

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA  
CENTRO DE ESTUDOS SOCIAIS APLICADOS  
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS**

**ELINE ALVES SOARES**

**O BAIRRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DA VARJOTA EM FORTALEZA:  
DESVENDANDO A COZINHA TRADICIONAL CEARENSE**

**FORTALEZA - CEARÁ**

**2016**

ELINE ALVES SOARES

O BAIRRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DA VARJOTA EM FORTALEZA:  
DESVENDANDO A COZINHA TRADICIONAL CEARENSE

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos do Centro de Estudos Sociais Aplicados e Centro de Ciências e Tecnologia da Universidade Estadual do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de mestre em Gestão de Negócios Turísticos.

Área de Concentração: Gestão de Negócios Turísticos.

Orientadora: Dra. Keila Cristina Nicolau Mota

FORTALEZA – CEARÁ

2016

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação

Universidade Estadual do Ceará

Sistema de Bibliotecas

Soares, Eline Alves.

O bairro turístico gastronômico da Varjota em Fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense [recurso eletrônico] / Eline Alves Soares. - 2016.

1 CD-ROM: il.; 4 ¼ pol.

CD-ROM contendo o arquivo no formato PDF do trabalho acadêmico com 156 folhas, acondicionado em caixa de DVD Slim (19 x 14 cm x 7 mm).

Dissertação (mestrado profissional) - Universidade Estadual do Ceará, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos, Fortaleza, 2016.

Área de concentração: Gestão de Negócios Turísticos.  
Orientação: Prof.<sup>a</sup> Dra. Keila Cristina Nicolau Mota.

1. Gastronomia. . 2. Turismo Cultural.. 3. Polos Gastronômicos.. 4. Restaurantes.. 5. Cozinha.. I. Título.



**Universidade Estadual do Ceará - UECE**

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

---

## **DECLARAÇÃO**

DECLARAMOS, para os devidos fins e prova, que **ELINE ALVES SOARES**, aluna do Curso de Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos da Universidade Estadual do Ceará – UECE, defendeu em **29 de Fevereiro de 2016** a sua Dissertação intitulada: **“O Bairro Turístico Gastronômico da Varjota em Fortaleza: Desvendando a Cozinha Tradicional Cearense”**, obtendo conceito **Satisfatório**.

Membros da Comissão Examinadora:

---

**Profa. Dra. Keila Cristina Nicolau Mota**  
Presidente/Orientadora

---

**Profa. Dra. Luzia Neide Menezes T. Coriolano**  
1º Membro

---

**Prof. Dr. Francisco Agileu de Lima Gadelha**  
2º Membro

VISTO:

---

**Prof. Dr. Fábio Perdigão Vasconcelos**  
Coordenador do Curso de Mestrado Profissional em Gestão  
de Negócios Turísticos-MPGNT

Dedico este trabalho a minha filha e aos meus pais que com muito amor e apoio, não mediram esforços para que eu vencesse mais esta etapa da minha vida.

## **AGRADECIMENTOS**

À Prof.<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Keila Mota, pela orientação e confiança.

À Prof.<sup>a</sup> Dra. Luzia Neide Coriolano, braço amigo de todas as etapas deste trabalho.

Aos membros da banca pelas observações, questionamentos e críticas.

A minha família, em especial ao meu pai Clodoberto, minha mãe Eleni, minha avó e minha filha pela confiança e motivação.

Aos Prof.<sup>o</sup> e chefes de trabalho pela cooperação e ajuda, a fim de concluir este trabalho.

Aos amigos e colegas e em especial, Reubens, Priscila, Thereza, entre outros pela força e pela torcida em relação a esta jornada.

Aos professores e colegas de curso, pois juntos trilhamos uma etapa importante de nossas vidas.

Aos profissionais entrevistados, pela concessão de informações valiosas para a realização deste estudo.

A todos que, com boa intenção, colaboraram para a realização e finalização deste trabalho.

A Deus, por todas as bênçãos, sempre esteve comigo e deu-me sabedoria e força para superar mais esse desafio.

“Não há preparo tão doce para mim, nem molho tão apetitoso, quanto aquele que encontro na companhia dos homens”.

Epicuro, Ensaios, Livro III, capítulo 13.

## RESUMO

Esta dissertação teve como objetivo identificar as preparações culinárias da cozinha tradicional cearense, presentes nos cardápios dos restaurantes do bairro da Varjota em Fortaleza/ CE, em 2015. Visou-se, também, identificar os restaurantes regionais do bairro da Varjota, verificar entre as preparações culinárias aquelas que são tradicionais da serra, do sertão e do litoral do Ceará e os ingredientes dos principais pratos desses restaurantes, comparando-os com as receitas tradicionais cearenses (teoria *versus* prática). A análise deste trabalho iniciou pela fundamentação teórica, com revisão da literatura sobre o tema. Realizou-se pesquisa de campo com aplicação de formulários a funcionários e donos dos principais restaurantes regionais, com serviço *à la carte*, nos principais corredores gastronômicos do bairro Varjota. Pesquisaram-se 17 restaurantes, nos meses de setembro de 2015 a janeiro de 2016. Com base em dados coletados, identificaram-se restaurantes *à la carte* do bairro da Varjota e as preparações culinárias com raízes na serra, no sertão e no litoral do Ceará, e identificaram-se quais foram os ingredientes dos principais pratos desses restaurantes, comparando-os com as receitas tradicionais cearenses (teoria *versus* prática). Verificou-se maior porcentagem de preparações culinárias representativas do sertão, serra e litoral: a) paçoca, carneiro e carne do sol do sertão; b) baião de dois e feijão com nata da serra; e c) peixe a delícia, peixe ao molho de camarão, camarão ao alho e óleo e a peixada cearense do litoral. Conclui-se que no bairro Varjota há maior concentração de preparações culinárias sertanejas. Além disso, os resultados da pesquisa mostraram que os restaurantes pesquisados seguem receitas com ingredientes diferentes dos sugeridos no cardápio, adequados à realidade de cada estabelecimento, sendo também uma adaptação da receita tradicional cearense indicada pela literatura.

**Palavras-chaves:** Gastronomia. Turismo Cultural. Alimentos e Bebidas. Restaurante. Cozinha Tradicional Cearense.



## ABSTRACT

This research aimed to identify the culinary preparations of traditional cuisine from Ceará, present in the menus of the Varjota neighborhood restaurants in Fortaleza / CE in 2015. Aimed to-also identify regional restaurants of the Varjota district, check between preparations culinary those that are traditional of the mountains, the hinterland and the coast of Ceará and the ingredients of the main dishes of these restaurants, comparing them with traditional recipes from Ceará (theory versus practice). The analysis of this work started by the theoretical basis, with review of the literature on the subject. Field research was conducted with application forms to employees and owners of major regional restaurants, service à la carte, in the main corridors of the gastronomic Varjota neighborhood. Researched to 17 restaurants, from September 2015 to January 2016. Based on data collected, they identified a la carte restaurants of the Varjota neighborhood and culinary preparations with roots in the hills, in the hinterland and the coast of Ceará , and identified what were the ingredients of the main dishes of these restaurants, comparing them with traditional recipes from Ceará (theory versus practice). A higher percentage of representative culinary preparations of the hinterland, mountains and coast: a) paçoca, sheep and backcountry sun flesh; b) baião two and beans with cream of the mountain; and c) fish delights, fish in shrimp sauce, shrimp in garlic and oil and Cearense coastal fish stew. It is concluded that the Varjota district's highest concentration of sertanejas culinary preparations. Moreover, the survey results showed that the restaurants surveyed use recipes with different ingredients from those suggested on the menu suitable to the reality of each establishment and is also an adaptation of the traditional recipe cearense indicated by the literature.

**Keywords:** Gastronomy. Cultural Tourism. Gastronomic Centers. Restaurant. Traditional Cuisine.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Fluxograma com os passos da pesquisa .....	17
Figura 2 - Fachada da Barraca O Chico do Caranguejo .....	75
Figura 3 - Caranguejada da Praia do Futuro .....	76
Figura 4 - Vista aérea de Fortaleza em 1956. ....	86
Figura 5 - Delimitação geográfica do bairro da Varjota e alguns restaurantes .....	88
Figura 6 - Restaurante Colher de Pau.....	92
Figura 7 - Restaurante Badejo Grill .....	93
Figura 8 - Restaurante Docentes e Decentes .....	94
Figura 9 - Restaurante Ponto Certo .....	95
Figura 10 - Cardápio do restaurante Casa do Carneiro .....	96
Figura 11 - Restaurante Casa do Carneiro .....	97
Figura 12 - Restaurante Assis Rei da Picanha.....	97
Figura 13 - Restaurante Recanto da Varjota .....	98
Figura 14 - Restaurante Cantinho do Faustino.....	99
Figura 15 - Restaurante Picanha Grill .....	100
Figura 16 - Restaurante Beiçola Grill .....	101
Figura 17 - Restaurante Picanha do Augusto .....	102
Figura 18 - Restaurante João do Bacalhau .....	103
Figura 19 - Restaurante Vôjnilo.....	104
Figura 20 - Restaurante Delícias do Mar.....	105
Figura 21 - Restaurante Picanha do Arlindo .....	105

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Classificação segundo as culturas (comestível/não comestível) de certas espécies animais.....	36
Quadro 2 - Conceituando o termo cozinha.....	41
Quadro 3 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Carneiro Cozido..	67
Quadro 4 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Paçoca Cearense .....	69
Quadro 5 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Camarão ao Alho e Óleo.....	73
Quadro 6 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixada Cearense com pirão .....	77
Quadro 7 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixada Colher de Pau.....	78
Quadro 8 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixe delícia ..	79
Quadro 9 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixe frito ao molho de camarão.....	80
Quadro 10 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de baião de dois .....	82
Quadro 11 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de feijão verde ..	83
Quadro 12 - Restaurantes pesquisados.....	89
Quadro 13 - Pratos do sertão, da serra e litoral, mais presentes nos restaurantes da Varjota em 2015 .....	114
Quadro 14 - Restaurantes com maior porcentagem de preparações culinárias do sertão, serra e litoral.....	114

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Tipos de cozinha da Varjota em 2015 .....	109
Gráfico 2 - Preparações culinárias característica do sertão Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015. ....	110
Gráfico 3 - Preparações culinárias característica da serra Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015 .....	111
Gráfico 4 - Preparações culinárias característica do litoral Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015 .....	112
Gráfico 5 - Porcentagem de preparações culinárias do sertão, serra e litoral na Varjota em 2015 .....	113
Gráfico 6 - Principais pratos do sertão, serra e litoral na Varjota em 2015 .....	113

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CTNF	Conselho de Turismo e Negócios
Fecomércio	Federação de Comércio de Bens, Serviços e Turismo
FIFA	Fédération Internationale de Football Association
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MTUR	Ministério do Turismo
OMT	Organização Mundial de Turismo
PIB	Produto Interno Bruto
SESC	Serviço Social do Comércio
SETFOR	Secretaria de Turismo de Fortaleza
SETUR	Secretaria de Turismo do Estado do Ceará
WTTC	World Travel & Tourism Council

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2</b>	<b>A INTERFACE DO TURISMO COM A GASTRONOMIA.....</b>	<b>22</b>
2.1	FORTALEZA NO CONTEXTO DO TURISMO BRASILEIRO .....	27
2.2	ALIMENTAÇÃO, COZINHA E GASTRONOMIA .....	31
2.3	A CONTRIBUIÇÃO DA CULTURA NA ALIMENTAÇÃO.....	33
2.4	DA ALIMENTAÇÃO À GASTRONOMIA .....	37
2.5	AS VARIEDADES DE COZINHAS E A CRIAÇÃO DE RESTAURANTES.....	40
<b>3</b>	<b>A FORMAÇÃO DA COZINHA NACIONAL BRASILEIRA .....</b>	<b>47</b>
3.1	A COZINHA REGIONAL NORDESTINA .....	53
3.2	COZINHA TRADICIONAL CEARENSE .....	56
3.3	A DISTINÇÃO ENTRE COZINHA TRADICIONAL E COZINHA TÍPICA .....	58
3.4	COZINHA CEARENSE: INFLUÊNCIA DO SERTÃO, SERRA E LITORAL .....	63
<b>4</b>	<b>O BAIRRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DA VARJOTA EM FORTALEZA</b>	<b>86</b>
4.1	OS RESTAURANTES COM SERVIÇO <i>A LA CARTE</i> DA VARJOTA .....	90
4.2	A COZINHA TRADICIONAL CEARENSE OFERECIDA NOS RESTAURANTES <i>A LA CARTE</i> DA VARJOTA .....	107
<b>5</b>	<b>CONCLUSÕES.....</b>	<b>124</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>127</b>
	<b>GLOSSÁRIO.....</b>	<b>138</b>
	<b>APÊNDICES .....</b>	<b>139</b>
	APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO APLICADO Nº 1.....	140
	APÊNDICE B - RESTAURANTES CADASTRADOS NA ABRASEL .....	143
	APÊNDICE C - RESTAURANTES DA VARJOTA/FORTALEZA-CE .....	145
	APÊNDICE D - CADASTRO DE RESTAURANTES DA VARJOTA.....	147
	APÊNDICE E - RESTAURANTES DA VARJOTA.....	148
	APÊNDICE F - EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS DA VARJOTA .....	149
	APÊNDICE G - QUESTIONÁRIO APLICADO Nº 2 .....	153

## 1 INTRODUÇÃO

Esta dissertação intitulada “O bairro turístico gastronômico da Varjota em Fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense” é integrada ao Mestrado profissional de Gestão de Negócios Turísticos e tem como objeto de estudo a Gastronomia no bairro Varjota em 2015. Varjota passou por uma reestruturação, deixando de ser bairro pobre que concentra aglomerado de restaurantes, para se tornar polo gastronômico da cidade de Fortaleza. Estudam-se restaurantes sem pretensão de definir, teorizar ou categorizar o conjunto como núcleo gastronômico<sup>1</sup>, corredor gastronômico<sup>2</sup>, ou cluster<sup>3</sup>, mas sim se apropriar da definição de polo gastronômico, denominação amplamente utilizada pela prefeitura e demais órgãos do estado, em referência ao local pesquisado. Portanto, nesta pesquisa, esta área é caracterizada como Polo Gastronômico da Varjota.

Polos gastronômicos são conhecidos como uma área urbana na qual se concentram atividades de determinado tipo, no caso, a gastronomia, com possibilidade de circulação de pessoas entre os diversos locais.

Sendo o restaurante espaço tão presente no cotidiano urbano e relevante para o turismo, não é estranho que nele se demonstrem modos de vida, costumes e crenças: são lugares relevantes para a observação da cultura, refletidos na alimentação, e que revelam a formação de imaginários e de processos de identificação (LIMA, 2010).

Varjota cresce como polo gastronômico. Aprovada pela Câmara dos Vereadores, no dia 22 de outubro de 2009, segundo SETFOR (2014), no governo da prefeita Luizianne Lins, foi sancionada a lei nº 9.563 de 28 de dezembro de 2009, que estabelece o corredor gastronômico da Varjota, daí a relevância de estudo do bairro.

---

<sup>1</sup> Núcleo Turístico Gastronômico segundo Barreto (2003, p.36) são “agrupações de dois a nove atrativos, isolados entre si e sem comunicação eficaz com o território que desenvolvem um turismo rudimentar. Sua situação sempre é transitória, pois com a construção de estradas se transforma em conjuntos”.

<sup>2</sup> Corredor Gastronômico está expresso no documento oficial na lei nº 9.563. Corredores são definidos por Pellegrini Filho (2000, p. 65) como uma linha que une as zonas turísticas, áreas turísticas, complexos turísticos, unidades turísticas, atrativos turísticos e portos de destinos que servem para traslados e rota, tornando viável a visitação de diversas atrações gastronômicas durante o trajeto, por Barreto (2003, p.36) são “vias de conexão entre zonas, áreas, complexos, conjuntos, atrativos, portões de entrada e núcleos emissores”.

<sup>3</sup> Cluster segundo E. C. Gutierrez e E. Bordas (1993) é um aglomerado de atrativos turísticos, infraestruturas compatíveis, equipamentos e serviços receptivos, e organização turística concentrada em âmbito geográfico bem delimitado.

Este estudo se justifica, pois o polo da Varjota é um bairro turístico, localiza-se próximo das principais praias Meireles e do Futuro, onde a gastronomia assume cada vez maior importância para o turismo da Metrópole. As motivações principais dos turistas são a busca pelo prazer, por meio da alimentação, durante o percurso da viagem. Muitos turistas gostam de requinte e sofisticação, mas outros preferem o genuíno e o autêntico de cada região, por isso há forte valorização da cozinha tradicional.

Estudar alimentos vai além da forma de preparação, requer a busca pelas raízes culinárias e a maneira de entender a cultura do lugar, por meio da gastronomia (SCHLUTER, 2003). Entender a cozinha tradicional e verificar como é apresentada e oferecida faz-se mais um componente valioso para o turismo. O prato tem seu preparo e significado para cada sociedade e constitui aspectos que não se veem, mas que lhe dão um caráter diferenciado (MACIEL, 2004). As mudanças ocorridas na sociedade e nas viagens, aliadas à exposição dos meios de comunicação em massa, fazem com que, nas últimas décadas, tenha-se tendência à homogeneização da cultura e dos alimentos.

A cozinha tradicional vai além do aspecto da produção, comercialização da comida e do desenvolvimento local, pois se liga também às origens, aos gostos e aos padrões locais enraizados na cultura (GOODY, 1982). Receita não é apenas o passo a passo da preparação culinária, é o modo de saber e de fazer que faz parte e revela a cultura de um povo.

Considerando restaurantes locais que viabilizam e universalizam trocas culturais, convívio humano, e identificam costumes e hábitos de povos é que surgem os seguintes questionamentos:

- Quais os restaurantes *à la carte* do bairro da Varjota que apresentam pratos da cozinha tradicional cearense no cardápio?
- Quais pratos da cozinha tradicional cearense estiveram presentes em cardápios dos restaurantes *à la carte* do bairro da Varjota no ano de 2015?
- Entre os pratos da cozinha tradicional, presentes nos cardápios dos restaurantes *à la carte* no bairro da Varjota/CE em 2015, quais os originados da serra, do sertão e do litoral do Ceará?
- Os ingredientes dos principais pratos tradicionais dos restaurantes *à la carte* da Varjota/Ce em 2015 são realmente representativos da cozinha cearense?



Tem-se como pressuposto que há pratos em restaurantes *à la carte* da Varjota representativos do sertão, da serra e do mar, com maior concentração de preparações culinárias sertanejas e as preparações não são representativas da cozinha tradicional cearense e seguem as receitas com ingredientes diferentes dos sugeridos no cardápio e adaptados à realidade de cada estabelecimento.

Sabendo da importância do estudo sobre a cozinha tradicional de 2015, esta dissertação objetiva analisá-la e apresenta como objetivos específicos:

- Identificar os restaurantes *à la carte* do bairro da Varjota que servem pratos da cozinha tradicional cearense no cardápio.
- Classificar os pratos da cozinha tradicional, segundo sua origem: serra, sertão ou litoral do Ceará.
- Identificar os ingredientes dos principais pratos da cozinha tradicional cearense, presentes nos cardápios dos restaurantes *à la carte* no bairro da Varjota/CE, comparando-os com receitas tradicionais (teoria versus prática).

No Ceará, produções acadêmicas sobre o assunto detêm-se, sobretudo, na caracterização da cozinha tradicional com receitas, e esta cozinha é confundida muitas vezes com cozinha típica, abordando terminologia e preparos de pratos que, quando não criados ao acaso, confunde-se com uma cozinha que não desvela a identidade, nem a realidade cearense.

Essa situação implicou ultimamente a necessidade da valorização do patrimônio imaterial gastronômico. O Ceará, principalmente Fortaleza, com o incremento do turismo redescobriu a força de sua cultura e que as mais simples manifestações culturais poderiam atrair as pessoas. A comida, no litoral, possui amplo consumo de pratos preparados com frutos do mar, pela proximidade e abundância de ingredientes (FERNANDES, 2000). Mas são os pratos do sertão predominantemente caracterizados no mercado como comida tradicional cearense.

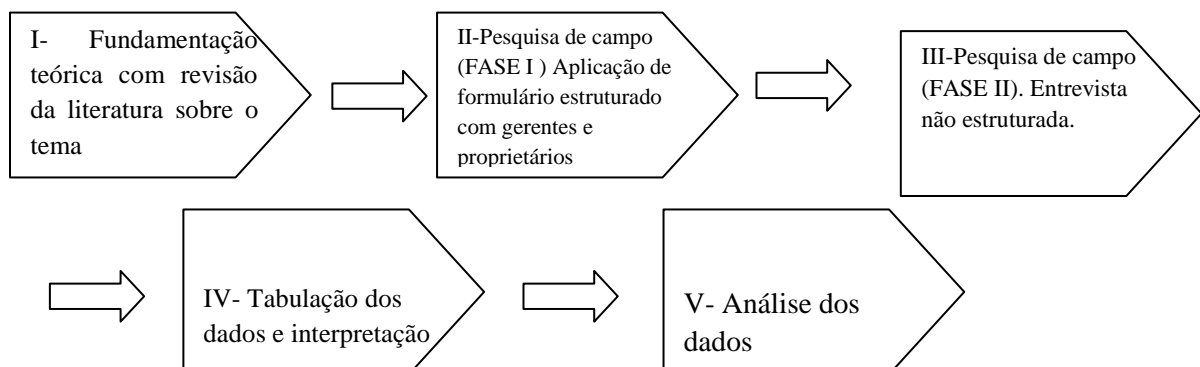
Adotou-se o método etnográfico de cunho qualitativo. A etnografia, ou antropologia cultural, como prefere Fuller (2008, p.2), é o “método de coleta de dados que descrevem uma cultura ou um modo de vida”. Rocha *et al.* (2005, p.3) afirmam que a etnografia possui características básicas: “ênfase na exploração da natureza de um fenômeno social particular; entrevistas em profundidade; observação participante; análise de discursos de informantes; investigação em detalhe”.

A etnografia participa abertamente ou de maneira encoberta, da vida cotidiana de pessoas, durante um tempo relativamente extenso, vendo o que passa, escutando o que se diz, perguntando coisas; ou seja, “recorrendo a todo tipo de dados acessíveis para poder lançar luz aos temas que ele ou ela elegeu estudar” (HAMMERSLEY; ATKINSON, 1994, p. 15). A perspectiva microscópica ajuda na interpretação de significados e práticas sociais, que assumem a forma de descrições verbais. Destaca-se como traço marcante do estudo etnográfico, a investigação por dentro da realidade de um grupo, sendo o conhecimento científico gerado a partir do ponto de vista do outro.

A metodologia e técnicas empregadas neste trabalho basearam-se, inicialmente, na fundamentação teórica, com revisão da literatura sobre o tema, para posterior pesquisa de campo. Como afirma Manzo *apud* Marconi; Lakatos (2003), a revisão da literatura sobre o tema ajuda a definir e resolver não apenas problemas já conhecidos, mas, sobretudo, leva ao pesquisador a explorar novas áreas. Já a pesquisa de campo observa fatos e fenômenos estudados, tal como ocorrem, espontaneamente. A pesquisa teve o período delimitado, assim como o universo entrevistado, fontes de informação, instrumentos e técnicas de coleta de dados; tipos de amostragem e tabulação dos dados.

O estudo é explicativo e aplicado, pois se trata de um estudo teórico e prático, com técnica de tratamento qualitativa com amostragem intencional, de acordo com os objetivos da pesquisa. A Figura 1 apresenta os passos da pesquisa:

Figura 1 - Fluxograma com os passos da pesquisa



Fonte: Fonte: SOARES, 2015.

A revisão literária do tema realizou-se no primeiro semestre de 2015. Na pesquisa bibliográfica, utilizaram-se os seguintes autores em cada palavra-chave: turismo (DAMATTA 1986, CANCLINI 1995, SANTOS 1998, WEARING E WEARING 2001, KRIPPENDORF 2001, BARRETO 2003, HANNAN, SHELLER E URRY 2004, TOMAZZONI 2007, CORIOLANO 2007, PETROCCHI 2012, SETUR 2013, MOTA; VIANNA; ANJOS 2013, CARVALHO 2014, WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL 2015); turismo gastronômico (POON 1993, RICHARDS 2001, DIAS, SILVA, MEDEIROS E BEM 2009, ROSARIO SCARPATO 2003, SCHLUTER 2003, GAIO E GOUVEIA 2007, SAMPAIO, 2009, CERETTA 2012, OLIVEIRA 2013, TRESSERRAS 2014, LEITÃO 2016); gastronomia (FREYRE 1966, CASCUDO, 1983, BRILLAT-SAVARIN, 1995, LEAL, 1998, LANCELLOTTI 2000, FISCHLER 2001, GARCIA 2001, SCHLUTER, 2003, FRANCO, 2004, MACIEL 2004, CARNEIRO 2005, MONTANARI 2008, OLIVEIRA, 2009, DÓRIA 2009, TEICHMANN, 2009, FREIXAS e CHAVES, 2012 e GEERTZ 2013); cozinha (FARB E ARMELAGOS 1985, FISCHLER 1989, GOODY 1982, CONTRERAS; ARNAIZ 2005 E SILVA 2005, PITTE 1998, SPANG 2003, TREFZER 2009); restaurantes (SPANG, 2003; PACHECO, 2005) e cozinha regional (DE GARINE 1987, HALBAWCHS 1990, HOBBSAWM 1997, FREITAS 1997, MACIEL 2004, QUEIROZ 2004, POULAIN 2004, HEMANDEZ 2005, ATALA, OLIVEN 2006, DÓRIA 2008, GIMENES 2008, ABRIL COLEÇÕES 2009, BAHL, GIMENES E NITSCHKE 2011, MIRANDA 2012).

O referencial teórico ajudou na compreensão da denominação da gastronomia pela ótica histórica, e a compreensão da construção da cozinha brasileira e regional, além de conhecimento sobre o uso de ingredientes e alimentos tradicionais cearenses para relacionar com a composição dos pratos dos restaurantes da Varjota em Fortaleza em 2015.

A aplicação da pesquisa de campo (fase I) ocorreu entre 20 de setembro a 05 de outubro do mesmo ano na cidade de Fortaleza. Para a coleta de dados foram utilizadas fontes primárias e secundárias. A pesquisa em fontes primárias fundamenta-se em documentos originais, não utilizados em nenhuma outra, pois foram coletados pela primeira vez pela pesquisadora por meio de formulários estruturados com perguntas abertas e fechadas e observação *in loco*.

Para o levantamento dos dados secundários<sup>4</sup>, utilizou-se o levantamento de empreendimentos de restauração cadastrados em diferentes instituições como a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) e de publicações em sites que envolvem a gastronomia e sua ligação com o turismo como: Revista Veja Fortaleza, Chefs Club, Guia Quatro Rodas e Tripadvisor. Pesquisou-se também em campo, o que permitiu mais dados sobre os principais restaurantes tradicionais cearenses da Varjota em 2015.

Ao identificar os restaurantes existentes no bairro da Varjota, observou-se que muitos destes empreendimentos funcionam informalmente. Segundo Ivan Assunção (2014), presidente da ABRASEL, em entrevista ao Diário do Nordeste afirmou que “é preciso uma mudança urgente no Plano Diretor para a regularização de muitas empresas na cidade de Fortaleza, pois isto ajudará na melhoria do treinamento dos profissionais e contribuirá para a criação de selos de qualidade”.

Assim, a coleta de dados inicialmente fez-se pela escolha dos restaurantes, os quais deveriam atender aos seguintes critérios: presença em mais de duas fontes de cadastramento, e em websites: da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), Revista Veja Fortaleza (2015), Guia 4 Rodas (2015), Tripadvisor (2015), Chefs Club (2015) e na própria pesquisa de campo realizada no ano de 2015.

Além disso, deveriam ser restaurantes, com serviços do tipo *à la carte*, e que servissem preparações culinárias cearenses. Dessa maneira, como universo, obtiveram-se os 17 restaurantes que atenderam a todos os critérios estabelecidos. Como instrumento de pesquisa, tem-se o primeiro formulário estruturado (ver apêndice A) com perguntas abertas e fechadas, dirigidos a empresários, gerentes, garçons e chefes de cozinha sobre o tipo de cozinha, principais pratos (tidos como “carros-chefes”) e as preparações culinárias do sertão, serra e litoral, classificadas pelas autoras Fernandes (2000) e Rocha (2003) como tradicional cearense.

A tabulação dos dados foi organizada em tabelas, contendo todos os tópicos abordados no formulário, com a contagem de pontos tal qual foi encontrado na pesquisa. A representação foi concretizada através de gráficos, mostrados e interpretados no quarto capítulo deste trabalho.

---

<sup>4</sup> Os dados secundários são aqueles que se encontram à disposição do pesquisador em boletins, sites, livros, revistas, dentre outros.

No segundo momento da pesquisa de campo (Fase II), analisou-se a receita dos principais pratos, os mais encontrados, no sertão, serra e litoral, em cardápios dos restaurantes *a la carte* da Varjota em 2015, comparando-os com a receita original (literatura) servidas nos estabelecimentos pesquisados. A aplicação desta parte da pesquisa de campo (fase II) fez-se entre 20 de dezembro de 2015 a 29 de janeiro de 2016. Para a coleta de dados foram utilizadas fontes primárias (entrevista e observação) e secundárias, tais como os cardápios dos estabelecimentos pesquisados, bem como entrevista oral com proprietários e gerentes dos estabelecimentos.

Nessa parte da pesquisa, apenas os restaurantes Vojnilô, Recanto da Varjota e Tuchê não participaram da pesquisa. O primeiro por não oferecer pratos representativos do sertão, serra e litoral, o segundo porque seu estabelecimento foi fechado e o terceiro por não aceitar participar da pesquisa. Os dados analisados descrevem-se na quarta parte da dissertação, organizada em quatro partes:

Na primeira, discorre-se sobre o turismo e o seu avanço econômico no mundo, no Brasil e, principalmente, em Fortaleza e sua ligação com a gastronomia com ênfase no turismo gastronômico. Apresenta as definições e um breve histórico da evolução da alimentação à gastronomia e suas cozinhas (nacional, internacional, étnica, regional tradicional e típica).

Define-se turismo, turismo gastronômico e aborda sobre os festivais gastronômicos presentes no Ceará. Ao viajar, o turista encontra no alimento uma forma de se conhecer a cultura local e atender aos seus desejos e necessidades, por isso o turismo além de atividade econômica, também promove a cultura e a interação entre turistas e moradores, valorizando e respeitando os aspectos histórico-culturais locais. Assim, apresenta o contexto histórico da alimentação à gastronomia, as variedades de cozinhas e a criação de restaurantes.

Na segunda parte, enfatizam-se estudos sobre a cozinha nacional e regional brasileira a partir de estudos teóricos, buscando explicar as origens e caracterizá-la. Ressalta-se a influencia dos povos que no Brasil viveram e suas contribuições para a identidade da culinária nacional. Discorre-se sobre a cozinha regional nordestina, sobre as relações entre comida e identidade, a distinção entre cozinha tradicional e cozinha típica e a cozinha cearense: influências do sertão, serra e litoral.

Na última parte, baseadas em pesquisa de campo estão a localização, a história da Varjota como lugar de Gastronomia e Turismo, a cozinha tradicional cearense explorada pelos restaurantes do polo gastronômico e sua relação com o turismo, bem como os achados da pesquisa de campo. Por fim, a conclusão.

## 2 A INTERFACE DO TURISMO COM A GASTRONOMIA

Esta seção propõe uma reflexão sobre o turismo e sua ligação com a gastronomia, já que ao se praticar o turismo, o turista encontra no alimento uma forma de se conhecer a cultura local e atender aos seus desejos e necessidades. O turismo além de atividade econômica, também promove a cultura e a interação entre turistas e moradores, valorizando e respeitando os aspectos histórico-culturais locais.

Considerado o maior dos movimentos migratórios, o turismo revela a história da humanidade (CUNHA, 2010) e a gastronomia, sempre aliada aos movimentos migratórios do turismo, foi originada na Grécia Antiga, no ano de IV a.C. A gastronomia ressurge com outro significado depois da Revolução Francesa, quando o termo se liga a satisfação pessoal, sem o caráter da comensalidade – prática de comer junto, partilhando o alimento (COSTA, 2005). Cada sociedade tem em seu alimento um significado, que lhe é próprio, e que lhe permite contar a história daquele povo.

Sendo assim, entende-se o porquê do turismo não ser dissociado da gastronomia. A restauração é um dos elos da cadeia produtiva do turismo. Compreender o turismo exige do pesquisador uma visão multidisciplinar. O conceito da atividade turística, que é um dos setores mais dinâmicos e que possuem abordagens em torno das dimensões socioculturais, políticas, ambientais, ocasiona novas relações sociais e modifica o modo de viver e fazer da população local. Entendido por Mota, Vianna e Anjos o turismo é:

[...] deslocamento voluntário e temporário, por um período inferior a 1 ano consecutivo, de um ou mais indivíduos, que por uma complexidade de fatores que envolvem a motivação humana, saem de seu local de residência habitual para outro, gerando múltiplas inter-relações de importância econômica, sociocultural, ambiental e política entre os núcleos emissores e receptores (MOTA; VIANNA; ANJOS, 2013, p.19).

O turismo além de ser explicado como um fenômeno de transformação sociocultural, ambiental e econômico, também pode ser visto como uma forma de lazer que possibilita as pessoas através do tempo livre, o ócio e as experiências. De acordo com Coriolano, o turismo é:

Uma forma elitizada de lazer, uma modalidade do uso e do tempo livre que exige viagens, deslocamentos, uma infraestrutura urbana e de serviços, transportes e hotéis. Assim, para que haja turismo, pressupõe-se a implantação de infraestrutura turística, além do diferencial que o lugar oferece aos turistas (CORIOLANO, 1998, p.29).

E são estes diferenciais, estas suas experiências com o lugar visitado que atraem aos turistas. Boullón (*apud* PETROCCHI, 2012, p.35) afirma que há subjetivismo do turista em uma viagem. Para ele “a utilidade do turismo é predominantemente psicológica e de status, sua função é imaterial porquanto segue uma dinâmica que se instala na experiência subjetiva”. Para Boullón é o turista que avalia, e é a sua satisfação em uma viagem, que faz com que haja a realização de uma nova visita.

No entanto, para a antropologia, o turista não é somente um avaliador do destino turístico. Wearing e Wearing revelam sobre reflexividade do “self” em contexto de “pós-modernidade”, isso significa afirmar, que nos estudos do turismo o “eu” é reflexivo e aberto ao desenvolvimento de novas experiências, tais como as que ocorrem nas viagens. O corpo é tão importante, que vivencia emoções específicas, decorrentes da experiência turística. Contudo, não se trata, como sugerem Wearing e Wearing (2001), de isolar o indivíduo como objeto de análise, mas entender que a construção do “eu” inclui o “outro”, outro este que deve também ser contextualizado socialmente.

