leite de cabra, seu Dr.! Mas sim; Quando o dia já amanheceu, que os meninos estão tirando o leite das vacas, eu vou pro curral e bebo outra cuiá de leite de gado. Aí eu volto para casa, meus pecados (a esposa) já tem passado o café e eu tomo minha palangana de café com leite e faço o meu mastigadinho com tapioca com queijo. Gosto tanto de queijo seu Dr. Eu não me aparto do queijo. Adispois desse café gordo, eu ditrimino os laboro da fazenda inté por volta das 9 horas, que é quando almoço, no almoço eu como minha carne cozida com o meu pirão escaldado; e com o meu arroz com leite, bebo a minha tigela de caldo, com o meu pires de doce de mamão. Doce, se tem eu como, também se não tem, eu também não como, mas sim; a meio dia, na quentura do sol, antes de dormir meu sono no alpendre, eu como minha merendinha, como meu prato de quaiada com rapadura do Cariri e farinha da Serra Grande, como a minha tora de queijo assado, tomo meu café com bolacha. Bolacha, se tem eu como, também se não tem, também eu não como. Mas sim; na janta, das 3 pra's 4 horas eu como meu feijão com carne seca e toicim, bebo minha tigela de caldo, como meu leite com jerimum. Gosto tanto de jerimum, seu Dr., eu não me aparto de jerimum; mas, sim a boca da noite, na hora da ceia.

A culinária cearense oferece variedade de pratos relacionados com o povo, costumes, cultura e história. Por isso, conhecê-la não é tarefa fácil. A diferença de hábitos alimentares, entre turistas, sobretudo estrangeiros e nativos, faz com que pratos da gastronomia, rejeitados, preparados com temperos forte e exótico, não atraem visitantes, embora atraiam outros ávidos por experimentar marca peculiar do lugar: a gastronomia. Baião de dois, pirão, carneiro, farofa, panelada e rapadura são sabores marcantes da gastronomia, conforme Gráfico 1.

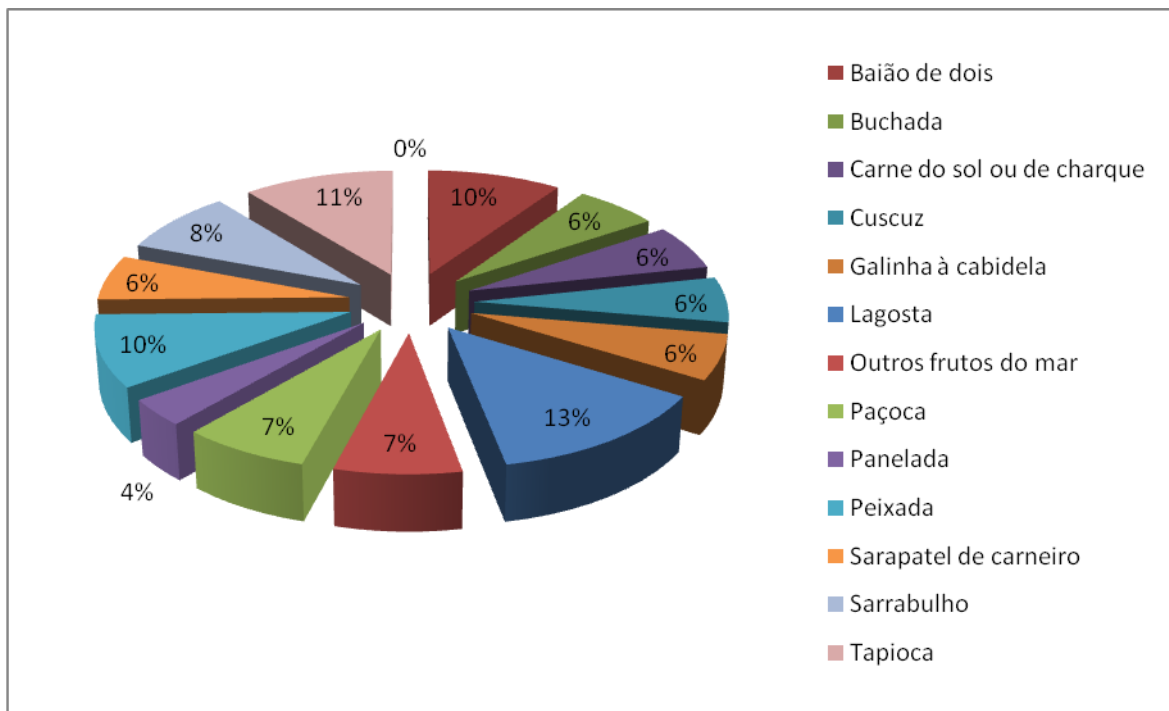


Gráfico 1: Sabores marcantes na gastronomia cearense.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

A gastronomia do Ceará caracteriza-se por sabores marcantes de diversas regiões. Os de alimentos típicos da fauna e da flora, do azedo ao doce, do salgado ao insosso, todos têm sua história na culinária do local. Litoral, sertão e serra, mistura de alimentos, hábitos, costumes e cultura é que fazem a gastronomia do Cearense. Alimentos exóticos de gosto forte como buchada, panelada ou cuscuz não são apreciados pelos visitantes, são mais atrativo para residentes habituados a pratos exóticos. Lagosta é prato relevante, agrada turistas e visitantes, paladares exigentes, pois reflete traços marcantes de sabor e aroma. É preparada com leite de coco, alho, manteiga de garrafa, ervas aromatizantes, gratinada, ao molho ou mesmo na água e sal, para satisfação do cliente. A tapioca está entre os produtos

mais consumidos pelos turistas, tradicional ou recheada com carne de sol, queijo, camarão.

2.2. Gastronomia brasileira: patrimônio cultural

A gastronomia é patrimônio cultural imaterial dos países. Em 1997, a UNESCO conceitua patrimônio intangível, de acordo com a Constituição Federal de 1998 e gastronomia passa a ser parte desse patrimônio. Sua relação com o turismo é muito forte: há turistas viajando em busca de prazeres gastronômicos.

Identificavam-se os lugares pelo legado cultural arquitetônico e artístico, pelas edificações e pelo mais “visível” e considerado patrimônio cultural, por consequente, atrativo a visitantes, e a gastronomia passa a importante na definição dos lugares turísticos, contemporaneamente grande indicador cultural.

Aspectos intangíveis, festas tradicionais, danças típicas, músicas, lendas, mitos, danças folclóricas e a própria gastronomia passaram a ser importantes na identificação dos lugares turísticos, e a ter o mesmo peso no âmbito das atividades turísticas.

Constituem patrimônio cultural, no Brasil, bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referências à identidade, à ação, memória de diferentes grupos formadores de sociedade, nos quais se incluem formas de expressão, modos de fazer, criar e viver, criações científicas, artísticas e tecnológicas, obras, objetos, documentos e edificações e espaços destinados às manifestações artístico-culturais, conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagismo, ecologia e científico.

Gastronomia é arte das mais antigas de transformar matéria-prima em alimento. Está cada vez mais apurada, e o consumidor, mais exigente. Nutrição de qualidade exige aprimoramento de pratos.

Ela faz parte de nova demanda de turistas de elementos culturais como patrimônio local, incorporada aos novos produtos turísticos. A influência maior, na culinária brasileira, é portuguesa cuja marca está na maneira de preparar alimentos, com doces e sal, também em cozidos e sopas, frituras e refogados.

De acordo com Montebello e Collaço (2009), a gastronomia aparece em todas as situações de uso, com preocupação com saúde proporcionando a muitos a

cura de determinadas doenças e prevenção de outras. Em atenção aos turistas, o local é higiênico, e a qualidade do alimento está à altura de consumo, é que a alimentação atende a todas as necessidades nutricionais.

O prazer da comida é fator importante da vida, na alimentação de sobrevivência. A gastronomia nasceu do prazer e constitui arte de cozinhar e associar alimentos para tirar-lhes benefícios. Cultura antiga esteve na origem de grandes transformações sociais e políticas. A alimentação vem de etapas, ao longo do desenvolvimento humano, do nômade caçador ao sedentário que descobre a importância da agricultura e da domesticação dos animais.

A arte do prazer da comida motiva gênios como Leonardo da Vinci, inventor de acessórios de cozinha: o célebre "Leonardo" para esmagar alho, regras de etiqueta à mesa, para além de novas receitas. Precursor da *nouvelle cuisine*, Da Vinci, funda com sócio, o restaurante "A Marca das Três Rãs" em Florença.

A gastronomia desperta curiosas sensibilidades de músicos como Rossini e escritores portugueses e estrangeiros. Camilo Castelo Branco era avesso a descrições, mas não resistiu à descrição de saboroso caldo verde, enquanto Eça de Queirós faz inúmeras menções a restaurantes. O culto dos prazeres da mesa chega ao ponto de fazer com que aficionados se juntem em associações gastronômicas, como a belga *Ordre des Agathopédes* em 1585, a francesa *Confrérie de La Jubilation* ou o português Clube dos Makavenkos, em 1884, e mais recentemente *Slow Food*, que, em reação ao *Fast Food*, tem como símbolo o caracol.

O primeiro tratado sobre gastronomia foi escrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastrônomo francês que, em 1825, publica "Fisiologia do Paladar", cujo título completo em francês é *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendente; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, em português "Fisiologia do Paladar ou Meditações sobre a Gastronomia Transcendental, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas", considera-se a gastronomia ciência ou uma arte.

Montebello e Collaço (2009) afirmam que não se confunde ciência com nutrição ou dietética que estudam alimentos do ponto de vista da saúde e da medicina, vez que a gastronomia é estritamente relacionada ao aspecto comercial

(no que diz respeito à preparação de comida em restaurante) e cultural (no que diz respeito ao estudo da ciência).

O ritmo de inovações alimentares experimenta aceleração extraordinária nos últimos cinquenta anos. O crescimento, possivelmente, decorre do progresso do conhecimento científico e de suas aplicações tecnológicas e da profunda e complexa relação entre alimentação e sociedade. Basicamente, inovações da alimentação são caracterizadas pelas diferenças, mais ou menos importantes em relação a produtos conhecidos.

Nessa medida, “novos produtos” alimentares, levantando certas dúvidas ou problemas, são menos tolerados quanto maior a diferença ou distância em relação aos produtos próximos e assimilados. Contrariamente, a inovação resulta melhor, mais aceita quanto menor a diferença em relação ao sistema de representações e cultura existente. (MONTEBELLO; COLLAÇO, 2009).

Não é fácil prever o rumo de mudanças no futuro. De qualquer maneira, as atuais gerações de mulheres são menos voltadas ao papel de mães e cozinheiras, tendo aprendido com mães e avós os princípios culinários e valores dietéticos mínimos.

Ao mesmo tempo, se “antes” o ritmo da jornada de trabalho estava subordinado, em boa parte, a rituais de alimentação familiar (café da manhã, almoço e jantar em casa), hoje, ao contrário, a alimentação está cada vez mais na dependência de ritmo das atividades diárias, assim como de horários de lazer, ou seja, fala-se de progressiva subordinação da alimentação a horários de grupos domésticos: horário de trabalho, escola, atividades fora, lazer, etc. Assim, a alimentação, inclusive a “familiar”, torna-se “individualizada” ou “desestruturada”. (MONTEBELLO; COLLAÇO, 2009).

A gastronomia ganha destaque na oferta de destino turístico, por ter elevado peso no consumo do turista. Isso se explica, pois a culinária está ligada às tradições culturais das pessoas, fato que contribui para a relação entre o consumidor turístico e o produto final. De acordo com Ginani (2005, p. 63):

A culinária brasileira sofreu influências principalmente dos africanos, indígenas e do branco europeu, havendo em cada região do país interferência de um desses povos. De Portugal veio a apreciação dos brasileiros por doces. Dos índios, veio a importância da mandioca, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados, além das escravas africanas que contribuíram muito já que trabalhavam na cozinha das fazendas.

O consumo de alimento tem evoluído com o tempo para a degustação, opinião sobre o produto, passando a gastronomia a ciência que examina, analisa e classifica substâncias. De acordo com Cunha (2010, p. 52):

A gastronomia se constitui em um componente importante da oferta de um destino turístico, pois todos os turistas necessitam se alimentar. A gastronomia não serve só os turistas [...] serve em primeiro lugar os residentes, no entanto, considera-se que a atividade turística não pode existir sem estas infraestruturas essenciais à satisfação das necessidades básicas dos turistas, e, por isso, é considerada uma infraestrutura turística.

Gastronomia é produto turístico e apresenta produtos regionais, trazendo pelo paladar herança cultural de determinado povo. Também representa negócios, geração de emprego, renda, por se tratar de carreira que mais rapidamente adquiriu status e valorização profissional, uma das mais globalizadas, atualmente.

Como afirmam Lage e Milone (2000), o desenvolvimento do turismo pode trazer benefícios ou custos às sociedades receptoras, consumidoras ou produtoras. Com isso o dinheiro gasto pelos turistas em bens e serviços consumidos, na comunidade local, traz emprego e renda, o que gera o patrimônio do país.

Segundo Ginani (2005, p. 81), “a culinária acompanha a história das comunidades e mantém intacta a capacidade de encantar os homens”. Vale ressaltar que a gastronomia como produto turístico reúne também riqueza e diversidade, qualidade, utilização de produtos regionais e locais e cultura. (SAMPAIO, 2009).

Para Schluter (2003), o prazer da alimentação, durante viagem, é a principal motivação de apreciação da gastronomia, saindo da rotina diária e conhecendo novos sabores. Atualmente, vem sendo altamente valorizada pelo mundo, com troca de valores, produtos e mistificação de culturas.

É uma amostra cultural significativa, representando negócios, geração de emprego, renda, além de troca de culturas. O turismo faz parte de ampla cadeia produtiva de serviços, e cria necessidade de infraestrutura complementar. Hoje, a gastronomia é utilizada como diferencial competitivo do turismo, em cidades do país, contraditoriamente, explorada como atrativo turístico.

A gastronomia do Brasil forma-se de cozinhas regionais específicas, influências de povos imigrantes intensas, com adaptações a climas, vegetações, animais. Destaca-se a gastronomia sertaneja, gaúcha, nordestina, caipira, mineira, japonesa, italiana, árabe.

A influência Italiana dá-se por volta de 1860 e 1890 (DÓRIA, 2009), com 974 mil imigrantes, com gosto pelas massas, farinha de trigo, condimentos densos e muito fortes, e espalha-se pelo Brasil o gosto pelas massas e molhos maravilhosos, por exemplo, pizzas, lasanhas, macarronadas e pães.

Apresentado o Brasil no livro “A formação de culinária Brasileira”, editado pela Publifolha, o sociólogo Carlos Alberto Dória (2009) mostra “os contornos da culinária nacional, seus preconceitos” que dizem que, na história, “índios, negros e brancos construíram a cozinha brasileira. Que se expressam em centenas de receitas”. Explica que o Brasil, pela tradição colonial, não tem “a criação” de culinária própria, com identidade da nação, como Itália e França, por exemplo. É que a contribuição de índios, negros e europeus não se deu de forma igualitária.

2.3. Gastronomia regional: atrativo turístico

O Brasil, país de dimensões continentais e rico em culturas, tem gastronomia variada, com influências de cozinhas portuguesa, africana e indígena. A culinária, além de representante cultural do povo, é atrativo turístico em cidades, conforme menciona Ansarah e Nunes (2007). O Nordeste brasileiro é uma região onde o turismo mais cresce, entre as atrações, o litoral com praias conhecidas nacionalmente e clima ensolarado. Assim como gastronomias típicas dos estados nordestinos.

Entre as atividades econômicas de destaque no Nordeste, está o turismo:

[...] fenômeno social que consiste no deslocamento voluntário e temporário de indivíduos ou grupos de pessoas que, fundamentalmente por motivos de recreação, descanso, cultura ou saúde, saem do seu local de residência habitual para outro, no qual não exercem nenhuma atividade lucrativa nem remunerada, gerando múltiplas inter-relações de importância social, econômica e cultural. (DE LA TORRE 1992, p. 19 *apud* BARRETO, 2003, p. 13).

Turismo é lazer pago, logo não disponível a todos. Coriolano (2009) deixa claro que se trata de mercadoria que movimenta fluxos, aproxima culturas e necessita de investimentos que, muitas vezes, se concentram em áreas ditas turísticas, criando, assim, cidades: de residentes e de turistas.

O turismo é claramente uma mercadoria capitalista, movimenta fluxos humanos ou turísticos, transformando o real por meio de representações. A cidade dos turistas não é a mesma dos residentes revelando as contradições da sociedade de consumo. [...] As sociedades transformam-se com a mudança de comportamentos em relação aos padrões tradicionais. [...] As atividades tradicionais modernas visam a acumulação, passando a gerar conflitos. (CORIOLANO, 2009, p. 76).

Cruz (2001) citando Knafou (1996) atenta para o simbolismo do turismo, que, como a prática social, apresenta determinações culturais. Afirmam os autores que “os lugares turísticos são inventados” (p.8). Para o lugar ser turístico, necessita de algo que atraia fluxos. Os atrativos turísticos variam de acordo com o tempo e o espaço, e segundo percepção dos turistas.

A cadeia produtiva do turismo compreende atividades fundamentais para seu desenvolvimento, bem como serviços: meios de hospedagem, transporte, restauração, agências de viagem, serviço de guias, equipamentos de lazer, entretenimento, consumo, meios de restauração, compostos por restaurantes, bares e similares, de acordo com o Ministério do Turismo (2013). A gastronomia é um dos principais atrativos turísticos.

O preparo de pratos da culinária brasileira está ligado ao aspecto social e cultural da história, com influência de povos, em épocas passadas, que legaram patrimônio cultural valioso, influenciando e dominando até mesmo em alimentação. Variedades de sabores e preferências regionais, com especiarias e temperos próprios, fazem-se irresistíveis a paladares mais exigentes, conhecedores da cozinha regional.

A gastronomia é importante elo da cadeia produtiva do turismo: em viagem as pessoas buscam bom lugar de alimentação, e degustação da culinária, além de conhecer o povo, tradições e costumes (BOTELHO, 2007). As pessoas programam passeios, de acordo com horário das refeições do local, contribuindo para o crescimento da atividade e gerando renda.