Urry interpreta sobre as ressignificações que o corpo tem passado no chamado “paradigma da mobilidade” (HANNAM; SHELLER; URRY, 2006), sendo assim o turismo esta presente em uma complexa rede de conexões “pelas quais hospedeiros, hóspedes, construções, objetos e máquinas são colocados juntos para produzir certas performances em certas ocasiões” (HANNAM; SHELLER; URRY, 2006, p.13). Para Hannan, Sheller e Urry (2004, p.1) o turismo envolve “relações de memória e performances”.

Os turistas, quem trabalha no trade<sup>5</sup> turístico e inclusive os residentes estão constantemente interagindo, tanto com o meio, quanto com as pessoas. Acredita-se que o olhar antropológico pode ajudar a melhor compreender os processos decorridos do encontro entre turistas e residentes. Os residentes são importantes atores e fazem parte integrante da atividade turística, tanto que é através da valorização de seu patrimônio material e imaterial que estes indivíduos se sentem pertencentes ao lugar. Como afirma Santos (1998, p.61) quando o “homem

---

<sup>5</sup> Segundo o Ministério do Turismo (2016) trade turístico são representantes de organizações privadas e governamentais atuantes no setor de "Turismo e Eventos" como os Hotéis, Agências de Viagens especializadas em Congressos, Transportadoras Aéreas, Marítimas e Terrestres, além de Promotores de Feiras, Montadoras e Serviços Auxiliares (tradução simultânea, decoração, equipamentos de áudio visuais, etc.).



se defronta com um espaço que não ajuda a criar, cuja história desconhece, cuja memória lhe é estranha, esse lugar é a sede de uma vigorosa alienação”. Sendo assim, para o turismo importa o cidadão conhecer o seu lugar e/ou destino turístico, apropriar-se do patrimônio com um sentimento de pertencimento. Com a percepção de que as pessoas e suas culturas são os seus maiores patrimônios.

A cidade faz parte das pessoas assim como as pessoas fazem parte da cidade em uma inter-relação de representações simbólicas. Neste contexto, a gastronomia da região com toda a sua simbologia, faz com que a pessoa construa identidades e afetividades. Canclini (1995, p.67) aborda também sobre a relação entre o turista e a cidade. Ele afirma que o turista tem uma verdadeira “fascinação nostálgica” pelo rústico e pelo natural. Para ele o turismo requer uma mescla com o avanço tecnológico, que sintonize com cerimônias primitivas, objetos exóticos e povos. Comentando sobre essa inovação tecnológica na gastronomia, ele exemplifica:

Há uns trinta anos muitos artefatos de barro eram encantadoramente decorados, mas se rompiam com facilidade eram demasiado porosos para cozinha moderna. Hoje em dia, os artigos de barro ainda são pintados a mão de modo muito belo, mas são à prova de fogo” (CANCLINI 1995, p.67)

Estes artigos de barro, usados inclusive na preparação culinária de iguarias regionais nordestinas, são artefatos usados para presentes a turistas e revelam inclusive a identidade do sertanejo. O turista e o residente necessitam preservar o patrimônio regional, sem esquecer que o sistema capitalista exige “homogeneidade urbana e conforto tecnológico”. E é exatamente o rústico e pitoresco que fascinam ao turista, é este o fato que chamou a atenção para cada vez mais para a valorização da gastronomia regional.

Para Gimenes (2007, p. 2) a gastronomia é uma prática cultural que “envolve decisões a respeito da seleção, produção, preparo e serviço de alimentos e que não se dão à revelia, mas são construídas em um contexto cultural mais amplo, que também orienta as demais decisões de um grupo social”. Sendo assim, qual a relação entre o turismo e a gastronomia? O turismo se relaciona com a gastronomia na medida em que parte da experiência de se conhecer novos lugares a partir de suas produções culinárias. Krippendorf (2001) apresenta a alimentação como uma das atividades realizadas pelos turistas em suas viagens, e observa o consumo crescente de comidas típicas em bares e restaurantes frequentados por turistas.

A gastronomia liga-se ao turismo, na medida em que “uma grande parte da experiência turística é passada a comer ou a beber, ou ainda, a decidir o quê e onde comer” (RICHARDS, 2001, p. 80). Tresserras (2014) destaca que o turismo gastronômico vai além de experimentar a culinária local em suas refeições diárias. Relaciona-se também com as compras dos ingredientes, as matérias-primas, os alimentos que somente se encontram naquele lugar, bem como instrumentos típicos da cozinha local. Nesse sentido a gastronomia passa, além de ser fazer parte de uma necessidade alimentar, a favorecer o desenvolvimento e o fortalecimento de roteiros turísticos culturais. Dias, Silva, Medeiros e Bem (2009) afirmam:

O Turismo Gastronômico trata de um segmento do turismo baseado no patrimônio imaterial de uma sociedade, que tem por objetivo divulgar e promover os diversos sabores e aromas transmitidos através tradições que passam de pais para filhos, no qual a gastronomia passe a ser o principal agente motivador da viagem. (DIAS, SILVA, MEDEIROS, BEM, 2009, p.4)

Rosário Scarpato (2003, p. 65) afirma que o “turismo gastronômico”<sup>6</sup> é uma forma do “Novo Turismo” adiantado por Poon (1993), um turismo “mais flexível, segmentado, diagonalmente integrado e ambientalmente consciencioso nos quais os turistas são mais independentes e detém um maior grau de formação, buscando novas experiências, mais aventura e divertimento” (*apud* SAMPAIO, 2009, p.122).

Sendo assim, há destinos em que a gastronomia é considerada a principal motivação da viagem, principalmente os pratos e bebidas típicas, que deixaram de ser apenas necessidade básica para se tornar fonte de cultura e entendimento do local visitado. Schluter (2003) mostra a gastronomia como patrimônio imaterial tem incorporado novos produtos turísticos, obedecendo a determinados nichos de mercado. Ela aponta que “a gastronomia faz parte da nova demanda por parte dos turistas de atrativos culturais. O desenvolvimento do turismo cultural é estimulado em razão de sua capacidade de gerar receita e empregos no lugar em que se manifesta” (SCHLUTER, 2003, p.70).

Por entender que gastronomia é uma necessidade básica, e que muitas vezes, pode ser a razão motivadora de um deslocamento turístico, tem crescido estratégias de valorização da culinária local e uma estimulação a visitação de um destino turístico com foco na gastronomia. Assim, foram criadas, por exemplo, as rotas temáticas e culturais, a fim de atrair ao interesse dos turistas, trazendo a

---

<sup>6</sup> Segundo o Ministério do Turismo (2006), o turismo gastronômico surge como um segmento turístico emergente capaz de posicionar destinos no mercado turístico, quando utilizado como elemento para a vivência da experiência da cultura local pelo turista por meio da culinária típica.

degustação da culinária local em primeiro plano. Essas rotas são criadas em função de um produto ou traço cultural em uma determinada área (ex: maçã, vinho, frutas finas) tem como eixo os pratos típicos da região.

Como exemplo de rotas gastronômicas tem-se o Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha na região sul do Brasil. As vinícolas fazem visitas guiadas e já existem roteiros estruturados para o Caminho de Pedra, Vinhos de Montanha e Estrada do Sabor. Nesses roteiros os turistas degustam vinho, conhecem seu modo de produção e também a comunidade local. Ceretta (2012, p.92) afirma que “o turismo gastronômico tem como característica simbólica a tradução do consumo em experiência, em sentimento, em memória de tudo daquilo que é único, diferente, instigante e que tenha uma identidade a ser desvendada”.

No Ceará, existem eventos e festivais gastronômicos que chamam a atenção dos turistas. Entre eles estão Festival do Escargot & Frutos do Mar na praia da Taíba em São Gonçalo do Amarante, Festival da Lagosta na praia de Icapuí, Festival Internacional do Camarão da Costa Negra em Acaraú, Festival da Sardinha na praia da Caponga em Cascavel, Tejubode em Tejuçuoca, Cajumel em Ocara; o Festival da Galinha Caipira em Cascavel; o Festival Mel, Chorinho e Cachaça, em Viçosa do Ceará entre outros<sup>7</sup>. Claudia Leitão, uma das autoras do livro *Cultura em Movimento*, em entrevista ao *Diário do Nordeste* relata sobre a importância do investimento em cultura no estado do Ceará:

A secretaria de turismo do Ceará, no governo Lúcio Alcântara, compreende o papel da cultura como um instrumento estratégico de desenvolvimento regional e de transformação do social. É por isso que necessitamos de todos (empresários, artistas, operários, intelectuais, artistas, trabalhadores, estudantes, lideranças) para que possamos dar a cultura o seu devido lugar em nossas vidas. Somos um estado de inequívoca vocação turística e cultural. Se ainda somos pobres no que tange a nossa economia, somos absolutamente ricos quanto aos nossos dotes culturais (LEITÃO, 2016, p. 03).

Apreciar os recursos e a cultura dos sabores e saberes locais, nos leva a crer que se abrirá um novo espaço para o turismo cultural<sup>8</sup>. Para Coelho-Costa e

<sup>7</sup> Os períodos entre os quais ocorrem essas festividades são: Festival do Escargot & Frutos do Mar de 29 a 31 de agosto, Festival da Lagosta de 27 a 30 de agosto, Festival Internacional do Camarão da Costa Negra de 14 a 15 de novembro, Festival da Sardinha de 12 a 16 de agosto, Tejubode de 04 a 06 de setembro, Cajumel 21 a 23 de novembro, Festival da Galinha Caipira de 24 a 26 de maio, Festival Mel, Chorinho e Cachaça de 03 a 05 de julho.

<sup>8</sup> Segundo o Ministério do Turismo (2006), em parceria com o Ministério da Cultura e o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura.

Santos (2011), alimentos e bebidas locais tornam-se ainda mais importantes, na medida em que surgem segmentos de mercado especializados como turismo gastronômico, que permite novas experiências e o contato com a diversidade cultural do local visitado.

O turismo gastronômico em um destino, não só desenvolve a economia local, mas pela também agrega a possibilidade de “propulsão do espírito comunitário e da melhoria na qualidade de vida das pessoas da cidade” (OLIVEIRA *et al*, 2013, p. 338). Gaio e Gouveia (2007) mencionam que as cidades ou regiões possuem identidades com atributos patrimoniais, sociais, simbólicos e outros, que constituem a base dos processos de construção da imagem dos territórios e da marca. E através da dimensão funcional e simbólica, tem a capacidade de valorizar a identidade local promovendo identificação e envolvimento com os públicos e simultaneamente distinguindo-a de territórios concorrentes.

Sendo assim, o turismo tendo por atrativo a gastronomia pode ser tornar uma alternativa para interação entre visitante e residente, através das trocas culturais, bem como alternativa de crescimento econômico, com o aumento de empregos, negócios, e conseqüentemente o aumento da divulgação e identificação do destino turístico.

## 2.1 FORTALEZA NO CONTEXTO DO TURISMO BRASILEIRO

Fortaleza tem cada vez mais se destacado no Brasil como destino turístico nacional. O país possui vários fatores corroboram para este crescimento, entre eles estão nos últimos anos a Copa do Mundo e as Olimpíadas. Tomazzoni (2007, p. 83) afirma sobre o turismo brasileiro e sua expansão que “têm aumentado, no Brasil, a difusão e a assimilação do conceito do turismo como um dos setores com menor exigência de investimentos e maiores garantias de retorno ou lucros”. Sobre o turismo no Brasil, Carvalho afirma (2014, p. 250):

Dentre os mais importantes fatores favoráveis a tal crescimento, destacam-se os investimentos realizados pelas empresas e a maior divulgação dos atrativos e roteiros turísticos. A atração de visitantes provocada pela realização de grandes eventos esportivos no país, tais como a Copa das Confederações, em 2013, a Copa do Mundo de Futebol da Fédération Internationale de Football Association – FIFA, em 2014, e os Jogos Olímpicos de 2016, bem como a própria estabilização econômica brasileira, são fatores que favorecem um cenário para projetar a evolução do turismo para a próxima década, de acordo com o Conselho de Turismo e Negócios

(CTNF) da Federação de Comércio de Bens, Serviços e Turismo – Fecomércio (CTNF, 2011).

O Brasil é um país muito rico e com grande potencialidade turística. Localiza-se próximo da linha do Equador e, por possuir uma vasta costa marítima e uma natureza privilegiada, é considerado um dos destinos turísticos mais procurados no mundo. Os brasileiros têm sua “marca” registrada no mercado global, pois é um povo bastante receptivo e atencioso com turistas, sejam eles nacionais ou do exterior. Vários críticos comentam sobre a razão do sucesso turístico do Brasil e mencionam sobre a alegria contagiante do brasileiro e a cultura extremamente rica (DAMATTA, 1986).

O turismo no Brasil, em especial em Fortaleza, nos últimos anos, tem feito o governo se esforçar em desenvolver políticas públicas voltadas para tal, procurando baratear o deslocamento interno, desenvolver a infraestrutura turística e capacitar a mão de obra para o setor, além de aumentar, consideravelmente, a divulgação do país no exterior.

No estudo realizado pelo World Travel & Tourism Council - WTTC (2015) sobre o impacto econômico mundial do turismo constatou-se que, somente no ano de 2014, o setor de turismo movimentou 7,6 trilhões de dólares. Nesse mesmo ano, a atividade turística contribuiu para a geração de empregos diretos e indiretos, gerando mais de 277 milhões de postos de trabalhos, o equivalente a 8,8% dos empregos do mundo (WTTC, 2015). Ainda segundo WTTC (2015, p. 3) “em 2015, a queda dos preços do petróleo trará melhorias significativas para os importadores de petróleo, aliviando a pressão crescente sobre os custos de vida, aumentando renda disponível das famílias e os gastos do consumidor doméstico, diminuindo as tarifas aéreas”.

No Brasil, em 2015, foi marcado por crises político-econômicas, e esse cenário ajudou a acentuar a alta do dólar sobre o real. O dólar alto favorece o aumento do interesse dos brasileiros por viagens domésticas e oferece ao estrangeiro maior competitividade, já que sua moeda está valorizada. Por isso, a movimentação dos aeroportos brasileiros foi a maior dos últimos 14 anos, de acordo com o Boletim de Desempenho Econômico do Turismo (2012). Segundo Cruz (2006), exige-se além de fatores locais também ações estratégicas e de infraestrutura dos poderes públicos federal, estaduais e de instituições relacionadas

para que uma região ou localidade se torne um destino turístico nacional e internacional.

Nesse sentido, também o Ceará apresenta um avanço e é conhecido como um dos estados mais visitados dentro do Brasil, conforme dados da Secretaria de Turismo do Estado do Ceará (SETUR), o turismo cearense é uma das principais atividades econômicas desenvolvidas no Estado (SETUR, 2013).

A principal cidade turística do Ceará é Fortaleza que conta com 2,5 milhões de habitantes (IBGE, 2015). Seu processo histórico ajuda a explicar como se deu a evolução do turismo na cidade. A tardia ocupação do Ceará se deu mais por razões estratégicas que econômicas. A povoação inicial surgiu em 1649, e a cidade só foi elevada a vila em 1726<sup>9</sup>.

No interior, as fazendas de gado avançaram pelas enormes áreas aptas à pecuária extensiva, dentro dos marcos do processo de expansão dessa atividade nordestina. No século XIX, uniu-se ao gado o algodão, assumindo enorme importância nas regiões interioranas. O seu caráter exportador fez com que o algodão consolidasse a importância de Fortaleza na economia regional, reafirmando seu poder político (SOUZA, 2002). Ao longo dos séculos XIX e XX, diversas atividades concentravam-se em torno da capital. A política voltada para o desenvolvimento econômico, e a centralização de políticas de amparo aos atingidos pelas secas sucessivas do interior do Estado provocaram um contínuo crescimento da população. Então o Estado deixa de ser rural e passa a concentrar atividades urbanas, industriais e turísticas.

A área central da cidade recebeu o primeiro porto em princípios do século XX. Em torno dessa área, foram sendo construídas edificações para abrigar armazéns e escritórios comerciais. Com a mudança do porto para a região do Mucuripe, nas décadas de 1940 e 1950, a área sofreu um progressivo esvaziamento, sendo seus imóveis ocupados como depósitos (os galpões) e como local de trabalho e moradia de prostitutas e de segmentos de baixa renda (FARIAS, 1997).

---

<sup>9</sup> Segundo Pompeu e Tassigny (2004) a colonização do Ceará ocorreu por volta do século XVII, em virtude das resistências dos povos nativos e desinteresse imediato da corte. Fortaleza se originou do antigo forte Nossa senhora de Assunção em 13 de abril de 1726 quando foi elevada a condição de vila ainda sob jurisdição e domínio da Capitania de Pernambuco.

A partir da década de 1970, a cidade sofreu uma forte expansão em direção oeste, avançando sobre a chamada Praia de Iracema. Os novos bairros, que passaram a abrigar a classe média, afastaram-se do centro. Com o crescimento do turismo, os novos hotéis e restaurantes são construídos ao longo da avenida perto das margens da Praia de Iracema e Meireles (SOUZA, 2002).

A partir de 1995, o turismo avançou de tal modo que reflete muito positivamente com a presença de hotéis, de prestadoras de serviços alimentícios, de transportadoras, de agências de viagens e de produtores e comerciantes de artigos regionais (FARIAS, 1997). Segundo Pompeu e Tassigny (2004, p. 158) “assim como Tasso, Ciro valorizou a indústria do turismo e soube utilizar os meios de comunicação para divulgar o Estado do Ceará”.

Fortaleza tem uma cultura forte e particular e apresentam diversos teatros, tais como Theatro José de Alencar, Teatro Celina Queiroz, Teatro do Via Sul Shopping, Teatro SESC Emiliano Queiroz, Humor Cearense, e Centros Culturais como Dragão do Mar, Banco do Nordeste, Caixa Cultural, entre outros. A cidade dispõe ainda de uma infraestrutura capaz de receber eventos de todo porte. Como exemplos, pode-se citar: o Fortal, Verão Vida e Arte, Ceará Music, Parada pela Diversidade Sexual, Feira da Música, Congressos, entre outros. Além disso, é um centro financeiro de compras e sua economia é voltada para a industrialização, comércio e serviços. Sua produção industrial está baseada nos segmentos de roupas e calçados, artefatos de tecidos, couros e peles, alimentos, entre outros.

Fortaleza possui diversas comidas regionais tradicionais como baião de dois, carneiro cozido, cuscuz e mandioca. A diversidade culinária chama a atenção dos turistas. As mais recentes escolhas turísticas dão preferência ao Turismo Cultural incluindo as experiências interculturais (SAMPAIO, 2009).

Azambuja (1999) elenca, além e dentro da cultura, como mote de produto turístico, a gastronomia típica das localidades. O turismo gastronômico desempenha um papel relevante nesse processo de formulação do tradicional ou típico. Sendo o fundamento de sua prática o desejo de conhecer o diferente, ele impulsiona um movimento local de construção de “inventários culturais” que servirão de atrativo.

Para Canclini (1995, p.88), o turista é um observador da realidade de forma simplificada, já que ele não “viaja como com um investigador da realidade”. Assim, na medida em que questiona, por exemplo, sobre o que diferencia os cearenses de outros estados? O que eles têm a oferecer aos visitantes? O que há

no Ceará que não é possível encontrar em nenhum outro lugar do planeta? Faz do turismo gastronômico uma “descoberta” de certos traços culturais distintivos, que podem inclusive ser “manipulados” cultural e mercadologicamente.

O uso turístico do patrimônio fez com que a gastronomia adquirisse cada vez maior relevância e atraísse correntes turísticas (SCHLUTER, 2003). O clima, as praias extensas e as mais variadas belezas naturais presentes no sertão, na serra e no litoral, produziram na gastronomia representações simbólicas de identidade. Por isso, temos na literatura a descrição além das belezas naturais, obras relacionadas às preparações culinárias (receitas) representativas do Ceará. Sendo assim, o turismo passa a ser importante para o Ceará, principalmente Fortaleza, e a gastronomia local é um forte atrativo do turismo cearense.

## 2.2 ALIMENTAÇÃO, COZINHA E GASTRONOMIA

Muito se tem refletido sobre os usos dos termos alimentação, cozinha e gastronomia, muitas vezes usadas por leigos displicentemente como sinônimos. A alimentação tem por função biológica fornecer ao corpo as substâncias indispensáveis para sua subsistência. Segundo Teichmann (2009, p.21) “o alimento é toda substância que fornece ao ser humano os elementos necessários à manutenção de sua forma e ao desenvolvimento de suas atividades”.

A alimentação é de suma importância para a vida do ser humano, desde seu nascimento até os últimos dias de sua vida, e esse ato é prazeroso. É um processo consciente e voluntário que inclusive faz parte da cultura de todos os grupos sociais. Segundo Schluter (2003, p.13):

A alimentação se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento, desse modo o conceito de alimentação implica processos nutritivos e à regulação e o controle e dietéticos como marco cultural e social em que se localizam esses comportamentos e normas alimentares.

A cozinha é a relação dos alimentos a manifestação na identidade e a cultura de uma sociedade (MACIEL, 2004). As cozinhas dependem da localização geográfica e dos alimentos cultivados pela sociedade que a produz. Difere da gastronomia, sobretudo, em dois aspectos: trata especificamente das técnicas, do preparo, da combinação de ingredientes, dos tipos de cocção, das texturas,



temperaturas e temperos usados para fabricação de comida e pode se ligar também ao espaço de produção (espaço físico), ou seja, ao ambiente privado.

A gastronomia engloba os alimentos e as cozinhas, refere-se além do entendimento sobre técnicas de preparo e o uso de utensílios (que faz parte da cozinha), também os hábitos à mesa, a etiqueta, a apresentação de preparações, a harmonização de comidas e bebidas, além dos aspectos socioculturais e antropológicos.

Desde tempos remotos, os alimentos foram utilizados pelos povos primitivos como componente fundamental para estabelecer fronteiras geográficas e simbólicas. Eram os homens primitivos que se alimentavam. Segundo Carneiro (2005):

A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha, e eles alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social [...] assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (CARNEIRO, 2005, p. 71-72).

De acordo com Montanaro (2008) foi somente a partir do século XIX, que surgiu a inquietação de entender a importância da identidade cultural da alimentação pelas comidas regionais, entendidas como cozinhas, exatamente quando a ocidentalização do mundo se apresentou com a industrialização, a produção em massa, a padronização e a globalização.

É sabido que gastronomia abrange a alimentação e as cozinhas. Ela é mais ampla e relaciona-se com a história cultural da alimentação. Originada da palavra, grega *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei), literalmente significa “leis do estômago”, Brillat-Savarin (1995) a definiu como:

Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos [...] A gastronomia governa a vida inteira do homem (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57-58).

A gastronomia transforma o ato de comer em uma cerimônia e, portanto, as vestes, a música e a dança devem ser as mais apropriadas para se aliar a determinadas refeições. Como afirma Brillat-Savarin (2010) os animais se alimentam, o homem come, mas apenas o homem espiritual sabe comer. Sendo assim, como compreender o conceito do que é gastronomia? Para Brillat-Savarin, filósofo Gourmet por essência, gastronomia é um estilo de vida. A gastronomia é

uma arte (nona arte), tem ligação com o ambiente, com o corpo com modo de saber, de fazer, dos ingredientes e o modo de servir (*mise-en-place*<sup>10</sup>) dos alimentos. Além de Brillat-Savarin (1995), outros autores definem a gastronomia sob outra óptica tal como cultura de um povo. Além disso, demonstra ser uma importante ferramenta turística que identifica a história e modo de vida da comunidade, conforme se pode observar na definição de Oliveira (2009):

A atenção dada à gastronomia no viés da cultura não deve ser encarada apenas como mais uma ferramenta turística, pois embora seja um significativo atrativo, ela é capaz de perpetuar hábitos e modos de fazer de várias gerações e garante a continuidade das tradições de um povo e, também, a sua história (OLIVEIRA, 2009, p. 4).

O desenvolvimento de diferentes cozinhas surgiu ao longo da história, assim como as técnicas de preparo de alimentos e de utensílios de cozinha distintos, que traduzem a identidade de cada sociedade. O que se vê hoje é uma apropriação da atividade turística da gastronomia como bem cultural, que simboliza e divulga lugares, motivando o desejo por determinados destinos turísticos.

Deste modo, pode-se dizer que houve uma construção histórica que relaciona alimentação, culinária e gastronomia. A alimentação é o ato de consumir os alimentos, a fim de saciar a fome e as necessidades nutricionais. A cozinha, neste trabalho entendida como culinária, são as técnicas, modos de preparo, utensílios e traduz o alimento como identidade e cultura de uma sociedade e, por último, a gastronomia é a arte que envolve tanto as técnicas e utensílios quanto ao ambiente, ingredientes, modos de servir, entre outros. Compreender como se deu o processo histórico da alimentação à gastronomia ajuda a entender a cozinha como parte da cultura de um povo e reveladora de sua identidade.

### 2.3 A CONTRIBUIÇÃO DA CULTURA NA ALIMENTAÇÃO

Os alimentos representam a ligação entre a natureza e a cultura como afirma Brillat-Savarin (1995) na frase “diga o que você come, e eu te direi quem você é.” Tomando por referência os alimentos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diferentes formas.

---

<sup>10</sup> *Mise en place* é o conjunto de operações que precedem a preparação propriamente dita de cada serviço de restauração. Na cozinha profissional, a *mise en place* é um procedimento obrigatório que facilita e organiza todas as operações necessárias para a elaboração de qualquer preparação.

Cascudo (1987, p. 48), assim como Gilberto Freyre, afirma que “o alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. Comer do pão, provar do sal, é sinônimo de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação expressa de solidariedade”. Portanto, baseado nos escritos de Cascudo (1987), pode-se interpretar e converter a célebre citação de Brillat-Savarin em: “diga-me o que comes e te direi de onde és”.

Ao refletir sobre a alimentação humana Fischler (2001, p. 20) interpreta a relação do homem com o alimento por meio “do imaginário e de significados, partilhando representações coletivas”. Se for possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia e sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um valor simbólico.

Pela alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. A alimentação é também memória, opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, a visão, o sabor e até a audição. Não raro temos a tendência de associar as massas à Itália, o arroz ao sudeste asiático e a carne bovina à Argentina, exatamente porque a identidade também é expressa pela tradição das pessoas, vinculando o lugar à sua gastronomia, pois se trata de um ato social de valor simbólico.

A alimentação destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e até a classe social a que se pertence, por carregar as marcas da cultura (BRILLAT-SAVARIN, 1995). Como exemplo disso, destaca-se que até o início da Segunda Revolução Industrial, século XIX, apenas pessoas que tinham dinheiro podiam ter acesso a todos os tipos de produto alimentícios, razão pela qual a gordura era considerada um indicador de prestígio.

Hoje, ao contrário, a magreza é o sinônimo de prestígio e poder; e esta associada a uma dieta saudável, bem mais cara que os alimentos básicos de menor custo que levam ao aumento de peso (SCHLUTER, 2003). As tradições se alteram ao longo do tempo como afirma Flandrin e Montanari (1988):

É porque as tradições [...] não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam. [...] Cada “tradição” é filha da história – e a história nunca é imóvel. (FLANDRIN; MONTANARI, 1988, p.868).

Uma das diferenças entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo (CARNEIRO, 2005). Catherine Perlés fala da distinção entre o ato alimentar (dos animais) e o ato culinário, próprio da espécie humana. Para ela, o homem se destaca por sua capacidade de cozinhar e combinar ingredientes. Perlés (1979, p. 4) afirma que “o encadeamento dos atos alimentares: aquisição, transformação e consumo do alimento, é efetivamente um processo ao mesmo tempo partilhado com todos os animais e especificamente humano”. Fischler, antropólogo renomado, conta sobre a transmissão de conhecimento e alteração das tradições em um caso descrito com macacos da ilha japonesa de Koshima.

Uma macaca chamada Imo passou a lavar a batata-doce antes de comê-la, tirando-lhe a lama. Aos poucos, outras fêmeas do grupo a imitaram e o comportamento generalizou-se. Alguns anos depois, observou-se que as fêmeas passaram, através do exemplo, a transmitirem este comportamento a seus filhotes. Ainda mais, algumas passaram a lavá-las com água salgada, o que fez com que o grupo abandonasse região em que viviam mudando-se para a beira do mar. Assim, com o tempo, estas mudanças teriam ocasionado que o grupo apresentasse modificações não apenas no seu consumo de alimentos, mas sua organização social (FISCHLER, 1979, p. 4).

Os macacos da ilha Japonesa mudaram sua localização e sua comida ocasionando numa mudança social. Essa é a importância que tem a comida. De acordo com Garine (1990), o homem não apenas escolhe *o que* se come, mas também *como* (vivo, cru, assado, cozido, apodrecido, etc), e qual a técnica utilizada (cozido, assado, etc.), assim como as técnicas de preservação do alimento (defumado, salgado, congelado).

O homem come de tudo, mas ele não come tudo, pois que o que é comida em uma cultura não o é em outra. Alguns exemplos são muito conhecidos: o cachorro não é na cultura brasileira "comestível", porém, entre alguns grupos orientais, é considerado uma iguaria fina. Claude Fischler (2001, p.28) apresenta um quadro com exemplos de alimentos considerados comestíveis ou não de acordo com alguns países e regiões. O Quadro 1 mostra animais comestíveis e não comestíveis em certas culturas.

Quadro 1 - Classificação segundo as culturas (comestível/não comestível) de certas espécies animais

<b>Animais</b>	<b>Comestível</b>	<b>Não comestível</b>
INSETOS	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
CACHORRO	Coréia, China, Oceania, etc.	Europa, América do Norte, etc.
CAVALO	França, Bélgica, Japão	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
COELHO	França, Itália, etc.	Grã-Bretanha, América do Norte, etc.
RÃS	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

Fonte: FISCHLER (2001, p.28)

A escassez ou a abundância de alimentos, a transformação geográfica do espaço, as condições climáticas, incidência de novas culturas e cultivos são fatores que podem alterar a gastronomia e a culinária de uma região (COSTA, 2005). A religião, o clima, a quantidade de ingredientes disponíveis e mais baratos em cada região, a renda, entre outros são fatores que influenciam no tipo da alimentação e na organização social de determinado povo.

Além da tradição do que se come ou não em uma sociedade, a comida também serve como marca de hierarquia social. Há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum. A comida serve para tanto tecer redes de relações como também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas, entre outros (SCHLUTER, 2003).

Para Coelho *et al* (2005) em outras sociedades a mesa é o centro das relações humanas e simboliza organização, família, alegrias, sabores e novidades. Para ele refeições em horários certos vêm de antigos ritos e alimentar-se em grupo fortalece vínculos e estabiliza estruturas de convívio. Acabar com refeições regulares, sucumbe o contato humano, indisciplina apetite e induz a solidão. O homem biológico e o homem social ou cultural no ato da alimentação estão estreitamente interligados, pois nele está:

[...] um conjunto de condicionamentos múltiplos, unidos mediante interações complexas, condicionamentos e regulação de caráter bioquímico, termodinâmico, metabólico ou psicológico, questões de caráter ecológico, modelos socioculturais, preferências e aversões individuais. Isso tudo influi na escolha, na preparação e no consumo dos alimentos (SCHLUTER, 2003, p.16).

Os hábitos alimentares variam de uma cultura para outra. A alimentação como parte de uma cultura, possui normas que a regem e criam diferenças de ordem social, e inclusive de gênero, estabelecendo uma diferença entre o elegante e o vulgar, o bom e o mau, o comestível e o não comestível.

Assim, por meio da alimentação é possível sentir a tradição de um povo, e sua história é representada nos sentidos, na cor, no sabor, no odor, na memória e no imaginário do povo deste lugar, identificando assim sua cultura.

## 2.4 DA ALIMENTAÇÃO À GASTRONOMIA

Partindo da ideia de que o ato de se alimentar apresenta como uma forma de proporcionar à sociedade as necessidades fisiológicas do ser humano, bem como o ato de convivência e prazeres à mesa, faz-se necessário pensar na arte de cozinhar como oriunda do homem pré-histórico, quando este descobriu o fogo. Historicamente, o homem primeiro consumiu o alimento assado. Era no período paleolítico quando o homem começou a caçar. Franco (2004) afirma:

A tendência humana de compartilhar alimento [...] teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. [...] Desconhecendo ainda outros métodos de conservação, além da cocção, via-se obrigado a consumir a caça com certa rapidez. Isso o induziria a dividir com outros caçadores e famílias o produto do seu trabalho. [...] A associação entre caçadores, na busca de presas maiores, criou também a necessidade de um sistema complexo de sinais, que fez com que se desenvolvesse a linguagem vocal (FRANCO, 2004, p.22).

O uso do fogo trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. Depois que homem aprendeu a cultivar plantas, criar animais e a cozer alimentos, tornou-se sedentário. Fixando-se a terra, impulsionou a agricultura e o domínio dos animais. Desenvolveu armas para caçar animais, capturando-os e prendendo-os sem que necessariamente tivessem que sair para caçar novamente, o que os levou a fixar acampamento por mais tempo (LEAL, 1998). Segundo Coelho (*et al* 2005, p.13) é difícil “precisar quando o alimento se transformou em prazer à mesa. A refeição-ritual originou-se de preparar carnes de caça, para logo consumi-las com a família e os grupos próximos”. Foi aí que surgiram as técnicas de conservação de alimentos.

Nas civilizações antigas ocidentais, o pão era destaque, pois ele foi o alimento sólido, de base, em quase todas as classes. O pão ázimo, sem fermento,

foi um dos principais alimentos do povo mesopotâmico, egípcio, fenício, hebreu, entre outros.

Mais tarde, segundo Freixas e Chaves (2012), estreitando relações com povos vizinhos, os gregos da Antiguidade, a classe aristocrática, mais rica, levou a arte de comer a se associar à arte de receber, acarretando um refinamento da cozinha. A comida era preparada por cozinheiro escravos, que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, tendo em vista o enorme valor dado às refeições.

Em Roma, parte da população mantinham seus jantares extravagantes, conhecidos como banquetes, o qual consistia na primeira refeição propriamente dita, tudo que havia para comer era colocado ao mesmo tempo sob a mesa, para cada um escolher o que quisesse. Na segunda parte do jantar, onde todos bebiam vinho e comiam frutas frescas e secas, nozes e azeitonas, havia música, dança canto, acrobacias, jogos e muitas conversas nesses jantares. Leal revela alguns dos ingredientes presentes nas refeições romanas:

Nas mesas romanas era comum aparecer frangos, patos, gansos, galinhas d'angola e pavões; pássaros silvestres como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e papagaios; peixes, rãs, mexilhões, ouriços e ostras. E, finalmente, as frutas como cereja, abricó, limão e melão. (LEAL, 1998, p.26).

Aos primórdios da arte culinária associa-se a invenção de utensílios de pedra ou barro que propiciaram dietas variadas. Ao usar a cerâmica advieram técnicas de preparo e aliado ao cultivo da terra, fabricaram fornos e utensílios e fixaram as comunidades em maiores núcleos habitacionais.

Na Idade Média os monges cultivavam a uva para o vinho, a maçã para a cidra e o malte para a cerveja. Desenvolveram a jardinagem, levando legumes e frutas de volta para as mesas. Exploraram minas de sal, praticaram a pecuária, curtiram o couro e aprimoraram a conservação de alimentos. Eles também “fabricavam o pão, já que as padarias só existiam nos mosteiros, conventos e castelos dos grandes senhores” (LEAL, 1998, p. 30).

Na Idade Moderna, o objetivo das grandes navegações do século XV e XVI, não era apenas comprar especiarias, eles também procuravam ouro e pedras preciosas, pretendendo espalhar o cristianismo. A grande expansão marítima provocou um enorme intercâmbio cultural entre os Europeus e aqueles com os quais mantiveram contato na Ásia, no Brasil, na América, na África (FRANCO, 2004).

No Brasil, o intercâmbio de alimentos e receitas agregou muito conhecimento e trocas culturais. Do Brasil para a Ásia foram levados pelos portugueses, sobretudo, o milho, agrião, mandioca, batata-doce, repolho, pimentão, abacaxi, goiaba, caju, maracujá, mamão e tabaco. Da Ásia para o Brasil vieram principalmente cana-de-açúcar, arroz, laranja, manga, tangerina, chá, lírios, rosas, crisântemos, camélias e porcelanas.

Segundo Leal (1998, p.38) “alguma adaptação sempre ocorria na receita importada com o acréscimo ou substituição por um ingrediente local como os doces portugueses, de amêndoas originalmente, passando a ser feitos com amendoins no Brasil.”. Com a presença do Imperador Napoleão Bonaparte e o Império Napoleônico a gastronomia incorporou a técnica de conservação de alimentos por longo tempo. Franco (2004) afirma:

Desde que desenvolveu sua capacidade de acumular alimentos com a prática da agricultura, a humanidade deparou-se com o problema de preservá-los. Por muitos séculos, os métodos de conservação de alimentos se limitaram à secagem ao sol, à defumação, à salgadura e à utilização do vinagre e do açúcar. Essas técnicas, além de implicarem perda do sabor original dos alimentos, destituíam-nos de seu valor nutritivo. (FRANCO, 2004, p. 216).

Depois da técnica dos enlatados veio ainda à técnica da pasteurização. Juntas essas inovações abriram e ampliaram em muito os caminhos para a indústria dos alimentos. Na Idade contemporânea, a gastronomia passou a ser cada vez mais elegante, tornando-se o chá da tarde uma refeição, com muitos bolos e tortas para acompanhamento. As cozinhas estavam equipadas com fogões de ferro fundido, aquecidos com carvão vegetal e mais tarde, com geladeira. O fogão a gás já havia sido inventado, mas só mais tarde é que ele se espalharia pelos lares da Europa.

Muitas receitas francesas viajaram o mundo todo, a chamada cozinha internacional, os grandes chefes franceses ministravam cursos, época marcada pelo nascimento da cozinha internacional. Na segunda metade do século XX surgiu o movimento chamado *Nouvelle Cuisine*.

Através dos tempos, as sociedades tradicionais foram aprendendo a prolongar o consumo de produtos sazonais, mediante técnicas de elaboração como conservas, embutidos e o processo de agregar sal principalmente a carnes e pescados (SCHLUTER, 2003).

A influência da gastronomia não pode ser negligenciada na história da civilização. Foi importante para o estabelecimento da comunicação e da evolução



humana, pois a busca pelo alimento propiciou a construção das nações e também no desenvolvimento da identidade e da cultura de cada país.

Ao longo da história o que se observa é que a cada cultura ou povo constrói seu paladar específico que molda seus costumes alimentares e é por eles moldado. Embora a ciência e o progresso tecnológico tenham proporcionado mais informações sobre o conhecimento do valor nutricional de cada elemento, não foi capaz de alterar o costume alimentar de cada povo, fundamentado em um tipo de paladar que lhe é próprio. Segundo Cascudo (1983):

E a eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo no domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos, não se transforma com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos ou aceitação de transportes mais velozes e de melhor capacidade de carga nos veículos (CASCUDO, 1983, p. 19).

Por isso as cozinhas definidas por Armelagos (1985) como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo (número de refeições, companhia, seleção de alimentos, restrições, tabus) não podem ser tomadas apenas em termos de espaços físicos, mas também como um modelo capaz de expor relações sociais e articulador de identidades, conforme explica o texto a seguir.

## 2.5 AS VARIEDADES DE COZINHAS E A CRIAÇÃO DE RESTAURANTES

Nesta seção, objetiva-se apresentar os diferentes tipos de cozinha, destacando-se as diversas tipologias tais como a cozinha nacional brasileira, internacional, regional e étnica. Fischler (2001, p. 32), baseando-se em Lévi-Strauss, faz uma analogia entre linguagem e cozinha. Ele afirma assim como os humanos falam uma língua, e existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. “A cozinha é universal; mas as cozinhas são diversas”.

As cozinhas expõem relações sociais e articula identidades, relaciona-se a comportamentos diários e a tradições específicas. Vários autores explicaram o que para eles seria a definição de cozinha, destaque, entretanto, no Quadro 2 os conceitos de Farb e Armelagos (1985), Fischler (1989), Goody (1982) e Contreras; Arnaiz (2005) e Silva (2005):

Quadro 2 - Conceituando o termo cozinha

Autores	Definição de Cozinha
Farb & Armelagos (1985)	Conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo (número de refeições, companhia, seleção de alimentos, restrições, tabus).
Fischler (1989, p. 32)	A cozinha de um grupo pode ser entendida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”.
Goody (1982)	A cozinha também é um sistema alimentar, valendo-se da ideia que para pensá-la é preciso levar em consideração a produção, distribuição, preparo e consumo do alimento e como se articula à organização social.
Contreras; Arnaiz, 2005	A cozinha envolve uma extensa gama de operações sem desconsiderar, ainda, as lógicas culturais que constituem a relação com os alimentos, às bases de tempero e preparo o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais.
Lévi-Strauss apud Silva (2005, p.42)	“a cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. [...] a cozinha é também uma linguagem por meio da qual ‘falamos’ sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo”.

Fonte: Adaptado por SOARES, 2015.

Entende-se que a cozinha é um conjunto de preparações culinárias, carregadas de simbologias e regras, de tal modo que não se pode desconsiderar a produção, distribuição, o preparo e o consumo dos alimentos presentes nela. Desta

forma, as cozinhas se apresentam como espaço de trocas culturais, históricas, sociais e materiais (MINTZ, 1985). Como afirma Collaço (2013):

As cozinhas possuem articulações que dialogam com representações do que é local, regional, nacional; com diferentes grupos (etnias, classe, idade, gênero), além das questões relacionadas ao tempo, à tradição e à memória. Assumem distintos significados ao longo de suas trajetórias e refletem o caráter contextual em que transcorrem, lançando mão de soluções conjunturais decorrentes de encontros promovidos por imigrações, guerras, comércio, etc. (COLLAÇO, 2013, p. 205).

A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado a uma rede de significados. Podemos assim falar em "cozinhas" de um ponto de vista "territorial", associadas a uma nação, território ou região, tal como a "cozinha chinesa", a "cozinha baiana", ou a "cozinha mediterrânea", indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados (MACIEL, 2001).

Vários são os tipos de cozinhas, dentre elas se pode citar: nacional (dentro do próprio país), internacional (fora do país de origem), regional (representativa de microrregiões), étnica (consagradas como simbólicas e representativas de macrorregiões), como exemplo temos a mediterrânea (Líbano, Turquia, Grécia, França, Itália, Marrocos) espanhola, chinesa, italiana, portuguesa, etc.

A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples, pois além das fronteiras geográficas (os "suportes físicos"), ela implica nos significados que são dados a certos pratos que a vão caracterizar (MACIEL, 2001). As cozinhas representam distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional, típico etc.) e ainda contempla aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, bom gosto).

Sabe-se que a cozinha francesa foi uma das maiores difusoras da arte de cozinhar em todo o mundo e conseqüentemente no Brasil, sendo assim entender a formação da culinária brasileira é necessário compreender sobre a história da cozinha mundial e o surgimento dos primeiros restaurantes.

Os termos cozinha e culinária são utilizados como sinônimos já que denotam a arte de preparar as iguarias e os métodos e técnicas empregadas para esta finalidade (FREIXAS; CHAVES, 2012). A palavra culinária vem do "latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura" (GARCIA, 2011, p.92).

De acordo com Flandrin e Montanari (1998) foram os mesopotâmicos e os egípcios (3000.a.C) que elaboraram as primeiras receitas e as registraram em algumas tumbas. As receitas servem como manuais, instruções que seguidas servem para entender e elaborar uma determinada comida.

Foi na Idade Média que a riqueza de ingredientes; a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos mínimos detalhes, fizeram traduzir no primeiro livro de receitas do *chef* Taillevent. Este livro denominado *Le Viandier*, em 1486, apresentava técnicas da cozinha profissional francesa, com o emprego de molhos e especiarias (FREIXA; CHAVES, 2012). Ainda sobre a cozinha europeia na Idade Média, de acordo com Coelho-Costa e Santos (2011):

[...] os camponeses da Alta Idade Média (sécs. V ao X), salvo em tempos de acidentes climáticos, comiam de acordo com a fome que tinham e, muitas vezes melhor que os camponeses do séc. XVII (Era Moderna) E, entre as elites, desenvolveu-se nesta época medieval uma arte culinária, no sentido da gastronomia, que não fica nada a dever à nossa, no que diz respeito à variedade e sofisticação (COELHO-COSTA; SANTOS, 2011, p.2).

A Igreja Católica neste período tinha forte influência sobre o cotidiano das pessoas de tal modo que a evolução da cozinha foi lenta e progressiva. Exemplo disso (SANTOS, 2011) foi o menor uso de temperos de peixes (que eram largamente utilizados pelos romanos), substituídos por outras especiarias como a noz moscada e o Cravo-da-Índia (começam a ser introduzidos na farmacopeia e depois na cozinha).

Além disso, a forma do corpo mudou (o aprumo) da pessoa (na época romana o hábito de comer era deitado e foi substituído pelo hábito de comer sentado) bem como a diferença na cozinha, antes fundada nos picados e almôndegas que podiam se agarrados com as mãos, para outra em se priorizava o corte das carnes (COELHO-COSTA; SANTOS, 2011).

Mais tarde, com a “invasão” da América, do comércio marítimo para as Índias, e a conquista espanhola da América Central novos alimentos foram incorporados a França, através de trocas das colônias com os europeus. Exemplos desses produtos estão: tomate, pimentas, milho, batata, feijão verde, novas especiarias, temperos, peru e outros. De acordo com Coelho-Costa e Santos (2011):

Ao longo do séc. XVII, a afirmação da cozinha francesa colocada acima é iniciativa da realeza sob Luís XIV, o Rei Sol. Os cozinheiros franceses passam a privilegiar os cozimentos, deixando as carnes com o máximo de sabor, o que permitiu que se desenvolvesse em França uma produção de carne da mais alta qualidade. Junto à carne de boi se exigiu legumes

frescos e de sistema de manutenção de alimentos como os peixes e frutos do mar, isto é, oferecer sempre peixe fresco (COELHO-COSTA; SANTOS, 2011, p. 4).

No século XVIII, surgiu uma individualização da comida, ou seja, um prato e seus talheres para cada pessoa, além da figura do couvert. O alho e da cebola foram substituídos por mais legumes e vegetais; e os temperos passaram a dar cores aos pratos, antes focado no olfato para centrar-se na visão. Neste período, os cozinheiros franceses já eram considerados os melhores do mundo e faziam fama nos banquetes fizeram a fama do Palácio de Versalhes.

Foi ainda no século XVIII que houve também a criação dos primeiros restaurantes, deslocando sensações do âmbito privado para o público, democratizando o acesso a *haute cuisine* e civilizando o ambiente e o atendimento comercial abrindo um novo espaço de consumo alimentar (PITTE, 1998; SPANG, 2003; TREFZER, 2009). Antes dos restaurantes existirem, os forasteiros e a população local comiam em tabernas e estalagens (salvos os que tinham carta de recomendação para se hospedar em casas particulares), uma espécie de pousada, onde existia um salão de banquetes de um *traiteur*. Como afirma Spang (2003):

Uma refeição servida em uma grande mesa, sempre à mesma hora marcada, e na qual os comensais tinham pouca chance de escolher ou pedir pratos especiais, a *table d'hôte* não raro era um ponto de reunião regular ao meio-dia para os artesãos e trabalhadores locais, velhos amigos e antigos moradores de um bairro. Uma tradição urbana, a *table d'hôte* oferecia uma fofoca confiável para os interessados no crescimento da vizinhança, mas podia ser um ambiente não tão agradável para forasteiros recém-chegados (SPANG, 2003, p.19).

A gastronomia francesa é responsável por algumas outras cozinhas que nela se espelharam e estão espalhadas pelo mundo, bem como das formas de fazer da cozinha e da mesa verdadeiras artes<sup>11</sup>. Com a criação dos restaurantes franceses foi possível inventar e saborear diferentes preparações culinárias de diversos sabores. Sobre o surgimento desses estabelecimentos restaurativos existem duas versões:

---

<sup>11</sup> No início do século XVIII, Paris tinha um grande número de comerciantes de comida e bebida, organizados por decretos monarquistas em 25 diferentes guildas, todas regidas por estatutos mutuamente exclusivos. Desse modo, o direito de comercializar refeições completas (em casa de repasto ou, sob encomenda, para festas particulares) estava restrito, portanto, apenas aos *caterers* (*traiteurs*), mestres artesãos da gastronomia. As atividades só foram legalmente possíveis nas últimas décadas do século XVIII, quando, como consequência da Revolução, as “corporações de ofício” são desfeitas e os primeiros restaurantes aparecem.

- A versão de Flandrin e Montanari (1998) M. Boulanger, também conhecido como “Champs d’Oiseaux”, foi um padeiro e vendedor de sopas que resolveu colocar em seu estabelecimento perto do Louvre, algumas mesas a disposição a disposição dos seus clientes, que até então tomavam seus caldos restauradores em canecas e em pé. E com o aumento da clientela que passou a exigir além dos caldos restauradores, outros pratos, M. Boulanger passou a servir pratos com alimentos sólidos em porções individuais.
- A versão de Spang (2003) Marthurin Roze de Chantoiseau fixou residência em Paris em 1760, em plena conjuntura de crise econômica da França em face da sua dívida interna. Em Paris, a partir da fortuna herdada do pai, um rico latifundiário e mercador, Roze de Chantoiseau, após algumas tentativas de elaboração de projetos para ajudar a França a sair da sua crise, em 1765, abriu as portas do primeiro restaurante. A intenção era, através dos restaurantes, fazer circular o dinheiro, que ajudaria a melhorar a situação econômica francesa.

Nos restaurantes franceses era possível desfrutar das invenções culinárias de renomados *chefs*: cozinheiros profissionais cujos preparos, bastante elaborados e diversos, não raro eram considerados verdadeiras *obras de arte*. Estes mestres que antes trabalhavam para a aristocracia, com a Revolução francesa haviam fugido e montado seus próprios restaurantes. Sobre essa mudança, destaca Pitte:

Clientes que nunca haviam saboreado trufas nem tinto de *Chambertin* e que, segundo o que seria de esperar, deveriam colocar seus atos em acordo com suas ideias políticas e sociais, têm pressa em frequentar os *restaurateurs* para se deleitarem com tais iguarias. De uma centena antes da Revolução, o número de restaurantes passou para 500 ou 600 no período do Império e 3.000 durante a restauração (PITTE, 1998, p.757).

Tais profissionais eram aqueles indivíduos valorizados e admirados pela nobreza de corte e pelos reis absolutistas (por Luís XIV principalmente), que chegavam a conceder títulos de honra aos que mais se destacavam (CHAVES; FREIXA; CHAVES, 2012). Como chefes conhecidos, pode-se citar Vatel e La Varenne.

Os cozinheiros em atividade nos *palais* eram, assim, incentivados a trabalhar no aperfeiçoamento técnico e estético da produção culinária, no intuito de possibilitar, à alta nobreza de corte, o desfrute das mais ricas e saborosas iguarias,

preparadas com ingredientes exóticos e servidas em um cerimonial que, mais tarde, tornou-se conhecido por *Service à la française*. Para Spang (2003):

[...] os restaurantes dos anos 1760 e 1770 apresentavam uma inovação dietética em uma forma que combinava a ciência vanguardista com impulsos mais conservadores e rústicos. Os *restaurateurs* anunciavam que mantinham os consumos aquecidos em *bains-marie*, instrumentos normalmente considerados peças complicadas do equipamento científico, mas também insistiam que uma extrema “simplicidade” caracterizava essas mesmas sopas (SPANG, 2003, p. 57).

No período da revolução francesa, o cozinheiro-chefe Carême foi o destaque, e ele era contemporâneo de Brillat-Savarin (1995). De acordo com Coelho-Costa e Santos (2011), foi a partir daí que toda uma cultura culinária começou a florescer. Desenvolveu-se uma verdadeira “ciência da mesa”, e em 1801 foi criado o termo gastronomia para designar o que Montaigne chamava de “ciência da gula”. Deve-se levar em consideração também a criação do cardápio, uma invenção simples, mas de impacto decisivo na construção de uma nova percepção da restauração.

Neste século XXI, na França, os cozinheiros são respeitados, os Chefes são admirados e os Grandes Chefes são honrados, tanto quanto os chefes militares. Muitas são as riquezas culinárias da Ile-deFrance, com seus patês de enguia da cidade de Melun e os cogumelos e presuntos de Paris. Da Normandia vem o leite, a manteiga, a nata, os peixes do mar, as aves, os queijos em grandes variedades, os ovos, as cidras e o Calvados. Da Bretanha, vêm os mariscos, crustáceos e os peixes, sendo famosa também por seus legumes: ervilhas, repolhos, couve flor, alcachofras e cebolas. Sabendo como se deu o processo histórico de mudanças e transposições simbólicas e cotidianas na França que culminou com a criação do restaurante, compreende-se melhor a formação da cozinha nacional brasileira.

### 3 FORMAÇÃO DA COZINHA NACIONAL BRASILEIRA

Nesta seção aborda-se sobre a história da formação da cozinha nacional brasileira, desde a época da sua colonização. Ressalta a influencia dos povos que no Brasil viveram e suas contribuições para a identidade da culinária nacional. Sendo assim, segundo Cascudo (2004) a colonização do Brasil culminou com o nascimento da cozinha brasileira, resultado da mistura de três povos, os portugueses, os africanos e os indígenas. Em cada região do país, houve maior ou menor interferência de um desses povos.

Para ele, de Portugal, vieram as técnicas e tendências dos brasileiros por doces. Dos índios, a importância da mandioca e a farinha, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados. As escravas africanas também contribuíram muito, já que grande parte delas trabalhava na cozinha das fazendas e alguns pratos no Brasil foram influenciados e criados pela cultura negra, exemplo disso é a feijoada.

Dória (2009, p.23), entretanto, diz que a ideia dos pratos nacionais se ligarem a receitas indígenas, africanas e portuguesas é “uma abordagem muito simplista para uma matéria tão complexa”, já que a miscigenação culinária engloba por muito tempo também trocas culturais de outros países, como por exemplo, a França e a América do Norte.

Muitas abordagens tentaram explicar sobre a origem da cozinha brasileira, mas o que importa dizer é que historicamente, vários povos contribuíram à sua maneira, contribuição esta que teve marcas de uma hierarquização.

Na história do Brasil, a ocupação do território brasileiro pelos ameríndios teve origem, segundo Lancellotti (2000), por nativos das matas da Amazônia e por sítios próximos ao Rio Paraná por volta do ano 1000. Motivados pelos profetas caraíbas, que fantasiavam uma “Terra sem Males”, os índios foram motivados à migração, chegando ao limite do litoral onde enriqueceram seus hábitos alimentares. “Como todos os povos primitivos os nativos do Brasil começaram a comer por imitação dos animais” (LANCELLOTTI, 2000, p.10).

As índias, nos dois primeiros séculos após o descobrimento, foram as esposas e mães dos colonizadores, período em que faltaram europeias no Brasil (FREYRE, 1966). Isso contribuiu muito para a cozinha brasileira, já que eram as índias que realizavam a atividade de cozinhar. Freyre (1966, p.220) afirmou que, diante do contato, “do indígena se salvaria a parte por assim dizer feminina de sua



cultura". Inserindo-se na vida dos colonizadores como esposas legítimas, concubinas, mães de família, amas-de-leite, cozinheiras, puderam as mulheres, exprimir-se em atividades desagradáveis ao seu sexo e à sua tendência para a estabilidade. Segundo Lancellotti:

Cabiam as mulheres recolherem as plantas nos manguezais, nos rios ou nas lagoas das vizinhanças da sua taba [...] Antropofagia à parte, os nativos do Brasil contribuíram saudavelmente para a evolução dos hábitos alimentares do País. Com seu milho e sua mandioca (*carimã, uy-tinga e uy-tá*), ensinaram os colonizadores a fazer farinha e mingau, além de um vigoroso fermentado de se beber, o embriagante cauim. Para realiza-lo, os nativos mastigavam o milho e a mandioca durante horas, cuspiendo a pasta resultante num vaso a cauaba. A princípio, os portugueses se enjoaram. Aos poucos, na falta de sua bagaceira, a aguardente de uvas, acabaram aderindo ao caium (LANCELLOTTI, 2000, p.13-14).

Câmara Cascudo (2004, p.31) revela que entre os índios era comum as panelas estarem sempre ao fogo. "A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante". Tal característica percebida na alimentação colonial, com uma série de receitas que ficam "dias cozinhando", é uma característica presente ainda hoje, até mesmo em pratos tidos como tradicionais. Além disso, dentre os utensílios indígenas listados e utilizados na cozinha por Freyre (1997), encontramos pilões de pau, colheres de pau, peneiras de taquara, folhas de bananeira, palhas de milho, panelas de barro, utensílios empregados pelas tribos. Foram nítidas as diferenças culturais alimentares entre índios e colonizadores, segundo Lancellotti:

[...] os índios não usavam mesas, estrados, sequer esteiras de repouso, comiam acorados ao redor do chefe... e faziam silencio. Além disso, aos animais de caça e os pescados iam ao fogo sobre um moquém, uma espécie de grelha de varas de madeira ou de bambu que se dispunha a um braço das chamas. E iam inteirinhos, com peles, escamas, vísceras, inclusive cabeças e as caudas. Os nativos, curiosamente, só desprezavam as gorduras, que não conseguiam mastigar e digerir. Ironicamente as gorduras que os portugueses idolatravam. (LANCELLOTTI, 2000, p.15).

No final do século XVI, quando se inaugurou no país a etapa da escravidão do negro africano, viajaram para o Brasil matérias-primas como o coco, o dendê, o quiabo e a pimentinha vermelha. Foi também neste mesmo século que tribos inteiras foram extintas, usadas como mão-de-obra barata para fazendas e minas, o que apagou grande parte da memória os seus hábitos alimentares (LANCELLOTTI, 2000).

Câmara Cascudo (2004) afirma que entre os séculos XVI e XVII um substrato comum se estabilizou formando "gosto" nacional e ele o chama de cozinha

brasileira. Segundo ainda Câmara Cascudo (1983, p. 497), “no século XVII, feijão-com-farinha era a base do sistema alimentar brasileiro”. Maciel (2004) afirma a refeição principal do brasileiro é constituída por uma mistura de feijão, arroz, carne e salada. Esses alimentos são servidos como um "prato principal", sendo o arroz com feijão geralmente servidos como acompanhamentos, itens obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia.

Sobre os feijões (ou favas) pode-se afirmar que eram consumidos de maneira significativa pelos europeus. Em geral consumia-se “o faséolo, o feijão antigo e medieval europeu, substituído por outras espécies após as grandes navegações” (FLANDRIN, 1998, p. 541).

No Brasil, o feijão foi trazido pelos colonizadores e predominou o gênero *Phaseolus*, de fácil cultivo, que passou a ser produzido de norte a sul, embora houvesse preferências regionais quanto ao tipo (carioca, branco, vermelho, preto e outros). Segundo Lancellotti (2000, p.17) “a introdução do feijão no Brasil data da mesma época, trazido da América Central, pelos espanhóis que durante sete décadas mandaram em Portugal.”

O arroz, entretanto, já existia no período pré-colonial e era do tipo selvagem, coletado pelos índios tupis que não lhe davam muita importância (RIBEIRO, 1978). A introdução do cultivo do arroz deu-se, “num primeiro momento, no norte do país, no Pará, em Pernambuco e, principalmente, no Maranhão, depois se expandiu para o restante do país” (MACIEL, 2004, p.33).

A feijoada reconhecida como um dos "pratos nacionais" tem como base a comida do cotidiano. Reconhecida como identitário nacional foi cantada por poetas, entre os quais se destacam Vinicius de Moraes (1974) e Chico Buarque. Este último expressa nos versos de sua música intitulada “feijoada completa”:

Mulher, você vai fritar  
Um montão de torresmo pra acompanhar:  
Arroz branco, farofa e a malagueta;  
A laranja-Bahia ou da seleta.  
Joga o paio, carne seca,  
Toucinho no caldeirão  
E vamos botar água no feijão.

Há versões sobre as origens da feijoada, uma delas se liga às senzalas. Segundo essa versão, ao carnearem um porco, os senhores reservavam para a Casa Grande as partes consideradas mais "nobres" (corno o pernil e o lombo) e enviavam à senzala as partes desprezadas (corno, patas, pele, orelha e rabo). Lá, essas partes seriam misturadas ao feijão, dando origem à feijoada.

Para outros, a matriz da feijoada estaria nos cozidos de feijão que já existiam em Portugal, estaria relacionada com os vários cozidos de feijão, entre eles o *cassoulet* francês. Como afirma Maciel (2004, p. 34) “argumenta-se também que era hábito português comer essas partes ditas menos nobres do porco e que, portanto, os senhores não as cederiam aos escravos”.

Além disso, pode-se citar Louis Courty, médico francês que veio ao Brasil a chamado do imperador Pedro II, como uma das mais antigas referências à feijoada. Courty refere-se ao feijão preto quando afirma: “acontece, então, que em lugar de temperar simplesmente ou mesmo grelhar, complicasse a mistura com molhos temperados, picantes; é assim que é preparada, tendo por base feijões e carne seca a feijoada” (COUTY, 2000 [1881], p. 38).

Vale lembrar ainda que ao longo dos séculos XIX e XX o “afrancesamento de nossa culinária se tornou uma influencia tão legítima quanto às outras” (DÓRIA, 2009, p.18). Conforme explicitado, a culinária brasileira apresenta comidas de todos os gêneros, espécies ou tipos praticados na arte culinária universal. Como afirma Dória (2009):

Ao longo dos cinco séculos, o que de fato ocorreu foi nossa lenta e inexorável assimilação na culinária ocidental, na medida exata que o mundo passou a utilizar ingredientes americanos [...] o propósito de explicar uma culinária nos obriga, portanto, a prestar atenção nesse incessante movimento de trocas (DÓRIA, 2009, p.18).

Considerando a amplitude do território do país e suas tendências e preferências, a cultura do ser brasileiro se deu pelo país, e é expressa por um conjunto de cozinhas regionais espalhadas pelas cinco grandes áreas sociopolíticas em que o IBGE dividiu o país.

Botelho (2010) afirma ainda que o Brasil tem uma gastronomia reconhecida pela sua diversidade, que se expressa, geograficamente, por meio dos “pratos típicos” regionais. Porém, paradoxalmente, outra marca de nossa cozinha é sua relativa homogeneidade na alimentação cotidiana da maioria dos brasileiros,

dominada pelo feijão com arroz, acompanhado pela farinha de mandioca, salada e carne (de gado, porco, ave ou peixe).

Essa homogeneidade é explicada por Doria (2009, p.21) quando afirma que na gastronomia brasileira nem sempre a liberdade de criação esteve presente na história, pois o Brasil com seu regime escravocrata, não deixou desenvolver a expressão do espírito do povo, embora nos interstícios notasse um “fio de liberdade” na criação dos pratos.

Embora seja importante compreender a origem das principais comidas brasileiras, surge agora outra questão: há sentimento de pertencimento na cozinha brasileira que faz com que o brasileiro se reconheça? Críticos modernos como Clifford Geertz (2013), um sofisticado antropólogo americano, fala que os brasileiros são tão bons em comida quanto em mulher ou futebol, e, portanto, temos uma “cozinha à brasileira”. Já Roberto Damatta interpreta a culinária brasileira como “fábula das três raças” reconhecida como:

Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação... Do mesmo modo, será preciso indicar como é que nós, brasileiros, sempre privilegiamos comidas nacionais e preferimos sempre os alimentos cozidos. Do cozido à peixada e à feijoada. Da farofa ao pirão e aos molhos, guisados e mexidos, às dobradinhas e papas. Parece que temos especial predileção pelo alimento que fica entre o líquido e sólido, evitando – nessas grandes refeições onde se celebram as amizades – o assado, alimento que não permite a mistura (DAMATTA, 1986, p.38).

Para esse autor, os brasileiros tem um interesse pelo alimento cozido, sinônimo de algo social, já que o alimento cozido requer uma maior elaboração, junção de vegetais, legumes e carnes variadas num prato. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer (DAMATTA, 1986).

Outro antropólogo, Câmara Cascudo, fala que a cozinha artística encontrada nos hotéis, banquetes e festins, não pode ser confundida com a cozinha cotidiana. Para ele o povo não come “galinha assada com recheio, peixe sem espinhas ao molho branco, coquetéis de camarões, lagosta com mayonnaise” (CASCUDO, 2011, p. 369) e ainda reforça nossa cozinha é “noventa por cento cozinhando”.

Damatta (1986, p.38) ainda descreve sobre a cozinha brasileira: “enquanto ingleses e franceses usam molhos para pratos específicos, nós temos comidas que são múltiplas com seus caldos, molhos e sucos.”. Diante desse quadro, qual a comida, então, é genuinamente brasileira? Para Damatta, no seu livro “O que

é Brasil, Brasil” revela que a comida brasileira é uma mistura, é o arroz com feijão, baião, feijoada, a farinha que está presente e serve como uma liga para acompanhar muitos dos nossos pratos e comidas. É o cozido, a moqueca e a peixada, entre outros tantos. Ou seja, a comida cotidiana das massas é a comida brasileira.

Os brasileiros preferem o guisado, herança principalmente da cozinha Ibérica. Mas, como já vimos foi forte a influencia dos vários povos para a formação da cozinha nacional brasileira. Os negros e índios, embora tivessem um saber e um fazer próprio de sua cultura e desenvolvessem técnicas específicas que estiveram presentes ao longo da história do Brasil, ainda sim foram discriminados e desvalorizados. Cascudo (1983, p.867) lembra que os negros (ou os escravos) não “conduziam bagagem e sua alimentação era diariamente fornecida no navio e no mercado até ser vendido”.

Nesta passagem pode-se entender que embora se compreenda a influencia cultural de outros povos foi o colonizador português que de sobremaneira deve destaque no que tange aos produtos alimentícios consumidos no Brasil.

E o brasileiro, será que reconhece seus pratos como representação de uma identidade nacional? Dialeticamente, pesquisas apontam que o hábito de consumir a culinária tipicamente nacional, dentro do Brasil, tem desaparecido. Como afirma Dória:

Na pesquisa feita por Livia Barbosa, as pessoas mencionaram 130 diferentes itens que compõe sua dieta e se constatou que o consumo de itens locais é muito baixo. Tapioca e baião de dois aparecem com 1,4% e 5,4% do consumo em Fortaleza, polenta 4,1% em Porto Alegre e 0,3% em São Paulo (DÓRIA, 2009, p.21).

Mas se as pesquisas apontam uma desvalorização do patrimônio gastronômico, porque tantos outros estudiosos dão ênfase a cozinha regional como reconhecimento de uma identidade de um povo? Autores como Barreto (2001) analisam e investigam a realidade gastronômica brasileira, bem como sua importância para o turismo, observando que algumas iguarias gastronômicas chegam a “transcender” sua origem geográfica, tornando-se quase símbolos e referências em propagandas de seus estados. Pode-se citar, por exemplo, a gastronomia baiana e mineira, a propaganda turística, veiculada com bastante afinco, cria no imaginário popular a associação entre os destinos turísticos e a boa mesa.

Sendo assim, embora se compreenda que o brasileiro tem em sua cozinha dinamicidades e divergências quanto a formação da identidade gastronômica nacional, interpreta-se que a cozinha nacional brasileira, sobretudo a regional, é reflexo cultural de um povo e que deve ser valorizada.

### 3.1 A COZINHA REGIONAL NORDESTINA

A cozinha regional, bem como sua valorização, tem sido reconhecida ao longo da história mais fortemente nos séculos XIX e XX (MONTANARI, 2008). Essa valorização recente veio aliada ao processo de globalização que identificou identidades nacionais e o conceito de local.

O século XX evidenciou estilos de vida parecidos, o que fez surgir entre as populações o “medo” de perder sua identidade, pois para o indivíduo “a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia de convívio humano” (CASCUDO, 2004, p.387) precisava ser melhor identificada. A cozinha então assume uma carga simbólica de construção de uma identidade social.

No campo dos estudos sobre alimentação, as pesquisas que falam sobre as culinárias regionais vêm se destacando. No âmbito acadêmico, a comida regional passou a ser tomada com maior atenção, constituindo-se como instrumento para a reflexão sobre as sociedades e as sociabilidades.

Vários são os livros e artigos que escrevem sobre os festivais e festas centrados em comidas regionais, bem como de restaurantes dedicados a este universo se insere em um movimento em que a comida passa a ser utilizada como referencial inclusive na construção e definição de destinos turísticos. Neste processo, através da culinária regional entende-se que é possível entrar em contato com uma cultura de maneira mais ampla e com toda a sua carga simbólica. Como afirmam Bahl, Gimenes e Nitsche (2011):

As cozinhas regionais, portanto, “falam” do homem e de seu meio, na medida que apresentam não apenas ingredientes e sabores próprios de uma localidade, mas os apresentam a partir de uma lógica própria, de técnicas de produção, preparo e serviço que transmitem valores e tradições de um determinado contexto cultural. A “territorialidade gastronômica”, desta forma, se constrói na medida em que uma determinada região se torna intimamente associada a um conjunto culinário, fazendo com que a menção a uma determinada iguaria remeta à ideia que se tem de uma região. (BAHL; GIMENES; NITSCHKE, 2011, p.5-6).