A região Nordeste atrai pelas belas cidades, com imenso litoral e pontos turísticos que encantam os visitantes. O artesanato é ponto forte da região. O Nordeste é conhecido pela rica gastronomia, composta, principalmente, de pratos do mar, peixe, camarão, lagosta, lulas e mariscos. No sertão, predomina carne de bode, carneiro e boi, consumida a última de várias formas, diferente pelo teor de sal: carne de sol ou carne-seca conforme Figura 7.



Figura 7: Carne de Sol.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Ela reflete cultura, raízes e religiosidade. O Quadro 2 apresenta bases explicativas da cozinha afro-brasileira.

| Estado | Bases gastronômicas do Nordeste |
|---------------|---|
| Alagoas | A culinária tem como base peixe, crustáceo, molusco e mariscos, havendo pratos de influência indígena e africana. |
| Bahia | Temperos africanos com toque indígena e português são elementos da sua gastronomia. Acarajé virou referência. |
| Maranhão | Gastronomia saudável, com pouco tempero e muito peixe fresco. A maioria dos pratos é à base de arroz. A gastronomia maranhense, devido à miscigenação de raças, apresenta ao turista combinação de cores e sabores. Possui influencia indígena com a criação de pratos feitos com raízes e milho. |
| Paraíba | A culinária Paraibana é um mosaico de cores e sabores diversificados: buchada de bode. Galinha caipira embebido no próprio sangue e vinagre, caranguejo merece atenção especial, bastante comum em cardápios dos restaurantes, ganha sabor autêntico quando a carne é embebida no leite de coco, o mesmo serve para o camarão, lagosta e polvo. |
| Pernambuco | É possível saborear pratos à base de peixe e frutos do mar, além de caranguejo e siris. Devido à influência dos negros, pode-se apreciar o sarapatel e galinha cabidela, por exemplo. |

| | |
|---------------------|---|
| Piauí | No Piauí, carne com caldo é típico da gastronomia local, predominam comidas sertanejas, com utilização abundante de cheiro verde, cebolinha e pimenta de cheiro. |
| Sergipe | A gastronomia sergipana é tradicional pelas comidas típicas: buchada, sarapatel e galinha a cabidela. Além do cuscuz de milho, mingau de puba e sucos de diversas frutas. Comprova-se a riqueza da diversidade nordestina representada na gastronomia de cada lugar pelo trinômio-rapadura, carne de sol e farinha de mandioca. |
| Rio Grande do Norte | A gastronomia do Rio Grande do Norte se divide entre frutos do mar e produtos da terra, por exemplo, queijo de manteiga, coalho, carne de sol e paçoca. |
| Ceará | A gastronomia cearense é carregada de frutos do mar principalmente pelo fato de ser região litorânea. Por sua vez da cana de açúcar se extrai cachaça, melado, rapadura e caldo de cana; |

Quadro 2: Breve explicação dos pratos da cozinha Afro brasileira.

Fonte: CAMPOS et. al, (2008). Adaptado por: MARQUES. T.M. P (2014).

Tem-se predominância de culinária litorânea e sertaneja, com forte influência da tradição indígena e africana, em todos os estados do Nordeste. A gastronomia local, por sua vez, também recebe influência da agricultura em abundância: coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, siriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga, sapoti, devendo-se considerar que algumas frutas são apenas da região Nordeste (CAMPOS et. al., 2009). A influência cultural africana se manifesta em todo o Nordeste, da Bahia ao Maranhão. Entretanto, mais expressiva em torno de Salvador, por tornar-se a primeira grande cidade, importante entreposto comercial e capital da colônia, até 1763, data em que a sede do governo se transfere para o Rio de Janeiro. Como os negros dos centros urbanos viviam sob controle menos rígido do que os das fazendas, tiveram melhor oportunidades de manifestar sua cultura, embora de forma limitada. Por isso puderam difundir, nas ruas, gosto pelos quitutes e quitandas que produziam, arrecadando recursos financeiros que compensavam o declínio econômico causado pela mudança do funcionalismo público para a nova sede do vice-reino.

A cozinha baiana, ao contrário do que se afirma, não tem origem única. Se entram ingredientes da África: pimenta-da-costa, inhame, quiabo e dendê, também utilizam-se produtos da alimentação dos índios, caju, amendoim e mandioca. E não faltam elementos portugueses para complemento de pratos,

coentro, cebola e pimentão. Característica de miscigenação faz que a comida baiana seja chamada, em países africanos, Nigéria e Benin, de “comida de brasileiro” (SENAC, 2000).

Na Região Norte, a cultura indígena é bastante forte. Há que ter pirão de farinha também no pato no tucupi, maniçoba e vatapá. A culinária paraense é silvestre. Produtos naturais da fauna e flora amazônica compõem pratos típicos, demonstrando forte influência indígena.

As sobremesas típicas são feitas com frutas regionais, açaí, bacaba, cupuaçu, castanha-do-pará, bacuri, tucumã, murici, piquiá e taperebá.

Ao fim das refeições, são essenciais frutas típicas, também açaí mesmo com sorvete. Cupuaçu, taperebá, graviola, bacuri e murici são oferecidos também na forma de doces.

Açaí é uma das frutas mais conhecidas da região pelo restante do país, gelado, com açúcar ou não, para acompanhamento, tem-se a farinha d’água ou tapioca, entre condimentos.

Pato no tucupi é o prato mais famoso: pato assado no forno com tucupi (suco de espécie de mandioca, fervido com alho e chicória) adicionadas com folhas de jambu (planta da Amazônia) cozidas. A Figura 8 apresenta o pato no tucupi.



Figura 8: Pato no tucupi.
Fonte: CPT, 2014.

Também típico da região Norte: Tacacá, iguaria da Amazônia, consiste em sopa preparada com tucupi, camarão seco, goma (mingau de mandioca) e

jambu, como maniçoba, de folhas de mandioca moídas e cozidas por oito dias. No quarto dia, ganha chouriço, toucinho e charque, prato servido quente, em cuias conforme Figura 9.



Figura 9: Tacacá.
Fonte: Santaremtur⁹, 2014.

A região Centro-Oeste divide-se em Pantanal e Cerrado, dois grandes biomas do Brasil. Sua formação étnica e a diversidade de paisagens e recursos influenciaram a culinária delimitada em cozinha pantaneira, nos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, e cerrado, em Goiás. Com múltiplas heranças culturais, a culinária é influenciada pelas cozinhas indígena, portuguesa, espanhola, africana, paulista, mineira e sulista (FREIXAS; CHAVES, 2008, p.242).

Muitos brasileiros se aventuraram na região, atraídos pelas promessas de emprego e melhores condições de vida. Com isso, a região passou a ser de diferentes costumes e hábitos alimentares. A culinária é marcada pelos produtos típicos de caça e pesca, bem como provenientes da flora. Destaque-se que, após ampliação dos limites geográficos, com expansão das fronteiras, a região tem influência do Sul do país, sem comprometer a tradição dos pratos existentes.

Dos produtos da caça e pesca, têm-se pratos típicos, peixe na telha, com banana, carne com banana, costelinha, bolinho de arroz, pamonha, também feijão tropeiro, carne seca, banha de porco, toucinho. A Figura 10 apresenta farofa feita com a farinha de macaxeira, toucinho de porco e ervas aromatizantes.

⁹ Disponível em <http://www.santaremtur.com.br/br/noticiaseventos/tacaca-delicia-tradicional-paraense/22/>. Acesso em 24 jun. 2014.



Figura 10: Farofa de toucinho.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Com a expansão agrícola e desenvolvimento da pecuária, há forte presença da culinária gaúcha, com os tradicionais churrascos. Em Mato Grosso do Sul, há influência da culinária boliviana e paraguaia, pela proximidade fronteiriça. Chipa, espécie de pão de queijo em forma de meia lua, e sopa paraguaia, ou torta de milho, queijo e cebola, saltenha, espécie de pastel assado, são os principais representantes de culinárias paraguaia e boliviana (FREIXAS; CHAVES, 2008, p.243). A Figura 11 mostra a chipa e a sopa paraguaia, iguarias típicas da região Centro-Oeste.



Figura 11: Chipa e sopa paraguaia.
Fonte: Gastrolândia¹⁰, 2014.

¹⁰ Disponível em <http://gastrolandia.uol.com.br>. Acesso em 24 jun. 2014.

A culinária de Goiás se representa pelas receitas com pequi e empadão goiano ilustrado na Figura 12.

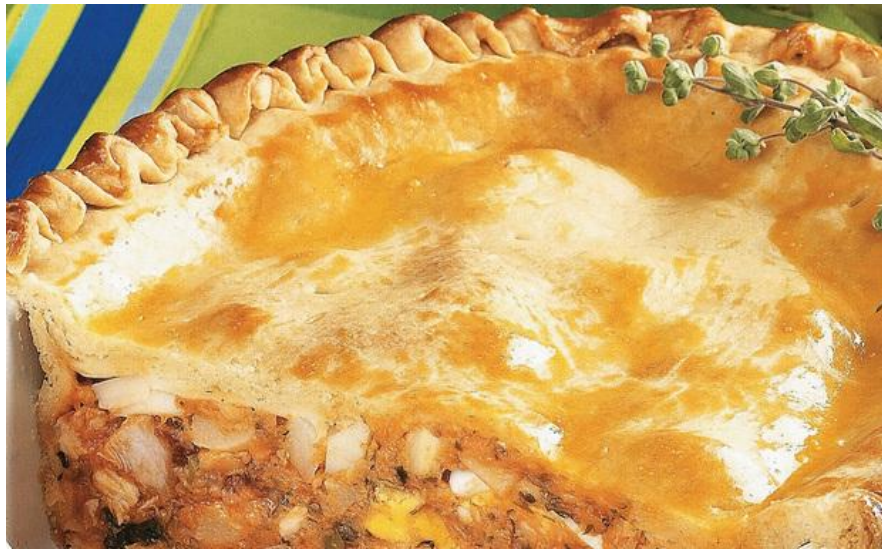


Figura 12: Empadão goiano.
Fonte: viajeaquia.abril.com.br, 2014.

Trata-se de massa de milho recheada com frango, carne de porco, linguiça, ovo cozido, queijo, ervilha, azeitona, guariroba, entre ingredientes do agrado do cheff.

Na culinária, frutas nativas são muito utilizadas para consumo *in natura* ou na produção de doces, geleias, sucos e licores, assim, fonte de renda das famílias. As frutas são adaptadas ao solo local e praticamente não necessitam de insumos químicos, com baixo custo de implantação e manutenção. Além de usadas na formação de pomares domésticos e comerciais, frutas nativas do cerrado podem ser utilizadas com sucesso na recuperação de áreas desmatadas ou degradadas; no plantio intercalado com reflorestamento; plantio em parques e jardins, áreas acidentadas, para controle de erosão e de áreas de proteção ambiental (EMBRAPA, 2006, p. 15).

Na gastronomia do Sudeste, destaca-se a cozinha paulista com pratos tradicionais: ensopado de galinha caipira, feijão tropeiro, virado à paulista, cuscuz paulista. Em São Paulo, encontra-se variedade gastronômica, com preferência pelas massas. Principais pratos: galinha d'Angola à paulista, empadinhas de Cananeia e cuscuz paulista (SENAC, 2000). A Figura 13 apresenta cuscuz paulista, espécie de bolo salgado, com farinha de milho, ovos, sardinha, palmito, ervilhas e tomate. Prato colorido e saboroso.



Figura 13: Cuscuz paulista.
Fonte: CPT, 2014.

A culinária mineira tem forte influência rural, destaca-se pão de queijo, conhecido nacionalmente. O queijo mineiro é um dos mais consumidos do Brasil.

No Rio de Janeiro, herda forte influência portuguesa, fato explicado pela posição de capital do império português. Freixa e Chaves (2008) apontam que pratos à base de bacalhau e frutos do mar indicam representatividade da gastronomia portuguesa no Brasil. Prato típico do estado é feijoada carioca, com feijão preto, carne salgada, folha de loiro, cebola e laranja (SENAC, 2000).

Na região Sul do Brasil, a culinária apresenta influência portuguesa, no extremo sul e litoral, herança alemã e italiana na área serrana e eslava no Paraná (BOTELHO, 2010). No sul, a alimentação compreende um processo social e cultural, como registro da chegada dos imigrantes (FRIEDRICH; WITTER, 2012). A Figura 14 mostra churrasco.



Figura 14: Churrasco de carne bovina.
Fonte: CPT, 2014.

O Estado do Espírito Santo tem forte traço indígena na cozinha, destacando-se moqueca capixaba, de camarão, peixe ou siri. Encontra-se também peroá frito, tipo de peixe muito consumido e moqueca de banana da terra (SENAC, 2000).

No Paraná, o feijão-tropeiro e quirera¹¹, cozido de cozido de porco, linguiça, e quirera de milho. Fruto do pinheiro é muito apreciado na culinária. Salsichão, linguiça de porco, carne defumada, chucrute¹², pickles¹³ expressam a influência da culinária alemã.

Em Santa Catarina, há roteiros gastronômicos que atraem turistas, o ano todo. Prato típico da cultura alemã, *Kassler*¹⁴, além de marreco assado com repolho roxo, carne defumada, ovelha seca ao sol são representantes da culinária. Cerveja é bebida mais apreciada, herança de colonos alemães.

Pratos exóticos adaptados a ingredientes regionais de fácil acesso e abundantes fazem a culinária atrativa com potencial turístico.

¹¹ Milho quebrado.

¹² Repolho azedo.

¹³ Conserva de legumes em vinagre, água e outros líquidos.

¹⁴ Chuleta de porco.

3. GASTRONOMIA DO CEARÁ COMO ATRATIVO TURÍSTICO

O principal atrativo turístico do Ceará é a natureza ou praias, com destaque do turismo litorâneo ou de sol e praia, definido como “atividade turística relacionada à recreação, entretenimento ou descanso em praias, em função da presença conjunta de água, sol e calor” (BRASIL, 2006). No entanto, segmentos se destacam: de negócios e eventos, que ganham impulso com a inauguração do Centro de Eventos do Ceará, em 2012. Os eventos gastronômicos contribuem para ampliação do segmento turístico, atraindo visitantes e impulsionando geração de renda.

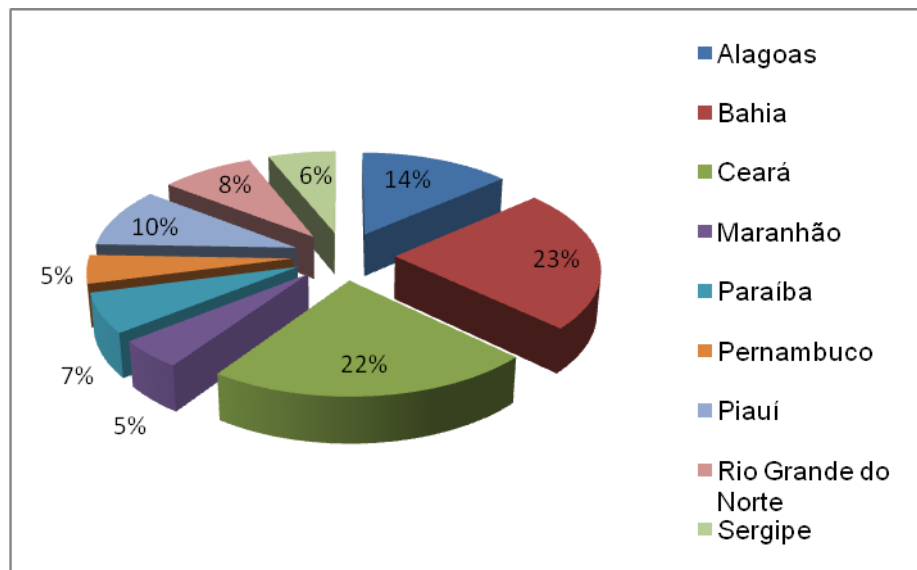
O turista necessita de adequada infraestrutura ao chegar à cidade, hotéis, profissionais especializados, marketing. A gastronomia, como produto turístico, se integra às rotas, uma vez que os turistas buscam novas experiências e conhecimentos de culturas, a gastronomia típica das localidades se enquadra nesse mote (SAMPAIO, 2009).

As pessoas querem conhecer novos paladares, vivenciar costumes e gastronomia é motivo fundamental para conhecimento de lugares diferentes do de residência. Por exemplo, ir a festa típica e degustar comidas, festa e local têm atrações, mas comida pode ser o diferencial para a opção do local. O que não falta são variações e inovações e o turismo permite descobertas, por isso a gastronomia ajuda o turismo.

O turista é atraído pelo ambiente exótico e particular de cada região, e por isso a gastronomia atua como ferramenta que reforça a diferenciação do ambiente, possibilitando a preservação de suas tradições culturais. Na realidade, é possível “convencer” ou “induzir” o turista a visitar determinada distinção com base na gastronomia (LYKOUROPOULOS; ARAÚJO, 2010, p. 6). Portanto, a gastronomia é atrativo turístico com potencial de atrair turistas para o lugar. O Ministério do Turismo define atrativo como “locais, objetos, equipamentos, pessoas, fenômenos, eventos ou manifestações capazes de motivar o deslocamento de pessoas para conhecê-los”. A gastronomia insere-se na categoria de atrativo cultural “bens e valores culturais de natureza material e imaterial produzidos pelo homem e apropriados pelo turismo”. (BRASIL, 2007).

Turismo é uma atividade capaz de impulsionar a economia, no Brasil, apresenta crescimento bastante expressivo, garantindo, assim, avanço econômico-

social e a expansão do mercado de trabalho. O Gráfico 2 apresenta os equipamentos de restauração cadastrados no Ministério do Turismo.



* Equipamentos cadastrados no CADASTUR - Ministério do Turismo.

Gráfico 2: Equipamentos de restauração – Região Nordeste – 2012.

Fonte: Ministério do Turismo, 2013. Adaptado por MARQUES, T.M.P.