A cozinha regional surge devido à peculiaridade de cada lugar ao seu tempero, ao seu jeito e a sua forma de cozinhar. Assim relata os autores Flandrin e Montanari (1998, p.815) “Através dessa função memorial, as cozinhas regionais assim reconstruídas permitem á modernidade urbana reatar com suas ligações provinciais, com prato consagrado pela lembrança”.

As cozinhas regionais são reveladoras da tradição de uma comunidade. Maciel (1996) entende a identidade como uma construção histórica que busca denominadores comuns através das memórias, e que se insere em um projeto coletivo em permanente reconstrução. Porém, para outros autores o processo de globalização interfere na construção de identidades e suas apropriações possíveis. Sua influência na cozinha tradicional e típica e na cultura regional revela outro aspecto que aponta para a reflexão conceitual sobre a mobilidade de fronteiras das identidades e seus usos.

Para Poulain, a cozinha regional se encontra em uma crise identitária, já que “a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade” (POULAIN, 2004. p.38).

Acontece que o comensal precisa se identificar com o alimento para reconhecê-lo e significá-lo, mas no mercado globalizado, torna-se difícil este sentimento de pertença. Nas palavras de Fischler (1995, p.211): “o alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável”.

Por este motivo, pode-se afirmar que “o regionalismo culinário é [...] uma armadilha para o conhecimento. Ele serve para o turismo mais do que para a gastronomia” (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 197).

Além disso, segundo Teichmann (2009, p.39) “as cozinhas regionais, por seus elementos típicos, temperos específicos, às vezes, não têm uma aceitação duradora, quando situadas longe de seu lugar de origem e destinadas a um público reduzido, sem a possibilidade de alta rotatividade da clientela.” Nesse sentido, a cozinha regional é para o turismo mais uma estratégia de mercado do que representação da identidade local.

Sabendo que nessa perspectiva a cozinha regional é dialética, e embora se reconheça a padronização da cultura, não se pode perder a ideia de que a cozinha pode ser um símbolo de uma identidade. Lancellotti (2000, p.28) afirma que o país pode e deve se orgulhar de um fenômeno raríssimo no planeta, pois ostenta

no mínimo cinco grandes culinárias: a da Amazônia, a do Nordeste, A Afro-Baiana, a do Centro-Sudeste e a do Sul.

A expressão Nordeste deu-se no século XX. Foi justamente no dia de São Pedro, em 1922 que em Fortaleza inaugurou-se o diário *O Nordeste*. Foi esse jornal que deve ter sido, segundo Miranda e Eduardo (2012), a principal causa do batismo. Antes o Nordeste era incluído na designação genérica de Norte que ia da Bahia ao Amazonas. Sobre essa região Miranda e Eduardo (2012) afirmam:

Terra da caatinga áspera, dos verões de sol sem trégua, do mato sem folhas, de agosto a dezembro, mesmo nos anos bons. Terra do caboclo, do boi pé-duro, dos rebanhos de bode. Sim. Mas é também o litoral das praias mais belas do Brasil, a começar nas costas da Bahia até o Piauí... Temos também, atravessando a caatinga o lombo gigante das serras frescas, onde os verões são amenos e o clima se assemelha muito a Petrópolis e Teresópolis (RJ). Temos os vales frescos, como os do Cariri, que vêm de Pernambuco ao Ceará, protegidos pela barreira verde da Chapada do Araripe (MIRANDA; EDUARDO, 2012, p.96-97).

A cozinha do Nordeste tem peculiaridades e apresenta "modo" ou "estilo" de vida que se quer particularizar a um determinado grupo, e que representa inclusive certa forma de viver (MACIEL, 2004). A região Nordeste tem em sua culinária receitas tradicionais e adaptações delas, pois não há gastronomia sem uma permanente renovação. As cozinhas, regionalmente, assumem diferentes valores. Conforme afirma Coelho:

Os cardápios do sertão são mais secos, angulosos, de sabores pontuais, abastecem mesas com delícias assadas, cozidas com suas carnes. A do litoral é mais diversificada, especialmente na produção de doces variáveis em quantidade e em sabores (COELHO *et al* 2005, p.67).

Sobre a comida nordestina, não se pode deixar de citar Cavalcanti (2007, p.69) quando afirma que “sem o açúcar ninguém poderá compreender o nordestino.” Segundo Miranda e Eduardo (2012, p.81) o nordestino, em especial o sertanejo tem a rapadura como “o doce de todas as horas, e é também o alimento básico: feijão farinha e rapadura é a tríade clássica”. Básica da tradicional e rústica doçaria sertaneja é com o mel de rapadura que se faz o bolo de milho, a broa de goma, o chouriço, o doce de espécie<sup>12</sup>, o aluá que anima as festas de santo e inclusive se adoça o café ou a coalhada dos leites de inverno.

O doce foi ensinado pelos portugueses é fruto do aprendizado dos árabes, e é base essencial da comida brasileira e principalmente do Nordeste. Os

<sup>12</sup> Segundo Miranda e Eduardo (2012, p.82) chouriço é um “ doce preparado com sangue de porco, farinha de mandioca, rapadura, castanha de caju e temperos como cravo, canela, gengibre, pimenta-do-reino e erva-doce, que se chamam de espécie.



primeiros canaviais no Brasil foram plantados em 1532 por Martim Afonso de Sousa, na capitania de São Vicente. O açúcar era o mel do engenho- ou melado- como ensina Gilberto Freire, é o doce sem limite dos canaviais.

O nordeste ainda tem frutas características da região tais como o caju, do qual se faz doces, cajuína e se tira a castanha assada, a ata, também chamada de fruta-do-conde no sul, pinha nas demais regiões tem seu fruto no verão e é muito consumido no nordeste, a pitomba tem casca dura, pouca polpa; o cajá tem casca rugosa e áspera e é matéria prima para refrescos, sorvetes e cambica<sup>13</sup>; o sapoti, a graviola e a siriguela usados sobretudo em sucos e sorvetes.

No Nordeste além do doce, a culinária é vasta, original e expressiva. O brasileiro assimilou e transformou a cozinha dos europeus, principalmente a portuguesa e italiana, além da dos africanos e a do Oriente, sempre preservando a cozinha dos índios, os primeiros brasileiros. Assim, também os imigrantes italianos, espanhóis, alemães e japoneses contribuíram para agregar mais sabor a culinária regional.

A cozinha nordestina é dinâmica e rica em ingredientes e nutrientes. Dentro desse contexto no próximo item, aborda-se mais sobre a cozinha regional, focando na culinária cearense.

### 3.2 COZINHA TRADICIONAL CEARENSE

A culinária cearense é o resultado principalmente da mistura da cultura europeia, indígena e africana. Esta culinária, resultado de cultura mestiça, possui cores e sabores do sertão, da serra e do mar, acrescentando a esses ingredientes contemporaneidades.

Ao longo do tempo, as técnicas gastronômicas foram adaptadas aos produtos locais. A matéria-prima como peixes, legumes, ervas e raízes, receberam incrementos a partir do contato dos vários povos (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

Nos séculos XVIII e XIX o crescimento econômico da região se deu pelo couro e charque. Nesse período, surgiram as cidades de Aracati, Icó, Sobral e Camocim e municípios como Caucaia, Crato e parte da região metropolitana de Fortaleza, a partir da colonização dos jesuítas, que procuravam catequizar os índios.

---

<sup>13</sup> Cambica é um suco adoçado com rapadura e engrossado com farinha.

Somente em 1799, a província do Ceará tornou-se independente, sendo desmembrada de Pernambuco (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

Como nos outros estados da Região Nordeste, a gastronomia baseia-se na pesca, na pecuária e nas culturas agrícolas locais. De acordo com Coelho (et al, 2005, p.75), do litoral encontra-se “a lagosta, variedade de peixes, camarão, caranguejo e pratos como a peixada, o camarão ensopado e a alho e óleo; o caranguejo cozido, as patinhas à milanesa e a casquinha de caranguejo”.

No Ceará, encontra-se da terra macaxeira, batata-doce, coco e milho, utilizados para fazer bolos, cuscuz, mungunzá, canjica, pamonha, pé de moleque etc. “O feijão e o arroz oferecem um dos pratos mais típicos da região: baião de dois com manteiga de garrafa e queijo da terra” (COELHO *et al*, 2005, p.75).

Rachel de Queiroz (2004), uma das mais conhecidas escritoras cearenses, relata o lugar que viveu na Fazenda “Não me deixes” no interior do Ceará, onde tinha uma cozinha vasta, cheias de receitas criadas pela avó Antônia e sua babá Nice. Ela afirma em seu livro:

Lá circulavam as galinhas, os capotes e os perus, cevava-se algum leitão, torrava-se café e também, um pouco mais longe, era onde se matavam animais [...] Ao provar o feijão-de-corda temperado com coentro fresco e nata de leite, sinto a lembrança daquele mesmo sabor e de seu impacto distante [...] Arroz com colorau e o leite grosso, são outros sabores de que me lembro [...] As carnes de carneiro, guisadas e muito pesadas, não agradavam meu paladar, muito menos as terríveis buchadas e paneladas [...] Os doces variados de coco, mamão, laranja e o meu preferido, o doce de leite da Fazenda (QUEIROZ, 2004, p.7-8).

Queijo de coalho, requeijão, farinha, feijão, milho, carneiro, galinha são elementos essenciais na cozinha cearense. A carne seca é aproveitada no preparo da paçoca. Ela é batida no pilão com farinha de mandioca e, assada, acompanha o baião-de-dois. “Panelada, buchada, sarrabulho e sarapatel são exemplos de pratos salgados difundidos no Estado (COELHO *et al*, 2005, p.75)”.

A farinha é utilizada ora para engrossar os molhos, ora para completar o sabor das comidas. A farinha e uns pedaços de rapadura é o “sonhim”, ração que os homens levam para o dia de trabalho nos roçados. “É a farinha com o feijão o alimento básico do sertanejo” cearense (QUEIROZ, 2004, p.35-37). Das frutas tropicais destacam-se o caju, mamão, coco, manga, goiaba, maracujá, graviola, jaca, abacate, sapoti, cajá e como subprodutos do caju a cajuína e a castanha (COELHO *et al*, 2005).

A culinária cearense é um produto da cultura e seu fluxo de etnografia, da história, sociologia e folclore, pois todos os rituais socioculturais tem na comida uma representação simbólica. Projetam no real o que se introjeta no imaginário. O ritual da alimentação envolve a hospitalidade, a afetividade e sociabilidade. O que se come e como se come representa uma forma de ser “cearense” (MACIEL, 2004).

Os turistas que vem ao estado do Ceará estão muitas vezes despreocupados com os critérios de seleção a respeito do conhecimento sobre a culinária local, por isso tem nas cozinhas regionais espaços para o entendimento dos mecanismos de organização e transformação da realidade social. Na comida se revelam rituais cotidianos, formas de interpretação histórica, bem como os desejos e incômodos de uma coletividade. A cozinha regional é classificada em tradicional e típica. Neste próximo item, entende-se como a culinária cearense está inserida nestas classificações.

### 3.3 A DISTINÇÃO ENTRE COZINHA TRADICIONAL E COZINHA TÍPICA

Quando o termo comida é discutido, logo de forma direta e indireta as pessoas abordam sobre a questão de identidade. Desde pequeno, a formação dos hábitos alimentares está ligada a formação da história dos indivíduos. Sua infância, sua família, seu ciclo social contribuíram para a formação do sujeito como ele é.

De acordo com Giard (1996, p.250), “os indivíduos tendem a ficar identificados a hábitos alimentares de sua infância: alimentos que eles se habituem a comer desde a tenra idade e se estendem ao longo de sua vida cotidianamente”.

Sobre esse assunto Teichmann complementa:

O simbolismo da alimentação é inerente ao ser humano o que, no seu vivenciar, o irá projetando/introjetando nas mais variadas formas, conscientemente ou não, no seu dia a dia. O nosso cotidiano é recheado de expressões figuradas, em que o alimento de certa forma, está sendo evocado: O bebê é tão lindo que dá vontade de dar-lhe uma mordida! (TEICHMANN, 2009, p.13).

Igor de Garine revela que os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional (GARINE, 1987, p.5) assim como concorda Da Matta (1987, p.22) na frase “comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais”.

A cozinha é um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas. Entende-se por cozinha regional a resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

Há autores afirmam que a construção do regional se impõe como uma espécie de reação aos “processos de globalização”. Para Oliven (2006), por exemplo, o a mundialização e a criação de estilos de vida, em vez de fazer o sentimento regional ou nacional diminuir, o faz crescer. “À medida que o mundo se torna mais complexo e se internacionaliza, a questão das diferenças se recoloca e há um intenso processo de construção de identidades” (OLIVEN, 2006, p. 208).

Segundo Giard (1996, p.232) “os alimentos e os manjares se ordenaram em cada região segundo um código detalhado de valores, de regras e de símbolos, em torno do qual se organiza o modelo alimentar de uma área cultural num determinado período”, a partir daí pode-se pensar a formação das cozinhas regionais, como o conjunto de “saberes-fazeres que englobam ingredientes, técnicas culinárias e receitas que são dispostas em um panorama relativamente coerente, delimitado geograficamente e passível de ser reconhecido como tal” (GIMENES, 2008, p.48).

Quando se refere a preparações culinárias regionais algumas se destacam, entre elas as técnicas, os modos de preparo, os ingredientes e seus serviços, ao longo do tempo foram adaptadas ou readaptadas e são marcas da identidade do lugar. De acordo com Gimenes (2008, p.49) “esses pratos, comumente denominados pratos típicos, se ligam à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade”.

Mas para Maciel (2004), a questão do chamado prato típico não é tão simples quanto parece. Ela discute esta definição a partir da ideia de cozinha emblemática. Para a autora o emblema consiste na visão mercadológica do termo, muitas vezes utilizado em certas regiões para comercializar produtos e divulgar o lugar, fruto de relações sociais e objeto de negociações. Segundo a autora:

As figuras emblemáticas regionais podem, assim, ser vistas como marcas exteriores de distinção, condensadoras e sintetizadoras de ideias, imagens representações sociais. Nesta perspectiva, procurar os temas recorrentes a elas relacionados, os elementos culturais constitutivos e associados – traços, manifestações e práticas culturais – que agem como indicadores, marcando e demarcando grupos e envolvendo pertencimentos, não implica em reduzi-los a um conjunto de itens cuja ocorrência delimitaria fronteiras circunscrevendo uma dada identidade social cultural geograficamente ocorrente, rígida e descontextualizada, com vida independente do grupo (MACIEL, 2002, p.219-220).

Os pratos típicos, desta forma, constituem uma “cozinha emblemática”, que de tão associados a determinados grupos passam também a representá-los (MACIEL, 2002, p.220). Como o que ocorre, por exemplo, com o acarajé na Bahia (Ofício das Baianas de Acarajé) e o queijo em Minas Gerais (Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas Regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre-IPHAN, 2015). A partir dessa premissa identitária, a culinária típica pode sim ser articulada, inclusive politicamente, privilegiando-se determinados pratos considerados mais “representativos” daquilo que se deseja enfatizar. (GIMENES, 2008).

No Ceará não há uma política ou um discurso público que demarque e perpetue uma culinária típica, que represente o cearense e informe sobre quem ele é. Isso se dá pela falta de unidade entre os pratos chamados nordestinos e por conta da influência dos diversos fluxos migratórios estrangeiros, sobretudo portugueses e italianos, e nacionais principalmente paulistas, mineiros e gaúchos que terminam muito mais por evidenciar a diversidade do que evocar uma unidade. Entretanto, alguns restaurantes de Fortaleza têm adotado determinados pratos como emblemas cearenses e símbolos de sua trajetória histórica que confronta a realidade local.

Sendo assim, qual a distinção entre a cozinha tradicional e típica? A cozinha tradicional é o modo de saber fazer receitas que são transmitidas ao longo do tempo através da história, como herança cultural transmitida, um legado do passado que pode ser adaptado ou readaptado e são marcas da identidade do lugar, enquanto que a cozinha típica acontece quando se sofre influencia da cultura de determinada região que é representada direta ou indiretamente nas imagens de suas receitas culinárias e que pode ser manipulada para se tornar “representativos” do lugar que se deseja divulgar.

Definir do que é típico ou tradicional não é, portanto, feito de forma aleatória, por uma decisão individual. Ela é fruto de uma confluência de condições e acontecimentos, marcados naquilo que Halbwachs (1990) denominou de *memória coletiva*, e processualmente ressignificados por ela, conforme os estímulos do social.

As cozinhas tradicionais não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos e preparações culinárias, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Segundo Hernandez (2005, p.139) o que se observa são produtos bem “adaptados a um meio e preparações propriamente locais caracterizados por um dos ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais”.

Desta forma, a cozinha regional cearense é bastante diversificada, mas não apresenta uma cozinha típica, e muitas vezes nem mesmo uma cozinha tradicional, já que possui na região preparações culinárias representadas por uma cozinha homogênea, adversa da receita tradicional, instrumento e difusão de massa, para responder principalmente às necessidades da demanda (comidas industrializadas). De acordo com Ortiz (1994), que aborda sobre a mundialização da cultura e a questão do alimento como cultura, aponta as consequências mais emergentes da modernidade sobre os hábitos alimentares.

Outro ponto a destacar é a intenção de quem prepara e de quem degusta, para Reinhardt intimamente associadas ao próprio conceito de tradição culinária, é entendida aqui como algo muito mais associado ao fato de tal prato (ou iguaria) ser ou não caracterizado como um alimento-memória (GIMENES, 2008). Importa dizer que essa tradição pode ser ressignificada e recriada a partir da própria dinâmica cultural do grupo social.

Sendo assim, há pratos cearenses que constituem uma tradição culinária, pois é preparado há centenas de anos em Fortaleza, e possui íntima ligação com outras manifestações culturais (como as festas juninas, natal) e permanece vivo, sendo preparado, degustado e compartilhado em residências, festas públicas e privadas e também nos restaurantes, como é o caso da paçoca cearense.

No entanto, na grande maioria das vezes o que se observa no Ceará, sobretudo quanto às particularidades temáticas de cada restaurante, é que existem algumas singularidades podem ser apontadas na composição regional dos mesmos.

Uma delas se refere à postura muitas vezes despreocupada adotada pelos proprietários na luta por um suposto resgate das tradições culinárias oriundas, sobretudo, do sertão nordestino. O termo expressa um sentimento de desaparecimento próximo de técnicas, habilidades ou produtos considerados sertanejos e, portanto, interpretados como esquecidos por parte de uma história comum a todos os cearenses/nordestinos.

Mas, do ponto de vista cultural, como seria possível resgatar um gosto do passado? Para Montanari (2008, p. 106), reconstituir a “sensação de um tempo” é algo tecnicamente impossível. As razões são claras: os produtos já não são os mesmos e, os sujeitos são outros. A educação sensorial, o modo de saber fazer, os gostos são inevitavelmente distintos. Logo, sugere o autor, “a proposta poderia ser a de jogar com a cozinha histórica, respeitando algumas regras, mas sem cair na empáfia da reconstituição filológica com fim em si mesma, da receita retomada em sua autenticidade”.

Outro ponto a destacar é a sensação de que vivemos em uma “aldeia global” impulsiona o renascimento e, frequentemente, a invenção de tradições, que passam a ser manipuladas, ainda segundo Oliven, como marcos de referência cultural, ou seja, como aspectos típicos de uma cultura. Sobre o conceito de tradição inventada proposto por Eric Hobsbawm (1997):

Por “tradição inventada” entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM, 1997, p.9).

As constantes inovações culinárias por vezes acabam por pressionar e confundir as tradições, mas mesmo em um panorama permeado por inovações e adaptações tecnológicas, as tradições culinárias mantêm seu espaço simbólico por meio de um processo que conta com a atividade turística como grande aliada.

Ademais, o que se deve buscar, na cozinha tradicional cearense são as referências ao teor autêntico das iguarias sejam sertanejas, litorâneas e serranas disponibilizadas nos restaurantes da região. Esse deve ser o principal objetivo dos proprietários de estabelecimentos restaurativos. A defesa dessa autenticidade que constitui a criação de um diferencial mercadológico para que os produtos oferecidos

e a afirmação simbólica da identidade local, traduzida inclusive na literatura (obras de livros e receitas) esteja sobre a cozinha cearense do sertão da serra e do litoral.

### 3.4 COZINHA CEARENSE: INFLUÊNCIA DO SERTÃO, SERRA E LITORAL

Nesta seção, aborda-se com mais detalhes sobre a história e as receitas das culinárias tradicionais do sertão, serra e litoral do Ceará. A cozinha tradicional cearense é dialética, enquanto alguns autores afirmam que está em processo de definição de identidade, outros, entretanto defendem já uma cozinha regional consolidada, definindo pratos específicos do litoral, serra e sertão.

Na literatura o que se observa é ainda certa confusão ao definir o que é “comida do sertão” e o que é “comida da serra” quer por um interesse pessoal a respeito de determinadas receitas, quer por uma superficialidade de informações a respeito do assunto. A culinária do litoral, entretanto, é melhor definida, pois esta se baseia, sobretudo em peixes e frutos do mar, o que facilita sua classificação. Couto Filho (2004) destaca as especificidades culinárias em cada espaço geográfico do estado, ressaltando que:

Comida do cearense tem no sabor do sertão, na carne de carneiro ou de cabra, a base maior da sua alimentação. Nas comidas serranas sobressaem a carne de gado e a utilização do trigo e do açúcar e, nas terras do litoral, os peixes e mariscos, misturados com os sabores do sertão e da serra completam a nossa culinária (COUTO FILHO, 2004, p.15).

Nesse contexto, optou-se pelos autores Cascudo (2011), Montanari (2008) e Miranda e Eduardo (2012) que abordaram mais sobre o aspecto histórico de algumas comidas cearenses, e também em obras de autoras como Delfina Rocha, Caloca Fernandes, Rachel de Queiroz que descrevem com receitas sobre a culinária tradicional cearense, além do livro de receitas sobre a Cozinha Regional Cearense da Editora Abril, sabendo que estes foram os principais teóricos e obras encontrados pela pesquisadora através do estado da arte. Sendo assim, discorre-se sobre as especificidades da cozinha cearense do sertão, da serra e do litoral.

O Ceará encontra-se geograficamente na região Nordeste. O sertão cearense começa a mais ou menos 50 km do litoral e é usado como terra de pastoreio. Tem por ecossistema a caatinga, onde se planta principalmente a



mandioca, o feijão e o milho, “chamado pelos cearenses o legume, que formam a base de sua alimentação” (MIRANDA; EDUARDO, 2012, p.39).

Sobre a etimologia da palavra sertão, desde o século XIV, os portugueses grafavam “sertão” ou “certão”, para referir-se a áreas situadas dentro de Portugal, porém distantes de Lisboa. A partir do século XV, usaram-na também para nomear os espaços vastos, interiores, situados dentro das possessões recém-conquistadas, sobre as quais pouco ou nada sabiam. O sertão descreve Euclides da Cunha em sua obra *Os Sertões*:

A linha férrea corre no lado oposto. Aquele liame do progresso passa, porém, por ali, inútil, sem atenuar sequer o caráter genuinamente roceiro do arraial. Salta-se do trem; transpõe-se poucas centenas de metros entre casas deprimidas; e topa-se para logo, à fimbria da praça – o sertão... Está-se no ponto de tangência de duas sociedades, de todo alheias uma à outra. O vaqueiro encourado emerge da caatinga, rompe entre a casaria desgraciosa, e estaca o lampião junto aos trilhos, em que passam, vertiginosamente, os patrícios do litoral, que o não conhecem (CUNHA, 2010, p.431).

Os primeiros núcleos habitados no sertão do Ceará “vinham estendendo as suas fazendas de criação desde a Bahia, no rastro dos avançados de Garcia D’Ávila”, filho de Tomé de Sousa (primeiro governador geral do Brasil). Os colonos do litoral e do interior, que tinham as cartas de sesmaria, também iam para o sertão adentro. (MIRANDA; EDUARDO, 2012, p.40).

O sertão tem clima seco, que se divide em duas estações verão e inverno e dentre vegetação aparecem o juazeiro, o umari, a cana fístula, a oiticica, manacaru e o xiquexique. A paisagem se mostra desolada, seca, com aqueles raros pontos verdes. No sertão, a população se dedica a criação de gado bovino e caprino, usando a carne, leite, queijo e a manteiga. Também se consome batata-doce, mandioca, cuscuz, alguns legumes, caldo, panelada, carne de carneiro, carne de gado e o sarrabulho, enfim alimentos que traduzem a região com seus temperos e preparos específicos. Cascudo afirma:

Todos os alimentos vegetais são, para o povo brasileiro, complementares e apenas essenciais como responsáveis na formação do bolo digestivo. A força, substância, potência, vivem na carne, carne que tenha sangue quando viva, abatido o animal com a intenção de construir vitualhas. (CASCUDO, 2011, p.363)

A população sertaneja é a maioria constituída por caboclos, descendentes de índios, com pouca miscigenação de negros e brancos. A terra sem muita oferta de ouro e canaviais favorecia a criação do *gado vacum*, ovelhas e cabras e por isso não exigia muita mão de obra do negro escravo (MIRANDA; EDUARDO, 2012). A

influência indígena de acordo com Cascudo foi muito presente na cozinha sertaneja, como ele afirma:

Herdamos do indígena a base da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileira. 'Acompanhantes' indispensáveis. Ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde. [...] Devemos aos indígenas as caças, peixes, crustáceos e moluscos que o português aprendeu a saborear, obter e julgar inarredáveis do passado normal no Brasil. Todos os nossos refrescos, garapas, 'geladas', 'ponches', os cups nacionais, com base em sumos de frutas, tiveram velocidade inicial nos vinhos festivos indígenas, amansados com açúcar e gelo e dispensando a fermentação inebriante. Deixou-nos a pimenta. Abóboras. Palmitos. Óleos vegetais. Fez, quando o sol nascia na Ilha de Vera Cruz, o pirão, o mingau, o caldo de peixe. Fundou com o beiju a dinastia dos bolos nacionais. [...] A carne assada no moquém. O churrasco. Moqueca. Caruru. (CASCUDO, 2004, 155-56).

Recine e Radaelli (2013) revelam outras contribuições dos costumes indígenas, africanas e portugueses na atual alimentação sertaneja; o uso da mandioca na produção dos mais variados alimentos: tapioca, farinhas, cauim (vinho indígena), o refresco de guaraná, o qual os aborígenes costumavam tomar essa bebida para ter disposição para caçar. Acreditavam também que o guaraná curava febres, dores de cabeça e câibras. O seu efeito diurético já era conhecido. O caruru muito consumido pelos índios é um prato à base de vegetais como o quiabo, mostarda ou taioba, que acompanha os mais diferentes tipos de carne, como peixe, cozidos, charque, galinha, siri etc ainda consumido bastante no interior do Nordeste, além disso encontra-se o mingau, o pirão, o beiju, a pimenta (amarela e vermelha) e o chimarrão.

Dos negros sabe-se que faziam farinha, já conhecida pelos tupis brasileiros. Comiam o milho sempre cozido, em forma de papa, angu ou fervido com leite de vaca, em preparo semelhante ao atual mungunzá. A banana foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, em quantidade, distribuição e consumo. Da África vieram ainda a manga, a jaca, o arroz, a cana de açúcar. O coqueiro e o leite de coco, aparentemente tão brasileiros, também vieram do continente africano, bem como o azeite de dendê. O quiabo, caruru, inhame, erva-doce, gengibre, açafraão, gergelim, amendoim africano, melancia e a pimenta (CASCUDO, 2011).

Dos portugueses encontra-se até hoje o no interior gado, galinha, cereais, trigo, aves, couves, alfaces, pepinos, abóboras, lentilhas etc. Alho, cebola, cominho,

coentro e gengibre. Valorizaram o uso do sal e do açúcar, com seus doces de ovos e das mais diversas frutas.

Vários são os tipos de cocção do sertão tais como grelhados, guisados, cozidos, refogado, etc. No entanto, como afirma Cascudo (2011, p.364) “nenhum sertanejo por todo o Nordeste brasileiro, justamente a região da pastorícia, comia carne sangrenta”. O bife mal passado é uma moda à inglesa, o *roast beef*.

Cascudo (2001) revela em seu livro a História da Alimentação no Brasil, outras comidas tradicionalmente sertanejas. O caldo, por exemplo, era a comida mais fácil de digerir no séc. XVII, na Europa, sendo um forte alimento e rico em substância para o corpo. Ele era vendido principalmente pelas viúvas para os operários das fábricas: “O caldo provinha da cocção das plantas hortenses ou silvestres, utilizados como comida-de-fome. Segue sendo prato normal e comum, substancial ou fraco, mas indispensável e reclamado pela predileção milenar” (CASCUDO, 2011, p.537).

Em quase todos os interiores e inclusive na capital cearense o caldo é um alimento rico em nutrientes e é também saudável, está presente na gastronomia regional cearense por suas formas de fazer o preparo leve, sendo considerado o revigorador da alma do ser humano. Como afirma Cascudo (2011, p. 537) “desde que os alimentos foram cozidos, o caldo foi uma saborosa consequência. Não é uma sopa porque dispensa os ingredientes que caracterizam”.

A carne de carneiro também é um alimento sertanejo conhecido, deve-se aos índios ao decorrer dos séculos XVI e XVII precisamente “as cunhãs, cozinheiras natas, que começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores” (CASCUDO, 2011, p. 119). Bulgarelli (2013) afirma que no primeiro contato

o índio, os colonizadores no litoral sul da Bahia, realizaram trocas de alimentos trazidos em naus. Os portugueses trouxeram, sobretudo: carneiro, galinha, pão de trigo, peixe cozido, confeitos, fartes (massa fina açucarada), vinho, mel e figos.

Contudo, o indígena pouco apreciava o oferecido, com exceção das carnes que tiveram maior apreço pelo nativo. 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 tradicional do Nordeste. A carne que se subtende de gado bovino, boi, vaca e vitela é substituída no sertão também pelo

bode, recurso existente o ano todo. Como afirma Cascudo sobre a carne de carneiro:

É comida vaqueira, de gente pobre. Bode assado e farofa, costelas de bode com farinha, ensopado de bode com arroz. Foi prato usual europeu e na França, boucher, provem de bou. Bode seco infalível nas feiras do sertão (CASCUDO, 2011, p.557).

A carne de carneiro e a carne de gado são consideradas comidas tradicionais do sertão cearense, devido a nossa área geográfica ser apta na criação de animais bovinos e caprinos. Segundo Cascudo (2011, p.561) “um prato quase nacional é o guisado de carneiro, com batatas, comido com acompanhamento de arroz nas cidades e farofa de mandioca no interior”. A Editora Abril Coleções, em seu livro Cozinha Regional Brasileira Ceará (2009), destaca uma versão da receita do carneiro cozido tradicional cearense.

Quadro 3 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Carneiro Cozido

<p style="text-align: center;"><b>CARNEIRO COZIDO CEARENSE</b></p> <p style="text-align: center;">-- fácil</p> <p style="text-align: center;">🕒 35 min de preparo 🍴 4 porções</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Foto divulgação do carneiro cozido do restaurante Casa do Carneiro Fonte: conhecendoceara.com.br, 2016.</p>	
Quantidade/Ingredientes	Modo de preparo	Acompanhamentos
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 500G de carneiro</li> <li>✓ 2 cebolas picadas</li> <li>✓ 3 dentes de alho picados</li> <li>✓ 1 xícara(chá) de coentro picado</li> <li>✓ 1 xícara (chá) de cebolinha picada</li> <li>✓ ½ colher(chá) de pimenta do reino</li> <li>✓ 1 colher(chá) de colorifero em pó</li> <li>✓ 2 folhas de louro</li> <li>✓ 2 tomates picados</li> <li>✓ ½ colher (chá) de sal</li> <li>✓ 2 tabletes de caldo de carne</li> </ul>	<p>Em uma panela grande, refogue o carneiro com as cebolas, o alho, o coentro e a cebolinha por 10 minutos. Acrescente a pimenta do reino, o colorifero, as folhas de louro e os tomates. Adicione o sal, os tabletes de caldo de carne e 1 e1/2 litro de água. Mexa bem e deixe cozinhar até a carne ficar macia.</p> <p>Em outra panela, cozinhe a cenoura, o chuchu as batatas inglesas e as batatas doces em água suficientes para cobri-los. Acrescente o repolho. Em seguida, adicione o pimentão e</p>	<p>Pirão e Arroz Branco</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 cenoura cortada em pedaços grandes</li> <li>✓ 2 batatas inglesas cortadas em pedaços grandes</li> <li>✓ 1 xícara( chá) de repolho picado</li> <li>✓ 1 pimentão picados</li> <li>✓ 3 maxixes fatiados</li> <li>✓ 4 pimentas do reino</li> </ul>	<p>os maxixes. Escorra e reserve o caldo.</p> <p>Pirão: Coloque a parte reservada do caldo em uma panela. Adicione a farinha de mandioca aos poucos e mexa sempre, para não empelotar. Cozinhe até engrossar. Sirva o carneiro com o pirão.</p>	
---	---	--

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.68), adaptado por SOARES, 2015.

Sobre a mandioca também produto muito conhecido no Nordeste, especificamente também no sertão cearense faz-se a farinha, tapioca, beiju e bebidas alcoólicas. Segundo Martins (2009, p. 52) “a base alimentar indígena era a mandioca, tubérculo que possui muita semelhança com o inhame” e seu consumo se dava através da produção de uma farinha seca onde se produziam algumas receitas como o beiju. Comia-se mandioca em farinha pura, misturada com carne, frutas, vegetais. Cascudo (2004) considera a macaxeira ou mandioca doce um alimento, servida assada ou cozida, consumida pelos colonizadores pelo valor nutritivo e de fácil digestão, já Montanari (1998) considera-os alimentos pobre em proteínas e micronutrientes, porém muito saboroso, facilmente digerível, adequado à feitura de farofas, beijus, pirões, sopas e mingaus.

Outra preparação culinária sertaneja é a “buchada” também pode ser feita tradicionalmente de carneiro, seguindo-se a de bode, bode de “criação”, mantido em chiqueiro privado e largado pelos montes. Segundo Cascudo:

Bucho é o estômago animal e não intestinos, como julga o povo, dizendo mulher buchuda a que esta grávida. As tripas e outras vísceras, fígado, rins, coração, as patas chamadas unhas, são lavadas, aferventadas e cortadas, cozendo-se com os adubos necessários, vinagre, sal, cebolas, alho, cominho, louro, salsa, tudo picado miúdo, e depois reunidas e cozidas no próprio bucho de carneiro, voltando para a fervura demorada e final. Todas as tripas são limpas cm agua quente e sumo de limão. O tempo de cozimento é de quatro a cinco horas nos velhos fogões de lenha. Come-se com pirão cozido no próprio caldo (CASCUDO, 2011, p.564).