O turismo gastronômico se amplia todos os dias em oferta e variedade de pratos. O Ceará dispõe de infraestrutura em meios de restauração para atender residentes e turistas. Dos 213 equipamentos de restauração cadastrados no Ministério do Turismo, 22% localizam-se no Ceará, a primeira colocação da Bahia com 23% do total. São restaurantes, bares, cafés e similares de acordo com classificação do Ministério do Turismo (2013).

O Ceará é divulgado, em boa parte, pela gastronomia. A frase soa estranha, mas não chega a disparate. O prazer da boa mesa atrai o homem desde que, com a utilização de fogo, ele passou a cozinhar alimentos, com isso descobrindo variações de sabores, antes inimagináveis.

O Brasil, pela tradição colonial, não teve “a criação” de culinária própria, com identidade da nação, como na Itália e França, por exemplo. O livro mostra que a contribuição de índios, negros e europeus não se deu de forma igualitária (CASCUDO, 2004).

A atividade turística tem diversificado a oferta de produtos para corresponder a novos anseios e preferências de turistas, nesse contexto, compreende-se maior preocupação com o turismo cultural e com a criação de diversos tipos de produtos gastronômicos.

Os historiógrafos Guilherme Sturdat e Barão de Sturdat recolheram, em apontamentos e publicações de livros, notas da história do Ceará da segunda metade do século XVIII, com comentário sobre a alimentação do cearense. (ADERALDO, 1981). Peixes e mariscos são a riqueza do litoral; no sertão, macaxeira, mandioca, milho, feijão de corda, baião de dois, tradição portuguesa copiada dos árabes, muito usada no Ceará.

Nem só de carne e frutos do mar se alimenta o povo cearense. Na mesa, há guloseimas, café da manhã ou tradicional merenda (expressão tipicamente nordestina). Das casas de farinha, vêm tapiocas (preparadas com goma e coco ralado), grude (feito com goma e coco ralado) e rosca de goma.

Nos engenhos de cana de açúcar, fazem-se nutritivo caldo de cana e a popular rapadura. Derivada da cana de açúcar a cachaça, bebida destilada, herança portuguesa, com marcas famosas e internacionalmente conhecida, nomes e embalagens exóticas, inspiração do folclore. A Figura 15 exibe variedade de cachaças em comércio no Ceará.



Figura 15: Cachaças.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Com o advento da indústria do açúcar, trazida pelo colonizador português, nasce a cachaça, subproduto do açúcar, obtida pela fermentação e destilação do mel da cana, hoje, popularmente conhecida como pinga, cana, branquinha, água que passarinho não bebe etc. A cachaça se consolida como produto tipicamente

nordestino. O Museu da Cachaça, em Maranguape, conta a história do ciclo da cana-de-açúcar, evidenciando a importância econômica do Brasil colônia.

Na cozinha, hábitos alimentares são determinados por diversos fatores, climáticos, hidrológicos, pedológicos, culturais. No litoral, é grande o consumo de peixe, camarão, lagosta, lulas e mariscos. Cidades próximas a mangues, rios e lagoas desfrutam da fartura de caranguejos, pitus e sururus. No interior, tradicionalmente, é costume consumo de carne de bode, de carneiro e de boi, esta última, em especial, dita carne de sol ou carne-seca, diferenciando de acordo com o teor de sal. Da agricultura, de modo geral, obtém-se, em abundância, coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, siriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga, sapoti. Campos *et. al.* (2008) apresentam culinárias sertaneja e litorânea ressaltando as diferenças:

A comida sertaneja ou do interior é composta basicamente pelo trinômio: rapadura, carne de sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode. É uma cozinha bem rústica, mas com sotaque próprio. Nela há pouca influência dos africanos e somente uma pitada deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nela há uma grande variedade de pratos com peixe, camarões e frutos do mar, boa parte deles preparados com leite de coco. No geral, estas preparações apresentam elevado valor calórico e a maioria delas elevado teor de lipídios (CAMPOS *et. al.*, 2008).

Na pesquisa de campo, quando indagados sobre ingredientes marcantes da gastronomia cearense, os entrevistados elegeram leite de coco pelo sabor expressivo, leite vegetal, rico em proteína, carboidrato, potássio e ácido graxo. O Gráfico 3 ilustra os ingredientes marcantes da gastronomia cearense, segundo turistas e residentes.

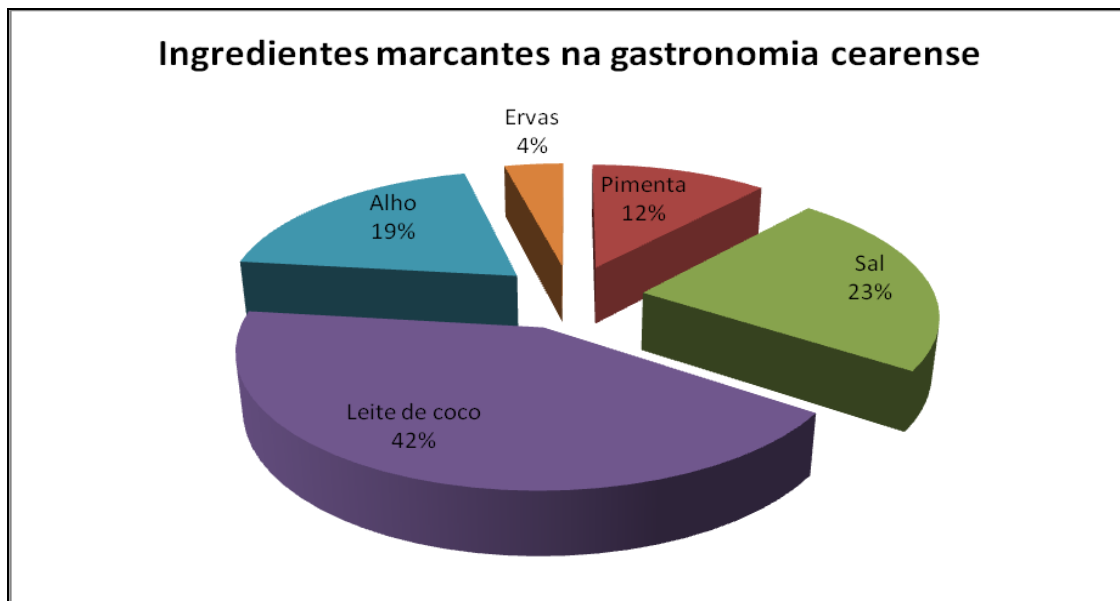


Gráfico 3: Ingredientes marcantes na gastronomia cearense.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

O ingrediente predominante, na culinária cearense, de acordo com entrevistados, é leite de coco, alternativa ao derivado animal e opção a intolerância à lactose. Condimentos estimulam o apetite, dão sabor diferenciado ao alimento. A Figura 16 ilustra o leite de coco que, de acordo com entrevistados, possibilita combinações, com leveza, cremosidade, harmonizando-se com temperos.



Figura 16: Leite de coco.
Fonte: coletivoverde¹⁵, 2014.

O Ceará é uma região seca, onde, na maioria das vezes, água é bem mais raro. Mantém tradições, com características próprias, singulares, de influências culturais indígenas, africanas, lusitanas (TROISGROS, 1998).

A culinária é marcada pela diversidade, da lagosta ao bode, do caju a doces e cachaça. Coisas do mar, carne seca, siris, bucho de bode, mão de vaca, alfenim, goiaba, banana, aluá, óleo de coco, farinha, jerimum com jabá, manteiga de garrafa, rapadura, queijo, cuscuz, jambo vermelho, são sabores do Ceará, de matas e do sertão (TROISGROS, 1998). O Gráfico 4 mostra a preferência de turistas na gastronomia cearense.

¹⁵ Disponível em <http://www.coletivoverde.com.br/leites-vegetais/>. Acesso em 01 jul. 2014.

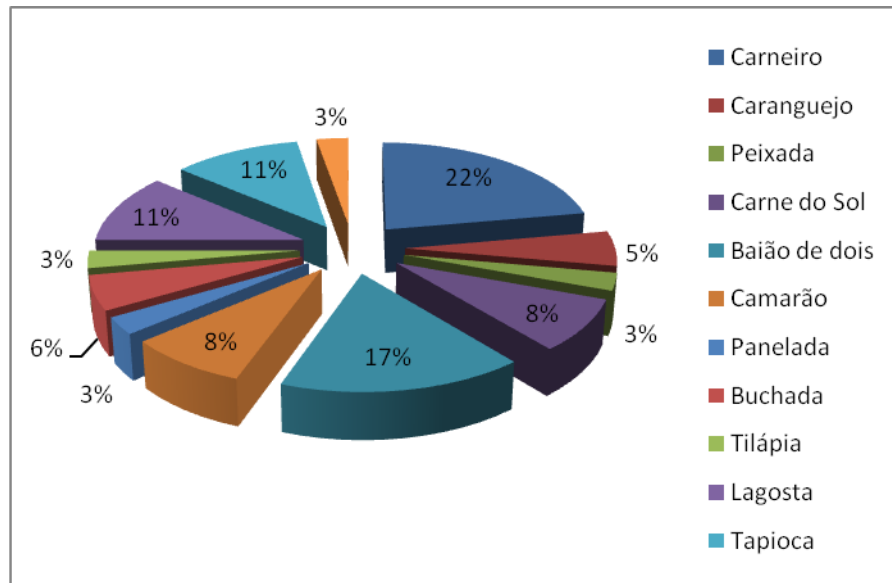


Gráfico 4: Preferência dos turistas na gastronomia cearense.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Pelo Gráfico 4 carne de carneiro é o prato preferido de turistas seguido de panelada, tapioca, lagosta.

Frutas diversas eram utilizadas na alimentação e preparos de bebidas: caju (base da bebida alucinógena, o conhecido Cauim), além de caça, pesca, e, sem dúvida, uma das maiores contribuições dos indígenas à nossa alimentação são os produtos derivados de mandioca, que os índios plantavam, colhiam e consumiam em rituais. A Figura 17 apresenta a macaxeira ou aipim, consumida cozida, frita, assada, com combinações.



Figura 17: Mandioca doce (macaxeira).
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Farinha de mandioca (produto mais consumido, agregado a prato de origem africana e portuguesa, ingrediente indispensável em pirões, é que em Portugal, não se conhecia farinha e pirões, feitos de miolo de pães), tapioca muito utilizada em Beiju, mingau, produtos também de origem da culinária indígena.

Do índio herdaram-se técnicas utilizadas até hoje como tratamento de comidas assadas e moqueada. Os índios colocavam carne em covas abertas no chão, cobrindo brasas e folhas verdes. A técnica chama-se biaribi. Técnica tacurubá, fogo no chão, cercada de três pedras para sustento da panela de barro, herança do forno de barro, grelha de madeira, carne de espeto, assada na brasa, chibé e aluá. Aluá é produzido com milho torrado fermentado com rapadura e água, é bebida típica de festas juninas, também feito com abacaxi (O NORDESTE, 2014). A Figura 18 ilustra aluá com parte dos ingredientes.



Figura 18: Aluá.
Fonte: O NORDESTE, 2014.

Bebida típica de festejos juninos, feita de pão, rapadura amarela, casca de abacaxi, fubá de milho, açúcar e temperos fortes, gengibre, cravo, erva doce. Os ingredientes são cortados e pisados, colocados em pote de barro e cobertos por pano para fermentação. Todos os dias, a mistura é mexida com colher de pau, acrescenta-se um pouco de tempero para concentração do sabor. Não se prova: não se arrisca a estragar a bebida. No quarto dia, é coada a beberagem. Servida gelada. O nome varia de acordo com a região e estado: em Minas Gerais, é jinjibirra; em São Paulo, caramburu; no Maranhão, é mcororó, e em Pernambuco quibembê.

Os índios tinham mesa farta e variada, graças à abundância de caças, pesca e frutos silvestres. Farinha de mandioca, popular entre eles. Retirada a raiz da terra, secada ao sol, ralavam-na fresca em prancha de madeira cravejada de pedrinhas pontiagudas, transformando-a em farinha alva, em papada para escorrer e secar em recipiente comprido de palha transada, o resultado é o tucupi, ingrediente essencial no preparo de famoso prato da cozinha, pato no tucupi, de origem em Belém, Pará. Além de usado também como mingau, o tucupi é servido como sobremesa.

Os índios utilizavam mel em alimentos, bebidas se extraíam de ananás do caju, guaraná, jenipapo, acaí e produtos nativos. O milho foi amplamente aceito pelos portugueses, de paladar mais refinado, eles preferiam comida preparada pelas escravas negras à pelas índias, mais caprichosas e experientes na área da higiene, mais limpas: as índias punham alimentos na boca para desmanchar-se em angus e cuspiam em cacos para preparação. Assim, os portugueses tinham nojo do preparo das comidas pelas índias.

As negras introduziram coco-da-baía, azeite-de-dendê, pimenta malagueta, quiabo e ingredientes em pratos mais requentados.

No Ceará, baião de dois tem preferência popular, embora não se tenha como e onde começou a mistura dos alimentos, segundo Cozzolino, Fisberg e Wehba (2002), combinação satisfatória em relação à composição aminoacídica. O processo de aculturação é reforçado pela introdução de culturas intensivas mais organizadas e racionais, iniciado com o ciclo da cana-de-açúcar.

Com açúcar mascavo, batidas temperadas com ervas de cheiro, alfenins e rapaduras saiam dos engenhos de origem portuguesa e simples mingau ganha maior valorização. Beiju recebe tratamento requintado, preparado com farinha e um terço de goma de mandioca, regado com leite de coco. Caju, goiaba e maracujá e banana viram doce delicioso, cozido com açúcar e canela. Portugueses introduzem o cozimento misturado, é que até então índio e negro fazem-no apenas na degustação. Os primeiros pratos preparados juntos foram feijão com milho e ingredientes, dando origem ao mungunzá salgado. Assim, com ingredientes indígenas, negro e europeu se adaptam à nova realidade. Com conhecimento indígena, africano e técnicas de trabalho português, inicia a história da cozinha.

A cozinha portuguesa, salpicada com tempero africano e ingredientes indígenas, dá origem à culinária cearense, com sabor característico, agradável aos mais exigentes paladares. Tem influência direta de costumes alimentares de primitivos habitantes do estado, e outros pratos são originários de colonizadores europeus. Os portugueses contribuíram com tipos de alimento na culinária cearense, principalmente por serem os melhores conhecedores de técnicas da agricultura e criação de animais: carne de boi, carneiro, porco, bode e derivados de animais, leite, queijo, de marcante fabricação de bebidas, licor, doce, conservas. Dos portugueses também existe hábito de criação de galinhas, além de carne, ovo como fonte de proteína frita em gordura animal, cozido, mole e quente, com enriquecimento de canjicas, mingaus e papas. Pelas mãos da mulher portuguesa, índio e negro conhecem o açúcar e toda sorte de sobremesa, mais tarde, parte da mesa do brasileiro, principalmente em terras nordestinas, onde engenhos de cana de açúcar têm presença marcante. De estupendo encontro, houve receitas originais, de geração em geração que, além de falar de tradição, raízes e integridades regionais, passam técnicas e formas de preparo de pratos, com o que a natureza tem de melhor.

A influência negra, muito forte na região Nordeste, principalmente no ciclo da cana-de-açúcar, deixa marcas. A mistura de raças é responsável pela herança gastronômica, até hoje, observada no hábito alimentar da população.

Assim, diz-se forte a miscigenação gastronômica da região, em que o indígena, com a cultura da mandioca, força de trabalho do negro, com utilização do alimento e técnicas dos lusitanos, na preparação do prato, dão origem à culinária que tem marca do passado, como instrumento marcante de trabalho histórico e heroico do homem cearense.

A difusão de costumes de europeus, negros e índios trouxe diversidade de pratos saborosos e coloridos. A Europa teve participação na cultura alimentar em cidades brasileiras. A gastronomia teve influência de povos do Oriente, Índia, com condimentos (substância aromática que realça o sabor dos alimentos). Trouxeram também presunto, vinhos, pães, açúcar, etc. À chegada, encontraram animais de várias espécies, planta diferenciada, erva e peixes que não conheciam.

Os portugueses arrastaram para estas terras costumes e hábitos alimentares, com influências orientais e negras. As africanas tinham a função em cozinhas de senhores de fazendas e em lavouras. É forte a participação de espanhóis e portugueses que, na alimentação, se confundem, pela influência de árabes.

O Ceará é possuidor de geossistemas: sertão, serra e litoral. Na região sertaneja, tem-se carne de charque (ou carne do sol), feijão verde, fogão a lenha, pilão de madeira, crenças, devoções a santos e festas em comemoração da boa safra. Comidas típicas: carne de sol assada com jerimum, paçoca, mistura de farinha de mandioca com carne do sol, banana para acompanhar panelada, cozido de vísceras de boi, buchada de vísceras de carneiro, carneiro guisado, com verdura ou ao forno, curimatã e ovas, nos açudes das fazendas, queijo coalho, entre outros (ROCHA, 2003). O Gráfico 5 identifica a opinião de turistas sobre a comida cearense.

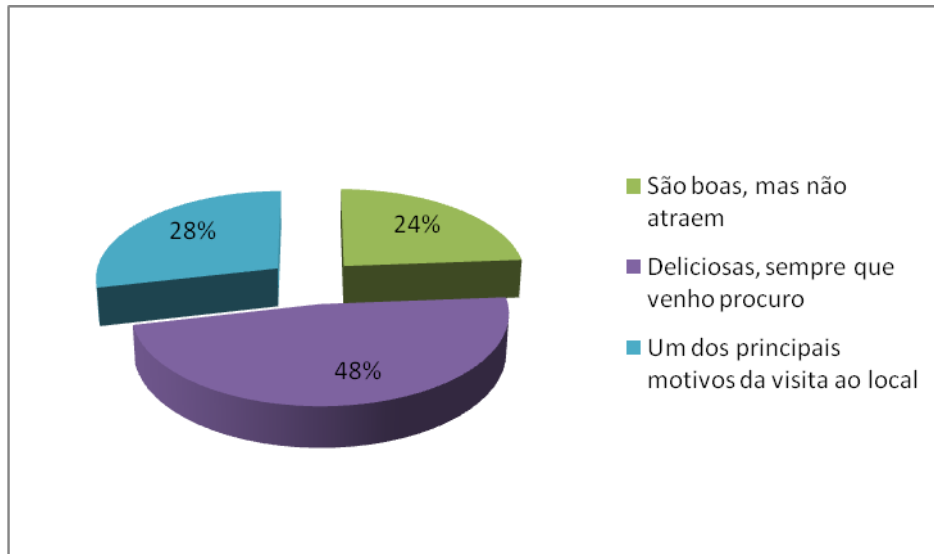


Gráfico 5: Comida cearense.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Na serra, fartura de cana-de-açúcar, adaptada muito bem ao clima. Nos engenhos se tem caldo de cana que produz doce de rapadura. Produto serrano, a mandioca. Nas casas de farinha, fazem-se farinha de mandioca, beiju, carimã e goma. Na serra, fartura de frutas, banana e pequi, e verduras: jerimum. Animais preferidos na alimentação: carneiro, galinha, capote, gado e porco. Entre pratos serranos, citam-se os mais apreciados: galinha à cabidela, capote guisado, cozido cearense, baião de dois com queijo e pequizada (MARTINS, 2006).