Sobre a carne-seca, de sol, afirma ainda Cascudo (2011, p. 558): “carne de sol, de vento ou sertão do Ceará, charque, jabá, carne de gado, salgada, exposta ao sol e vento brando, e com alguma duração”. Essa forma de salga já era comum em Portugal, onde salgavam com amoura peças isoladas de carne.

A paçoca é um alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca esmagada numa espécie de pilão. Tornou-se o farnel dos bandeirantes

por ser próprio para as viagens pelo sertão. O Ceará no final do século XVII incentivou a produção de “carne-seca de boi”, exportando-a pelos portos de Camocim, Acaraú, Aracati e Pernambuco. O nome carne do Ceará popularizou-se e em 1780, até que um cearense José Pinto Martins, instalou uma fábrica de carnes no Rio Grande do Sul, levou a técnica cearense e prosperou na região sulista. No sul, essa carne foi denominada de carne de charque, dominando inclusive o mercado nortista.

Segundo Cascudo (2011, p. 561) “todas as províncias nordestinas produzem carne de sol para o consumo local, a tradicional é assada, comida logo depois de assar, com farofa, coentro verde e cebola, também com o pirão de leite ou feijão verde”. E é a carne de sol a principal matéria prima para a elaboração da paçoca cearense. Abaixo segue a receita desta preparação culinária:

Quadro 4 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Paçoca Cearense

<p><b>PAÇOCA CEARENSE</b></p> <p>= dificuldade média</p> <p> 35 min de preparo</p> <p> 2 porções</p>	 <p>Foto divulgação do prato típico do Ceará- SETFOR Fonte: <a href="http://viajeaquibril.com.br/estados/br-ceara/fotos#24">http://viajeaquibril.com.br/estados/br-ceara/fotos#24</a>, 2014.</p>	
<p><b>Quantidade/Ingredientes</b></p>	<p><b>Modo de preparo</b></p>	<p><b>Acompanhamento</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 500gde carne de sol</li> <li>✓ 1 litro de leite</li> <li>✓ 1 litro de água</li> <li>✓ 1 xícara(chá) de manteiga da terra</li> <li>✓ 2 dentes de alho picados</li> <li>✓ 2 cebolas roxas picadas</li> <li>✓ 2 e ½ xícara(chá) de farinha de mandioca amassada no pilão</li> </ul>	<p>Cozinhe bem a carne de sol em uma panela com o leite e a água. Escorra o caldo e core-a em cubos. Reserve. Aqueça a manteiga da terra em uma panela. Acrescente o alho e refogue até ficar macio e dourado. Coloque o refogado em um pilão com a farinha de mandioca e amasse até virar uma farofa.</p>	<p>Sirva de acompanhamento para carne-de-sol e feijão verde.</p>

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.118), adaptado por SOARES, 2015.

Outra preparação culinária bem tradicional do sertão é a panelada. “Reúne carnes, verduras, legumes, temperos e óleos” (CASCUDO, 2011, p.561).

Segundo Cascudo a panelada é:

[...] uma comida preparada com os intestinos, os pés e certos miúdos do boi, adubado com toucinho, linguiça ou chouriço, e convenientemente temperada. Pede cocção demorada, horas e horas, para atingir o ponto misterioso. É prato próprio de almoço, e servido com pirão escaldado, feito do respetivo caldo em fervura, com farinha de mandioca (CASCUDO, 2011, p.563).

A panelada já era mencionada em documentos do século XVI, revela a instalação rápida deste prato com influências da cozinha portuguesa. É um ícone da cozinha nordestina, mais precisamente cearense, com origem na região sertaneja. A panelada tem em seu preparo um cozido de boi (tripas, bucho, mocotó).

O sarrabulho é também um prato típico do sertão e é proveniente da cozinha portuguesa. Tem carne de boi, língua, ao lado do porco, ovelha preferida, e “distingue-se do sarapatel devido ao sarrabulho ser de porco e o outro de carneiro” (CASCUDO, 2011, p. 569). No sarrabulho usam-se também restos de pão se for papas:

Na Bahia, chama-lo garabulhada. O sangue do porco unicamente coalhado é fervido com pouca água “levantando fervura”, junta-se-lhe o fígado, tripas, passarinha (baço), língua, carne gorda de boi, com as partes moles da cabeça do porco e toucinho, fumado ou natural, com temperos comuns, sal, cebola, alho, cominho (outrora cravo-da-índia), pimenta do reino cozinhando-o bem, até amolecer e tomar gosto. Serve-se quente com farinha pura ou farofa. (CASCUDO, 2011, p.569).

Além disso, temos o frango ao molho, devidamente temperado e bastante consumido no Ceará, junto com a famosa galinhada. “A carne de frango só se tornou alimento usual com os romanos. Estes aperfeiçoaram a criação de frangos, aprendida com os gregos, bem como a técnica da castração para obter os capões gordos, tão apreciados.” (FRANCO, 2001, p.50). O frango e a galinha eram bastante consumidos na corte e nas cozinhas medievais, tinha grande importância para os imperadores e vieram sempre atreladas com muitas especiarias. A galinha cabidela ou galinha ao molho pardo era uma comida frequente nas cortes de Portugal. Segundo Cascudo (2011, p.571) “sinônimo de fidalgo, come-se com arroz garfo e faca, com farinha e à mão, na livre eleição democrática”.

A mão de vaca ou mais conhecida como almoço de mocotó é cozido e não guisado, em fogo vagaroso, com os temperos e rituais, acompanhando “língua, fígado, bofe, tripas, livro, coalheira e com caldo faz o pirão” (CASCUDO, 2011, p.

564) e está também presente na cozinha cearense. Em suma, no sertão central o que prevalece é o nosso tempero exótico e sabor tropical dos pratos típicos desta região além da existência das inúmeras criações de gado e caprinos.

Já litoral cearense é banhado por praias que vão da fronteira do Rio Grande do Norte ao Piauí. Não sofre recortes violentos, golfos, baías nem arquipélagos e a linha do oceano é constante (MIRANDA, 2012). O litoral divide-se em praias do leste e do oeste. Possui dunas, lagoas e diversas manifestações naturais como, por exemplo, o pôr-do-sol (ROCHA, 2003). Como afirma Miranda:

O clima, nas praias sofre muito poucas variações. Quente, mas extremamente ventilado, apresenta sempre um razoável índice pluviométrico, mesmo na estação da seca, o nosso verão- quando o estio é cortado e refrescado em pleno outubro, pelas famosas “chuvas do caju” no litoral (MIRANDA, *et al* 2003, p.23).

Aracati, Aquiraz, Cascavel, Fortaleza, Camocim são alguns exemplos de núcleos de povoação mais antigos formados por colonizadores. José de Alencar (1986, p.04), um dos mais famosos artistas cearenses imortalizou o litoral cearense no início de seu romance *Iracema* “verdes mares bravios de minha terra natal”. A pouca profundidade das águas litorâneas dá o tom verde-esmeralda intenso e suas águas não tem tantas correntes perigosas. De acordo com Miranda *et al* (2003, p.26) nossas ondas são “regulares, matemáticas e lógicas”.

São também os mares verdes do Ceará os responsáveis pelos peixes, mariscos e moluscos utilizados como alimento em nossa região. Observa-se um amplo consumo do peixe frito, da peixada, da moqueca de arraia, do camarão, das casquinhas e patas do caranguejo, regado ao uso de frutas e verduras típicas do litoral. Sobre a origem da culinária litorânea, Cascudo afirma:

Todas as tribos indígenas do litoral e beira-rio eram amigas de crustáceos e moluscos, e semelhante sucede na África onde essas espécies são saborosíssimas. Eram pescados a mão e armadilhas, dada a abundância e a variedade nas dimensões. Comiam pretos e amerabas, assando-os. Os crustáceos cozinhados, guisados, com molhos diversos, da pimenta e limão à mayonnaise, são invenções europeia. Toda a África setentrional devora crustáceos e moluscos, assados nas brasas. No próprio cuscuz paulista. (CASCUDO, 2011, p.553).

Desde tempos remotos, os índios já consumiam pescados, crustáceos e moluscos, não muito diferente dos dias atuais. Os índios tinham o hábito de comer camarão, lagosta e caranguejo com molho seco de pimenta. Tal costume foi herdado, tanto dos índios quanto dos africanos. A moqueca, para os índios referia-se unicamente ao modo de preparo dos peixes, feitos então no moquém (utensílio



para cozinhar peixe). Hoje em dia, tem grande variedade de ingredientes, seja no tipo de molho, tempero ou carne utilizada. (CASCUDO, 2011).

Observa-se a presença destes alimentos nas praias do litoral oeste tais como a cidade de Camocim e Jericoacoara, além da Baleia, Flexeiras, Lagoinha, Paracuru, Taíba, Pecém, Cumbuco, Tabuba, Icará e Barra do Ceará. No litoral leste temos também as praias começam a partir de Sabiaguaba, logo após o Rio Cocó. De lá seguem a Prainha, Iguape, Caponga, Águas Belas, Morro Branco, Praia das Fontes, Fortim, Canoa Quebrada, Quixaba, Icapuí e Ponta Grossa.

Sendo assim, de acordo com a história da gastronomia brasileira a base da culinária de Portugal também influenciou a cozinha cearense e era muito variada, sendo grande consumo de peixes e mariscos que se fazia bem notável.

Quando os portugueses desembarcaram no Brasil, já eram conhecedores de técnicas culinárias bastante avançadas... Os produtos utilizados eram bastante diversificados, porém com um maior consumo de peixe, trigo, pão, mel, queijo, manteiga e alho, entre outros [...] As portuguesas introduziram o hábito de fazer e comer sobremesas no Brasil que negros e indígenas desconheciam. Inclusive, a ampla utilização de castanhas e amendoins foi influência das sobremesas que as portuguesas recriaram com a matéria-prima local. (FRAGLIARI, 2005, p. 113)

Sobre o camarão era muito consumido pelos índios, roía sozinho, sem misturá-lo na sua temiú (comida). Como afirma Cascudo (2011, p.554) “camarão assado e farinha, eis o regalo ameraba” no Brasil. Ademais a vinda das panelas, na segunda metade do século XVI, com tampas e dos fornos abobalhados para o Brasil trouxe uma nova forma de se preparar o pescado, crustáceos e moluscos. Sobre o camarão ao alho e óleo, bastante consumido nos polos gastronômicos de Fortaleza tem por descrição de sua receita pela Editora ABRIL, em seu livro Cozinha Regional Brasileira Ceará, o qual destaca uma versão da receita deste camarão.

Quadro 5 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado Camarão ao Alho e Óleo

<p><b>CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO</b> - fácil 🕒 20 min de preparo 🍴 2 porções</p>	 <p>Foto divulgação do Camarão ao Alho e Óleo do Coco Bambu. Fonte: Facebook do Coco Bambu Meireles, 2016.</p>	
Ingredientes	Modo de preparo	Acompanhamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 15 Camarões grandes com casa e cabeça</li> <li>✓ Sal a gosto</li> <li>✓ 1 xícara chá de óleo</li> <li>✓ 4 dentes de alho picados</li> </ul>	<p>Tempere os camarões com o vinho e sal. Em uma frigideira, aqueça o óleo e coloque os camarões. Frite por 5 minutos ou até dourar. Retire-os com uma espumadeira. Reserve. Na mesma frigideira, com o óleo ainda quente, doure o alho. Arrume os camarões em uma travessa e salpique o alho por cima.</p>	<p>Farofa e Vinagrete</p>

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.56), adaptado por SOARES, 2015.

O camarão é um marisco farto no litoral cearense, pois nesse estado desenvolvem-se criatórios de camarão em cativeiro para exportação. Sua pesca é feita com “tarrafas de malha fina a beira mar, nas embocaduras de rios e nas regiões profundas dos mares” (ROCHA, 2003, p. 132). Na mesa dos cearenses é degustado de várias formas, o frito tem muito destaque principalmente nos restaurantes regionais. Também frito tem-se destacado a lagosta ao alho e óleo feito com pedaços de filé da lagosta refogados na manteiga e no alho, atualmente ela é pescado em gaiolas próprias em “zonas rastreadas pela tecnologia dos radares, que detectam os lugares de concentração desse marisco” (ROCHA, 2003, p. 134). É servida com vários tipos de molhos: de manteiga, alcaparras, vinagrete e thermidor.

Sobre o caranguejo foi uma iguaria muito consumida pelos índios, geralmente assado na brasa, no período quinhentista, hoje é cozido e encontrado com facilidade na orla marítima cearense. Segundo Rocha (2003, p.140) o “nicho natural onde moram os caranguejos são os mangues [...] a hora da captura é na maré vazante”. Entre as preparações culinárias com caranguejo mais conhecidas estão as casquinhas, as patinhas de caranguejo, o atolado e o caranguejo cozido.

A quinta-feira do caranguejo é considerada uma tradição de Fortaleza. Em entrevista com o Senhor Francisco Querino Lourenço (o Chico do Caranguejo), proprietário da barraca que leva o mesmo nome, afirma que a Quinta-feira do Caranguejo surgiu graças a um casal de turistas de São Paulo que sempre que visitavam Fortaleza, procuravam a sua barraca na Praia do Futuro, para comer caranguejo. Certo dia, o casal perguntou ao Chico se ele poderia preparar uma corda de caranguejo para uns amigos que chegariam à cidade na semana seguinte e que deveria ser à noite. Então concordou em atender ao pedido daqueles clientes fieis, preparando a corda de caranguejo numa quinta-feira à noite. Quando o casal e os amigos turistas chegaram para a caranguejada, trouxeram violão e ficaram até altas horas da noite, comendo, bebendo e tocando violão. Dali em diante passou a preparar o caranguejo todas as quintas-feiras. E por ser naquele dia da semana o evento ganhou o nome de “Quinta-feira do Caranguejo”. Com o aumento do número de pessoas o espaço da barraca teve de ser ampliado.<sup>14</sup>

E para atrair cada vez mais a clientela, teve a ideia de levar artistas para se apresentarem nas noites de quinta-feira. Nos dias atuais, a barraca do Chico do Caranguejo só fecha as portas das três horas da manhã em diante.

---

<sup>14</sup> Entrevista oral feita ao proprietário da barraca em abril 2015.

Figura 2 - Fachada da Barraca O Chico do Caranguejo



Fonte: SOARES, 2015.

Ademais, o caranguejo chega até as barracas em um amarrado chamado corda ainda vivo. É morto com uma faca de ponta fina, antes de ir à panela para não soltarem as patas da cabeça. É lavado, esfregado, raspado e depois escaldado em água fervente. Durante o cozimento, sua cor vai mudando até ficar um tom avermelhado, “o ponto”. Na Figura 3 é possível visualizar uma panela de barro com caranguejos temperados com pimentão, cebola e tomate, pronto para ser servido. A beleza das cores do prato é um chafariz aos olhos de quem o observa. A culinária cearense, bem original, não deixa de ser valorizada e usada como estratégia para conquistar clientes como a caranguejada.

Figura 3 - Caranguejada da Praia do Futuro



Fonte: site [www.dicasviagem.com.br](http://www.dicasviagem.com.br), 2016.

Segundo Cascudo (2011, p. 576) “no Brasil o pescado tem gabo natural porque indígenas, africanos e portugueses são ictiógrafos convictos”. Basta lembrar que os índios pescavam bastante peixe e tinham diversas armadilhas ou mesmo a mão, flecha arpão ou veneno vegetal. Sobre algumas das técnicas indígenas de tratar o peixe, Cascudo (2011) afirma:

O preparo do peixe entre os indígenas era superior ao africano, mais variado e com bem menos preferência ao peixe deteriorado e malcheiroso [...] para nós. Ao contrário do Africano, o ameraba gosta mais do peixe fresco do que salpreso, seco, comum do Quênia ao Senegal. Daí a permanência nacional de algumas técnicas indígenas, firmes no uso popular, a moqueca, o peixe com bredos que é o caruru, o peixe assado em folhas, enterrado, com o fogo em cima, método que os seringueiros do Pará e Amazonas aprenderam com os nativos (CASCUDO, 2011, p. 576).

Conforme citado, os peixes são bastante consumidos, sobretudo no litoral, pois é onde a matéria prima está próxima. No Ceará, criou-se uma preparação culinária intitulada peixada cearense, como um modo de saber fazer tradicional da região. De acordo com Couto Filho (2004, p.68) na peixada cearense o peixe fresco “pode ser pargo, cavala ou serra”. A receita desta iguaria está expressa no Quadro 6:

Quadro 6 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixada Cearense com pirão

<p><b>PEIXADA CEARENSE</b></p> <p>- fácil</p> <p> <b>20 min de preparo</b></p> <p> <b>2 porções</b></p>	 <p>Foto da Peixada Cearense do João do Bacalhau. Fonte: Pesquisa direta; SOARES, 2016.</p>	
Quantidade/Ingredientes	Modo de preparo	Acompanhamentos
<p>PARA O CALDO DE PEIXE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 6 xícaras( chá) de água</li> <li>✓ 3 cabeças de peixe</li> </ul> <p>PARA A PEIXADA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 colheres(sopa) de azeite</li> <li>✓ 1 colher(sopa) de manteiga</li> <li>✓ 4 dentes de alho picados</li> <li>✓ 1 cebola cortada ao meio</li> <li>✓ 1 tomate cortado ao meio</li> <li>✓ 1 pimentão verde cortado ao meio</li> <li>✓ ¼ de chuchu</li> <li>✓ 1 xícara(chá) de repolho branco picado</li> <li>✓ 1 pimenta do reino</li> <li>✓ 400g de postas de sirigado( badejo)</li> <li>✓ 4 xícaras (chá) de caldo de peixe</li> <li>✓ ½ xícara (chá) de coentro picado</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de cebolinha picada</li> <li>✓ Sal a gosto</li> <li>✓ 1 batata cozida</li> <li>✓ 2 ovos cozidos</li> </ul>	<p>Faça o caldo de peixe: coloque a água e as cabeças de peixe para ferver por 30 minutos. Coe e reserve.</p> <p>Faça a peixada: em uma frigideira, aqueça o azeite e a manteiga. Refogue o alho, a cebola, o tomate, o pimentão, o chuchu, o repolho e a pimenta. Junte as postas de peixe e o caldo, mexendo bem. Adicione o coentro, a cebolinha e o sal e misture. Acrescente a batata e os ovos. Deixe cozinhando em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Retire os peixes e os legumes quando estiverem cozidos e coloque-os em uma travessa. Salpique o coentro e a cebolinha por cima e reserve. Mantenha o caldo no fogo baixo.</p> <p>Faça o pirão: bata no liquidificador o leite de coco, o creme de leite, a farinha de trigo e o colorífero. Junte essa mistura ao caldo e mexa por 2 minutos. Coloque 10 colheres(sopa) desse molho sobre o peixes e legumes que estão na travessa. Acrescente a farinha de mandioca ao molho que estava no fogo, mexendo bem até engrossar. Acerte o sal. Coloque em uma travessa. Sirva com pirão, arroz branco e 1 limão.</p>	<p>Pirão e Arroz</p> <p>PARA O PIRÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 xícara(chá) de leite de coco</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de creme de leite</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de farinha de trigo</li> <li>✓ 1 colher(chá) de colorífero em pó</li> <li>✓ 1/3 de xícara(chá) de farinha de mandioca</li> </ul>

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.92), adaptado por SOARES, 2015.

A peixada cearense, em suas mais diferentes formas, é um dos pratos mais servidos nos restaurantes das beiras de praia, inclusive nos corredores

gastronômicos de Fortaleza, como a Varjota. Segundo Rocha (2003, p.124) “os turistas e a população local se deleitam com o peixe cozido no leite de coco com batata, repolho, pimenta, bastante cheiro-verde, pimentão e alho.” O restaurante Colher de Pau oferece este mesmo prato com ingredientes e modo de preparo específicos, conforme revela o Quadro 7:

Quadro 7 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixada Colher de Pau

<p><b>PEIXADA COLHER DE PAU</b></p> <p>- fácil</p> <p> <b>30 min de preparo</b></p> <p> <b>2 porções</b></p>	 <p>Foto divulgação da Peixada Cearense do Colher de Pau Fonte: <a href="http://vejasp.abril.com.br/">http://vejasp.abril.com.br/</a>, 2016</p>	
Quantidade/Ingredientes	Modo de preparo	Acompanhamentos
<p>PARA O CALDO DE PEIXE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 4 xícaras( chá) de água</li> <li>✓ 150g de filés de peixe</li> <li>✓ 600g de barbatanas e cabeças de peixe lavadas</li> <li>✓ Sal a gosto</li> </ul> <p>PARA O PEIXE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 500g de filé de sirigado (badejo)</li> <li>✓ ½ colher de chá de sal</li> <li>✓ Suco de 1 limão</li> <li>✓ Pimenta-do-reino a gosto</li> <li>✓ ¼ de xícara (chá) de repolho banco em pedaços</li> <li>✓ ¼ de xícara (chá) de azeite</li> <li>✓ 1 tomate cortado ao meio</li> <li>✓ 1 pimentão verde grande</li> <li>✓ ½ xícara (chá) de coentro picado</li> <li>✓ ½ xícara (chá) de cebolinha picada</li> <li>✓ 1 chuchu cortado ao meio</li> <li>✓ 2 batatas cozidas em fatias</li> <li>✓ 1 cenoura em pedaços</li> <li>✓ 1 ovo cozido cortado</li> <li>✓ 1 lata de creme de leite</li> <li>✓ ½ colher de chá de colorífero</li> </ul>	<p>Faça o caldo de peixe: ferva a água em uma panela. Acrescente os filés, as cabeças, as barbatanas e o sal. Cozinhe por 15 min. Coe em uma peneira e separe 1 xícara (chá) desse caldo para fazer o pirão. Reserve o restante do caldo.</p> <p>Faça o peixe: tempere os filés de sirigado com o sal, o suco de limão e a pimenta. Cozinhe no caldo de peixe coado. Acrescente o repolho e deixe no fogo até ficarem macios. Reserve. Em uma frigideira grande, esquente o azeite e refogue o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro e a cebolinha por 5 minutos. Para finalizar, adicione o creme de leite e o colorífero.</p> <p>Faça o pirão: coloque o caldo de peixe em uma panela e deixe ferver. Acrescente a farinha aos poucos e mexa até chegar ao ponto de pirão.</p>	<p>Pirão e Arroz</p>




Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.142), adaptado por SOARES, 2015.

Dentre os peixes de água doce, pode-se destacar a tilápia e a curimatã como principais iguarias litorâneas na mesa do cearense. A curimatã é um “peixe de água doce que se reproduz nos açudes das fazendas do sertão. Sua ova é a parte mais apreciada desse cuja desova acontece no período do inverno nordestino, que se dá nos meses de fevereiro, março e abril” (ROCHA, 2003, p. 68). Muito embora a curimatã tenha preço acessível, ao comprarmos somente sua ova, o custo fica bastante elevado. Rachel de Queiroz também relata sobre os peixes de água doce, consumidos também na mesa do sertão do Ceará:

Peixes de água doce, o rei deles é o curimatã. Dificilmente haverá prato mais saboroso do que um curimatã cozido ao molho de leite de coco e, acima de tudo, um curimatã assado inteiro no forno... dos outros peixes comuns do sertão talvez o mais típico seja a traíra. Tem grandes espinhas, é fácil de comer. Além dela tem o piaú, que é uma espécie de piaba grande, ambos com sabor parecido. Tem o cará (acará), que os meninos pescam de anzol, e tem agora a tilápia, creio que uma espécie de cará grande, de jeito meio parecido com o linguado, de carne macia e deliciosa. Geralmente se faz frito (QUEIROZ, 2004, 73-75).

O peixe a delícia também é uma preparação culinária bastante consumida no Ceará. Segundo Rocha (2003, p.128) “ele se compõe de filé de peixe frito, bananas fritas e molho branco, fartamente coberto por queijo ralado. O gosto da carne de peixe e da banana nos proporciona uma simbiose gustativa maravilhosa.” Geralmente é feita com filé de sirigado, mas é comum também ser encontrada feita com pescada-amarela ou beijupirá. Sua receita esta expressa no Quadro 8:

Quadro 8 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixe delícia

<p><b>PEIXE À DELÍCIA</b> - fácil</p> <p> <b>30 min de preparo</b>  <b>2 porções</b></p>	 <p>Foto divulgação do Peixe à Delícia do Coco Bambu. Fonte: <a href="http://www.foodspotting.com/">http://www.foodspotting.com/</a>, 2016.</p>	
<p><b>Ingredientes</b></p>	<p><b>Modo de preparo</b></p>	<p><b>Acompanhamentos</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 400g de filé de Sirigado</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de tempero em pó prono</li> <li>✓ 2 colheres(sopa) de azeite</li> </ul>	<p>Tempere os filés com o tempero em pó e frite-os no azeite. Reserve. Em seguida, frite as bananas na manteiga e coloque-as em uma travessa. Passe o molho</p>	<p>Sirva com arroz branco.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2 bananas da terra</li> <li>✓ 1 colher(sopa) de manteiga</li> <li>✓ 2 xícara(chá) de molho branco (veja como fazer na pag. 48)</li> <li>✓ 100g de mozzarella em fatia</li> <li>✓ 2 colheres(sopa) de queijo parmesão ralado</li> </ul>	branco pelas bananas. Depois, faça uma camada com o peixe, cubra com o restante do molho branco e finalize com a mozzarella. Polvilhe queijo ralado por cima e leve ao forno por 10 minutos apenas para dourar. Sirva com arroz branco.	
---	---	--

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.98); adaptado por SOARES, 2015.

Segundo Rocha (2003, p. 130) o peixe ao molho de camarão é “o preferido dos turistas, pois saboreiam duas iguarias representativas do imaginário dos sabores da cozinha cearense, o peixe e o camarão”. Esta preparação culinária é bastante conhecida, pois o filé (mais comum) ou a posta do peixe é frito e colocado sobre um prato raso coberto por um molho temperado com várias verduras e camarões.

Quadro 9 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de Peixe frito ao molho de camarão

<p style="text-align: center;"><b>PEIXE FRITO AO MOLHO DE CAMARÃO</b></p> <p style="text-align: center;">- fácil</p> <p style="text-align: center;">🕒 30 min de preparo 🍴 2 porções</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><b>Peixe ao molho de camarão do Badejo Grill</b> Fonte: Pesquisa direta; SOARES, 2015</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Quantidade/ Ingredientes</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Modo de preparo</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Acompanhamentos</b></p>
<p>PARA O PEIXE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 350g de postas de peixe</li> <li>✓ ¼ xícara(chá) de vinho branco</li> <li>✓ Sal a gosto</li> <li>✓ ¼ xícara(chá) de azeite</li> </ul> <p>PARA O MOLHO DE CAMARÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 100g sem casca e sem</li> </ul>	<p>Faça o peixe frito: tempere o peixe com o vinho e o sal. Em uma grelha ou chapa aquecida, coloque o azeite e grelhe as postas dos dois lados até dourar. Coloque-as em uma travessa e reserve. Faça o molho de camarão: cozinhe o camarão em água por 5 minutos. Escorra e</p>	<p>Sirva com arroz branco e pirão.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ cabeça</li> <li>✓ 1 batata média em cubos</li> <li>✓ ½ chuchu 3m cubos</li> <li>✓ ½ cenoura em cubos</li> <li>✓ 1 colher(sopa) de manteiga</li> <li>✓ 1 colher (sopa) de azeite</li> <li>✓ 3 dentes de alho picados</li> <li>✓ ½ cebola picada</li> <li>✓ ½ pimentão verde picado</li> <li>✓ ½ tomate picado</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de farinha de trigo</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de água</li> <li>✓ 1 xícara(chá) de leite</li> <li>✓ 1 xícara(chá) de leite de coco</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de creme de leite</li> <li>✓ Sal a gosto</li> <li>✓ ½ colher(chá) de colorífero em pó</li> </ul>	<p>reserve. Em uma panela com água, cozinhe os legumes por 20 minutos. Retire-os da água e reserve. Em uma frigideira aquecida, coloque a manteiga e o azeite e aqueça-os. Doure o alho e a cebola. Acrescente o pimentão verde e o tomate. Refogue por 3 minutos. Acrescente o leite, o leite de coco, o creme de leite o sal. Misture por 4 minutos. Adicione o colorífero e os legumes cozidos. Arrume os camarões sobre o peixe na travessa. Acrescente o molho por cima.</p>	
---	---	--

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.100); adaptado por SOARES, 2015.

As serras cearenses têm uma beleza peculiar, especialmente as mais famosas que são a de Baturité e a Serra Grande, a Ibiapaba. Nas serras, o regime agrícola é diverso, como cana, café, pomares e até flores e frutas. Na serra de Maranguape tem muitos sítios, onde produzem além de cana, banana e hortaliças. Além disso, a serra de Baturité e seu município Guaramiranga também merecem destaque e esta região foi outrora considerável produtora de café e cachaça (MIRANDA; EDUARDO, 2012).

A serra da Ibiapaba, também conhecida por Serra Grande fica cerca de 300 km de Fortaleza, numa altitude de quase 900m. A região possui muitas cachoeiras e fontes de águas cristalinas, numa vegetação frondosa. Estudiosos ressaltam que antes esta serra fora fundo de mar. Nesta serra ainda destaca-se Tianguá e Viçosa do Ceará e assim descreve os arredores do lugar Miranda e Eduardo:




Tianguá típica cidade serrana de leves e doces ares, ponto em cruz de duas rodovias que cobrem o estado [...] Viçosa lá embaixo o espelho d'água dos açudes, os núcleos brancos de pequenas cidades, a linha do horizonte [...] Entra-se na zona dos canaviais, dos engenhos, do gado gordo alimentado com tiborna, da garapa, do mel e da rapadura mais afamada em todo estado. (MIRANDA; EDUARDO 2012, p.36).

É nesta serra que se encontra parque de Ubajara. O pico de Angelim, na serra da Montanha, é o ponto mais alto da Ibiapaba. Dentre os alimentos mais consumidos na serra estão o baião de dois, o feijão verde com nata, o munguzá salgado, o piqui, o cozido cearense, a costela de porco guisada, galinha à cabidela e capote guisado (ROCHA, 2003). Muitas dessas preparações estão presentes também na mesa do sertanejo, sendo desta forma mais difícil sua classificação. Acontece que as serras do ceara, muito herdou da comida interiorana, sendo comum encontrar em sua culinária elementos e receitas da cozinha tradicional sertaneja.

Baião e feijão com nata são acompanhamentos universais da cozinha tradicional cearense. O baião de dois é uma composição de arroz e feijão, podendo ter ainda como ingredientes, queijo-de-coalho, cheiro-verde, alho, cebola, manteiga-da-terra e maxixe. Em alguns lugares é regado com leite de coco ou ainda creme de leite.

De acordo com Rocha (2003, p.92) “é um prato de origem portuguesa. Era comum, na região do Norte de Portugal, comer arroz com feijão ou fava. O feijão que acompanha o arroz pode ser o verde ou feijão de corda”. A receita exige queijo de coalho encontrado em mercados ou em lojas de produtos nordestinos.

Quadro 10 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de baião de dois

<p style="text-align: center;"><b>BAIÃO DE DOIS</b></p> <p style="text-align: center;">- fácil</p> <p> <b>10 min de preparo</b></p> <p> <b>10 porções</b></p>	<div style="text-align: center;">  <p>Foto divulgação do baião de dois do Chefe Natanael Lima do Colher de Pau Fonte: Facebook do Colher de Pau, 2016.</p> </div>	
<p style="text-align: center;"><b>Quantidade/ Ingredientes</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Modo de preparo</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Acompanhamentos</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1kg de feijão-de-corda</li> <li>✓ ½ kg de arroz</li> <li>✓ ½ kg de queijo fresco coalho</li> </ul>	<p>Leve ao fogo o feijão em panela de ferro com 1 ½ litro de água. Quando o feijão começar a amolecer, corte o toucinho em cubos, frite com</p>	<p>Sirva com carne-de-sol frita.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1 cebola grande picada</li> <li>✓ 2 dentes de alho picados</li> <li>✓ 100 g de toucinho fresco</li> <li>✓ 1 pé de coentro verde picado</li> <li>✓ 1 pitada de cominho</li> <li>✓ Sal a gosto</li> </ul>	<p>alho, cebola, coentro, sal e cominho e junte ao feijão. Deixe ferver e coloque o arroz. Quando a água começar a secar, misture o queijo fresco picado, baixe o fogo e deixe cozinhar.</p>	
--	--	--

Fonte: JAPIASSU (2004, p.25); adaptado por SOARES, 2015.

Segundo Rocha (2003, p.94) a cultura do feijão nordestino foi “difundida pelos sesmeiros no ciclo do gado, no final do século XVII” e Queiroz (2004, p.43) define-o como “o feijão de cada dia faz-se com feijão seco, comum, chamado de feijão de corda, de grão pequeno e redondo. O feijão-mulatinho, de grão alongado, é mais caro e menos apreciado”. Com o feijão, vários legumes e carnes podem servir de temperos, tais como maxixe, quiabo, queijo de coalho, jerimum, macaxeira, torresmo, mocotó, carne de charque, além da nata, manteiga, tocinho, linguiça.

Segundo Rocha (2003, p.95) “o feijão-de-corda é nordestino por excelência”, portanto o feijão com nata tradicional é feito com este tipo de feijão. No interior sertanejo os feijões apanhados e arrancados deram origem a expressão feijão-de-arrancar (mesmo feijão de corda). O feijão com nata é uma preparação culinária tradicional tanto nas serras quanto no sertão e no litoral. Comum nos restaurantes da capital fortalezense é carro-chefe de um dos restaurantes mais conhecidos na Varjota, denominado Docentes e Decentes.