A escolha de um alimento como elemento principal da rota não exclui que este seja vinculado a outras cadeias produtivas, contando que elas estejam relacionadas com a produção de gêneros tradicionais. Há rotas que têm como fio condutor pratos de cozinha tradicional, cujo elemento mais importante é a preparação e apresentação dos alimentos. (FAGLIARI, 2005, 66).

No Ceará abundância de peixe e mariscos devido à extensa costa marítima. Há preferência pela carne, mas existem locais especializados em diversos pratos. O Gráfico 6 ilustra os atrativos de gastronomia segundo turistas.

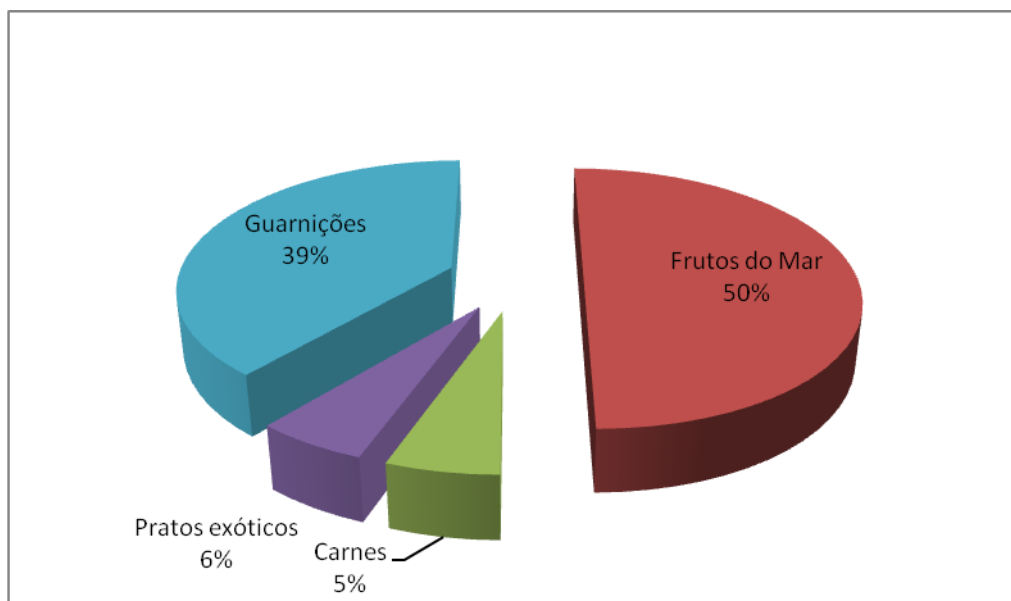


Gráfico 6: Atrativos da gastronomia cearense.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Frutos do mar predominam com 50% de preferência de entrevistados. Em seguida, têm-se as guarnições representadas pelo acompanhamento de prato - baião-de-dois, salada, etc. É consenso que atrativo maior do Ceará é o sol e praias, com gastronomia em segundo lugar, conforme pesquisa entre turistas. É o que mostra o Gráfico 7.

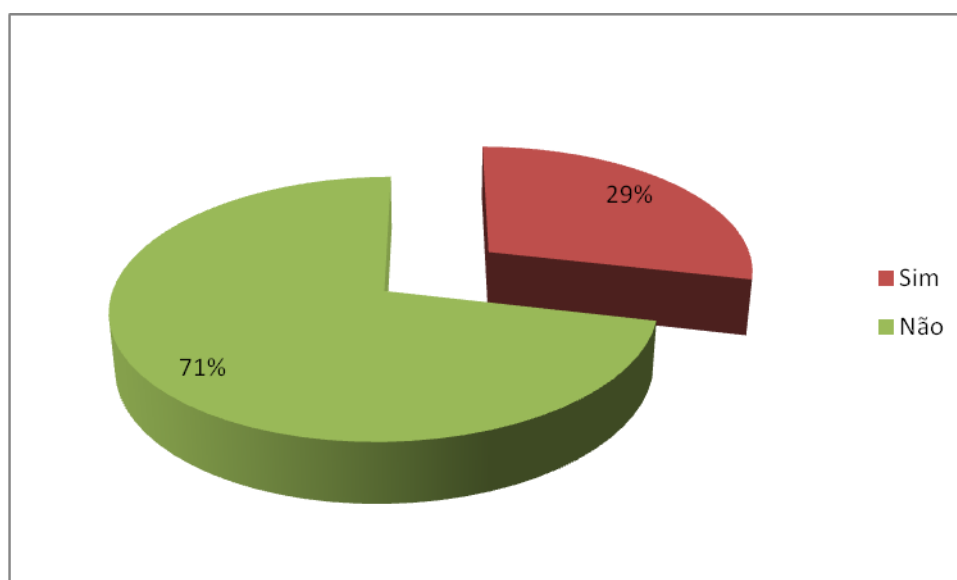


Gráfico 7: Principal atrativo é a gastronomia?
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Além do destaque da cozinha marítima, justificado pela extensão do litoral, também se tem em alta a cozinha de serra e sertão, com pratos exóticos.

3.1. Culinária associada ao espaço marítimo

No litoral, há fartura de peixe e mariscos, devido à extensão da costa. Costume de pesca é herança de tribos de índios que viviam basicamente da pesca, de mariscos, moluscos e de frutas, pitanga, murici, cajá e caju. (MARTINS, 2006). A Figura 15 apresenta mulheres em preparo de alimentos.



Figura 19: Mulheres indígenas preparam o alimento.
Fonte: www.historianet.com.br, 2014.

Entre pratos típicos do litoral, destacam-se peixadas no molho de camarão, moqueca de arraia, caranguejada (em dia tradicional de consumo em

Fortaleza, onde as pessoas se deslocam a restaurantes especializados, na maioria, próximos à praia), ostra, caldo de peixe.

Pesquisa de campo indica que o litoral desponta como polo gastronômico de pratos saborosos e tropicais. Frutos do mar imperam com presença marcante na memória, guarnições são variadas e diversificadas em mistura de mar, sertão e serras, representados em preparações de ensopados de camarão, peixada, peixe frito, caranguejada e lagosta grelhada, sem falar em acompanhamento, macaxeira frita, baião com leite de coco, salada tropical com manga, sapoti, banhado com suco do caju, graviola, cajá. A pesquisa identifica que os turistas preferem iguarias do litoral. Sublinhe-se que os locais mais visitados são praias. Excelência da culinária típica faz o visitante degustar prazeres da mesa, com sabor de coco, sal, pimenta do reino, alho. A mistura de tempero satisfaz o paladar, é que os alimentos têm seu público, carne de carneiro, porco, bovina e galinha caipira, capote, entre outras carnes.

Amantes de alimentos de milho, pamonha, canjica, de mandioca e derivados riquíssimos, tapioca, beiju, farofa, são muitos. Jerimum, castanha de caju, rapadura e frutos da região são bastante consumidos. Na preferência gastronômica, predominam frutos do mar conforme Gráfico 8:

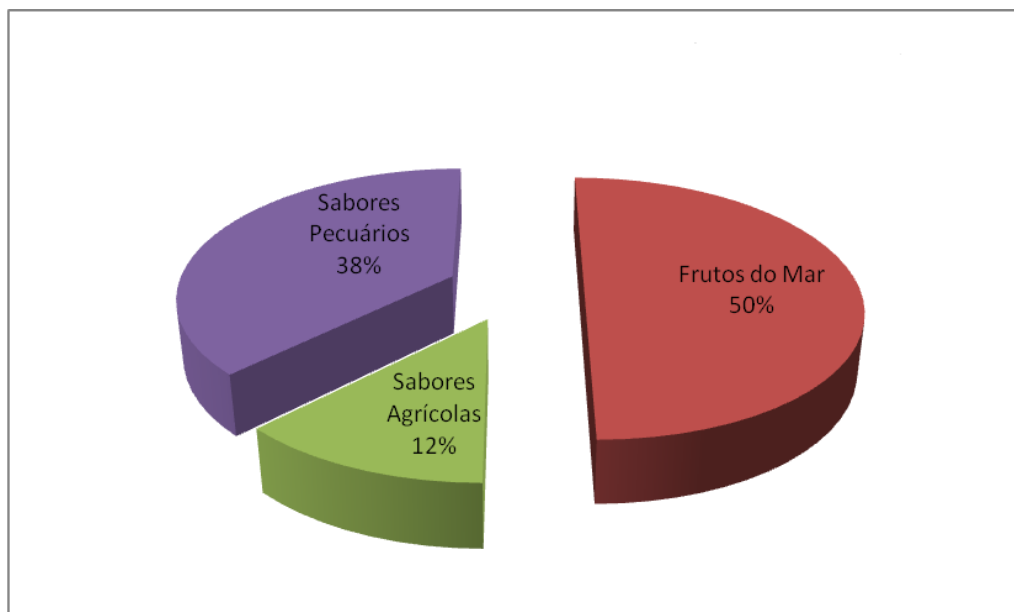


Gráfico 8: Predominância da gastronomia cearense.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Frutos do mar predominam na culinária marítima. O litoral apresenta peixe e frutos do mar entre os mais requisitados: camarão, caranguejo, mexilhão e ostra, além de pescado, muito apreciado. Carne de sol, picanha, contrafilé são iguarias em destaque. Guarnições que acompanham carnes e frutos do mar, baião de dois, feijão verde com queijo e nata, paçoca de carne de sol, representam sabores agrícolas.

O abastecimento de frutos do mar é intenso e o estado, um dos maiores exportadores. Principais destinos de exportação de pescado: Estados Unidos com maior índice, 60,79%; Espanha 18,71%, e França com 11,66%. Assim, somados os países representam 91% do valor de pescado exportado. Destacar a Região Nordeste que apresenta 60% da exportação de pescados, Ceará 34,84%. Principais pescados exportados: camarão, lagosta, e peixe Tilápia.

Peixada faz parte da mesa cearense, Cioba, Serigado e Arabaiana (peixe de água salgada). Para comerciante do porto do Mucuripe, proprietária de barraca de praia, em Fortaleza, o melhor é Serigado: “Porque é um peixe que os clientes gostam, por ter uma carne macia e suculenta. Faz-se necessário ser fresquinho, ser peixe novo e ter bom tempero, o temperinho da terra”. Para ela peixada é o prato predileto de cearenses e de turistas, por feito de forma simples, sem molhos, em trinta minutos.

A gastronomia cearense seduz pela variedade de cores, sabores de frutos e temperos. Segundo Rocha (2003), na peixada, o peixe é preparado com leite de coco, batata, repolho, pimenta, cheiro verde, pimentão e alho. O Quadro 3 apresenta a composição nutricional da peixada cearense.

| PEIXADA CEARENSE | | | | | |
|-------------------------|------------|------------------------------|-----------|-----------|----------|
| Ingredientes | Quantidade | Medida caseira | Glicídios | Proteínas | Lipídios |
| Peixe em posta | 100g | 1 unidade pq | 0 | 16,0 | 2,1 |
| Suco de limão | a gosto | | | | |
| Cebola picada | 16g | 1 colher de sopa cheia | 0,9 | 0,26 | 0,05 |
| Pimentão verde | 8g | 1 rodela pq | 0,46 | 0,1 | 0,02 |
| Tomate maduro | 24g | 2 fatias médias | 0,82 | 0,24 | 0,07 |
| Coentro | 2g | 1 1/2 colheres de sopa cheia | 0,53 | 0,23 | 0,31 |
| Pimenta de cheiro | a gosto | | | | |
| Glutamato monossódico | a gosto | | | | |
| Leite de coco puro | 25ml | 2 colheres de sopa | 1,3 | 0,8 | 6,22 |

| | | | | | |
|-----------------------------|---------|-------------------------|--------------|-------|-------|
| Ovo | 8,17g | 1/6 unidades | 0 | 1,0 | 0,92 |
| Batata inglesa | 43g | 1 unidade pq | 7,57 | 0,77 | 0,04 |
| Cenoura | 18g | 2 colheres de chá cheia | 1,93 | 0,22 | 0,05 |
| Repolho | 32g | 1 folha grande | 1,38 | 0,45 | 0,06 |
| Azeite de oliva | a gosto | | | | |
| Sal | a gosto | | | | |
| Valor total (g) | | | 14,89 | 20,07 | 9,84 |
| Valor total (Kcal) | | | 59,56 | 80,28 | 88,56 |
| Valor calórico total (Kcal) | | | 228,4 | | |

Quadro 3: Composição nutricional da peixada cearense.

Fonte: Campos et al. (2008).

O Ceará destaca-se também na venda de lagosta, caranguejo, ostra e camarão, pratos, na maioria, de restaurantes. A Figura 20 apresenta camarões de tamanho médio.



Figura 20: Camarão.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Camarão do mar e de água doce apresenta elevado valor comercial. Camarão ao alho e óleo ou ensopado com leite de coco é bastante apreciado.

Caranguejo, muito apreciado na cozinha, é por inteiro cozido, com sabor arquetípico cearense. A Figura 21 apresenta caranguejada.



Figura 21: Caranguejada.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Caranguejo é bastante consumido no litoral. A espécie guaiamu ou guaiamum é a mais utilizada no preparo de prato. É sangrá-lo perto da cabeça, para, no cozimento, não perder as patas. Após limpeza, o preparo é feito com leite de coco, vinho ou cerveja, e pitadas de ervas aromatizantes. Servido em bandejas, com pauzinho para quebra da carapaça. O caldo é saboroso e nutritivo.

Para fortalezenses, quinta-feira é conhecida como quinta do caranguejo, a tradição começou com Chico do Caranguejo¹⁶, dono de barraca na praia do futuro que, para atender turistas, improvisa banquete de caranguejos, exatamente em quinta-feira. Chico é conhecido rei do caranguejo, vendido pelo preço médio de R\$5,00, cinco vezes mais do que o valor de compra dos catadores, R\$ 1,00 (um real) cada. Em entrevista ao Domingo Espetacular da Rede Record em 2006, Chico admite: “Sou consciente de que o preço é alto, mas devido ao transporte, imposto, nós pagamos 17% mais R\$ 0,08 por unidade na divisa, gera um custo muito alto”.

O tipo consumido em Fortaleza é uçá (*Ucides Cordatus*), de cor variada, do azul e roxo ao amarelo e marrom. Segundo a presidente da Associação de Empresários da Praia do Futuro¹⁷, 90% dos caranguejos consumidos vêm do Delta do Parnaíba, entre Piauí e Maranhão. A poluição de mangues, pesca predatória e

¹⁶ Francisco Lourenço Quirino.

¹⁷ Fátima Queiroz.

aumento do consumo levaram à escassez do crustáceo. Os mesmos problemas afetam a região do Delta, onde também incomoda o pagamento pífio dos coletores.

No mar, a culinária predominante é peixada, prato turístico. À beira-mar, estão as melhores peixadas: o tradicional é siri gato, Beijupirá, cação de escama, peixe com couro do mar, carne de boa qualidade, não é carne mole, é mais saborosa, como também arabaiana, parda, leitão, não tão saborosos. A Figura 22 apresenta peixada de bijupirá.



Figura 22: Peixada de bijupirá.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Na peixada, utiliza-se peixe em postas, leite de coco, corante, sal, leite de gado, knorr de peixe, ovos, cebola, pimentão, cenoura, repolho, tomate, batata inglesa, servido com pirão de mandioca e arroz branco.

Cheff de cozinha de Cascavel - Ceará, fala sobre culinária marítima:

No Ceará a melhor peixada é na Beira Mar, Paracuru, Lagoinha, tem Caponga do Peixe, Camocim. Agora em sabor de peixe como o da Caponga ainda não encontrou. Sou cozinheiro há 34 anos sou cheff de cozinha, fui taifeiro do Exército em 1978, já trabalhava com peixes empanados e isca de peixe da cioba e do dentão. Para fazer uma boa peixada, eu quando menino fazia do curimatã ovada, com minha mãe, que me ensinou com coco de leite babaçu. Na serra ele é pisado e o sumo é retirado com ralos, quando tiver temperado o peixe com sal e pimenta coloca o leite de coco para ferver e fazer o caldo. Acho que pela dificuldade de nossas mães e avós, naquele tempo salgavam e colocavam para secar e quando iam preparar era aquele cheiro forte de peixe seco e salgado para comer de tardezinha com baião de dois de feijão de corda, “torcin” e farinha “caroçuda”. Depois a gente comia rapadura com café torrado e bolacha seca. Quando ia fazer o peixe na água grande era com um pouquinho de banha de porco, pois não havia margarina, hoje na mudança da gastronomia, junto com a tecnologia uso três tipos

de leite, coloco leite de coco, leite de gado e creme de leite “pra” ficar cremoso. Sei que estou tirando o tradicionalismo, hoje a culinária está inovando a cada dia e não se pode ficar para trás. O caldo fica como um *consommé*, engrossado com batata, fica mais saboroso, cozinho a batata inglesa no próprio caldo do peixe retiro ela cozida e trituro no liquidificador transforma em um caldo muito saboroso e nutritivo. Pode ser servida com torradas e pães. A peixada é servida com pirão, arroz branco e verduras.

Lagosta, conhecida como ouro do mar, é consumida após o ano de 1952, à chegada de casal francês, Charles Dell’Eva e Lucia Paulette Dell’Eva, desfazendo a crença dos pescadores de que lagosta é mãe do camarão que, pescada não haveria mais camarões (ESPINOLA, 2007). Espécie de crustáceo mais comum no Ceará pode ser encontrada em áreas rochosas, onde existe abundância de algas.

A lagosta incluí-se na culinária, no início dos anos cinquenta, por influência de estrangeiros que apreciaram o sabor e começaram a comer em abundância, diante da falta de conhecimento dos pescadores que a descartavam com fartura na beira das praias. A Figura 23 ilustra refeição cujo prato principal é a lagosta.



Figura 23: Lagosta.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Lagosta ao alho e óleo é preparada com os ingredientes citados, mais manteiga da terra, azeite de oliva, sal e ervas, com arroz branco, salada, feijão verde, entre outras iguarias do gosto do consumidor.

Segundo Muniz (2005), em pesquisa com pescadores e armadores de pesca, são comuns relatos que consideram o empresário David Morgan responsável pela introdução de técnicas de pesca industrial para exportação. Introduziu, no Ceará, a pesca ilegal da lagosta, não tinha autorização para a pesca, nem respeitava período do defeso. O senhor Morgan tinha autorização para realização de pesquisas, acompanhado por funcionário da Divisão de Pesca do Ceará. No entanto, realizou pescas em larga escala sem licença governamental, utilizando barco potente e rede de arrasto, sendo a lagosta exportada para os Estados Unidos.

Mr. Morgan muda a navegação do Ceará. Embarcações feitas de piúba foram adaptados à pesca da lagosta, fabricados de madeira, com mais conforto, segurança e velocidade. Com espaços de conservação do pescado, os pescadores podiam ficar por mais tempo no mar.

Em virtude de pesca ilegal na época de defeso, o consumo da lagosta entra em declínio, porém, em restaurantes, o crustáceo é muito frequente em cardápios.

Em 1958, navio com destino ao Paraguai naufraga em Fortaleza. Alguns tripulantes resolveram ficar na cidade, entre eles, Paul Mattei, Jaime, Paulo Gaspar e Pape, que se tornaram grandes industriais do pescado. (COUTO FILHO, 2004, p.48).

Importante destacar que o Ceará é o maior produtor do crustáceo no país, sendo Fortaleza reconhecida como lugar da melhor lagosta do Brasil.

A lagosta do litoral escasseia em virtude da pesca predatória, e o Ceará abastece Europa e Estados Unidos. Poucos locais oferecem lagosta na capital cearense (TWARDY, 2009).

Icapuí é local de pesca e consumo de lagosta. O Festival da Lagosta de Icapuí - uniu forças com o propósito de tornar o evento referência no âmbito estadual, visando colocar o município em destaque no cenário do turismo, e ao mesmo tempo, estimular maior volume de negócios turísticos no município. A Figura 24 apresenta escultura da lagosta em Icapuí.



Figura 24: Escultura de lagosta em restaurante em Icapuí.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Escultura é artesanato em madeira para decoração de mesa de restaurante na praia da Redonda, a 15 km do município de Icapuí. A Figura 25 apresenta barcos lagosteiros no município.



Figura 25: Barcos lagosteiros em Icapuí.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Inovações tecnológicas do setor de pesca lagosteira ampliaram os barcos que contam com instrumentos de comunicação arrojados, porões maiores para maior estocagem da pesca, com possibilidade de maior estadia no mar. O município dispõe de restaurantes e barracas de praia capazes de oferecer serviço de qualidade e atender demanda turística crescente de visitantes nacionais e internacionais. Conta também com um festival para divulgar a lagosta da região.

Iguaria em destaque na cozinha é peixe de água doce, cará tilápia, o que se justifica por considerado o Estado o maior produtor do pescado no país, de acordo com o SEBRAE (2009) o Ceará produz cerca de 20 a 24 mil toneladas de peixe por ano. A Figura 26 exhibe cará tilápia frito.



Figura 26: Cará tilápia frito.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Para Santana et al. (2008) cará tilápia é peixe de água doce, exótico, justificando-se o potencial de sua cultura pelas facilidades que ele proporciona à sua própria alimentação com itens básicos da cadeia alimentar, por aceitar grande variedade de alimentos, por responder com a mesma eficiência à ingestão de proteínas de origem vegetal e animal, por apresentar resposta positiva à fertilização (adubação) dos viveiros e, por ser bastante resistente a doenças, superpovoamento e baixos teores de oxigênio dissolvido, desovando, durante todo o ano, nas regiões mais quentes do país. Pela facilidade de sua cultura é constantemente chamado de “galinha dos viveiros”.

Com base em Santana et al. (2008), tilápia entra em diferentes nichos de mercado: tilápia viva, para mercado vivo e pesque-pague; tilápia para frigoríficos; filés para mercados e restaurantes; filés e peixes e viscerados para exportação. Sobre produtos derivados da Tilápia, os autores citam óleo, couro de pele do peixe e resíduos, utilizados na fabricação de farinha de peixe (ração para peixe), assim tem-se aproveitamento total do pescado. Filés de tilápia são de médio valor agregado, segundo Santana et al. (2008, p. 26):

Os produtos mais conhecidos são filés de tilápia, in natura ou congelados, que o consumidor encontra em pontos de venda do CEASA (Central de abastecimento do Ceará) assim como: peixarias, feiras livres e supermercados, ou que consome em restaurantes, mesmo que disfarçado sob o nome de Saint Peter. Este “apelido” sofisticado foi dado à tilápia avermelhada (sobretudo pelos restaurantes de alto padrão, mas também por pontos de venda de bom nível) possivelmente para lhe agregar valor e diminuir a rejeição do brasileiro ao consumo de peixes de água doce. Para que, efetivamente, esse filé tenha um valor agregado bastante superior ao da tilápia como um todo, é fundamental que seu tamanho e seu corte obedeçam aos padrões do mercado, que já têm uma expectativa quanto à aparência do filé, a “cara” que ele deve ter – seja in natura, congelado ou no prato pedido no restaurante.

A esta altura destacar que tilápia foi, por vezes, estigmatizada pelos brasileiros, pelo baixo valor de custo e por ser de água doce, fator que fez com que os restaurantes passassem a utilizar a denominação de Saint Peter, com vistas a reduzir a rejeição do peixe. Vale destacar que festivais de tilápia, no Ceará, bem como ação de restaurantes em prol do peixe, com propagandas em *outdoor*, têm ajudado muito a reduzir o estigma, fazendo com que o consumo aumente.

Nesse contexto, a tilápia deixa posição menos favorável para ganhar a mesa de cearenses, brasileiros e estrangeiros, tornando-se prato de grande destaque na cozinha do litoral cearense. A Figura 27 exhibe peixada de cará tilápia.



Figura 27: Peixada de Tilápia.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Assim, tilápia ocupa lugar de destaque na mesa dos cearenses e restaurantes, além de destaque mundial. O pescado é preparado de diferentes formas, dando origem aos mais diversos pratos fritos, na brasa, ao molho, pela criatividade de cada cheff na composição de prato diferente. Ressalte-se restaurante Tilápia, em Fortaleza, que utiliza o pescado como principal especialidade.

3.2. Culinária associada ao espaço sertanejo

Na região sertaneja, há carne de charque (ou carne de sol), feijão verde, fogão a lenha, pilão de madeira, crenças, devoções aos santos e festas para comemoração de boa safra. A Figura 28 apresenta feijão verde recém colhido.



Figura 28: Feijão verde.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Comidas típicas da região: carne de sol assada com jerimum, paçoca, mistura de farinha de mandioca com carne de sol, com banana para acompanhamento da panelada, cozido de vísceras de boi, buchada de carneiro de vísceras de carneiro, carneiro guisado, com verdura ou ao forno, curimatã e ovas, em açudes de fazendas, queijo coalho, entre outros (ROCHA, 2003).

Bode em Irauçuba, galinha caipira em Quixeramobim, produtos com banana em Baturité, carne de sol com baião de dois em Aracati. Manga e rapadura em Cascavel, peixe assado com farofa em Beberibe, coalhada em Jaguaribe; queijo em Jaguaribara; doce de buriti da serra do Tianguá; camarão em Aquiraz; tapioca em Messejana, em Fortaleza, entre outros pratos maravilhosos.

Carne de sol caracteriza a presença do colonizador português que, para seu melhor aproveitamento, visto que, nesse período, não havia congelamento, utiliza-se a técnica de salgar para conservação, por longo período, dos alimentos, usada também no preparo de paçoca, prato á base de carne seca torrada e pisada no pilão, com farinha e cebola.

Na culinária sertaneja, destaca-se mandioca. Os colonizadores trouxeram galinha de capoeira, ensinaram a fazer chiqueiros de criação.

É o costume, no interior do estado, utilizar peixes de água doce, principalmente cará tilápia e tucunaré, ave, galinha caipira, carneiro, ovino e caprino, bode e carneiro, diversidade em Inhamuns e Sertão Central, também milho concentrado em Limoeiro do Norte, milho mais saboroso do estado do Ceará, também em Russas. A Figura 29 apresenta a gastronomia do sertão. Pratos à base de carneiro, no Fest Berro, festival gastronômico no município de Tauá/CE em novembro de 2013.



Figura 29: Representação gastronômica do sertão cearense.
Fonte: MARQUES, T. M. P, 2014.

Prato apreciado é baião de dois, iguaria feita com dois tipos de feijões tradicionais: feijão de corda e feijão verde. Ingredientes de preparo de baião de dois: queijo coalho e manteiga da terra, que dão sabor especial ao prato. A Figura 30 ilustra panela de baião-de-dois.



Figura 30: Baião de dois.
Fonte: MARQUES, T. M. P, 2014.

Baião de dois é a mistura de feijão com arroz, com temperos: nata, queijo coalho, verdura, servido com carne de sol, peixe ou carne frita, churrasco, frango, de acordo com o gosto do cliente.

Entre as potencialidades gastronômicas do Ceará, tem-se opção de pratos tipicamente regional do sertão. Carneiro é representante importante da gastronomia sertaneja. Pratos e combinações variadas, aliados à criatividade do *chefe*, dão à culinária sertaneja características peculiares e atraem interessados em provar pratos típicos.

À base da carne de carneiro, as iguarias são apresentadas como: espetinho tropical de carneiro, costela de carneiro no bafo, carneiro completo, carneiro na moranga ao creme do queijo, carneiro tropical, tapioca com recheio da carne de carneiro, contrafilé de carneiro ao molho de maracujá, carneiro no bafo regado ao vinho e panquecas à base de carneiro com molho de abóbora. A Figura 31 apresenta espetinho tropical de carneiro.



Figura 31: Espetinho tropical.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

O churrasquinho de carneiro é feito com pedaços pequenos de carne, geralmente em rodela, temperados com sal fino, ervas e pincelados com margarina derretida na brasa. Espetos de pau, com farofa, baião-de-dois, e outros acompanhamentos. Custo baixo. A Figura 32 mostra outro prato à base de carneiro: costela de carneiro no bafo.



Figura 32: Costela de carneiro no bafo.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Costela de carneiro no bafo requer maior tempo de preparo. A costela é posta em bacia marinando, com temperos secos e vinho tinto por doze horas. Depois enrolada em papel celofane e alumínio, amarram-se as pontas com cuidado para não segurar o sumo. A carne cozinha e assa por igual no forno ou em brasas. Cozida desembrulhar-se a carne e pô-la no forno por mais duas horas pincelando-se com margarina até dourar. À soltura dos ossos, pronta para consumo, servida com arroz branco e batatas à dorê. A Figura 33 apresenta carneiro completo.



Figura 33: Carneiro completo.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Pratos expostos na Figura 33 foram preparados para degustação dos responsáveis pelo Fest Berro. A Figura 34 apresenta Carneiro na moranga ao creme de queijo.



Figura 34: Carneiro na moranga ao creme de queijo.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Preparo de carneiro na moranga requer técnica e delicadeza. Cozinha-se a moranga, e corta-se carne de sol de carneiro em cubinhos e tempera-se. Frita-se até a maciez. Faz-se molho branco ao queijo e mistura-se com carne, dentro da moranga. O prato foi premiado no concurso Fest Berro em 2013, em Tauá/CE. A Figura 35 ilustra um carneiro tropical.



Figura 35: Carneiro Tropical.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Prato concorrente ao Fest Berro ganha prêmio, em apresentação com estilo tropical, prato do restaurante Colher de Paul em Tauá, receita rica em beleza e sabor, muito apreciado por turistas e visitantes. Na Figura 36 a panqueca de carneiro.



Figura 36: Panqueca de carneiro.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Prato com mistura de ingredientes, creme de abóbora e recheado com carne de carneiro.

No município de Tauá, ocorre “Carneirode¹⁸” (carneiro e bode), primeiro concurso da melhor receita feita com base em carne de carneiro. Trata-se de evento gastronômico dentro do Festberro, um dos principais eventos do setor agropecuário, com exposição de rebanhos de ovinos e caprinos da região dos Inhamuns. Caracteriza como reforço da manutenção e inovação do elemento cultural, configurando-se como atrativo turístico da região. A Figura 37 mostra a receita vencedora do Festival.

¹⁸ Concurso de melhor receita com base na carne de carneiro e bode no evento Festberro no município de Tauá, no sertão dos Inhamuns cearense, distante a 400 km da capital cearense Fortaleza.



Figura 37: Carneiro atolado no maracujá.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Carneiro atolado em maracujá, conhecido também como peroba em algumas regiões do Ceará. O prato é campeão do festival de Tauá, em 2013, assim preparado:

- Contrafilé de carneiro fatiado com ervas (louro orégano);
- Preparo de carne com temperos secos, acrescentando gordura e ingredientes locais com semente de coentro, cebolinhas e tomate, levado ao fogo, com vodka ou vinho branco seco, em seguida, polpa de maracujá, com pouco de requeijão, monta o molho colocado em cima do prato. A apresentação é importante, servido com arroz branco;

Receitas feitas à base de carne de carneiro:

- Pernil de Carneiro no Bafo: papel alumínio e papel celofane (papel transparente resistente ao fogo), duas camadas de papel alumínio, e duas de papel celofane, carneiro já marinado em vodka, uísque, cerveja, vinho branco ou vinho tinto, orégano, Knorr de carne, cebola picadinha, pouquinho de pimenta do reino e armazenado em câmara fria. A seguir, a manteiga da terra, amarra o papel celofane, veda-se com papel alumínio, forno ou churrasqueira durante quatro horas, pronto para tirar o papel ou desembulhar

ossos soltos todos, carne fica suculenta, sem amaciante, não lhe tira a origem: totalmente regional.

- Rocambole de Pernil de Carneiro: abre-se o pernil, prepara-se manta, bacon, queijo coalho, enrola todinho, como se tivesse fazendo um bolo rocambole amarra em quatro cantos, prepara-se no molho, cortados os cordões, ele fica um rocambole.
- Carneiro ao molho com cuscuz: carneiro cortado em pedaço, cozinhar com pimentão, tradicional pimenta do reino, alho, colorau, Knorr de carne, sem sal, ao vinho branco, pão de milho, juntar o caldo do carneiro com pão de milho, tomate e coentro, acompanha feijão verde com nata do leite gordo, é o prato melhor, é muito gostoso e muito procurado.

Em entrevista, *chefe* de Cascavel disserta sobre a culinária sertaneja, falando de carneiro:

Uma boa carne de carneiro deve ser escarlate escuro e com pouca gordura. Empregam-se todas as partes do carneiro, devendo-se trincar observando que os quartos se cortam através de fibras em talhadas e a pá se corta por talhadas horizontais. A carne do carneiro deve ser usada 48 horas depois de morto para que não fique dura e de difícil digestão. O quarto é a parte que tem melhor carne, enquanto a carne da pá tem fibras mais compridas e saborosas. Pés precisam ser bem cozidos para facilitar a digestão e a língua do carneiro bem temperado para que tenha gosto. Comenta o chefe que os miolos do carneiro são utilizados da mesma forma que o miolo de vitela, enquanto que os rins por ser de difícil digestão são pouco utilizados. No sertão a criação de carneiros tem mais concentração nos Inhamuns. Existe uma erva que ele come (não lembro o nome) o animal come essa rama tornando a carne mais saborosa, mas rama só existe nos sertões do Inhamuns. Por causa dessa rama intensifica-se o melhor sabor do carneiro em Tauá, Crateús, Tejuçuoca, Jucá toda aquela região. É muito forte a pedida desse e prato na mesa dos munícipes e nos restaurantes. Os locais citados têm um clima e vegetação que contribuiu para a predominância dessa carne. Se pedirem para comer carne de gado no território eles estranham, comentam que estão comendo uma alimentação diferente.

O *chefe* indica a idade mais indicada e como se dá o abate e preparo do carneiro.

Tauá é considerado o melhor carneiro do Ceará, o carneiro desse local é saboroso, carneiro tem idade pra ser considerado um alimento diferenciado no preparo dos pratos tanto cozido como assado. O de idade de 06 meses é muito saboroso e ótimo para assar e cozinhar e sabor inigualável. O de 08 meses é de outras texturas e sabor, de 10 meses já se torna melhor para outros tipos de pratos. Três idades diferentes você consegue diferenciar o sabor e maciez da carne. Um carneiro bom de assar tem que ser jovem, passou de 01 ano só serve pra cozinhar. Criamos com eles molhos, desenvolvendo carneiro no maracujá, na manga, o escondidinho de carneiro, a paçoca, o rocambole, o bife rolê, o contra filé tudo do carneiro tudo diferenciados e apreciados pelos turistas.

A Figura 38 exibe carneiro, um dos principais representantes da culinária sertaneja cearense, abatido e escalado (esquartejado).