Quadro 11 - Ficha técnica do prato tradicional do Ceará chamado de feijão verde

<p style="text-align: center;"><b>FEIJÃO VERDE</b> - fácil</p> <p> <b>10 min de preparo</b>  <b>10 porções</b></p>	 <p style="text-align: center;">Feijão verde do Docentes e Decentes Fonte: Soares, 2015.</p>	
<p><b>Quantidade/Ingredientes</b></p>	<p><b>Modo de preparo</b></p>	<p><b>Acompanhamentos</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 2e ½ xícara(chá) de feijão verde</li> <li>✓ 4 xícaras(chá) de água</li> <li>✓ ½ xícara (chá) de coentro picado</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de cebolinha picada</li> <li>✓ 2 pimentas de cheiro</li> <li>✓ 1 dente de alho picado</li> <li>✓ ½ cebola picada</li> <li>✓ 1 colher (sopa) de manteiga da terra ou de garrafa</li> <li>✓ ¼ de xícara(chá) de jerimum ou abobora</li> <li>✓ 3 maxixes</li> <li>✓ Sal a gosto</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de creme de leite</li> <li>✓ ½ xícara(chá) de queijo ralado</li> </ul>	<p>Cozinhe o feijão na água até que fique macio. Se necessário, acrescente mais água. Adicione o coentro, a cebolinha, as pimentas de cheiro, o alho, a cebola e a manteiga da erra. Depois, acrescente o jerimum, o maxixe e cozinhe até os legumes ficarem macios. Acrescente o sal, o creme de leite e o queijo ralado. Deixe apurar o sabor por 5 minutos. Sirva bem quente, sozinho ou acompanhado de arroz.</p>	<p>Pode ser servido com arroz branco</p>
---	---	--

Fonte: ABRIL COLEÇÕES (2009, p.114); adaptado por SOARES, 2015.

Além do feijão com nata, o munguzá salgado feito à base de milho seco, amarelo ou branco e cozido com carne de sol e costeleta é muito apreciado nas serras assim como o piqui, muito consumido também no Cariri cearense. Nas serras, os cozidos também são muito encontrados, nele se encontra temperos e verduras da região. Podem ser encontrados servidos com ovos cozidos, acompanhados de arroz branco ou baião de dois (ROCHA, 2003). Além disso, é comum encontrar nas serras a galinha à cabidela e o capote guisado.

O café é bastante cultivado nessas serras, principalmente em Baturité, Guaramiranga e Mulungu. De acordo com Rocha (2003, p.75) por “varias décadas consumia-se o café produzido nessas serras. Hoje elas se destacam como veraneio e atração turística”. A cana-de-açúcar é cultivada na serra, e precisamente o caldo é uma bebida popular produzida e consumida nessas regiões montanhosas, geralmente acompanhada por pasteis de vários tipos. Outro produto cultivado é a mandioca. No Ceará, entre julho e agosto ocorre a colheita da mandioca e em novembro dá-se o tempo da “farinhada ou da desmancha” (ROCHA, 2003, p78). São as cunhãs que ralam a mandioca, o caldo extraído é colocado em uma vasilha para secar por 24 horas, resultando a goma para o preparo da tapioca.

Essas preparações culinárias estão presentes nas diversas manifestações folclóricas encontradas nas regiões serranas tais como o Pau de

Santo Antônio, no dia 13 de junho, Folia de Reis no dia 05 de janeiro, além de rituais como a matança do porco, que ocorre em celebrações tais como casamento, batizado, aniversário, entre outros.

A classificação da culinária do sertão, da serra e do litoral não é estática, pelo contrario, é comum encontrarmos nas diferentes regiões pratos diversificados. As influências dos sabores e odores alimentares de diferentes etnias construíram na sociedade cearense, costumes e práticas alimentares recorrente de múltiplas regiões.

#### 4 O BAIRRO TURÍSTICO GASTRONÔMICO DA VARJOTA EM FORTALEZA

Varjota é o bairro de Fortaleza que apresenta, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE, 2010), aproximadamente 8.400 habitantes, com área de quase 0,54 km<sup>2</sup>, vizinho aos bairros de maior apelo turístico, como Mucuripe, Meireles, Aldeota e Papicu.

Até a década de 1930, Fortaleza concentrava a população no Centro onde se alocava o comércio, ficando a periferia a oeste. No bairro industrial de Jacarecanga, localizavam-se os sítios de famílias ricas e empresariais, e no bairro do Benfica, encontravam-se os grandes proprietários de terra (MELO, 2005).

Nas décadas seguintes, a organização espacial passa por uma mudança no uso e na ocupação do solo urbano, com paulatina transferência das famílias de rendas alta e média para o setor leste da capital (MELO, 2005). A figura 4 mostra a vista aérea da Fortaleza antiga.

Figura 4 - Vista aérea de Fortaleza em 1956.



Fonte: Autor desconhecido: <http://fortalezaantiga.blogspot.com.br/2015>

Os estudiosos Bruno e Farias (2012) afirmam que, no século XX, houve em Fortaleza uma grande valorização da orla marítima, e antes disso, a costa litorânea associava ao mar a lembrança da morte e da pobreza, e as praias eram receptáculos do lixo. Em 1963, iniciou-se a urbanização da Avenida Beira-Mar e

entre 1979 e 1982, com a constituição do bairro do Meireles (contíguo à Aldeota e situado junto à orla), instalaram-se vários clubes sociais e, nos anos 1950 e 1960, além da construção dos calçadões da Praia de Iracema, do Futuro e da Leste-Oeste. Nos anos 1980, a praia se consolidava como zona de lazer.

O Diário do Nordeste de 31/03/2012 registra que a Varjota era uma vila de pescadores com poucas casas de palhas que foram erguidas no dia 31 de Março, em 1912, por pescadores oriundos da Volta da Jurema, onde residiam estivadores e pescadores. Enquanto os homens trabalhavam, as mulheres, esposas e donas de casa cozinhavam e comercializavam pratos. Assim, tem-se a origem dos primeiros estabelecimentos restaurativos na região, e foi a venda da culinária tradicional, em especial a litorânea, que fez surgir a tradição gastronômica no lugar.

Em entrevista ao Diário do Nordeste de 31/03/2012, José Xavier de Sousa, um aposentado de 89 anos, esclarece que a Varjota era apenas uma “rua de terra” e Manoel Jesuíno (nome de rua da atual Varjota) era o nome do antigo proprietário de terras que começou a vender lotes de terras a preço bem acessível. Na época, pescadores começaram a vender as suas casas da orla marítima, e foi a crescente valorização dos bairros localizados na área leste, que implicou em uma verticalização urbana aliada a uma maior facilidade de acesso. A proximidade do mar tornou a Varjota um lugar agradável para moradia, e com o crescimento populacional aliado ao turismo, surge concentração de restaurantes e bares, com aglomerado de empreendimentos gastronômicos, tornando-se espaço turistificado (ARAÚJO; CARLEIAL, 2003).

A Lei nº 9.563, de 28 de dezembro de 2009, criada no governo da prefeita Luizianne Lins, sanciona o Corredor Gastronômico da Varjota, delimitado pelo quadrilátero compreendido entre as Avenidas Santos Dumont, Senador Virgílio Távora e Abolição e a Rua Manoel Jesuíno para:

- I - promover o desenvolvimento sustentável da atividade econômica ali espontaneamente já instalada;
- II - atrair novos investimentos dentro do perfil vocacional da área;
- III - assegurar o controle urbano e o ordenamento do uso do solo, com ênfase ao combate às poluições sonora, visual e do ar;
- IV - favorecer o trânsito de pedestres na área e melhorias da circulação de veículos;
- V - otimizar o uso coletivo de estacionamentos, bem como a ampliação da oferta de vagas no entorno;
- VI - realizar campanhas publicitárias objetivando a divulgação do referido corredor;
- VII - patrocinar festivais e encontros gastronômicos e culturais.

(Art. 3º da Lei nº 9.563 de 28 de Dezembro de 2009).



A localização geográfica da Varjota se dá em quadrilátero onde “convivem dezenas de restaurantes, botecos e bares” (SASAHARA, 2007, p. 83). A Figura 5 apresenta a delimitação geográfica do bairro da Varjota, com alguns restaurantes.

Figura 5 - Delimitação geográfica do bairro da Varjota e alguns restaurantes



Fonte: Google map. Adaptado por Soares (2015)<sup>15</sup>

Os primeiros restaurantes tinham nomes significativos como o Agulha Frita, Osias, Zé Luís, Garoto da Varjota.<sup>16</sup> A localização foi um fator essencial à inserção desses restaurantes e a formação do polo gastronômico da Varjota é, como afirma o historiador francês Braudel (1988), a busca de longa duração, ou seja, permanência e realidade duradouras dos processos históricos, é que sua fundação revela a natureza da identidade gastronômica local.

<sup>15</sup> Soares é o sobrenome da pesquisadora.

<sup>16</sup> De acordo com o Diário do Nordeste do dia 02/10/2009 (Caderno 3), antes de se tornar um polo gastronômico, Varjota era uma vila de estivadores onde existiam os restaurantes supracitados. Hoje a prefeitura tem realizado vistorias e notificado os estabelecimentos com irregularidades, como ocupação indevida das calçadas, poluição sonora e visual.

Para Ivan Assunção (2014), presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Ceará (ABRASEL-CE), Varjota conta "com mais de 120 estabelecimentos gastronômicos, e atende a todos os públicos e gostos com bares, restaurantes, desde a comida portuguesa, passando pela de botequim até chegar a tradicional culinária regional". Varjota possui grande variedade de restaurantes clássicos, temáticos, *self service*, pizzarias, entre outros espaços de atendimento ao consumo local e turístico.

Neste estudo, analisaram-se restaurantes que vendem preparações culinárias tradicionais cearenses, com serviço *à la carte*, cadastrados nos seguintes órgãos e/ou websites de revistas de grande reconhecimento: ABRASEL, Veja Fortaleza, Guia 4 Rodas, Chefs Club e Trip Advisor. A pesquisa de campo também levantou dados sobre empreendimentos alimentícios encontrados na Varjota em 2015. Cabe ressaltar que Varjota tem restaurantes com outros endereços, por exemplo, Bairro Meireles, muito embora esteja localizado no quadrilátero que delimita o bairro em estudo. Os restaurantes são conceituados por Pacheco (2005, p.21) como “estabelecimento que tem por finalidade oferecer aos clientes as mais variadas opções de atendimento no que se refere ao preço dos produtos, a qualidade da instalação e ao tipo de serviço”. Definiram-se, então, os seguintes restaurantes:

Quadro 12 - Restaurantes pesquisados

Restaurantes da Varjota em 2015								
Restaurante	Pesquisadora	ABRASEL	Veja Fortaleza	Tripadvisor	Chefs Club	Guia 4 Rodas	Tipologia /Cozinha	Quant
Assis da Picanha	X		X	X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 3
Docentes & Decentes	X	X		X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 3
Colher de Pau	X		X	X	X	X	Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 5
João do Bacalhau	X		X	X		X	Português Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 3
Marquês da Varjota	X	X	X	X			Português e Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 4
Delícia do Mar	X			X			Tradicional Italiano e Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Churrascaria Ponto Certo	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Cantinho do Faustino	X	X	X	X		X	Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 4
Picanha e Pizzaria do Arlindo	X			X			Pizzaria e Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Vojnilô	X	X	X	X		X	Tradicional Mediterraneo e Cearense	<input type="checkbox"/> 3
Picanha do Augusto	X		X	X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 3
Recanto da Varjota	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Casa do Carneiro	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Picanha Grill	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Beijola Grill	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Badejo Grill	X			X			Português e Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2
Tuchê	X			X			Tradicional Cearense	<input type="checkbox"/> 2

Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Delimitou-se o universo de 17 restaurantes para pesquisa de campo, alocados no bairro Varjota, e que servem pratos *a la carte* da cozinha tradicional.

#### 4.1 OS RESTAURANTES COM SERVIÇO A LA CARTE DA VARJOTA

No bairro da Varjota, a atividade turística é marcante e cresce com o passar dos anos. É um espaço turístico, embora seja necessário o planejamento do bairro pelos órgãos competentes municipais e estaduais, responsáveis pela promoção do turismo em Fortaleza.

A pesquisa de campo foi realizada no Bairro Varjota nos meses de setembro de 2015 a fevereiro de 2016. A coleta de dados foi efetuada por meio de levantamento de dados pela pesquisadora, por meio de questionários e entrevistas com donos, gerentes e /ou responsáveis pelos restaurantes. Dezesete restaurantes em análise são estabelecimentos restaurativos do Bairro da Varjota, com cardápios e preparações culinárias tradicionais apresentadas como cearenses.

O restaurante Colher de Pau, localizado na rua Ana Bilhar, n<sup>o</sup> 1178, é propriedade de Ana Campos, foi inaugurado em 1992, pela Sra. Vilmar. Quando inaugurado possuía somente sete mesas. Hoje conta com mais de 90 e capacidade para aproximadamente 1000 pessoas. O cardápio contempla desde frutos do mar, até carnes do sertão, muitos realizados com ingredientes regionais. Define-se como restaurante comercial, onde além de carnes, peixes e mariscos, preparam e servem refeições tradicionais.

Colher de Pau é uma oferta turística que vende alimentos e bebidas divulgados como “típico do Ceará”. Embora existam estratégias de marketing para divulgação do Colher de Pau como restaurante de “comidas típicas cearenses”, sabe-se que no Ceará não existe cozinha típica, apenas tradicional. Há uma sessão específica de comidas tradicionais no cardápio intitulado “Da nossa Terra”, e nesta parte, os ingredientes e modos de preparar são característicos da região cearense, tais como a Carne do Sol Fatiada ou Desfiada, Carneiro Cozido, Rabada, Panelada, Língua ao Molho Madeira, Feijão Verde, Feijoada Completa, Arroz de Carneiro e Arroz de Carne do Sol (CAMPOS, 2013).

O termo típico relaciona-se com “o característico, o simbólico” (FERREIRA, 1988, p. 568). Cozinha regional é resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a

influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

As comidas do restaurante Colher de Pau são servidas, em grande parte em travessas de barro, e entre as receitas mais requisitadas, segundo a gerência, estão a carne de sol completa, com baião de dois, paçoca, banana frita, macaxeira e batata-doce, e a peixada cearense guarnecida de arroz e pirão, além desses, encontram-se a moqueca de arraia, banhada em caldo elaborado com dendê, legumes, coentro e cebolinha, e pirão.

Nas sobremesas, incluem-se doces de frutas em calda, mamão, jaca, laranja e caju e também tapioca recheada de doce de goiaba, valorizando frutas regionais. Segundo Hernandez (2005), a valorização da cozinha regional e dos produtos típicos é resultado da interpretação cultural e de uma reconstrução recente dos pratos:

O que se observa são produtos bem adaptados a um meio e preparações propriamente locais caracterizados por um dos ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais. (HERNANDEZ, 2005, p. 139).

Cozinhas regionais não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos e preparações culinárias, formas de sociabilidade e sistemas de significados baseados, sobretudo, na experiência vivida.

O restaurante possui mesas e arranjos de aspecto agradável ao ambiente, muitas ao ar livre e protegidas do sol por mangueiras e guarda-sóis. O funcionamento é de terça-feira a domingo e o horário de maior movimento é no almoço de 13h às 15h30min e no jantar a partir das 20h, principalmente nos finais de semana. A Figura 6 apresenta o ambiente do restaurante Colher de Pau:

Figura 6 - Restaurante Colher de Pau



Fonte: Pesquisadora, 2014.

Como estratégia de marketing, utilizam-se informativos (folders e voucher) distribuídos em grande parte dos hotéis da orla marítima de Fortaleza, que apresentados na recepção do restaurante dão direito a uma caipirinha ou uma entrada (bolinha de peixe).

De acordo com a gerência, na alta estação, o público alvo é de 30% de turistas e 70% da população local. Em relação aos turistas nacionais, a maioria vem do Sudeste. Em geral, o turista prefere serviços mais especializados que geram maior gasto. Todavia, isto também requer dos destinos turísticos uma boa infraestrutura e um atendimento com qualidade e eficiência, pois os turistas frequentadores de bares e restaurantes são exigentes e precisam de mão-de-obra qualificada para atendê-los.

O restaurante Badejo Grill localiza-se na Rua Pereira Valente, nº 1569 e é um restaurante especializado em frutos do mar. Há 10 anos, o local é restaurante, antes era de propriedade do mestre especial da culinária, Sr. Faustino, depois foi comprado por um espanhol, hoje, é administrado pela cearense Sra. Maria, empreendimento relativamente novo, aberto há 1 ano e 2 meses. O público é na

maioria de residentes, segundo o gerente<sup>17</sup>, somente 1% da clientela é turista e a maioria vem de Santa Catarina, Rio de Janeiro e Belo Horizonte. O público consumidor tem idade entre 30 a 60 anos e vem, sobretudo com as famílias, muito embora seja comum a realização de confraternização de empresas e happy hours. Os pratos mais vendidos são à base de peixes e camarão. Figura 7: restaurante Badejo Grill.

Figura 7 - Restaurante Badejo Grill



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Docentes e Decentes fica na Rua Ana Bilhar, nº 1445. Funciona todos os dias, a partir das 10h. De sexta a sábado, o salão é animado pelas apresentações de forró e música sertaneja. Na cozinha, preparam-se pratos como o feijão verde com queijo de coalho e camarão ao molho branco, purê de batata, arroz e cogumelos, e caipirinha mista que combina vodca com kiwi e morango.

---

<sup>17</sup> Entrevista oral com o Sr. Pedro [Jan.2016]. Entrevistadora: Eline Alves. Fortaleza, 2016. A entrevista foi realizada no momento em que se realizava o questionário aplicado n° 02 (ver apêndice G)

De acordo com a Sra. Luiza, gerente e mãe do proprietário Marcos Vinicius, o estabelecimento é familiar, com origem em 1988 no bairro Aldeota, passando, em 1996, para a Avenida Santos Dumont e, em 1998, para a Varjota. O publico constitui-se de 5% de turistas, principalmente das cidades de São Paulo e Rio de Janeiro e 95% por residentes. A maioria é de jovens casais e, como há música ao vivo e casa de show ao lado, Saloon Western Pub, muitos jovens são chamados à curtidão. O principal prato é o feijão com nata, acrescido de carne do sol e creme de leite. A Figura 8 apresenta o restaurante.

Figura 8 - Restaurante Docentes e Decentes



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O Ponto Certo se localiza na Rua Dr. José Lino, n<sup>o</sup> 117. Restaurante popular com serviços *á la carte*, tem foco na culinária cearense sertaneja, com pratos regionais como galinha à cabidela, frango, carnes, entre outros. No cardápio apresenta como título a frase “Churrascaria Ponto Certo: o melhor da culinária cearense”. Figura 9: restaurante Ponto Certo.

Figura 9 - Restaurante Ponto Certo



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Casa do Carneiro é localizada na Rua Delmiro Gouveia nº 252. Fundado há mais de 15 anos, pioneiro na região, tem como especialidade a carne de carneiro e diversos pratos tradicionais, como a buchada de carneiro, o carneiro cozido, a picanha de carneiro, panelada, sarapatel etc. Também vende churrasco de maminha, carne do sol e picanha.

O restaurante dispõe de cardápio bastante variado tanto em pratos tradicionais como churrasco quanto aos pratos da cozinha sertaneja. Casa do Carneiro utiliza como estratégia de marketing, folders, autodenominando-se restaurante regional, com seus pratos principalmente a base de carneiro. Atinge a todos os públicos e possui um ambiente agradável e familiar e é aberto de segunda a sexta-feira em horário comercial. Figura 10: cardápio do restaurante.



Figura 10 - Cardápio do restaurante Casa do Carneiro

Nossa Cozinha	
013 Carneiro cozido com osso (para 02 pessoas) (500g) Acompanha arroz branco e pirão	R\$ 39,90
014 Carneiro cozido sem osso (para 02 pessoas) (500g) Acompanha arroz branco e pirão	R\$ 48,90
015 ½ Carneiro cozido com osso (para 01 pessoa) (250g) Acompanha arroz branco e pirão	R\$ 22,90
016 ½ Carneiro cozido sem osso (para 01 pessoa) (250g) Acompanha arroz branco e pirão	R\$ 26,90
017 Buchada de carneiro (para 02 pessoas) 2 bolas. Acompanha arroz branco e farofa de cuscuz	R\$ 43,90
018 Sarapatel de carneiro (para 02 pessoas) (500g) Acompanha arroz branco e farofa de cuscuz	R\$ 34,90
019 Panelada bovina (para 02 pessoas) (700g) Acompanha arroz branco e pirão	R\$ 39,90
211 Escondidinho de carne do sol (300g) Carne desfiada, purê de macaxeira, gratinado com queijo e arroz branco	R\$ 32,90
Pratos Extras	
313 Carneiro cozido com osso (para 02 pessoas) 500g	R\$ 32,90
314 Carneiro cozido sem osso (para 02 pessoas) 500g	R\$ 38,90
315 ½ Carneiro cozido com osso (para 01 pessoa) 250g	R\$ 18,90
316 ½ Carneiro cozido sem osso (para 01 pessoa) 250g	R\$ 20,90
317 Buchada de carneiro 2 bolas	R\$ 31,90
318 Sarapatel de carneiro 500g	R\$ 28,90
319 Panelada bovina 600g	R\$ 28,90
319 ½ Panelada bovina 300g	R\$ 15,90

Churrasco para 2 pessoas	
Pratos promocionais	
001 Filé de carneiro no sal grosso (400g) Acompanha baião e macaxeira frita	R\$ 49,90
002 Carneiro desossado (400g) Acompanha baião e macaxeira frita	R\$ 47,90
004 Picanha de Carneiro (400g) Acompanha baião e batata doce frita	R\$ 49,90
005 Picanha importada (400g) Acompanha batata frita e baião	R\$ 54,90
006 Picanha suína (400g) Acompanha arroz branco e salada de maionese	R\$ 32,90
234 Carne de sol na brasa (400g) Acompanha baião e macaxeira frita	R\$ 39,90
007 Maminha importada (400g) Acompanha baião e batata frita	R\$ 43,90
233 Maminha nacional (400g) Acompanha baião e batata frita	R\$ 32,90
238 ½ Frango assado Acompanha baião e batata frita	R\$ 28,90
Churrasco à moda para 2 pessoas 400g	
003 Carneiro desossado à moda (400g) Acompanha arroz de leite, batata doce frita e queijo grelhado	R\$ 58,90
212 Carré de cordeiro à Francês (400g) Acompanha arroz piemontese e batata frita	R\$ 88,90
213 Picanha de cordeiro à moda gaúcha (400g) Acompanha arroz carreteiro, batata frita, bacon e alho frito	R\$ 66,90
214 Picanha Argentina à moda gaúcha (400g) Acompanha arroz carreteiro, batata frita, bacon e alho frito	R\$ 75,90
008 Maminha à moda da casa (400g) Acompanha baião, batata frita e queijo grelhado	R\$ 53,90
009 Carne do sol calpira (400g) Acompanha arroz branco, feijão verde, paçoca e queijo coalho gratinado	R\$ 59,90
010 Carne do sol na chapa (300g) Acompanha baião, macaxeira frita e paçoca	R\$ 46,90

Fonte: Pesquisadora, 2016.

Embora apresente cozinha sertaneja como principais componentes do cardápio, este restaurante também serve comidas litorâneas como peixes e mariscos. É bastante frequentado na Varjota, o público é na maioria jovem, sendo de acordo com a gerência, 10% de turistas e 90% residentes. A figura 11 apresenta o restaurante Casa do Carneiro.

Figura 11 - Restaurante Casa do Carneiro



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante Assis Rei da Picanha localiza-se na Rua Ana Bilhar, nº 1356 e é aberto de segunda a domingo. Restaurante tradicional frequentado pelos residentes, principalmente no horário do almoço. Figura 12: restaurante Assis o Rei da Picanha.

Figura 12 - Restaurante Assis Rei da Picanha



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante Assis o Rei da Picanha tem por especialidade carnes e grelhados. Entre os pratos pedidos, estão o filé trinchado acebolado, servido com molho madeira e fritas e a isca de frango à milanesa com batata frita e molho rosê. Picanha na brasa é guarnecida de baião de dois, fritas, farofa de ovos e vinagrete que se tem mais saída. Além disso, há arroz de brócolis com batata sauté.

Recanto da Varjota, da Rua Frederico Borges nº 202, era um restaurante de comida regional e tinha como principais pratos-chefes panelada, moqueca de frutos do mar e linguça de metro. O empreendimento fechou em setembro de 2015. A Figura 13 apresenta a foto do restaurante Recanto da Varjota.

Figura 13 - Restaurante Recanto da Varjota



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Cantinho do Faustino localiza-se na Rua Frederico Borges, nº 368. O primeiro restaurante do chefe José Faustino Paiva surgiu em 1991. Aos 17 anos, ele saiu de Rerituba para o Rio de Janeiro, empregou-se no restaurante Hotel Gloria onde conseguiu chegar a chefe de cozinha, depois foi trabalhar no Café Nice, Maison de France, Intercontinental, Sheraton e o lendário Ouro Verde.<sup>18</sup> De acordo com Fernandes (2001, p. 91) Faustino possui até uma “horta suspensa” no terraço

<sup>18</sup> De frente para uma das mais famosas praias do mundo, a Praia de Copacabana, o Ouro Verde é um hotel preservado pelo patrimônio cultural e possui 64 apartamentos amplos e mobiliados em estilo clássico, todos com ar condicionado e telefones.

superior do estabelecimento. Ganhou pelo Guia Quatro Rodas o título de melhor restaurante cearense por 10 anos consecutivos e o sucesso levou Faustino a expandir pelo sistema de franquias.

Figura 14 - Restaurante Cantinho do Faustino



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante trabalha com produtos da agricultura orgânica, além de produzir grande parte dos alimentos que utiliza em sua cozinha. O uso de produtos orgânicos é para melhor aproveitar alimentos como Filé de Tilápia à Bom Jesus, prato que faz referência ao seu sítio “Bom Jesus”, e que é feito com ingredientes diretos da horta do chefe (PORTAL SABORES, online, 2013). Entre as preparações culinárias estão carnes, cordeiros, suínos, aves, peixes, crustáceos, massas e saladas. Enfim, é um restaurante com bastante variedade de pratos e que conta com serviço de manobrista e segurança dos clientes.

Entre pratos em destaque, pode-se citar o Filé ao Mucuripe, servido com feijão tropeiro e molho alacreme. Tilápia a Faustino é grelhada com omelete de feijão verde e arroz com alho e o Camarão Abolição apresenta brochete de camarão grelhado com molho champignon e mostarda, acompanhado de arroz oriental. Todo sábado, a casa serve uma feijoada light. O horário de funcionamento é de terça a

sexta-feira das 12h às 15h e de 18h à meia noite, e sábado de meio dia à meia noite.

Picanha Grill localiza-se na Avenida Dom Luís, nº 1500 (Figura 15). É restaurante *a la carte* muito frequentado na Varjota, sobretudo pelas famílias e pelos estudantes das redondezas. Tem como carro-chefe os churrascos. O *couvert* mais pedido é composto de pães de queijo, torradas, azeitonas, patê de alho, ovos de codorna, berinjela e abobrinha. Além disso, a porção de camarão ao alho e óleo e a picanha argentina são bastante consumidas. Figura 15: restaurante Picanha Grill.

Figura 15 - Restaurante Picanha Grill



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Restaurante Beißola Grill (Figura 16) localiza-se na Rua Frederico Borges, nº 505. O carro-chefe é o feijão com creme de queijo e o tradicional pastel de 50 cm, além de diferentes frutos do mar.

Figura 16 - Restaurante Beißola Grill



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante Picanha do Augusto (Figura 17) localiza-se na Rua Frederico Borges, n<sup>o</sup> 458. O restaurante Picanha do Augusto tem como pratos mais consumidos o bolinho de bacalhau e a porção de cavala frita, além de petiscos como por exemplo, a picanha assada na churrasqueira, carne de sol e maminha.

A porção de batatas fritas, o baião-de-dois e o arroz de brócolis são as guarnições mais pedidas. Pratos como o arroz de camarão e a pescada-amarela grelhada ao molho de camarão com arroz também figuram entre os pratos mais pedidos. O público alvo são de famílias e jovens e o horário de funcionamento vai de terça a domingo, de 10h à meia noite.

Figura 17 - Restaurante Picanha do Augusto



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante João do Bacalhau (Figura 18) localiza-se na República do Líbano, n.º 1079. A história do restaurante teve início há 25 anos quando Sr. João saiu de Lisboa e veio passar férias em Fortaleza. De acordo com sua filha, Jéssica de Oliveira, ele se encantou pela cidade e decidiu ficar. Na época, abriu seu primeiro estabelecimento, Portugália (O POVO, online, 2015).

Desde 2006, está em funcionamento na Varjota e o restaurante tem clientes antigos fidelizados. O bacalhau<sup>19</sup> é carro chefe, mas também possui várias massas, saladas e carnes. A entrada mais pedida é o pão português<sup>20</sup>, preparado artesanalmente e acompanham molhos e azeitonas pretas. Lombo do bacalhau, pimentões coloridos, cebola grelhados e batata ao murro (mergulhada no sal grosso, vai ao forno e absorve quantidade suficiente para o salgado ficar no ponto) com

<sup>19</sup> O bacalhau salgado e seco é muito importante na alimentação atual em Portugal, pois os portugueses são o seu primeiro consumidor mundial (Dias *et al.* 2001, p. 11). A ligação do consumo do bacalhau no sec. XVII era ligada aos preceitos cristãos da penitência e purificação. A razão da sua exaltação em Portugal radica, em última instância, na celebração pelas classes populares rurais e urbanas de um alimento que enriqueceu uma dieta secular pobríssima feita de pão e de alguns vegetais ou toucinho.

<sup>20</sup> De acordo com o Barboff (2010) os principais pães portugueses são: Pão Alentejano, a Broa de Avintes, a Regueifa ou o Pão de Mafra que são patrimônios gastronômicos de Portugal.

bastante azeite e alho, além do Lagareiro são pratos dos mais pedidos. O horário de funcionamento é de segunda a domingo, de 10h à meia noite.

Figura 18 - Restaurante João do Bacalhau



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante Vojnilô localiza-se na Rua Frederico Borges, nº 409, tem formato de castelo e vende cozinha mediterrânea, embora apresente também, no seu cardápio, pratos da cozinha tradicional cearense. De decoração pouco convencional, o salão tem chão de pedras, móveis de antiquário e cadeiras de encosto alto, de madeira talhada. Há mesas com vista para a cozinha e também para o aquário onde se mantêm vivas as taiobas, mariscos nativos que são refogados com alho, cebola e vinho branco, apresentados como entrada.

Especializado em frutos do mar, foi criado pelo proprietário e chefe mineiro Lúcio Figueredo. Lúcio teve como mestre Vicente Bojovski, dono do famoso Guamar, no Espírito Santo, eleito por 10 anos consecutivos o melhor restaurante de pescado do Brasil pelo Guia 4 Rodas. Entre os pratos mais consumidos estão a paella, os peixes, os camarões, os mariscos, as carnes e as massas que compõem o cardápio. Possui uma adega de quase 800 garrafas e entre os peixes mais procurados estão o Sirigado, Guaiuba, Dentão e pescados, trazidos diariamente do



mercado de peixes do Mucuripe. O peixe vermelho, por exemplo, é assado na brasa e serve ao lado de arroz à grega e batata ao murro. A lagosta Vojnilô é servida em casca, com as mesmas guarnições, regada a molho de alcaparra e camarões e filé de peixe do dia, geralmente pargo. A Figura 19 apresenta o restaurante Vojnilô.

Figura 19 - Restaurante Vôjnilo



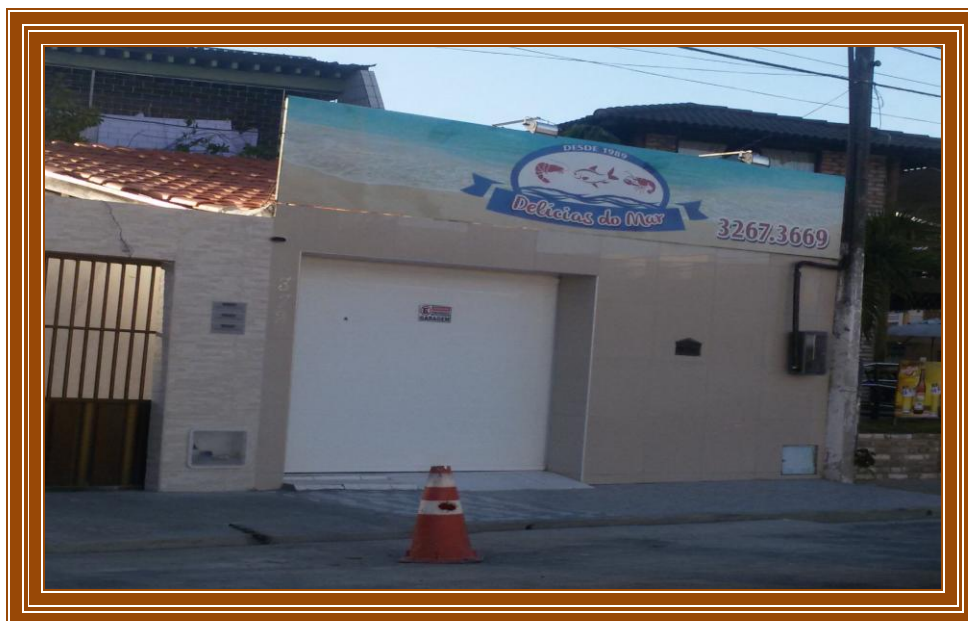
Fonte: Pesquisadora, 2016.

Delícias do Mar localiza-se na Rua Frederico Borges, nº 372. Especializado em frutos do mar, tem como carros-chefes a peixada cearense e o sirigado ao molho de camarão. Peixes principalmente a Arabaiana<sup>21</sup> e o Sirigado e a Pescada Amarela<sup>22</sup> com os quais fazem o peixe à delícia e o peixe ao molho de camarão. Ademais, vendem-se lagosta à souté, thermidor, moqueca de arraia, casquinha de caranguejo e moqueca de peixe. O funcionamento é de terça a sábado, em horário comercial. Figura 20: restaurante Delícias do Mar.

<sup>21</sup> A arabaiana é uma espécie pelágica, encontrada junto a ilhas oceânicas e muito raramente nas proximidades da costa. Pode formar cardumes, mas em geral os indivíduos são solitários. Fonte: <http://pescanapraia.com/arabaiana/>

<sup>22</sup> A pescada amarela é um peixe de escamas. Entre as características mais interessantes desse grupo está a capacidade de produzir sons por músculos associados à bexiga natatória. As espécies mais comuns são a pescada-amarela *Cynoscion acoupa*, que pode alcançar 1m e 30kg e tem a cor amarela. Fonte: <http://pescanapraia.com/pescada-amarela/>

Figura 20 - Restaurante Delícias do Mar



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Picanha do Arlindo (Figura 21) localiza-se na Avenida Antônio Justa, nº 3835. Está há 23 anos no mercado e o que hoje é o restaurante era a casa do Sr. Arlindo, o proprietário. A maioria do público é de residentes e apenas 5% de turistas. Especializado em carnes grelhadas, tem picanha à moda e maminha como pratos principais, além de guarnições de baião de dois e arroz à grega. O funcionamento é de segunda à domingo, de 10h à meia noite.

Figura 21 - Restaurante Picanha do Arlindo



Fonte: Pesquisadora, 2016.