Figura 38: Carneiro escalado.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Exigência de clientes e falta de qualificação profissional do chef, fazem com que a prefeitura, em parceria com o SEBRAE, agência regional de Tauá, contratasse consultoria especializada na gastronomia local. Em entrevista, a consultora revela a mudança de pratos regionais após consultoria e cursos de capacitação:

Notou-se que estavam com a alimentação muito mal produzida, teve-se que colocar cor, sabor, aroma nos pratos e melhorar a apresentação. Perguntamos na consultoria o que realmente gostariam que fizessem para melhorar e inovar, todos foram absolutos em reconhecer que faltava capacitação, conhecimento da técnica, e uma mídia pesada para fazer aparecer o famoso carneiro. Ou seja, uma roupagem nova para o produto. Dessa forma começamos a levar as renovações tecnológicas dando conotação ao carneiro uma autenticidade cultural não perdendo a identidade do alimento nem do local. Foi um trabalho muito bom, muito bonito, inovar a gastronomia a ponto de nascer o evento dentro do Fest berro.

A qualificação e capacitação profissional representa inovação nos pratos típicos. É também oportunidade de crescimento d empresários da região que dispõem de mão de obra qualificada podendo contratar pessoas do próprio município gerando renda para a comunidade.

3.3. Culinária associada ao espaço serrano

Na culinária serrana, destacam-se os produtos oriundos da cana-de-açúcar, feijões diversos, feijão mulatinho e fava, regada de café de serra. Os frutos são banana de diversos tipos, mamão, jaca, abacate, fruta do conde, tangerina. Aves exóticas, jacu pema, carão, galinha d'angola, como capote, galinha de capoeira, a mesma galinha caipira, feita ao molho com pirão ou no próprio sangue avinagrado, conhecida galinha cabidela. A culinária depende muito da localização geográfica, pois muda a vegetação com a altitude, quanto mais frio, produtos do frio. Algumas frutas oferecem possibilidade de fabrico de bebidas, cachaça, vinhos, licores, caldos de cana, mel de abelha, mel de engenho. As serras oferecem frutos propícios a doces, compotas geleias e doces em massa e em barra. A cozinha é rica em legumes, maxixe, quiabo, com predominância de mandioca e batata doce.

Twardy (2009) se refere à cozinha cearense como cozinha dos amigos, pelo ritual feito com paixão, acordar cedo para preparo da comida, com um toque de pimenta para surpreender o paladar e passar o frio. É liberdade e prazer. Mesa posta em toalha de renda, indo a fundo à essência regional. O Ceará é um caleidoscópio e uma babel gastronômica, adornado pelo sertão semiárido, serras e chapadas, e costa atlântica banhada pelo oceano Atlântico.

A sociedade manifesta-se pelo código da comida, com desdobramentos situa-se o feminino, no sentido talvez mais tradicional, associado a comidas e cozinheiras. Viagens de negócios ou lazer ganham proporção nunca antes registrada possibilitando alternativas e interfaces singulares, no que tange ao processo de hospitalidade. A era do lazer é induzida pelo papel dos meios de transporte, expansão da gastronomia e dos meios de hospedagem.

Explorar a cozinha cearense, em diversidade, saberes, e sabores, com originalidade, é contribuir para o turismo de qualidade que instiga visitantes e os leva a conhecer cultura, manifestações, pela extensão do território.

É assim que cheff de cozinha, conhecedor das serras, se refere à culinária, com o seguinte depoimento:

Foram espalhados vários engenhos no Ceará na época colonial. A diversidade do gosto dos doces, das canas é diferente, as serras mais expressivas são a Serra Grande e a do Cariri. A Serra Grande inicia-se em Tianguá, passa em Guaraciaba do Norte, onde se desenvolveu gastronomia chegando a Ibiapina e Guaraciaba do norte. Palestras com pessoas que trabalhavam com rapadura e derivados da cana-de-açúcar, fabricantes, alunos de cursos de capacitação gastronômica, possibilitou o aprendizado de novas técnicas para a produção, a melhoria da qualidade do produto, possibilitando melhor inserção no mercado. Foi relevante difundir as técnicas de acordo com as normas estabelecidas para uma produção de um alimento seguro e saudável. A maior preocupação foi não deixar esquecer-se as origens culturais dos engenhos. Na mesma época aconteceu a luta do retorno da patente da rapadura para local de origem no Ceará.

A Figura 39 identifica engenhos na região serrana de Guaraciaba do Norte.



Figura 39: Engenho em Guaraciaba do Norte.
Fonte: MARQUES, T.M.M, 2014.

A rapadura é produto fundamental na cultura alimentícia do Ceará. Produto sólido, de sabor doce, tido pela concentração do quente caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), sendo o ponto final conseguido por desidratação do caldo. A rapadura tem sabor e odor agradável com elevado valor nutricional, rica em vitaminas e sais minerais, produto natural e orgânico. Existem vários tipos de canas:

cana da região litorânea não é igual à da serra, doce diferente, arisca, cana de areia, caiana, Pia Jota, em todas possuem doce diferente.

A fabricação de rapadura não demanda alta tecnologia. Nos engenhos, usam-se técnicas antigas com equipamentos rústicos. O processo é quase artesanal. Tem-se fornalha artesanal, tanque de alvenaria, bomba para garapa, tachos ou caldeiras de cobre ou ferro batido, dependendo da região, gamela grande para bater o doce, formas de buraco de madeira, mesas de madeira, espátulas de madeiras, passador, cuia ou bacia furada e peneiras. Colhida a cana era transportada em lombo¹⁹ de animais. Fabrica-se mel, puxa-puxa²⁰, alfenim, batida²¹, rapadura tradicional e açúcar mascavo. O bagaço serve de adubo e ração para animais. Nada se perde, tudo se transforma na cana-de-açúcar.

Sobre capacitação e qualificação de chefs, consultores do SEBRAE em entrevista afirmam que:

Ministrando dois cursos em Guaraciaba e Ibiapina, foi reaberto um engenho que estava desativado, foi implantado novas técnicas de fabricação e implantação de boas práticas de higiene pela instituição do Centec em 2004. O trabalho teve tanto sucesso que teve dois programas do Nordeste rural com os instrutores. O trabalho na Serra Grande em três municípios qualificou profissionais. O local de cana e da maior rapadura do mundo é Pindorama, que é litoral leste, o forte da alimentação da serra é o tijolo de mamão, só que não fazem o evento gastronômico como no litoral leste. Comentaram que estão querendo também montar o evento como de Pindoretama, que partiu na frente com os derivados. Todos os anos faz-se o festival da cana-de-açúcar, os produtores do município de Pindorama fabricam a maior rapadura já conhecida e muitos turistas vêm conhecer o produto em exposição no engenho Cana Verde. Os engenhos da serra são diferentes em formato de fabricação e como eles trabalham a rapadura, o doce da rapadura é de sabor diferente, pois a cana na serra a terra é roxa e no litoral é a cana é plantada em terra arenosa. Foi colocado sabores de frutas e ervas nas rapaduras em quase todos os engenhos do Ceará. Foram responsáveis por um projeto criado pelo Nutec (Núcleo de Tecnologia Industrial do Ceará) em 1996 por duas instrutoras: Tereza Pacheco e Tereza Freitas, que ficaram conhecidas nas instituições de qualificação como “Terezas” da rapadura, ambas escreveram a cartilha tecnológica ensinando o passo a passo da fabricação da rapadura e seus derivados. Conseguiram com esse projeto fazer o alimento com mais segurança para o uso e expandiram a viabilidade econômica. Para os produtores não tirou a cultura do local das fabriquetas ou engenhos.

Cursos são importantes na qualificação de cheff e dá confiança na preparação de pratos. Novas técnicas e ingredientes, antes, desprezados variam cardápios pela atração de clientes e fidelização.

¹⁹ Região lombar; dorso.

²⁰ Massa elástica de açúcar amarelado; doce feito com essa massa.

²¹ Massa de açúcar branca e dura.

Alimento típico da culinária serrana, em Viçosa, é peta, tradicional peta, feita com óleo de babaçu: os habitantes trabalham com óleo de babaçu. Bebida forte é cachaça e licor, há diversidade de licores, de tudo: de frutas e de essências. Na casa de cultura, fazem-se dois tipos de alimentação profissional: Peta e Licor. Na Serra, estão os engenhos, muito antigos. Na Serra de Guaraciaba do Norte, há uma técnica milenar de misturar mel com frutas tropicais, daí a rapadura chamada tijolo de mamão. São fortes alimentos: tijolo de mamão feito de talo de mamão, e o colchão de noiva, com coco babaçu, e melzinho branco de açúcar. O Martinho da vila, tijolino de coco queimado. Há lugares com alimentos silvestres, um único lugar da serra em que se encontra paca, são alimentos coloniais, até a época moderna.

3.4. Tapioca e tapioqueiras de Fortaleza

Mandioca e derivados são contribuição dos nativos à alimentação. Farinha e biju, os portugueses chamavam-nos de farinha-de-mandioca ou farinha de guerra, muito sadia. Molhada com caldo de carne ou caldo de peixe, parecida com cuscuz. Os portugueses vendiam e exportavam para colônias africanas, ampliavam-se as roçadeiras de mandiocas na casa de farinha, extraindo-lhe goma e carimã. Na língua indígena, farinha é conhecida como Ui-pau- Ui-puba e farinha-d'água, Ui-atã, dura e resistente.

É tecnologia indígena: mandioca crua é raspada e espremida com a mão ou cilindro chamado tipiti, tipo de prensa de palha, belamente tecida, segundo Cascudo (2004), farinha seca, farofa, pirão, mingau, papa, quibebe e remates, sopas ela é término de refeição.

A colheita ocorre entre os meses de julho e agosto. Até novembro, é o tempo de farinhada ou desmancha, quando os mestres conduzem os trabalhos. As “Cunhãs” ralam a mandioca. O Caldo passa em peneira e a massa é posta em alguidar ou vasilha para secar por 24 h, após o que se tem a goma.

Os tupis-guaranis, da faixa litorânea, do extremo sul até o norte, usavam comestível de mandioca produzida pela agricultura de subsistência, base de alimentação do período pré-cambriano no Brasil. Cearense consome tapioca de

farinha de mandioca, desde o século XVI, com a invenção das casas de farinha pelos portugueses. Com a chegada dos europeus, tapioca era parte do cardápio dos índios. Tapioca é contemporaneamente com recheios variados. Com a farinha é pão, escreveu, em 1640, o viajante Johou Venhot, em relato memorável da viagem marítima e terrestre ao Brasil.

Em Fortaleza, o gosto da tapioca fez surgir as famosas tapioqueiras, de vida doméstica e rotineira. As famílias têm satisfação do que fazem, pela autonomia de venda, beneficiadas por estarem perto de familiares, e preservarem os costumes.

A tapioca transformou histórias e vidas. Produto econômico, tradicional, de gerações passadas, alimento indígena, sustentou famílias tribais, continua a alimentar gerações presentes e colabora na subsistência de muitas famílias. A pesquisa reconstrói a história da tapioca, etimológica e culturalmente, e analisa o produto de sustentabilidade socioeconômica de comunidades.

Vendida de “qualquer jeito”, feita com muita simplicidade, sua cultura estava presente, com a felicidade estampada nas pessoas. Atualmente, com a modernidade, a tapioca resiste, tendo que se adequar. Muitas vezes o que menos se come é tapioca, por está recheada de carne, queijo, doce, presunto.

“Tapioca” é derivação de tipi’óka “coágulo”, nome dado ao amido em tupi, e refere-se ao produto obtido da fécula e ao prato em si. Alimento fundamental, no Nordeste, e na culinária, apreciado pelas classes sociais, com baixo custo. Trata-se de derivado de mandioca, espécie de maniva, que, processada de forma artesanal, transforma-se em farinha seca: “uiatã”, alimento de tempos de antepassados, índios, primeiros povos a plantar, cultivar a mandioca, artesanalmente, dando origem a farinha, biju, goma, e a famosa tapioca. Cultivada pelo povo tupi-guarani, na faixa litorânea, do Sul até o Nordeste, mantém-se como mercadoria de grande consumo, com valor de produção importante para a economia de subsistência dos que vivem da agricultura familiar.

A tapioca era produzida artesanalmente em casas de fazendas e, até hoje, não necessita de grande tecnologia, conserva-se a técnica passada. Assada em fogão a lenha ou fornos de pedra, passaram décadas para os fornos convencionais e elétricos. Os portugueses chamavam-na de pão da terra. Os índios, de pão de casa. Aos poucos, o produto conquistou o paladar dos fazedores de cultura popular, desse modo, produzida na rua, com feitiço e vendas transformados

em cenários culturais, proporcionando sustento de famílias de baixa renda. É comum encontrar variedades de Beiju de Lenço, Beiju de Massa, em fornos de casas de farinha das comunidades rurais, em determinada época do ano. A Figura 40 apresenta beijus embalados para consumo.



Figura 40: Beiju.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Preparo em vasilha de tamanho médio, com um pouco de água sobre a goma e sal, mexida a mistura com a ponta dos dedos. Lentamente, adiciona-se mais água, esfarelando a mistura com as mãos, até que fique sem aderência. A mistura passa por refinamento em peneira.

Em frigideira antiaderente, aquecida em fogo brando, espalha-se porção e, com as costas de colher, cobre-se o fundo da frigideira, de modo uniforme, e recheia-se (tradicionalmente com coco ralado e raspas de queijo, possibilitando uma infinidade de novos recheios), durante dois a quatro minutos ou até que fique com bordas soltas. Em seguida, dobra-se a tapioca, com um pouco de manteiga, em ambos os lados, e assando por mais um minuto.

Mandioca, de qual se produz goma, foi notícia nos escritos de Pero Vaz de Caminha, em carta a El-Rei D. Manuel. Dizia Caminha: “Dos indígenas

recebemos, principalmente do índio tupi, dois elementos nativos que passaram a integrar a dieta brasileira ‘a mandioca e o palmito’”.

Um dos principais produtos cultivados em regiões serranas é mandioca, por ser raiz nativa para alimentação dos povos indígenas. Figuras 41 e 42 apresentam casa de farinha de Aquiraz e prensas de mandioca.



Figura 41: História da Casa de farinha em Aquiraz.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.



Figura 42: Prensas para espremer a mandioca.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.

Farinha-de-pau, de manic ou manibot, mandioca, produzia-se ralando-se a raiz que cresce dentro da terra, em três ou quatro meses, tornando-se igual à coxa de homem e longa, mais ou menos de um pé e meio. Secavam-na ao fogo ou ralavam-na, ainda fresca, em prancha de madeira cravejada de pedrinhas pontudas, tendo-se farinha alva, empapada, em recipiente comprido, de palha trançada- tipiti-, para escorrer e secar. Escorre veneno mortal, pelo ácido cianídrico, que o sol faz desaparecer, em dois ou três dias, com a manípueira livre de perigo. O resultado é o tucupi, ingrediente essencial de um dos mais típicos pratos da cozinha brasileira, pato ao tucupi - embora não houvesse patos na época da colonização.

Alimento saboroso, facilmente digerível, principalmente quando fresco, farinha não serve para pão, mas perfeita para farofa, beiju, pirão, sopa e mingau. As mulheres fazem grandes bolas com a massa de “aypi” (mandioca mansa, sem veneno), espremidas com as mãos. Caldo cor de leite é colhido em vasilhas de barro e exposto ao sol. O calor condensava e coagulava a beberagem, como coalhada que cozinha é um bom alimento.

A tapioca é feita com goma de mandioca amarga, mas existem variedades: mandioca doce, conhecida macaxeira ou aipim; amarga para goma de tapioca e farinha. Ambas têm lugar importante na alimentação de cearenses, e Norte

e Nordeste. A fabricação de goma e farinha de mandioca, hoje, é artesanal, semelhante à do período colonial: casas de farinha espalhadas pelo Norte, Nordeste e em partes do Sudeste.

É iguaria tipicamente brasileira, de origem indígena, feita com amido ou fécula extraída da mandioca, conhecida como polvilho, goma ou beiju, que, em chapa aquecida, coagula, parecendo panqueca ou crepe. Antes, feita de forma simples e consumida apenas com margarina ou queijo, hoje servida com variados recheios: coco ralado, banana, chocolate, carne de sol, carne de carneiro, frango, camarão, linguiça, até caviar. A Figura 43 ilustra tipos diferenciados de tapioca.



Figura 43: Tapioca tradicional.
Fonte: MARQUES, T. M. P, 2010.

Tapioca fina faz-se com goma fina, em chapa de ferro ou de barro, em frigideira nos lares. A goma é molhada com água e sal, espalhada na chapa ou frigideira em forma de círculo para assar. O cliente escolhe recheios de frango, camarão, carne de sol, de carneiro, queijo e presunto, carne moída, chocolate, leite condensado, nata. A mais pedida é tapioca com manteiga ou leite de coco. Tapioca grossa requer mais tempo para assar, em temperaturas altas. A Figura 44 apresenta tapioca recheada com carne de sol em preparo.



Figura 44: Tapioca com carne de sol.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.

A tapioca faz sucesso na culinária brasileira, tornando restaurantes famosos. Chefes criam versões inovadoras da tapioca, para agradar clientela mais seleta, com habilidades para dar cara nova à versão tradicional.

Eu tenho uma lanchonete, aqui não sinto falta de nada, tem espaço, o cliente fica a vontade. As quintas na caranguejada, vendo buchada, panelada, mão-de-vaca, caranguejo, caldo, canja, vatapá, paçoca, forneço quentinha para duas empresas, cerveja em latinha... semana boa apuro seiscentos reais, semana ruim, apuro quatrocentos, trezentos reais por semana, tenho fregueses antigos que as vezes vem aqui, não vendo mais cachaça, o povo aqui procura wisk., lá nas antigas procurava cachaça. Só posso vender cerveja de latinha. Dia de quinta só vem gente rica. “Das antigas permanecem as amizades, aqui eu canso, mas já conquistei muita coisa” (Tapioqueira 4).

De acordo com tapioqueiro a história das tapioqueiras e Fortaleza se provém de seis famílias, de casais descendentes dos índios Potiguaras, com seus costumes e com sua famosa tapioca. Na Figura 45 local de trabalho de tapioqueiros em Fortaleza.



Figura 45: Tapioqueiras na rua Barão de Aquiraz.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.

O estreito convívio entre si gera a comunidade das tapioqueiras, pequeno espaço de rua, na beira de estrada, povo cheio de versos e animação, com muitas historia para contar, de valor cultural e herança inestimável à beira de caminhão, esquecido pelas autoridades e sem nem relevância. Conta-se apenas com pessoas que, sentindo o aroma das tapiocas, sentam em bancos ou cadeiras rústicas, embaixo de mangueiras, para saborear tapioca feita de forma tão rudimentar. Na Figura 46 rua Barão de Aquiraz, ponto de venda de tapiocas em Fortaleza.



Figura 46: Comunidade esquecida pelo tempo na rua Barão de Aquiraz
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.

A cada dia, a venda de tapioca à beira da estrada, dava para sobreviver e criar filhos, e o mais interessante é que, em quintais misturados, sem muros e nem cercas as tapioqueiras produziam tapiocas para venda e, ao mesmo tempo, como as casas ficavam nos quintais, realizavam tarefas domésticas e cuidavam dos filhos. Na Figura 47 herança de produção da tapioca.



Figura 47: Tapioqueira de padrão antigo do Barão de Aquiraz.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.

Nas Figuras 48 e 49 clientes saboreando tapioca, e tapioca como gastronomia turística.



Figura 48: Tapioca é atrativo turístico.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2010.



Figura 49: A tapioca em Messejana como atrativo turístico.
Fonte: MARQUES, T.M. P, 2010.

Não apenas turistas se servem de estrutura de restaurantes de cidade, ao contrário, com exceções, usuários mais frequentes são residentes.

As formas de alimentação de um povo, ou seja, sua gastronomia, ligam-se fortemente à história, ambiente físico e tradições culturais. Disso resulta, em muitos casos, a criação de produto único, fator diferencial de atração turística, cuja evolução se influencia pelo clima, história e cultura, elementos que estabelecem combinações possíveis de matéria-prima.

Viajantes, turistas, moradores testemunham que Messejana não permaneceu cristalizada no cenário cultural, os anos trouxeram novas paisagens alterando definitivamente Messejana de sítio e de distantes comunidades, modificando a geografia pelas inovações tecnológicas e de comunicações.

Messejana conserva características de passado longínquo mantendo tradições culturais, principalmente gastronômicas como a tapioca. Com o crescimento desordenado da população, ganha aspectos que a transformam em localidade privilegiada de visita de turistas nacionais e estrangeiros, atraídos pela gastronomia. A culinária cearense tem preferência entre visitantes atraídos pela famosa tapioca, alimento indígena, passado de geração em geração.

É iguaria que preserva, até hoje, o jeito bizarro de preparo, apesar de alterações de paladar não deixar de agradar os mais exigentes degustadores de culinária típica, não deixando de fazer também gastronomia contemporânea, com fusões entre tradição e produto ou técnica inovadores. Na Figura 50 tapioca com carne de carneiro.



Figura 50: Tapioca de carneiro.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

O prato (Figura 50) participou de concurso no município de Tauá. Há criatividade em sua confecção. Agrada aos olhos e é saboroso.

A tapioca do Ceará precisa ser melhor trabalhada, como a rapadura, para se tornar atrativo turístico, já que se constitui em cozinha étnica, desde as raízes e origem do povo. Isso começou a ser feito, mas ações de promoção da tapioca como atrativo turístico são insuficientes. Necessita-se de divulgação para que a tapioca ocupe lugar de destaque na gastronomia cearense.

3.5. Eventos gastronômicos cearenses

O Ceará é destino que se consolida no mercado turístico nacional. Elementos naturais, eventos, gastronomia dão ao povo identificação de tradicional e moderno quanto à hospitalidade. (MARTINS; CORIOLANO, 2009).

Os eventos atraem parte significativa de fluxos turísticos. Um dos objetivos é valorizar a diversidade de ingredientes, temperos e aromas, cores e sabores da culinária brasileira, de forma a agregar valor a cada destino turístico e, com isso, explorar melhor o potencial turístico da culinária brasileira que integra um dos principais setores da economia e fatura o equivalente a 2,4% do PIB nacional, respondendo por 8% de emprego direto no Brasil.

O conceito de evento é recente, porém, presente na sociedade moderna. Meirelles (1999) afirma que:

Evento é um instrumento institucional e promocional, utilizado na comunicação dirigida, com a finalidade de criar conceito e estabelecer a imagem de organizações, produtos, serviços, ideias e pessoas, por meio de um acontecimento previamente planejado, a ocorrer em um único espaço de tempo com a aproximação entre os participantes, quer seja física, quer seja por meio de recursos de tecnologia (p.21).

Nesse contexto, acredita-se que eventos constituem parte significativa na composição do produto turístico, atendendo, intrinsecamente, às exigências de mercado em matéria de entretenimento, lazer, conhecimento, descanso e motivações. Podem representar, quando adequadamente identificados com o espaço de realização, valorização de conteúdos, tornando-os parte destacada de atração. Constituem-se também de iniciativas fundamentadas apenas em cenário de atendimento às exigências do mercado consumidor.

Ganham cada vez mais destaque no mercado, com recursos e importância estratégica. Em consequência, o nível de exigência de criatividade e qualidade de execução fica cada vez maior, pedindo de organizadores profissionalismo mais elevado. Para Kotler (2000, p.581), os eventos são “acontecimentos planejados para transmitir mensagens específicas para públicos-alvo”. Têm feito parte de negócios modernos e, por isso, o segmento há exigido, cada vez mais, especialização sistemática, técnica e operativa dos que planejam e executam.

O Ceará promove inúmeros eventos gastronômicos, entre os quais, se destaca o Festival de Vinho de Guaramiranga. A serra de Guaramiranga é onde as pessoas que procuram paz, descanso, beleza, clima agradável, atrações naturais e qualidade gastronômica. Quando apenas povoado, chamava-se Conceição. Em setembro de 1890, recebe a atual nomeação. A palavra é originária do tupi e significa “pássaro vermelho” (IPECE, 2013).

A região turística do Maciço de Baturité se destaca pelos eventos culturais, gastronômicos e enogastronômicos, alguns com repercussão nacional, como o Festival de Jazz e Blues. Outros grandes eventos, Festival Flores da Serra, Sabores - Gastronomia na Serra e o Festival Nordestino de Teatro de Guaramiranga contam sempre com a parceria do SEBRAE-CE.

Em 2003, foi criada a Associação dos Empreendedores de Turismo da Serra de Baturité (ATSB), formada por representantes de hotéis, pousadas, empresas de alimentação e lazer, é atuante, tendo realizado recentemente o Festival “Sabores - Gastronomia na Serra”, evento consolidado no calendário turístico.

O festival do vinho está no oitavo ano, conta com o apoio do SEBRAE, apresenta degustação dos melhores vinhos portugueses. O comércio de vinho tem tido grande crescimento, fazendo-se bem competitivo. O Brasil vem aumentando o comércio de vinhos, e os principais exportadores são chilenos, argentinos, italianos e portugueses. Assim, o evento tem papel importante para fornecedores e para o crescimento econômico do estado.

É destaque o Teju bode, na cidade de Tejuçuoca, a 155 km de Fortaleza, com área de 750,605 km² e 14.786 habitantes. Fatores de desenvolvimento econômico, de acordo com Brandão (2009): algodão arbóreo irrigado e herbáceo sequeiro; mandioca sequeira; manga; melão e melancia irrigados; bovinocultura de

corte intensiva; caprinocultura de corte semi-intensiva; caprinocultura de leite intensiva e semi-intensiva; ovino caprinocultura extensiva; turismo e piscicultura consorciada intensiva.

Realiza-se, no mês de maio, maior Feira de Ovinos e Caprinos do Estado do Ceará, Teju bode, desde 2002. Com o apoio do SENAC, realizam-se pequenas oficinas gastronômicas e cursos de atendentes. Conta com milhares de pessoas e fortalece a cidade econômica e socialmente. Entrada é gratuita e atrações, desde comidas típicas até apresentações de bodes.

Durante três dias, acontecem feiras, a cidade com todos os hotéis e pousadas lotados, concursos de animais e bandas que se responsabilizam pela animação. Há onze anos, a festa vem crescendo, considerada evento turístico. As pessoas, em Tejuçuoca, encontram passeio no parque ecológico, onde existem grutas maravilhosas, além de relatos de civilizações antigas. Acesso é gratuito. Os visitantes conhecem e degustam comidas típicas da região, à base de ovinos e caprinos. No parque de 15 mil metros quadrados, 40 boxes são reservados para receber animais.

O festival da cachaça de Maranguape, também conhecido como um dos grandes festivais gastronômicos do Ceará, dá-se no complexo turístico de empresa destiladora de cachaça, caracterizando-se como festival gastronômico, em que são apresentados pratos e bebidas, entre elas, a famosa cachaça. Conta também com forró pé de serra e grupo infantil de flautas, apresentações teatrais, e ambiente de doces de chocolate e cachaça.

Durante o evento, restaurantes convidados fazem pratos à base de cachaça. Quem vai ao festival degusta pratos e drinques com a bebida. No festival, faz-se concurso gastronômico, em que visitante compra porção de comida e recebe opinaria para escolher o melhor prato: vencedor ganha prêmio. Na Figura 51 variedade de cachaça, bebida popular e apreciada no Ceará.



Figura 51: Variedade de cachaças, bebida alcoólica brasileira.
Fonte: SEBRAE Mercados, 2013.

No município de Pindoretama, evento de destaque, o Festival da Rapadura, doce da cana de açúcar. No festival de 2008, fez-se a maior rapadura do mundo, com mais de dez ingredientes utilizados na produção da “super-rapadura”, amendoim, erva-doce, castanha de caju, canela em pó, gergelim, frutas tropicais, além, é claro, de 12 quilos de cana-de-açúcar, de duas toneladas (1.811 kg) e 5,03 metros de comprimento, 2,30 m de largura e 11,5 centímetros de espessura (Figura 52).



Figura 52: Maior rapadura do mundo - Festival Pindorecana.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Em 2009, foi a vez do alfenim, também feito da cana de açúcar, mistura de rapadura, limão e açúcar, porém motivo de crítica de moradores, e da imprensa. Por não ter sido utilizada a rapadura, o evento fugiu totalmente da tradição. Na Figura 53 variedade de doces da gastronomia cearense.



Figura 53: Diversidade de doces na gastronomia cearense.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Evento, na praia da Taiba, é Festival do Escargot e frutos de mar. Em 2014, chega à 14ª edição, com data marcada para o mês de outubro. O festival gastronômico conta com apoio do SEBRAE (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial), SESC (Serviço Social do Comércio) e Fecomércio (Federação do Comércio de Bens e Serviços).

Durante o festival, faz-se concurso gastronômico, com pratos inéditos desenvolvidos pelos chefs de restaurantes, em que bancada do SENAC seleciona as melhores receitas. O concurso é limitado a estabelecimentos com sede ou filial na Praia da Taíba. Os pratos inscritos devem conter frutos do mar ou escargot, e apreço de raízes da cozinha cearense.

Em Jericoacoara, dá-se também festival gastronômico, organizado pela ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), de agosto a setembro, devido à evolução da gastronomia. Houve crescimento da demanda turística, fazendo-se necessário capacitar integrantes de empreendimentos gastronômicos.

Cardápios exóticos e originais agradam turistas de todos os lugares do mundo fazendo crescer a fama da requintada gastronomia de Jericoacoara. É preferência do público um dos pratos ganhadores do festival: filé de robalo, temperado com sal, limão e azeite balsâmico, castanha picada, champignon e queijo parmesão, regado ao molho de caju, criado pelo cheff José Apolinário de Sousa, da Vila Preá Resort.

O Festival da Lagosta de Icapuí constitui evento estratégico com o propósito de agregar valor ao potencial turístico do município, promover o aumento do fluxo de turistas na região, divulgar a gastronomia, o artesanato e a cultura, oportunizando a promoção de abertura de canais de comercialização interno e externo, dos produtos artesanais, de forma a incentivar o crescimento e profissionalização do segmento. Figura 54: banner de festival gastronômico em Icapuí.



Figura 54: Banner de Festival de Lagosta em Icapuí.

Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Propósito do evento é estimular maior integração entre os empresários da cadeia produtiva do turismo de Icapuí, evidenciando a importância do

associativismo empresarial e a soma de esforços pelos objetivos comuns – **Promover o Destino Turístico “Icapuí”**. Política atualmente em desenvolvimento patrocinada pela SETUR – Secretaria de Turismo do Estado, pelo Fórum de Turismo do Litoral Leste, pelo SEBRAE, e GEOR – Gestão Estratégica para Obtenção de Resultados.

Fortalecimento de negócios turísticos, promover produtos gastronômicos e de artesanatos do município de Icapuí, principalmente ter o **FESTIVAL DA LAGOSTA** como um dos principais eventos no calendário do Estado. O depoimento de consultor do SEBRAE mostra a importância do evento para os negócios de residentes e crescimento do turismo.

O festival já acontece a dez anos consecutivos, o grande foco é mostrar diversos pratos do fruto do mar. A gastronomia com a lagosta é confeccionada por barraqueiros da praia e restaurantes da região. Somente 3 anos aconteceu a disputa de pratos no festival, mas por motivos pessoais dos organizadores não existe mais a competição, somente demonstração dos pratos confeccionados para os turistas e visitantes provarem da iguaria. O SEBRAE é responsável pela qualificação profissional do melhoramento da culinária nos festivais da lagosta em Icapuí. Foram feitas 15 consultorias em todos os estabelecimentos que trabalham com a gastronomia local: restaurantes e barracas. Esse levantamento diagnosticou que o turista procura o município para degustar a iguarias do lugar, principalmente a lagosta. É notório que os visitantes gostam do produto, é necessário melhorar a organização de alguns locais e inovar os pratos, buscando não tirar o feitiço dos pratos culturais, mas agregar valores, incorporando ervas, frutos deixando-os com sabores inigualáveis e apresentação glamourosa. Icapuí ainda está necessitando alavancar no turismo, falta saneamento básico, melhores estradas, gastronomia melhor trabalhada, segurança.

Pelo levantamento da pesquisa, os eventos gastronômicos são bem aceitos pelos turistas e visitantes, gastronomia e espetáculo dos eventos, chama o público. O crescimento da gastronomia está rapidamente alcançando pilares importantes no âmbito cultural, social e tecnológico. No Gráfico 9 participação de turistas em eventos gastronômicos, 87% afirmam participar.

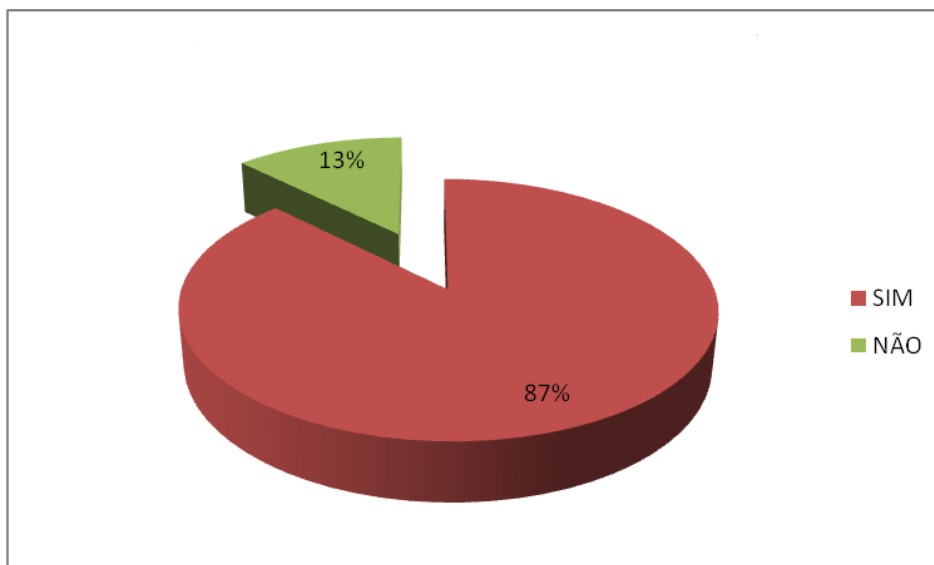


Gráfico 9: Participação de turistas em evento gastronômico.
Fonte: MARQUES, T.M.P, 2014.

Eventos gastronômicos são espalhados pelo Ceará, turistas afirmam que gostam de participar de eventos gastronômicos, para conhecer o que tem de melhor no alimento. Entrevistados degustam alimentos e bebidas. Eventos de maior destaque: do camarão em Acaraú; cachaça em Aquiraz; sardinha em Cascavel; Intercaju em Fortaleza; carneiro em Tauá; lagosta em Icapuí.

Nesse contexto, o Ceará apresenta intenso calendário de eventos que expõem potencialidades turísticas, e divulgam a gastronomia da região, atraindo turistas nacionais e estrangeiros.

CONCLUSÕES

Estudos sobre gastronomia levam a concluir que a gastronomia do Ceará se inclui como atrativo turístico e tem proporcionado formação de imagem simbólica, valorizando cada vez mais tradições culturais. A especificidade da gastronomia regional contribui para divulgação de valores culinários. Empresários e *chefs* preocupam-se com o resgate de pratos tradicionais, atraindo turistas com combinações gastronômicas clássicas.

Tem-se que hábitos alimentares modificam-se de acordo com a cultura, a exemplo da feijoada do Nordeste, diferente da feijoada do Sul, em função da cultura, que leva a denominações e uso de ingredientes. Em face das transformações da gastronomia em relação ao período colonial, conclui-se que a gastronomia cearense é resultado de culinárias e culturas indígena, africana e europeia.

A gastronomia é incentivadora da mobilização de fluxos turísticos, é forte atrativo, em núcleos receptores, no entanto, no Ceará, isso se dá de forma incipiente por falta de divulgação da cozinha cearense. A culinária necessita de capacitação, pois além de talento e criatividade, é necessário técnica, conhecimento de ingredientes, do tempo de preparo, da carga nutricional dos alimentos, possibilidades de combinação, e apresentação de pratos. A conceituação da cultura gastronômica requer tempo e interdisciplinaridade.