O restaurante Tuchê (Figura 22), na Av. Santos Dumont, nº 4000, além de grelhados, tem como especialidade o baião africano que leva feijão preto, temperos e carnes, batata na chapa com bacon e linguiça e picanha. Funciona de segunda a domingo em horário comercial.

Figura 22 – Restaurante Tuchê



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Marques da Varjota (Figura 23) localiza-se na Rua Frederico Borges, nº 426 é de propriedade da Sra. Berta Lopes, restaurante é português, embora ofereça pratos tradicionais cearenses, tais como o peixe à delícia, peixe ao molho de camarão, camarão ao alho e óleo e a peixada cearense, além de galinha caipira, carne de sol, peixada, moqueca, entre outros.

A entrada mais consumida é o pão rústico português com polvo à Valdemir Paiva, refogado com cebola. No cardápio, pratos principais tais como o bacalhau com amêijoas na brasa, guarnecido de batatas ao murro e arroz e o sirigado ao queijo com camarão e arroz de brócolis, arroz de marisco, polvo assado, mariscadas de lagosta e camarão, os peixes grelhados e peixe ao forno. Horário de funcionamento: segunda a domingo, de meio dia à meia noite.

Figura 23 - Restaurante Marquês da Varjota



Fonte: Pesquisadora, 2016.

Os restaurantes apresentados atenderam aos critérios de seleção para análise do objeto no Bairro da Varjota e todos possuem em seu cardápio preparações culinárias ditas tradicionais cearenses.

#### 4.2 A COZINHA TRADICIONAL CEARENSE OFERECIDA NOS RESTAURANTES A LA CARTE DA VARJOTA

Esta seção apresenta resultados da pesquisa de campo com abordagem da cozinha tradicional cearense dos restaurantes do bairro Varjota.

No campo, pode-se constatar a realidade, classificar e interpretar, a partir de um conhecimento teórico-intelectual, sustentado por uma experiência pessoal, existencial e prática. O método etnográfico conduziu aos relatos das experiências vividas, no processo investigativo, e traduz-se por meio de textos e gráficos alguns elementos importantes encontrados sobre a cozinha tradicional.

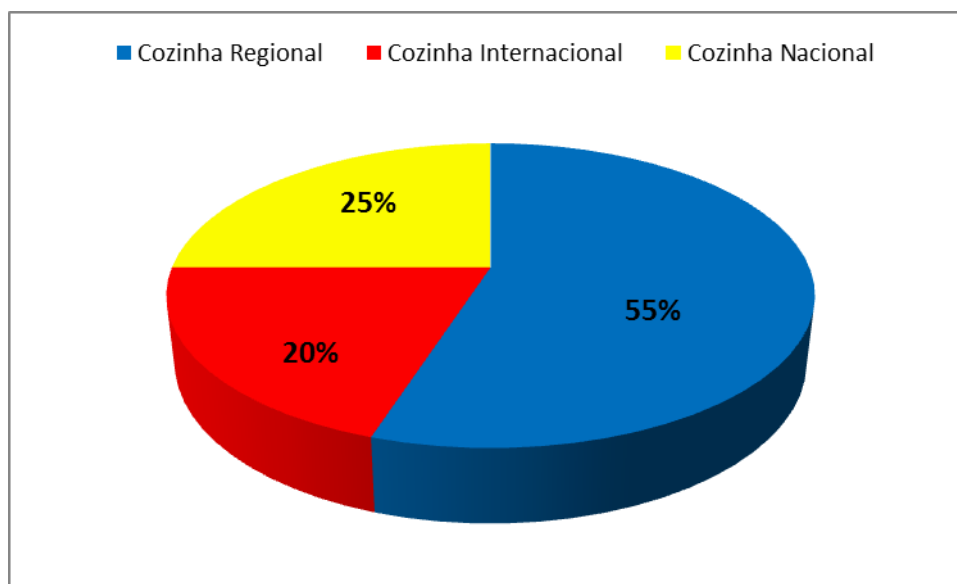
Estabeleceram-se critérios de análise dos restaurantes pesquisados: estar presente em mais de duas fontes de cadastramento nos websites da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), Revista Veja Fortaleza

(2015), o Guia 4 Rodas (2015), Tripadvisor (2015), Chefs Club (2015) e na própria pesquisa de campo realizada durante o ano de 2015.

Além disso, devem ser restaurantes, com serviços *à la carte*, e preparações culinárias cearenses. Ficaram estabelecidos dezessete restaurantes: Assis da Picanha, Docentes & Decentes, Colher de Pau, João do Bacalhau, Marquês da Varjota, Delícia do Mar, Churrascaria Ponto Certo, Cantinho do Faustino, Picanha e Pizzaria do Arlindo, Vojnilô, Picanha do Augusto, Recanto da Varjota, Casa do Carneiro, Picanha Grill, Beijola Grill, Badejo Grill e Tuchê. Assim, no campo, após aplicação do formulário (fase I), foi possível chegar ao conhecimento de algumas informações.

A primeira refere-se ao tipo de cozinha dos restaurantes *a la carte* pesquisados no bairro da Varjota, onde 55% tem cozinha regional (cozinha tradicional cearense) enquanto 25% são de cozinha nacional, e 20% internacional, conforme gráfico 1.

Gráfico 1 - Tipos de cozinha da Varjota em 2015



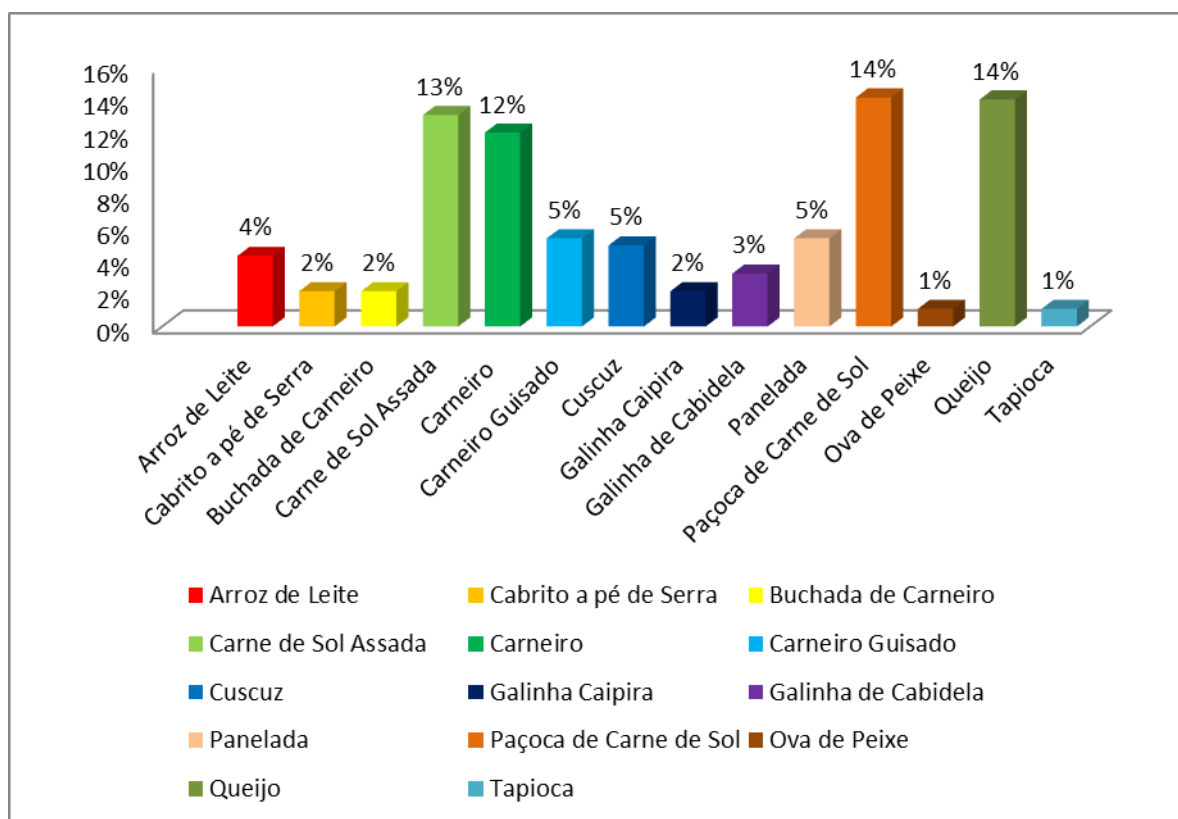
Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Influência maior da cozinha regional deve-se a influências historico-culturais, além “do gosto” pelos alimentos conhecidos, ou seja, a demanda local tem um maior desejo e necessidade de alimentar-se com ingredientes e preparações culinárias cearenses, pois tem costume e afinidade com a comida que consomem no cotidiano, quanto a turistas o desejo pelo consumo da cozinha local, deve-se provavelmente à curiosidade e conhecimento da cultura gastronômica da região.

São pratos característicos do sertão e principais alimentos sertanejos, segundo a classificação de Defina Rocha e Caloca Fernandes, verificou-se que nos restaurantes pesquisados, conforme apresentado no gráfico 2: paçoça de carne do sol e queijo (14%), carne de sol assada (13%) e carneiro (12%).

Vale ressaltar que a paçoça de carne de sol, o queijo, a carne de sol e o carneiro são tradicionalmente comidas do sertão nordestino. Por isso, estas iguarias e pratos são tão representativos no Ceará e bastante consumidos tanto por residentes quanto pelos turistas.

Gráfico 2 - Preparações culinárias característica do sertão Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015.



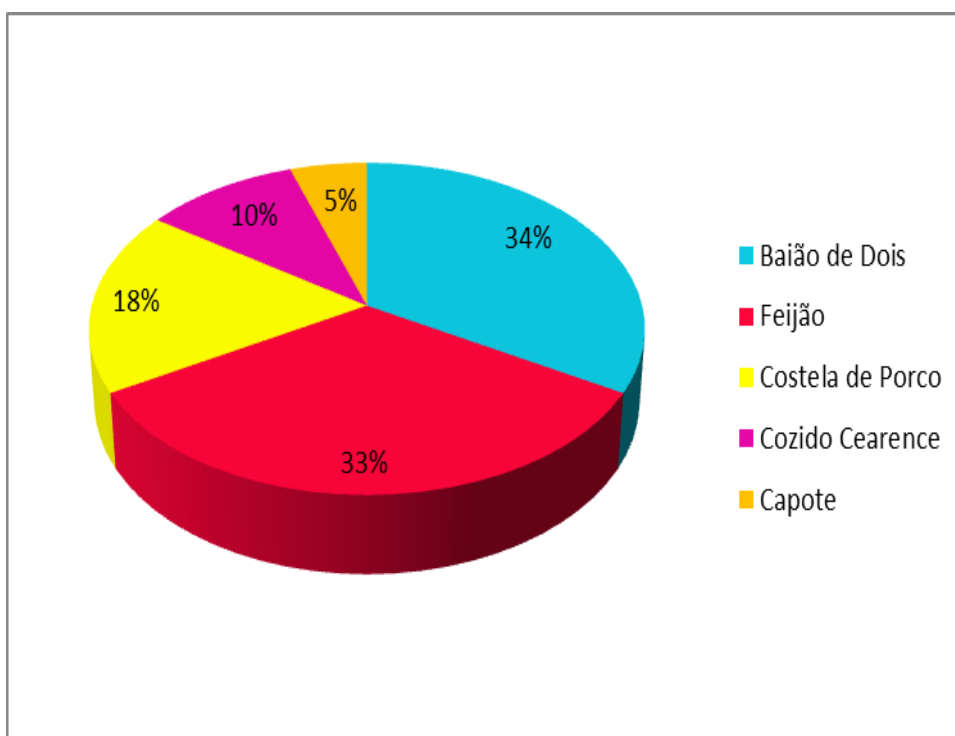
Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Sobre preparações culinárias da serra, tem-se o baião de dois com 34%, feijão com nata com 33% e a costela de porco com 18%. Baião de dois é uma comida característica da região nordeste e consequentemente do Ceará. O feijão bem como o arroz são (alimentos) matérias-primas bastante consumidas, desde o período colonial pelos europeus, o que acabou influenciando a mesa dos brasileiros, cultivados e consumidos em outras regiões, por exemplo, no sertão e no litoral do Ceará. Além da influência histórica, a facilidade do cultivo e o valor nutritivo são argumentos consideráveis para entender o porquê estes alimentos são tão consumidos pela população nordestina e pelos cearenses, além de serem elementos importantes na composição das guarnições servidas em todos os restaurantes do Ceará.

Na região serrana há frutas e hortaliças, mas também a presença marcante de comidas e acompanhamentos, tais como feijão e baião, além de carnes. Em se tratando de turistas, por ser uma culinária amplamente divulgada e ícone da gastronomia nordestina, baião e feijão com nata são pratos altamente

procurados principalmente por quem vem de outras regiões do Brasil, inclusive de fora do país, no caso, estrangeiros. Sendo assim, também a carne de porco, alimento rico em proteínas e bastante usado na mesa do povo serrano, forma a tríade principal e representativa da região montanhosa do Ceará.

Gráfico 3 - Preparações culinárias característica da serra Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015

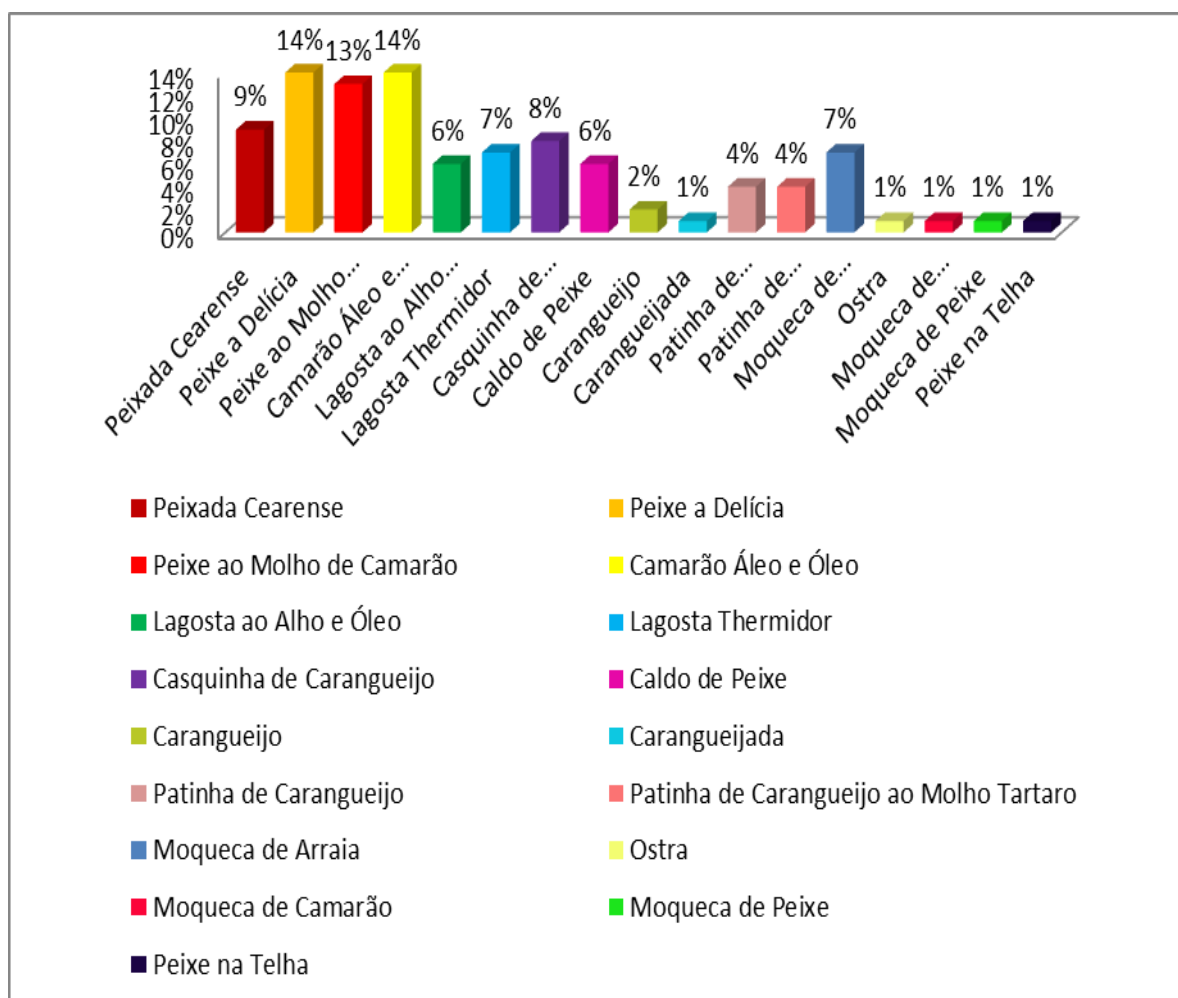


Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Preparações culinárias que representam o litoral, e estão em destaque, segundo a pesquisa, compreendem o Peixe à Delícia com 14%, Camarão ao Alho e Óleo 14%, Peixe ao Molho de Camarão 13%, Peixada Cearense com 9%, Casquinha de caranguejo 8% e Moqueca de Arraia e Lagosta Thermidor 7% dos restaurantes pesquisados.



Gráfico 4 - Preparações culinárias característica do litoral Cearense, ofertadas nos restaurantes da Varjota em 2015



Fonte: Pesquisa direta, 2015

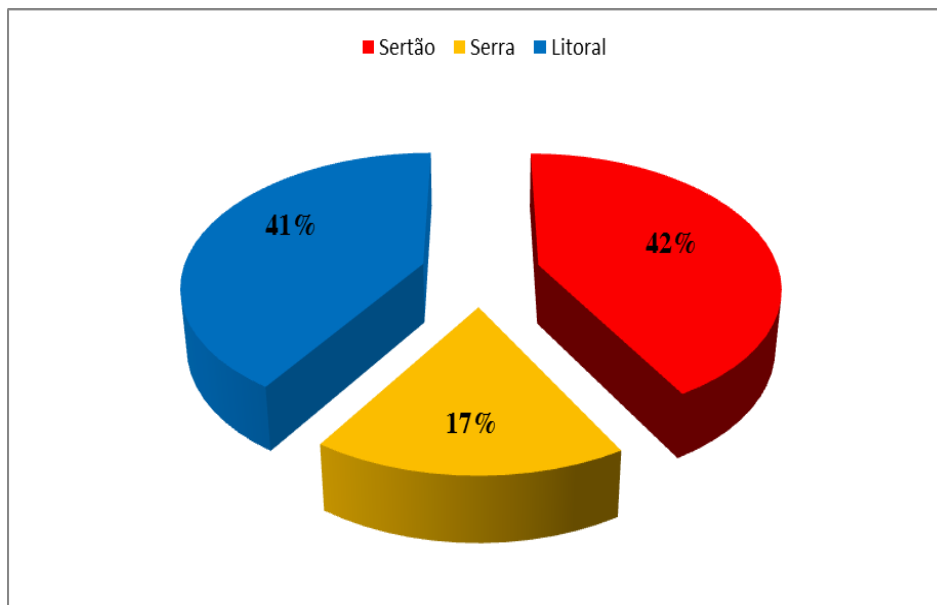
Como os frutos do mar são pescados em viveiros próximos, e/ou mesmo em alto mar, em regiões próximas de Fortaleza, é comum a presença na Varjota e a procura pelo peixe, pelo camarão, pela lagosta, tanto pelos residentes quanto pelos turistas, pois além do preço acessível (dependendo do tipo de estabelecimento restaurativo) no litoral cearense, há estratégias de marketing em torno dessas preparações culinárias para um maior consumo pelos visitantes, exatamente pelo fato de ser a orla marítima cearense um corredor turístico<sup>23</sup>.

Assim, as preparações culinárias sertanejas apareceram 92 vezes, ao passo que a litorânea 90, e serrana 39 vezes o que se pode concluir que 42% das

<sup>23</sup> Segundo Ignarra (2002), corredores turísticos são vias de inter-relação entre várias áreas turísticas, ou entre vários centros turísticos, ou entre portões de entrada e os centros turísticos.

preparações são sertanejas, 41% são litorâneas e 17% da serra nos restaurantes da Varjota.

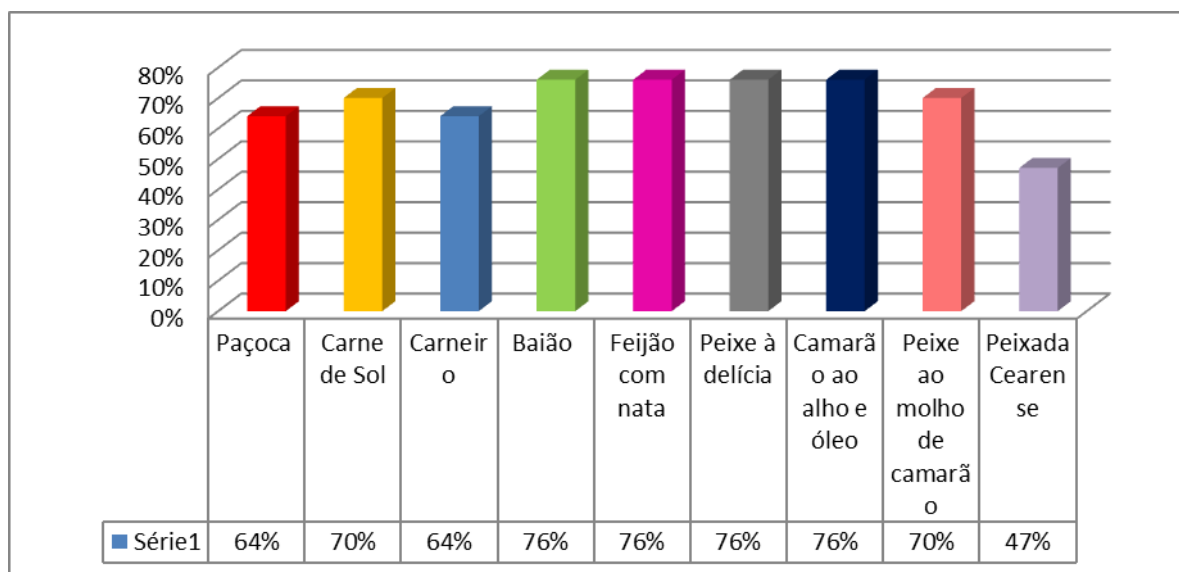
Gráfico 5 - Porcentagem de preparações culinárias do sertão, serra e litoral na Varjota em 2015



Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Pela análise são principais preparações culinárias presentes na Varjota: a peixada cearense (47%) dos restaurantes, a paçoca e o carneiro por aparecerem em 64%, a carne de sol e o peixe ao molho de camarão (70%); e o baião, o feijão com nata e o peixe à delícia (76%) dos empreendimentos.

Gráfico 6 - Principais pratos do sertão, serra e litoral na Varjota em 2015



Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Analisaram-se nove pratos em destaque (Quadro 13):

Quadro 13 - Pratos do sertão, da serra e litoral, mais presentes nos restaurantes da Varjota em 2015

SERTÃO	SERRA	LITORAL
Paçoca de carne de sol Carneiro Carne de sol	Baião de dois Feijão com nata	Peixe à delícia Peixe ao molho de camarão Camarão alho e óleo Peixada Cearense

Fonte: Pesquisa direta, 2015.

A opção é pela análise dos seguintes pratos do sertão: a paçoca de carne de sol, carne de sol assada e o carneiro. Representativos da serra: o baião de dois e o feijão com nata; e do litoral o peixe à delícia, peixe ao molho de camarão, camarão alho e óleo e a peixada cearense, por se tratar de pratos mais visualizados na literatura sobre a cozinha nordestina e estarem em maior porcentagem nos restaurantes estudados da Varjota. Quadro 14: pratos analisados e porcentagens das preparações culinárias mais encontradas em 2015.

Quadro 14 - Restaurantes com maior porcentagem de preparações culinárias do sertão, serra e litoral

Restaurantes	Sertão			Serra		Litoral			
	Paçoca	Carne de Sol	Carneiro	Baião	Feijão com nata	Peixe à delícia	Camarão ao alho e óleo	Peixe ao molho de camarão	Peixada Cearense
Assis da Picanha	x	x	x	x	x	x	x	x	
Docentes & Decentes	x	x	x	x	x		x	x	x
Colher de Pau	x		x	x	x	x	x	x	x
João do Bacalhau							x		
Marquês da Varjota						x	x	x	x
Delícia do Mar						x		x	x
Churrascaria Ponto Certo		x	x	x	x				
Picanha e Pizzaria do Arlindo	x	x		x	x	x	x	x	
Cantinho do Faustino	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Vojnilô									
Picanha do Augusto	x	x	x	x	x	x	x		
Recanto da Varjota	x	x	x	x	x	x		x	x
Casa Carneiro	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Picanha Grill	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beizola Grill	x	x	x	x	x	x	x	x	
Badejo Grill		x		x	x	x	x	x	
Tuchê	x	x	x	x	x	x	x		
Total:	<b>64%</b>	<b>70%</b>	<b>64%</b>	<b>76%</b>	<b>76%</b>	<b>76%</b>	<b>76%</b>	<b>70%</b>	<b>47%</b>

Fonte: Pesquisa direta, 2015.

Conforme pesquisa (Fase II), constatou-se que Recanto da Varjota fechou, e o Vonijlô não atendeu aos critérios de análise, além do restaurante Tuchê optar pela não participação desta parte da pesquisa, totalizando apenas 14 restaurantes a pesquisar. Ademais, a pesquisa de campo (Fase II) aplicou-se entre os dias 20 de dezembro de 2015 a 29 de janeiro de 2016, na cidade de Fortaleza. Para a coleta de dados, utilizaram-se fontes primárias e secundárias. A pesquisa em fontes primárias fundamenta-se em documentos coletados pela pesquisadora por meio de entrevista não estruturada, com tópicos a serem cobertos aleatoriamente, além da observação *in loco* e análise do discurso.

Entrevista e observação direta ocorreram em cada estabelecimento mediante a execução (técnicas e/ou preparação) de pratos feitos pela brigada de cozinha e com perguntas aos proprietários e gerentes dos estabelecimentos. Entrevista e a observação foram necessárias para que se comparassem os ingredientes dos principais pratos mais encontrados na Varjota com a literatura de Câmara Cascudo, Flandrin e Montarini, Rachel de Queiroz e Editora Abril (a opção pelos autores supracitados é pelo grau de aprofundado da discussão teórica das preparações culinárias estudadas).

O objetivo geral da dissertação baseou-se em análise da cozinha tradicional cearense presente nos cardápios dos restaurantes da Varjota em 2015 e para tanto, identificou-se quais os restaurantes deste bairro servem preparações culinárias da cozinha cearense. Depois, entre os pratos, analisou-se aqueles que classificados em serra, sertão e litoral do Ceará, que mais aparecem nos restaurantes *a la carte*. Por último, nesta seção, identificam-se os ingredientes dos principais pratos e comparam-se com as receitas tradicionais cearenses do livro Cozinha Regional Ceará (ABRIL, 2009).

Sobre as particularidades temáticas de cada restaurante, algumas singularidades podem ser apontadas: dos restaurantes pesquisados, alguns são de origem portuguesa, tais como o João do Bacalhau e Marques da Varjota; e outros de comida mediterrânea como o Vojnilô, entretanto, neles, encontram-se no cardápio preparações culinárias ditas tradicionais como peixe à delícia e peixada cearense.

A maioria dos empreendimentos, Assis da Picanha, Docentes & Decentes, Colher de Pau, Churrascaria Ponto Certo, Cantinho do Faustino, Picanha e Pizzaria do Arlindo, Picanha do Augusto, Casa do Carneiro, Picanha Grill, Beiçola Grill e Tuchê tem, na composição geral do cardápio, comidas da região sertaneja

cearense. Ponto a ser considerado, refere-se à postura adotada pelos proprietários desses estabelecimentos, pois no que se refere ao “resgate” das tradições culinárias oriundas do sertão nordestino, tem-se observado um sentimento de desaparecimento próximo as técnicas, habilidades e/ou produtos considerados sertanejos.

A tentativa de refinamento dos pratos regionais sugere o reconhecimento de necessária adaptação do que se entende por “receitas originais”, ao contexto atual dos restaurantes. O que se observa é que o “patrimônio culinário” de determinada época, através de uma reprodução “fiel” de suas receitas, tal qual eram realizados no tempo que se evoca, encontra-se muitas vezes esquecido ou ignorado por esses restaurantes. Esses “patrimônios culinários” são interpretados como parte de uma história comum a todos os cearenses/nordestinos, e muitas vezes, estão dados à revelia ao que se refere a escolha de ingredientes e a execução de técnicas de preparo de chefes e profissionais que as desconhecem nos restaurantes.

Embora se autodenominem de “tradicional cearense”, os restaurantes não utilizam todos os ingredientes expressos nas receitas originais, e quiçá da própria ficha técnica do prato. Perguntado a respeito da ficha técnica dos pratos analisados, o gerente do restaurante<sup>24</sup>, respondeu: “eu tenho a ficha técnica do restaurante, mas esta guardada lá em casa. O cozinheiro sabe o que tem que fazer e colocar na comida, ele já tem tudo de cabeça”.

Percebe-se que as preparações culinárias dos restaurantes analisados são realizadas de forma espontânea, de acordo com o manejo dos responsáveis pela cozinha, assim como encontrado em outros empreendimentos pesquisados na Varjota em 2015.

Compreende-se que, do ponto de vista cultural, o resgate ao gosto do passado, como afirmado anteriormente (ler item 3.3), para Montanari (2008, p. 106), dá-se pela “sensação de um tempo” e isso é algo tecnicamente impossível. Há razões simples: os produtos já não são os mesmos (ainda que levem o mesmo nome) e, os sujeitos são outros. Logo, sugere o autor, “a proposta poderia ser a de *jogar com a cozinha histórica*, respeitando algumas regras (não há jogo sem regras),

---

<sup>24</sup> Entrevista concedida pelo Sr. Pedro [Jan 2016]. Entrevistadora: Eline Alves . Fortaleza, 2016. A entrevista foi realizada no momento em que se realizava o questionário aplicado nº 02 (ver apêndice G).

mas sem cair na empáfia da reconstituição filológica com fim em si mesma, da receita retomada em sua autenticidade” (MONTANARI, 2008, p. 106).

A inclinação para o “resgate” da “autenticidade perdida”, além de incentivo do setor turístico, reflete uma das mais expressivas angústias da chamada “modernidade alimentar”. Comida industrializada em massa e a proliferação dos restaurantes de comida rápida (*fast-food*) da atualidade instalaram-se entre os consumidores com impressão negativa da “artificialidade” dos produtos. A fabricação da comida industrializada está inclusive condicionada à série de máquinas diferentes e suas técnicas são contrárias ao manejo manual dos alimentos de outrora. O alimento moderno industrializado gera receio, instituindo sensação de insegurança causada, possivelmente, pela falta de sentido oriunda do afastamento do comedor dos processos de produção de seu próprio alimento.

Devido à diminuição do tempo disponível para afazeres domésticos, atividades historicamente destinadas à mulher, desde o tempo da colonização, como por exemplo, a função de cozinhar passa, na modernidade, a reduzir. Como desenvolvimento dos restaurantes e da indústria alimentar, que passa a produzir alimentos congelados e enlatados, prontos ou semiprontos para o consumo, mais e mais pessoas passam a requerer uma cozinha profissional rápida e prática. Operada por estranhos, esta cozinha, cujos princípios e métodos de preparo são desconhecidos é o grande desafio dos estudos sobre cozinha tradicional. Por outro lado, a cozinha doméstica, tradicionalmente mais segura e confortável, vista cada vez mais sem importância, tem em seu processo um aspecto que conduz a uma exaltação da “antiga comida caseira”, feita por mulheres mais comprometidas e menos apressadas.

O resgate da cozinha caseira tem base em um passado nostálgico, que os restaurantes precisam considerar. Trata-se do gosto, servindo comida feita como no “tempo da vovó”, sem conservante, feita à mão, com temperos e receitas passadas de geração a geração, na hora, quentinha, para a mesa do comensal.

A Sra. Luísa, sócia do restaurante Docentes e Decentes, afirma “as pessoas vem aqui para saborear o feijão verde que foi criado pelo meu pai e é conhecido por todos quando falam no nome do restaurante.”<sup>25</sup> Os restaurantes

---

<sup>25</sup> Entrevista concedida pela senhora Luiza (mãe do proprietário Marcus) [Jan 2016]. Entrevistadora: Eline Alves. Fortaleza, 2016. A entrevista foi realizada no momento em que se realizava o questionário aplicado nº 02 (ver apêndice G).

regionais estudados cativam ao consumidor urbano, na medida em que apelam para o imaginário coletivo, invocando imagens de uma relação harmônica entre a boa saúde e consumo alimentar saudável.

Das preparações culinárias sertanejas nos restaurantes pesquisados, sobretudo a paçoca cearense foi a que mais revelou o resgate da cozinha caseira, objeto de desejo, do turista que visita o Ceará. Nela põe-se manteiga da terra e farinha, elementos tradicionais do sertão cearense. No entanto, ainda são poucos os restaurantes que utilizam todos os elementos da receita tradicional deste prato.

Além da paçoca, o carneiro guisado, comum no interior cearense há elementos tradicionais do Nordeste, tais como cebolinha (cebolinha-de-cheiro) e coentro. A cebolinha, originária da Ásia Central, é utilizada para dar aroma e sabor a pratos variados, como sopas, carnes, peixes e assados em geral. Geralmente, é comercializada em maços com a salsa ou o coentro, compondo o chamado cheiro-verde. O coentro origina-se da Região Mediterrânea, do sul da Europa e, possivelmente, ocidente da Ásia, possui folhas alternas, pinadas e de coloração verde-brilhante e caule ereto.

No Brasil, a importância está associada ao consumo de folhas frescas, utilizadas como condimento (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2015). Nessa perspectiva, entre os principais ingredientes encontrados nas preparações culinárias sertanejas (Quadro 16), citam-se:

Quadro 16 - Ingredientes da literatura e dos restaurantes com preparações culinárias com influências sertanejas

<b>Preparação culinária/ Ingredientes (ABRIL COLEÇÕES, 2009)</b>	<b>Principais ingredientes dos restaurantes da Varjota</b>	<b>Acompanhamento</b>
Paçoca (carne de sol, leite, água, manteiga da terra, alho picados, cebola roxa picada, farinha de mandioca amassada no pilão)	A maioria dos restaurantes apenas coloca a carne do sol desfiada, passada na margarina ou manteiga (sem ser da terra) com cebola roxa, acrescentada a farinha. Apenas Docentes e Decentes utiliza alho e manteiga da terra. Existem restaurantes que usam a cebola branca (na falta do	Sem acompanhamento

	ingrediente)	
Carne do Sol	A maioria é na brasa, acrescentada a manteiga e/ou cebola. Em alguns restaurantes como Badejo Grill não é na brasa e sim cozida no leite e depois frita com cebola (roxa ou branca)	Baião de dois Arroz Paçoca
Carneiro (carneiro, cebolas picadas, alho picados, coentro picado, cebolinha picada, pimenta do reino, colorífero em pó, folhas de louro, tomates picados, sal, tabletes de caldo de carne, cenoura cortada em pedaços grandes, batatas inglesas cortadas, repolho picado, pimentão picados, maxixes fatiados, pimentas do reino)	A maioria é cozida com verduras (variadas), cebola, tomate, pimentão. Nem todas apresentam, em sua composição, o cheiro verde.	Cuscuz Arroz branco

Fonte: Pesquisa direta, 2016.