Considerando as áreas geográficas estudadas – litoral, serra, e sertão – a gastronomia cearense apresenta peculiaridades, pratos únicos em sabores que ganham admiradores. Na culinária litorânea, predominam frutos do mar, com destaque para lagosta. Há opções de restaurantes e barracas de praia, no litoral, que atendem à demanda turística. No Sertão, destaca-se carne de criação (carneiro, bode, boi), com ênfase para carne de sol e charque. Frutas e legumes são valorizados. A culinária serrana é marcada por frutas, legumes, produtos derivados da cana-de-açúcar, rapadura, cachaça; feijão e café. Transformações tecnológicas e funcionais, criatividade *chefs* fazem surgir cozinhas especializadas e pratos tradicionais da gastronomia, que ganham novas formas e sabores, como tapioca. Em Fortaleza, a iguaria atrai turistas e transeuntes pela combinação de sabores e

ingredientes, recheios exóticos, carneiro e camarão que dão sabor diferenciado à tapioca.

O Ceará dispõe de infraestrutura e meios de restauração para atender residentes e turistas. A culinária oferece variedade de pratos com tradição, costumes e cultura. A diferença de hábitos alimentares, entre nativos e turistas, sobretudo estrangeiros, faz com que alguns pratos da gastronomia cearense sejam rejeitados, embora atraiam outros, ávidos por experimentar a gastronomia local.

A gastronomia proporciona ao turista e visitante oportunidade de contato para saciedade da fome, como também, em sentido figurado, de degustar tradições, sabores, cores, aromas, incentivadores de mobilização de fluxos de turistas.

Cheffs de restaurantes, barracas e empresários do setor gastronômico destacam que a preferência dos turistas é pelo clima, praia, parque temático, grandes eventos, e a gastronomia aparece como atrativo complementar ou secundário. Há eventos gastronômicos que fazem parte do calendário de atrações turísticas: festival do vinho, da lagosta e do camarão, do carneiro e do bode, do caju, peixe, rapaduras, manifestações culturais e folclóricas: riqueza gastronômica do Ceará. Entendimento de como atrativo cultural gastronômico é expressivo, no Ceará para os turistas, cria possibilidade de, no futuro, ter-se maior potencial de atração pela cozinha regional com ampliação do mercado consumidor turístico do Ceará, em benefício da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes e Empreendimentos de Entretenimento. **Livro de Receitas do Salão de Turismo**. Belo Horizonte: Gutenberg/ABRASEL, 2005.148 p.

_____. **Segredos dos Chefs**. Rio Grande do Norte: Opção Gráfica, 2009.

ABREU, E.S.; VIANA, I.C.; MORENO, R.B.; TORRES, E.A.F.S. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, v. 10, n. 2, p. 3-13, 2001.

ADERALDO, Mozart Soriano. **Velhas receitas da cozinha nordestina**. Imprensa Universitária da UFC, Fortaleza Ceará. 1981/1982.

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos serviços de alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: **VII Encontro dos Núcleos de Pesquisa em Comunicação – NP Comunicação, Turismo e Hospitalidade**. Santos, 2007. Disponível em: <http://74.125.45.104/search?q=cache:sICToAPK27AJ:www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R23061.pdf+a+comida+brasileira+esta+se+tornando+um+no+vo+atrativo+tur%C3%ADstico+para+diversas+cidades&hl=ptBR&ct=clnk&cd=1&gl=br>. Acesso em: 04maio 2014.

BARRETTO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13ª Ed. Campinas: SP – Papirus, 2003.

BARTH, F. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, P; STREIFF-FENART, J. **Teorias da etnicidade**. São Paulo: Fundação Editora da UNESP, 1998.

BEZERRA, Celina Maria T.P. **Dos passos de gazela de Iracema ao rastro do capital: o cotidiano das (os) tapioqueiras (os) de Messejana – Fortaleza - CE**. Fortaleza, 2005. 257 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Mestrado Acadêmico em Geografia, Universidade Estadual do Ceará - UECE, Fortaleza - CE, 2005.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. In: **Revista Cadernos de Debate**, vol. VI, p. 1-25. 1998.

BOTELHO, Adriano. Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Revista Textos do Brasil** - Edição nº 13, 2010. Disponível em <http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-do-brasil/portugues/revista13-mat10.pdf>. Acesso em 03 fev. 2014.

BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **SAÚDE REVISTA**. Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **“No Rancho Fundo”**: espaços e tempos no mundo rural.

Uberlândia, MG: EdUfu, 2009.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Sol e Praia**: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 2.ed – Brasília: Ministério do Turismo, 2010. 59 p.

_____. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 7 Roteirização Turística/Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização. – Brasília, 2007. 51 p.

_____. Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo**: Marcos Conceituais. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

BRAUNE, Renata. **O que é Gastronomia**. São Paulo. Editora Brasiliense, 2007.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BULGARELLI, C. A. C. **História da culinária alagoana**. Maceió, AL: Edição independente, 2013.

CAMINHA, P. Vaz de. **A carta de Pero Vaz de Caminha**: reprodução fac-similar do manuscrito com leitura justalinear, de Antônio Geraldo da Cunha, César Nardelli Cambraia e Heitor Megale. São Paulo: Humanitas, 1999.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão; Juliana de França Ferreira, Mariana Nunes Mangueira, Maria da Conceição Rodrigues Gonçalves. **GASTRONOMIA NORDESTINA: uma mistura de sabores brasileiros**. Centro de Ciências da Saúde / Departamento de Nutrição / MONITORIA. UFPB-PRG **XI Encontro de Iniciação à Docência**. 2008.

CAMPOS, Shirley. **Medicina Avançada**. São Paulo. 2010. Site.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Ed. Global. 2004.

CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Produtor de Mandioca**. 2. Ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2004.

CORDEIRO, José. **Os Índios no Siará**: Massacre e Resistência. Fortaleza/CE; S/e. 1989. 268p.

CORIOLANO, Luzia Neide M. T. *et al.* **Arranjos Produtivos Locais do Turismo Comunitário**: atores e cenários em mudança. Fortaleza: EdUECE, 2009.

_____. **O turismo nos discursos, nas políticas e no combate à pobreza.** São Paulo: Annablume, 2006.

_____. **Do local ao global: o turismo litorâneo cearense.** 3^a edição, Campinas: Papyrus, 1998.

COSTA, Ewerton Reubens Coelho. Gastronomia do cotidiano para o turismo. In: MOTA, K.C.N; ARAGÃO, F.R.F (orgs). **Educação tecnológica: teoria e prática do Turismo, da hospitalidade e do lazer.** Fortaleza: Expressão gráfica e editora, 2011.

_____. Enoturismo: retomando o culto a Baco através do turismo. **eGesta - Revista Eletrônica de Gestão de Negócios** - ISSN 1809-0079. v. 5, n. 3, jul.-set./2009, p. 27-38. Disponível em <http://www.unisantos.br/mestrado/gestao/egesta/artigos/187.pdf>. Acesso em 04 fev. 2014.

COUTO FILHO, Candido. **Tempero do sol: Culinária cearense – Receitas.** Fortaleza: CCF Editora Ltda., 2004.

_____. **Introdução a Sociologia.** S/e. S/d.

COZINHEIRO NACIONAL, ou, Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias: para preparação de molhos, sopas, carnes.../Revisão: Geraldo Gerson de Souza e Maria Cristina Marques. São Paulo: Ateliê Editorial: Ed. SENAC São Paulo, 2008.

COZZOLINO, Silvia M. F; FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul.** Atheneu, 2002. 418p.

CRUZ, R. C. A. **Introdução à Geografia do Turismo.** São Paulo: Roca, 2001.

_____. A Geografia do turismo no Brasil: uma abordagem centrada na Região Nordeste. In LIMA, L C. **Da cidade ao campo: a diversidade do saber-fazer turístico.** Fortaleza: UECE, 1998. P. 340-355.

CUNHA, Manuela Alves da. **Composição química e nutricional de preparações de origem africana, típicas da culinária baiana.** Salvador, 2010. 78f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos). Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal da Bahia – UFBA, Salvador/BA, 2010.

DaMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação de culinária brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

EMBRAPA. Frutas nativas da região Centro-Oeste / Roberto Fontes Vieira [et al.] (editores). -- Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006.

EMBRATUR/FIPE. **Estudo, caracterização e dimensionamento do mercado doméstico de turismo no Brasil.** São Paulo, 2002.

ESPINOLA, Rodolfo. **Caravelas, Jangadas e Navio**. Uma história Portuária. Fortaleza: Editora Omni, 2007. p. 256.

ESTUDO de Mercado do Ceará: potencial de consumo de carne, leite e derivados/DIP – Dados Informação e Pesquisa. João Pessoa: SEBRAE/PB, 2010. 111p.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e Alimentação**. São Paulo: Editora Roca, 2005.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 8ª ed. São Paulo: Senac, 2007.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a Gourmet**: uma historia da gastronomia. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.

FREITAS, Francisco Edmar de. **Janela do tempo**. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto do Ceará, 1983.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**. 48. ed., Recife-PE: Global Editora, 2003.

FRIAS, Sónia I. Girão. **Contribuição Para o Estudo de Processo de Adaptação à Mudança**: O Caso de Duas Mulheres da Região de Lisboa. Lisboa, 1995. UA (tese de mestrado, policopiado). Lisboa - PT, 1995.

FRIEDRICH, F. H; WITTER, Nikelen Acosta . A ADAPTAÇÃO DA CULINÁRIA DOS IMIGRANTES ALEMÃES (RIO GRANDE DO SUL: 1850-1930). **Disciplinarum Scientia**. Série Ciências Humanas, v. 13, p. 69-84, 2012.

FURTADO, Fábio Luiz. A Gastronomia como Produto Turístico. **Revista Turismo**, 2004. Disponível em <http://revistaturismo.cidadeinternet.com.br/artigos/gastronomia.html>. Acesso em 03 jan. 2014.

GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. **Rev. Nutr.**, p. 231-244, 1995.

GINANI, Verônica Cortês; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Renata Braz Assunção; ARAÚJO, Halina Mayer C.; ZANDONADI, Renata Puppim. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

HIPÓLITO-REIS, C. **Vinho, Gastronomia e Saúde**. Porto: Editora da Universidade do Porto, 2008.

IPECE. **Perfil Básico Municipal**. Guaramiranga. 2013. Disponível em http://www.ipece.ce.gov.br/publicacoes/perfil_basico/pbm-2013/Guaramiranga.pdf. Acesso em 03 fev. 2014.

_____. **Ceará em números - 2012**. Desenvolvimento econômico. 2012a. Disponível em http://www2.ipece.ce.gov.br/publicacoes/ceara_em_numeros/2012/economico/04_016_produto_interno_bruto.pdf. Acesso em 04 fev. 2014.

_____. **Ceará em números – 2012b**. Desenvolvimento econômico. 2012b. Disponível em http://www2.ipece.ce.gov.br/publicacoes/ceara_em_numeros/2012/economico/turismo.htm. Acesso em 04 fev. 2014.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. Trad. Bázan Tecnologia e Lingüística. 2. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

KURLANSKY, Mark. **Bacalhau**: a história do peixe que mudou o mundo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 2000.

LAGE, Beatriz Helena Gelas; MILONE, Paulo Cesar. **Turismo**: teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2000. 376p.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional. 1998.

LÉRY, Jean de. **História de uma viagem feita à terra do Brasil**. Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido** (Mitológicas vol .1), São Paulo, Cosac & Naify. [1964] 2004.

LIMA, L. C.; SILVA, Ângela M. F. **O local globalizado pelo turismo**: Jeri e Canoa no final do século XX. Fortaleza: EDUECE, 2004.

LIMA, Luiz Cruz. **Da cidade ao campo: a diversidade do saber-fazer turístico**. Fortaleza: UECE, 1999.

LINO, Vanessa de Melo. **MONGES À MESA**: A vida em comunidade beneditina e a mentalidade monástica na Alta Idade Média pensadas através da alimentação. [monografia – história]. Universidade Federal do Paraná, Curitiba-PR, 2006.

LODY, Raul. Culinária Nordestina: sol, sal e açúcar. In: SENAC. **Culinária Nordestina**: encontro de mar e sertão. São Paulo: Editora SENAC, 1998.

LUSTOSA, Iramaia Bruno Silva. **A Culinária Cearense**: Características e Valor Nutricional. Fortaleza, 2003. Curso de Nutrição, Universidade Estadual do Ceará - UECE, Fortaleza - CE, 2003.

LYKOUROPOULOS, Milena Beatrice; ARAUJO, Lindemberg Medeiros de. A comercialização de tapioca na orla de Maceió: patrimônio cultural, turismo e desenvolvimento local. In: Encontro Nacional de Turismo com Base Local, 2010, Niterói - RJ. **Anais do XI Encontro Nacional de Turismo com Base Local - ENTBL**. Niterói: UFF, 2010, p. 1040-1055.

MACIEL, Maria Eunice. Gastronomia em Gilberto Freyre. Seminário. Fundação Gilberto Freyre, Recife, 2005.

MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 6.ed. São Paulo: atlas, 2008.

MARQUES, Tereza Pacheco. **Cozinha Regional**. Fortaleza: CEFET, 2002.

MARTINS, José Clerton de O; CORIOLANO, Luzia Neide. Ceará turístico: identidades e identificações entre o sertão e o mar. **Caderno Virtual de Turismo**. Vol. 9, Nº 1, 2009.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira. A **Gastronomia Portuguesa no Brasil** - Um roteiro de turismo cultural. Aveiro, 2009. 236f. Dissertação (Mestrado em Gestão e Planejamento Turístico). Departamento de Economia, Gestão e Engenharia Industrial, Universidade de Aveiro, Aveiro-Portugal, 2009.

_____. **A Culinária Derivada da Mandioca e sua Utilização para o Turismo**. Fortaleza, 2006. Monografia (Tecnologia em Hospedagem). Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hospedagem, Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará – CEFET, Fortaleza-CE, 2006.

MEGALE, Nilza Botelho. **Folclore brasileiro**. Petrópolis. Vozes, 1999.

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Tudo sobre eventos**. São Paulo: STS, 1999.

MEZOMO, J. C. **Gestão da qualidade na escola**. São Paulo: Terra, 1994.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Anuário Estatístico de Turismo – 2013**. Disponível em www.dadosefatos.turismo.gov.br. Acesso em 16 jun. 2014.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-32, 2001.

MOESCH, M. **A produção do saber turístico**. São Paulo: Contexto, 2000.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo (SP): Senac, 2006.1ª edição. Traduzido por Letícia Martins Andrade.

_____. Estruturas de produção e sistemas alimentares; Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla. COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Vol. II. Brasília. Ed. SENAC. DF, 2009.

MUNIZ, Túlio de Souza. **O Ouro do Mar**. Do surgimento da indústria da pesca da lagosta no Brasil à condição do pescador artesanal na História do tempo presente (1955-2000). Uma narrativa sócio-histórico marítima. Fortaleza, 2005. 133f. Dissertação (Mestrado em História Social). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Ceará – UFC, Fortaleza-Ce, 2005.

OLIVEIRA, Andrea. Culinária da região Sudeste: Cuscuz Paulista. **CPT**. Disponível em <http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/culinaria-da-regiao-sudeste-cuscuz-paulista>. Acesso em 21 maio 2014.

_____. Culinária da região Norte: Pato no Tucupi. **CPT**. Disponível em <http://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/culinaria-da-regiao-norte-pato-no-tucupi>. Acesso em 21 maio 2014.

O NORDESTE.com. Disponível em http://onordeste.com/onordeste/enciclopediaNordeste/index.php?titulo=Alu%C3%A1<r=a&id_perso=1928. Acesso em 23 maio 2014.

ORNELLAS, L.H. **A alimentação através dos tempos**. Rio de Janeiro, MEC, 1978. (Série Cadernos Didáticos do MEC).

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. Trad. de Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009. p. 246.

REVISTA COISAS DO SERTÃO: culinária cearense. S/d.

REVISTA ÉPOCA. Rio de Janeiro: 28 abr. 2003.

ROCHA, Delfina. **Sabores e Saberes do Ceará**: Arte Culinária e Fotografia. Fortaleza: editora D. M. Rocha, 2003. 1º Edição.

ROMIO, Eda. **Brasil 1500/2000**: 500 anos de sabor. São Paulo: ER Comunicações, 2000.

SALGADO, M. A. B; Costa, C. M. M., Curado, H. A Formação no Sector do Turismo: o Caso de Portugal. In NETO, A. S. (ed.), **Currículo e Formação Profissional nos Cursos de Turismo**, São Paulo: Papyrus, 2002. pp. 127-147

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Exedra**, nº temático, Turismo, 2009. p.119-133. Disponível em <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>. Acesso em 05 fev. 2014.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124,

jan./jun. 2011.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Traduzido por Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.

SEBRAE Mercados. **Razões para a culinária prestigiar a cachaça**. Boletins SEBRAE 23 out. 2013. Disponível em <http://www.sebraemercados.com.br/razoes-para-a-culinaria-prestigiar-a-cachaca/>. Acesso em 04 maio 2014.

SEGALA, L. V. Gastronomia e turismo cultural. **Revista Turismo**, 2003. Disponível em <<http://www.revistaturismo.com.br/materiasespeciais/gastronomia.html>>. Acesso em 05 fev. 2014.

SENAC. DN. **Multissabores** – A formação da gastronomia brasileira. DITADI, Carlos Augusto Silva; ZARVOS, Nick. Rio de Janeiro. Ed. Senac Nacional, 2000. 136 p.

TROIGROS, Claude. Prefácio. In: SENAC. **Culinária Nordestina: encontro de mar e sertão**. São Paulo: Editora SENAC, 1998.

TURISMO EM PAUTA. Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo. n.10. 2012. Rio de Janeiro: CNN, 2012.

TWARDY, Bernard. **Cozinha tropical cearense**. Curitiba: Ed. Arte e Letra, 2009. p. 168.

VALLE, Cléa. **Edições Fundação Cultural de Fortaleza**. Serie Pesquisa, Vol. IV, Fortaleza, 1994.

_____. **A gramática do paladar**. 2. Ed. Fortaleza, 1994.

_____. **O de comer no Ceará**. Fortaleza, 1994.

ANEXOS