O consumo exagerado, “até encher o bucho” (encher a barriga/saciar a fome), é encarado como ideia agradável e bem humorada, um “jeito cearense de ser, e de comer”. De acordo com o gerente do restaurante Colher de Pau, Sr. Alex, “a gente (referindo-se aos cearenses) gosta de comer bem e com qualidade, por isso os pratos da casa são todos bem servidos. Esse negócio de comer um pingo é coisa de gente de fora”<sup>26</sup>. A maioria dos pratos servidos nos estabelecimentos *a la carte*, oferecem boa quantidade de comida.

O gosto não é apenas visto como *sabor*, mas, prioritariamente, como um *saber*, adquirido e reproduzido no convívio social (MONTANARI, 2008). Os restaurantes, na maioria, elaboram molhos com cebola, tomate, coentro, pimentão, cebolinha, batidos no liquidificador, com o que temperam as carnes. Para resgatar o modo de saber fazer tradicional, com gosto de comida caseira, a cebola, o pimentão, o tomate, entre outros os ingredientes devem ser cortados na hora, o alho com casca, por exemplo, pilado, e não usado processado como encontrado nos restaurantes pesquisados.

<sup>26</sup> Entrevista concedida gerente Alex [Jan 2016]. Entrevistadora: Eline Alves . Fortaleza, 2016. A entrevista foi realizada no momento em que se realizava o questionário aplicado nº 02 (ver apêndice G).



O baião de dois, na receita de Rocha (2003), leva feijão-de-corda, arroz, queijo fresco coalho, cebola grande picada, dentes de alho picados, toucinho fresco, coentro verde picado, pitada de cominho e sal a gosto. No campo, embora a maioria dos estabelecimentos utilizem feijão-de-corda (ou de arrancar), há os que usam o feijão verde (alguns até mulatinho e preto) e põem-se os mais variados tipos de verduras e até mesmo carne, a exemplo do restaurante Tuchê. Abaixo a foto do chefe de cozinha do restaurante Picanha do Arlindo.

Figura 24 - Preparação do baião de dois do chefe Jesus no restaurante Picanha do Arlindo



Fonte: Pesquisa direta, 2016.

Ao observar a execução do prato baião-de-dois do chefe Jesus, verifica-se o uso de temperos e verduras diversos, além dos comumente encontrados na receita, tais como o tomate, caldo knorr e pimentão.

Preparações que, de acordo com Delfina Rocha e Caloca Fernandes, são consideradas serranas, baião-de-dois e feijão com nata também são comumente consumidas como guarnições em todos os restaurantes pesquisados e são por eles interpretados como sertanejos. A “comida caseira”, feita aos moldes antigos, deve adquirir um novo valor, o valor da cozinha tradicional cearense. Por meio de um criativo processo de investimento simbólico, os restaurantes adotam, então,

procedimentos artesanais de fabricação culinária, estimulando a imaginação do consumidor a assimilar tais preparos ao conforto e à segurança do lar.

Sendo assim, com base nas observações e no discurso dos sujeitos pesquisados, há um grande interesse tanto pelos consumidores locais, quanto pelos turistas, pelas preparações culinárias sertanejas, pois esses pratos são mais conhecidos e consumidos no dia a dia pela comunidade local além de despertar maior interesse por parte do turista. As preparações sertanejas de sobremaneira tem uma considerável saída, especialmente se levado em conta a disponibilidade de outros tipos de restaurante presentes na região.

Outro ponto a ser considerado é sobre a classificação pelo restaurante de seus pratos em sertão, serra e litoral. Observou-se que entre os empreendimentos pesquisados a paçoca, a carne do sol e o carneiro, bem como o baião e o feijão com nata foram classificados pelos restaurantes em preparações sertanejas, enquanto que o peixe à delícia, camarão ao alho e óleo, peixe ao molho de camarão e peixada cearense foram classificados em litoral. Rocha (2003) classifica o baião de dois e o feijão com nata em pratos serranos, embora seja notória a presença desses pratos na região interiorana do sertão do Ceará.

Também os frutos do mar tem uma clientela assídua. Os restaurantes Delícia do Mar e Badejo Grill além de outros tantos que vendem frutos do mar, de acordo com os dados coletados em campo, tem como principais ingredientes o peixe e o camarão, conforme o quadro 17:

Quadro 17 – Ingredientes da literatura e dos restaurantes com preparações culinárias com influências litorâneas

<b>Preparação culinária/ Ingredientes (ABRIL COLEÇÕES, 2009)</b>	<b>Principais ingredientes dos restaurantes da Varjota</b>	<b>Acompanhamento</b>
Peixe à delícia (filé de Sirigado, tempero em pó, azeite, banana	A maioria dos restaurantes faz o molho branco <sup>27</sup> a sua maneira	Arroz

<sup>27</sup> Segundo Senac (2013) a receita de molho branco pode ser preparada da seguinte forma: primeiro faz-se o Roux que é “uma mistura de farinha de trigo e manteiga em partes iguais, resultando em um creme com cores variadas, de acordo com o tempo de cocção” (NETO, 2011,p.102) depois na mesma panela doure a cebola na margarina até criar uma consistência homogênea, depois coloque o leite quente e mexa até ficar cremoso. Não se deve colocar queijo, pois passa a ser molho de 4 queijos. Segundo Neto (2011) o roux branco é utilizado no molho de base clara e é cozido rapidamente de 3 a 5 minutos dependendo da quantidade, é o roux com maior poder espessante. O molho bechamel é justamente o molho branco que pode ser obtido pela combinação de leite, roux e aromáticos.

da terra, manteiga, molho branco, mozzarella em fatia, queijo parmesão ralado).	(alguns até usam queijo no molho da receita, descaracterizando-o). Usam o peixe sirigado ou o filé de pargo com banana milanesa e purê de batata gratinado ao forno. O restaurante Badejo Grill usa também o bijupirá quando em falta do sirigado. Outros usam a pescada amarela como no caso do Delícias do Mar.	
Camarão ao alho e óleo (Camarões grandes com casca e cabeça, sal, óleo e dentes de alho picados).	A maioria é apenas frita na frigideira com alho e óleo.	Alguns oferecem um molho especial (os restaurantes pesquisados não divulgaram a composição desses molhos)
Peixe ao molho de camarão (postas de peixe, vinho branco, sal e azeite, camarão sem casca e sem cabeça, batata média em cubos, chuchu, cenoura, manteiga, alho picados, cebola picada, pimentão verde picado, tomate picado, farinha de trigo, água, leite, leite de coco, creme de leite, Sal, colorífero em pó.	A maioria é cozida com legumes (variados) principal componente batata e chuchu. A maioria usa o peixe Sirigado. O restaurante Badejo usa o peixe Badejo, e o Docentes e Decentes e o Delícias do Mar é o Pescado Amarelo.	Cuscuz Arroz branco Purê
Peixada Cearense (filé de Sirigado, tempero em pó pronto, azeite, bananas da terra, manteiga molho branco, 100g de mozzarella em fatia, queijo parmesão ralado)	A maioria usa temperos variados e na receita são os peixes que variam nos restaurantes como o filé de Tilápia e Bijupirá.	Arroz

Fonte: Pesquisa direta, 2016.

Fazem-se adaptações de diversas formas ao que se refere a ingredientes da literatura, em comparação aos pratos abordados na pesquisa. A partir desta perspectiva, é possível pensar sobre a história da cozinha tradicional cearense enquanto uma história das pessoas da região, como patrimônio local gastronômico da cidade, símbolo identitário cearense? É preciso reavaliar a noção de que as cozinhas tradicionais são práticas alimentares conhecidas e valorizadas, coletivamente, “desde os tempos mais remotos”. O discurso acerca da culinária regional, bastante comum na fala dos proprietários dos restaurantes estudados,

termina por naturalizá-la, encobrendo sua condição de produto essencialmente histórico e cultural.

Tem-se a ideia de que cozinha tradicional é lentamente concebida e incorporada pelos sujeitos da época. Na Varjota, essa cozinha expressa a condensação de variados pratos e preparos numa espécie de modelo alimentar ideal elaborado diferentemente por cada um, por isso, os restaurantes autodenominados de regionais tem em seu cardápio, divergências entre si quanto às preparações que consideram cearenses.

Entretanto, a alimentação é vista pelos proprietários e inserida em um novo circuito de significação, passando a comunicar uma identidade e uma consciência de pertencimento que é transformada em símbolo cultural, e passa a ser “manipulada” como um sinal de continuidade histórica.

Em síntese, por meio do apelo à tradição inventada, gostos e modos de fazer de cada estabelecimento, fazem com que a comida seja também operada como caminho pelo qual é possível adentrar de uma cultura a outra, tornando-se, nesse aspecto, forte aliada no desenvolvimento de práticas turísticas.

Sendo assim, a emergência da culinária tradicional parte de interesses também turísticos, utilizados inclusive como estratégia de marketing dos restaurantes, principalmente Colher de Pau, Cantinho do Faustino e Docentes e Decentes, mais explorados pelos turistas e também são os que utilizam a denominação de “restaurante típico cearense” para promover seus produtos. Há um interesse por parte destes em criar uma referencia positiva da cozinha como símbolo que demarcam a “localidade”, no caso o Ceará, e que por este motivo devem ser visitados.

## CONCLUSÕES

Este estudo conduz à análise da cozinha tradicional cearense, presente nos restaurantes *a la carte* da Varjota em 2015, entendendo que a cultura, pela gastronomia, é um elemento potencializador do desenvolvimento da região e nesse contexto da atividade turística.

A alimentação é a necessidade de nutrição a depender de cada indivíduo, o termo cozinha relaciona-se com a cultura de um povo e com os seus costumes e a palavra gastronomia se liga à arte de preparar alimentos, que podem estar vinculados a um povo e à sua religiosidade, clima, classe social, etnia, localização geográfica. A gastronomia é o que cada lugar tem como alimento e com sua história e é considerada arte.

A culinária regional nordestina é o resultado da combinação singular, da comida nativa da região brasileira, com os sabores e saberes dos colonizadores, esta fusão cultural e os ingredientes advindos da própria evolução, culminam no que o povo chama de comida típica e tradicional de determinada região.

Estudar comidas regionais é um desafio por vários motivos. Primeiro, pela própria dificuldade de se conceituar o que é típico e tradicional. Essa dificuldade de compreender a cozinha regional, deve-se às diferentes versões para a origem remota, as adaptações da receita, as manifestações culturais vinculadas e os usos contemporâneos que podem ou não ser manipulados comercialmente.

A cozinha tradicional é entendida como as práticas alimentares conhecidas, desde tempos remotos que são inclusive transformadas e adaptadas pelo tempo, enquanto que a cozinha típica os alimentos são manipulados comercialmente para ligar a identidade do lugar, com fins geralmente lucrativos.

A cozinha é um patrimônio imaterial a ser valorizado, as práticas alimentares tradicionais são fatores relevantes na construção da identidade nacional. A cozinha ressalta a importância na busca das raízes e autenticidade que vem se diluindo frente ao progresso e à urbanização. A cultura regional é formada pela tradição, história, sabores, saberes e técnicas no preparo da alimentação.

Nesse contexto, esta dissertação analisa a cozinha tradicional cearense em cardápios dos restaurantes da Varjota em 2015 e apresenta como objetivos específicos identificar os restaurantes do bairro da Varjota que servem pratos da cozinha tradicional, classificar os pratos segundo sua origem, em serra, sertão ou

litoral do Ceará, e identificar os ingredientes dos principais pratos cozinha tradicional cearense, comparando-os com as receitas tradicionais cearenses (teoria versus prática).

Sobre os estabelecimentos *a la carte* que serviram pratos da cozinha tradicional obteve-se a seguinte resposta: os restaurantes deveriam atender aos seguintes critérios: presença em mais de duas fontes de cadastramento, nos websites da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), Revista Veja Fortaleza (2015), o Guia 4 Rodas (2015), Tripadvisor (2015), Chefs Club (2015) e na própria pesquisa de campo realizada durante o ano de 2015.

Os restaurantes, deveriam oferecer serviços do tipo *à la carte*, e servir preparações culinárias cearenses. Estabeleceram-se dezessete restaurantes: Assis da Picanha, Docentes & Decentes, Colher de Pau, João do Bacalhau, Marquês da Varjota, Delícia do Mar, Churrascaria Ponto Certo, Cantinho do Faustino, Picanha e Pizzaria do Arlindo, Vojnilô, Picanha do Augusto, Recanto da Varjota, Casa do Carneiro, Picanha Grill, Beijola Grill, Badejo Grill e Tuchê.

Sobre os pratos da cozinha tradicional cearense que estiveram presentes nos cardápios dos restaurantes do bairro da Varjota em Fortaleza/ CE no ano de 2015 estão: a) sertão: queijo, paçoca de carne de sol, carne de sol assada, carneiro assado, carneiro guisado, cuscuz, panelada e o arroz de leite; b) serra: baião de dois, feijão com nata, capote, costela de porco e cozido cearense; c) e litoral: peixada cearense, peixe a delicia, peixe ao molho de camarão, camarão ao alho e óleo, lagosta ao alho e óleo, lagosta thermidor, casquinha de caranguejo, caldo de peixe, caranguejo, caranguejada, patinha de caranguejo, moqueca de arraia, ostra, moqueca de camarão, moqueca de peixe e peixe na telha.

A pesquisa de campo revelou as seguintes características dos restaurantes do Bairro da Varjota: 55% comercializam pratos da cozinha regional e 42% apresentam preparações culinárias sertanejas. Em 35% feijão com nata e 34% baião de dois, seguido de paçoca, queijo, peixe à delicia e camarão ao alho e óleo (14%) e carne do sol e peixe ao molho de camarão em 13%. Por último, a peixada cearense 9% dos estabelecimentos pesquisados.

Houve dificuldades na execução desta pesquisa tais como a falta de interesse de alguns restaurantes em participar da pesquisa, empreendimentos que ao longo do processo investigativo fecharam e a falta de atenção e crédito ao estudo dado em alguns estabelecimentos.

Ademais, com os dados fornecidos discutiu-se sobre a promoção da cozinha tradicional cearense. Essa cozinha não só foi afetada pela globalização, que padroniza, mas também pelos efeitos de uma pós-modernidade que, muitas vezes, esforça-se por criar de forma gratuita e trivial o que deveria ser genuíno. Como exemplo, a pesquisa apontou que a maioria dos restaurantes apenas põe a carne do sol desfiada passada na margarina comum com cebola roxa, acrescentada a farinha, sem utilizar o alho e a manteiga da terra que estão presentes na receita original. Há restaurantes que usam a cebola branca (na falta do ingrediente), descaracterizando a receita tradicional da literatura.

A conclusão é de que a maioria das preparações culinárias cearenses presente nos restaurantes estudados, não seguem as receitas tradicionais descritas na literatura, modificam suas próprias fichas técnicas e vendem de forma modificada pratos que remetem o consumidor, comensal, a uma cozinha tradicional cearense.

Isso significa dizer que essas preparações representam uma cultura que é dinâmica, e nos restaurantes em particular vem sendo modificada por questões de mercado, de marketing, de ingredientes disponíveis, de rigor de preparo de ficha técnica, entre outros. Assim, a cozinha tradicional cearense, “vende” em forma de gastronomia um patrimônio imaterial que precisa ser resgatado, preservado e divulgado de forma adequada.

Sugerem-se pesquisas semelhantes para estudos futuros, como a formação de chefes, a elaboração de fichas técnicas para restaurantes, o preparo de alimentos de acordo com fichas técnicas, entre outros.

## REFERÊNCIAS

ABRIL COLEÇÕES. **Cozinha regional brasileira: Ceará**. São Paulo: Abril, 2009.

ALENCAR, José de. **Iracema**. MINISTÉRIO DA CULTURA Fundação Biblioteca Nacional Departamento Nacional. São Paulo, 1986.

In: [http://www3.universia.com.br/conteudo/literatura/iracema\\_de\\_jose\\_de\\_alencar.pdf](http://www3.universia.com.br/conteudo/literatura/iracema_de_jose_de_alencar.pdf)  
Acesso em 16/08/2015.

ARAGÃO, Antônio Roberto Ferreira. **Educação Tecnológica: Teoria e Prática do Turismo, da Hospitalidade e do Lazer**. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2011.

ARAÚJO, A.M.M.; CARLEIAL, A.N. Opulência e Miséria nos Bairros de Fortaleza. **Revista Eletrônica de Geografia e Ciências Sociais**. Universidade de Barcelona, Barcelona, Espanha, 2003.

ATALA, A; DÓRIA, C.A; COUTO, C.. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. Ed. Senac São Paulo, 2008.

AZAMBUJA, Marcelo. **A gastronomia como produto turístico**. São Paulo: Contexto, 1999.

BAHL, Miguel; GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; NITSCHE, Letícia Bartoszeck. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. In: **Revista Geográfica da América Central** – Número especial XIII Encuentro de Geógrafos de América Latina, Costa Rica, 2011. Costa Rica, 2011, p.1-16.

BARBOSA, Livia et al. **Tendências da alimentação**. INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Brasil Food Trends 2020. São Paulo, 2010, p. 39 – 47.

BARBOFF, Mouette. **O Pão em Portugal**. Editora: INAPA, 2010. Coleção: Clube do Coleccionador dos Correios, p.182.

BARRETO, Ronaldo Lopes Gomes; SENRA, Asdrúbal Vieira. **A Gastronomia e o Turismo**. In: ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. Turismo. Como Aprender, como ensinar, 2. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 13<sup>o</sup> ed. Campinas, São Paulo. Papyrus, 2003. (Coleção Turismo)

BOLETIM DE DESEMPENHO ECONÔMICO DO TURISMO. Ano IX, n. 34 (jan./mar. 2012) / EBAPE/Núcleo de Turismo, Ministério do Turismo. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, 2012.

BOTELHO, Adriano. **Geografia dos sabores: Ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira**. São Paulo: Revista Textos do Brasil, N<sup>o</sup>13, 2010. Disponível em:



<<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textos-dobrasil/português/revista13-mat10.pdf>>. Acesso em: 24 ago. 2014. P. 61-69.

BRASIL, Lei Nº 9.563 DE 28 DE DEZEMBRO DE 2009. Disponível em: <http://www.fortaleza.ce.gov.br>. Acesso em: 19 set. 2015.

\_\_\_\_\_. IBGE. Ceará. Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=ce>>. Acesso em: 31 maio 2015.

\_\_\_\_\_. **Boletim de Desempenho Econômico do Turismo 2013**. Disponível em: <[http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/conjuntura\\_economica/boletim\\_desempenho\\_turismo/download\\_boletim\\_desempenho\\_economico\\_turismo/BDET\\_-\\_37.pdf](http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/export/sites/default/dadosefatos/conjuntura_economica/boletim_desempenho_turismo/download_boletim_desempenho_economico_turismo/BDET_-_37.pdf)>. Acesso em: 24 fev. 2013b.

\_\_\_\_\_. **Estatísticas Básicas do Turismo 2012**. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br>>. Acesso em: 19 set. 2015c.

\_\_\_\_\_. **Copa**: MTur regionaliza gastos de turistas por cidade-sede. Disponível em: <[http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas\\_noticias/20140514\\_3.html](http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20140514_3.html)>. Acesso em: 20 mar. 2014.

\_\_\_\_\_. **IBGE**: Projeção da população do Brasil e das Unidades da Federação. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/apps/populacao/projecao/>>. Acesso em: 20 set. 2015.

\_\_\_\_\_. IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginalphan>>. Acesso em: 20 out. 2015.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3. ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL, Agencia. Caderno de Negócios do Diário do Nordeste. In: <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/negocios/online/com-dolar-alto-tendencia-e-aumento-do-turismo-interno-1.1277458>. Acesso em 23/12/2015.

BRAUDEL, Ferdinand. **l'Italia**. Prato: Comune di Prato, 1988.

BRAUNE, R; FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. Companhia das letras, 1995.

\_\_\_\_\_. **Fisiologia do gosto**. Lisboa: Relógio D'Água, 2010.

BRUNO, Artur; FARIAS, Airton de. **Fortaleza**, Uma Breve História. Ed.1 Fundação Demócrito Rocha, 2012.

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

CAMPOS, Ana Maria Borges. **Colher de Pau: Culinária Cearense**. 1.ed. Lumiar Comunicações e Consultoria, 2013.

CANCLINI, Néstor Garcia. **As Culturas Populares no Capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1995.

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, H. "**Comida e sociedade: uma História da Alimentação**." Rio de Janeiro: Campus, 2005.

CARVALHO, C.D et al. Cenários para o Setor Turístico no Estado do Ceará (Brasil) para o período de 2013 a 2023. **Turismo & Sociedade**. Curitiba, v. 7, n. 2, p. 248-270, abril de 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara: **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 1987.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

\_\_\_\_\_. **Historia da Alimentação no Brasil**. Edição nº4, Editora Global. São Paulo, I 2011.

CERETTA; Caroline Ciliane. (2012). **Eventos de marca: evidências de valor turístico na gastronomia regional do Rio Grande do Sul/Brasil**. Rosa dos Ventos 4(1), pp. 89-99.

COELHO-COSTA, E.R.; SANTOS, M.S.F dos. "Gastronomia: do cotidiano para o turismo". In: MOTA, K.C.N.; ARAGÃO, A.R.F. [Org.] **Educação tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer**. Expressão Gráfica e Editora: Fortaleza, Ceará/Brasil, 2011, p. 119-135.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **O Uso de Identidades Étnicas na Capital Mundial da Gastronomia: O caso da cidade de São Paulo**. In: IV ENEC - ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DE CONSUMO. Rio de Janeiro/RJ, 2008.

\_\_\_\_\_. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.

\_\_\_\_\_. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **Habitus**, Goiânia, v. 11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas**. Barcelona, Ariel, 2005.

CORIOLOANO, Luzia Neide; FREIRE, Débora Ferreira. Lazer e turismo em busca de uma sociedade sustentável. In: CORIOLOANO, L.N.M.T. **Turismo com ética**. Fortaleza: UECE, 1998.

\_\_\_\_\_; MARTINS, José Clerton de O. Ceará turístico: identidades e identificações entre o sertão e o mar. In: **Caderno Virtual de Turismo** Vol. 9º (2007).

COSTA, E. R. C.; SANTOS, M.S.F.. Gastronomia: do Cotidiano para o Turismo. In: MOTA, K. C. N.; ARAGÃO, A. R. F. (Org.). **EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA: Teoria e Prática do Turismo, da Hospitalidade e do Lazer**. Fortaleza: Expressão Gráfica E Editora, 2011, v., p.

COSTA, F. "**O turismo gastronômico: reflexões e enquadramento teórico**". Artigo de investigação. Universidade de Aveiro, Portugal, 2005.

COUTO FILHO, Cândido **Tempero do Sol- História da Culinária Cearense**. Fortaleza: Editora CCF Ltda, 2004.

COUTY, Louis. Alimentação no Brasil e nos países. Vizinhos. In: TAMBARA, Eliomar (org.). **Viajantes e cronistas na região dos gaúchos**. Pelotas, Seiva Publicações, 2000.

CRUZ, R. C. A. da. Planejamento governamental do turismo: convergências e contradições na produção do espaço. In: LEMOS, A. I. G. de; ARROYO, M.; SILVEIRA, M. L. (Orgs.) **América Latina: cidade, campo e turismo**. São Paulo: Universidade de São Paulo, p. 337-350, 2006.

CSERGO, Júlia. "A emergência das cozinhas regionais" In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CUNHA, Euclides. **Os sertões** (online). Rio de Janeiro: Centro Eldestein de Pesquisas Sociais, 2010, 516 p. ISBN 978-85-7982-007-6. Disponível em: <<https://books.google.com.br>>. Acesso em: 14 nov. 2015.

CUNHA, L. **A Definição e o Âmbito do Turismo: um aprofundamento necessário**. Lisboa: Recil, 2010.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Editora Rocco. Rio de Janeiro, 1986.

\_\_\_\_\_. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. In: **O Correio**, Rio de Janeiro, v.15, n.7, jul.1987.

DIAS, Eliomar Tavares; SILVA, Lisiana de Fátima; MEDEIROS, Marianna Guimarães & BEM, Kettrin Couto Farias. (2009). Saboreando: uma forma de preservar a identidade cultural Siridoense. **Global Tourism**, Vol.5 (2). Acesso em 1 de Setembro de 2012.

DIAS, J. Ferreira, J. Cruz FILIPE, Fernanda GUIA, Rui MENEZES, e Vivelinda GUERREIRO, 2001, "A saga do 'fiel amigo': as indústrias portuguesas do bacalhau", *Global Economics and Management*, 1, disponível em <<http://www.cafeportugal.net/resources/3/files/a%20salga%20do%20fiel%20amigo.pdf>> Disponível em : 22/9/2015

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

FAGLIARI, Gabriela Scuta. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George J. **Consuming Passions: The Anthropology of Eating**. Boston: HoughtonMifflin, 1980. 279 pp.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George J.; DESMOND, William. **Anthropologie des coutumes alimentaires**. Denoël: Paris, 1985.

FARIAS, Airton de. **História do Ceará: dos índios a geração Cambeba**. Fortaleza: Tropical, 1997.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sonia Robatto, 2000.

FERREIRA, A.B.H. **Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa Básico**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1988.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. In: **Social Science Information**, vol. 27, n.2, june, 1989.

\_\_\_\_\_. **El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

\_\_\_\_\_. **L'homnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN; MONTANARI, Jean-Louis e Massimo. **História da Alimentação**. Editora Estação Liberdade, São Paulo, 1998.

FLANDRIN, J. L. **A humanização das condutas alimentares**. In: \_\_\_\_\_; MONTARINI, M. (Org). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.

FONTENELE, N. **Fortaleza deve ganhar novos polos gastronômicos**. O Povo Economia. 10/12/2013. Disponível em: <http://www.opovo.com.br/app/colunas/opovoeconomia/2013/12/10/notopovoeconomia,3174685/fortaleza-deve-ganhar-novos-polos-gastronomicos.shtml>. Acesso em: 04 ago. 2014.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

\_\_\_\_\_. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia / Ariovaldo Franco. 5ª edição: SENAC – São Paulo, 2004.

FREITAS, M.C.S. Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 1, n. 10, p. 45-49, jan./fev., 1997.

FREIXAS, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande e Senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

FREYRE, G. **Açúcar**: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste brasileiro. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FULLER, Grace H. What does the term 'ethnography' mean to you? **Eagan: Quirk's Marketing Research Review**, fev 2008.

GAIO, S; GOUVEIA, L. **O Branding Territorial**: uma abordagem mercadológica à Cidade. A Obra Nasce. Edições UFP, 2007. pp. 27-36.

GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. In: O Correio. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p. 4-7, jul. 1987.

\_\_\_\_\_. Modos alimentares. In: **HISTOIRE des mœurs**, v. 1. Paris: La Pleiade: Galimard, 1990.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro; LTC; 2013. 213 p.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano - morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996, p.211-332.

GIMENES, MARIA HENRIQUETA S.G. "Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil". In: **IV SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL**. Caxias do Sul, 2006.

\_\_\_\_\_. "Pesquisa histórica e turismo: um exercício de interdisciplinaridade voltado para o estudo da gastronomia turística". In: **IV SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO**. São Paulo, 2007.

- \_\_\_\_\_. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense.** (Doutorado em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes). Universidade Federal do Paraná, 2008. Disponível em: <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/17775/MARIA%20HENRIQUETA%20GIMENES.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 28 jan. 2016.
- GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class.** Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- GUTIERREZ, E. C.; BORDAS, E. **La Competitividad de los Destinos Turísticos y Mercados Lejanos.** St. Gallen/Suíça: AIEST, 1993.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva.** São Paulo: Vértice, 1990.
- HANNAM, Kevin; SHELLER, Mimi; URRY, John. Editorial: mobilities, immobilities and moorings. **Mobilities**, London, v. 1, No. 1, 1-22, March, 2006. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1080/17450100500489189>>. Acesso em: 14 jan. 2016.
- HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: \_\_\_\_\_; GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura.** Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- HAMMERSLEY, Martyn; ATKINSON, Paul. **Etnografía: métodos de investigación.** Barcelona, Paidós, 1994 [1983].
- HOBSBAWM, Eric; TERENCE Ranger (orgs.). **A invenção das tradições.** – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. pp. 9-23.
- HOLANDA, Chico Buarque. 1974. "**Feijoada completa**", Disponível em: <<http://letras.mus.br/chico-buarque/85966/>>. Acesso em: 18 jan. 2016.
- IBGE. Ceará – Fortaleza. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br>> Acesso em 15 fevereiro 2015.
- IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.
- JORNAL DIARIO DO NORDESTE. História do centenário da Varjota é contada pela população local. Caderno Cidade. Fortaleza, 2012. Disponível em <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/cidade/historia-do-centenario-da-varjota-e-contada-pela-populacao-local-1.345216> Acesso em: 03/11/2015.
- KRIPPENDORF, J. A. "**Sociologia do Turismo**". Rio de Janeiro: Editora Civilização brasileira, 2001.
- LANCELLOTTI, Sílvio. **500 anos de gastronomia em terra brasilis.** São Paulo: L&PM, 2000. 123 p.
- LAVOR, Thais. Sobre o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Ceará DIARIO DO NORDESTE: **História do Centenário da**

**Varjota.** Disponível em:

<<http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/cadernos/cidade/historia-do-centenario-da-varjota-e-contada-pela-populacao-local-1.345216>>. Acesso em: 18 set. 2015.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional. 1998. 144p.

LEITÃO, Claudia. Por que investir em cultura? **Diário do Nordeste.** Em <http://diariodonordeste.verdesmares.com.br/por-que-investir-em-cultura-1.545944>. Acesso em 18 jan. 2016.

MACIEL, Maria Eunice. "Os tipos característicos. Região e estereótipos regionais". **Humanas**, Porto Alegre, vol.18, n. 112, jan./dez. p. 171-91, 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p.25-39. Disponível em: <http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewFile/2217/1356>. Acesso em: 11 mar. 2015.

\_\_\_\_\_. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes antropologia**. vol.7 no.16 Porto Alegre Dec. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200008&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-71832001000200008&script=sci_arttext)>. Acesso em: 31 out. 2015.

\_\_\_\_\_. "Uma cozinha à brasileira". **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, Janeiro-Junho de 2004, p. 25-39.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa:** planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. – 6 ed. – São Paulo: Atlas, 2003.

\_\_\_\_\_; \_\_\_\_\_. **Técnicas de pesquisa:** planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. São Paulo: Atlas, 2007.

MARTINS, Uíara Maria Oliveira. **A gastronomia portuguesa no Brasil – um roteiro de turismo cultural.** Universidade de Aveiro, Dissertação em Mestrado, 2009.

MELO, F. B. **Proposição de medidas favorecedoras à acessibilidade e mobilidade de pedestres em áreas urbanas:** estudo de caso – O centro de Fortaleza. Fortaleza, 2005. (Dissertação do Programa de Mestrado em Engenharia de Transportes, Centro de Tecnologia, UFC). Fortaleza: UFC, 2005.

MINTZ, Sidney. **Sweetness and Power:** The place of sugar in modern history. New York: Penguin Books, 1985.

MIRANDA, A.; EDUARDO, C. **O nosso Ceará.** Ed. 2. Fortaleza: Armazém da Cultura, 2012.

MONTANARI, M. "**Comida como cultura**". São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MOTA, K.C.N.; ARAGÃO, A.R.F. [Org.] **Educação tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer**. Expressão Gráfica e Editora: Fortaleza, Ceará/Brasil, 2013, p. 119-135.

MOTA, K.C.N; VIANNA, S.L.G; ANJOS, F. A. **Competitividade das destinações turísticas: Estudos de casos brasileiros**. São Paulo: Atlas, 2013.

NEVES, Daiane; VIVAS, Luciane. Disponível em: <<http://www.taradoprato>>. Acesso em: 08 dez. 2014.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades e técnicas de cozinha**. Curitiba: Livro Tecnico, 2011.

OLIVEIRA, Leidmar da Veiga; CUNHA, Kênia, Braz, **A gastronomia enquanto atrativo turístico- cultural**. Goiás, 2009, p. 04.

OLIVEIRA, Patrícia F; PRADO, Andréa Z.; SALES, Gabriela A. F .**Eventos Culturais e Stakeholders: A Gastronomia Como Fator Promocional do Turismo no Festival Revelando São Paulo** \Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 333-348, abril-jun, 2013.

OLIVEN, Ruben George. "Antropologia e diversidade cultural no Brasil" In: ORO, Ari Pedro; TEIXEIRA, Sérgio Alves. **Ensaio de Antropologia Social**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2006.

O POVO. Sobre o João do Bacalhau: Tradição renovada. **Jornal O POVO**. Disponível em: <<http://www.opovo.com.br/app/opovo/comesebebes/2015/12/18/notcomesebebes,3549723/tradicao-renovada.shtml#.VnSO8SeyZ-V.facebook>>. Acesso em: 15 jan. 2016.

ORTIZ, Renato. **Pierre Bourdieu: Sociologia**. São Paulo, Ática, 1994.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Maître d'Hôtel**. 5ª Ed. São Paulo: Senac SP, 2005.

PELLEGRINI FILHO, Américo. **Dicionário Enciclopédico de Ecologia e Turismo**. São Paulo: Manole, 2000.

PETROCCHI, Mario. **Hotelaria: Planejamento e Gestão**. 2ª. Edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, n. 31, 1979.



- PITTE, Jean-Robert. "Nascimento e expansão dos restaurantes". In: FLANDRIN, JeanLouis e MONTANARI, Massimo (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- POMPEU, Gina Vidal Marcílio (Org). **História de nossa gente**. Fortaleza: Editora INESP, 2004, 203p.
- POON, A. **Tourism Technology and competitive Strategies**. CAB International. 1993.
- POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- QUEIROZ, R. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. São Paulo: ARX, 2004.
- RECINE, Elisabetta e RADAELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**. Ministério da Saúde. Universidade de Brasília (FS/ UnB), 2013, In: [file:///C:/Users/IFCE/Desktop/alimentacao\\_cultura.pdf](file:///C:/Users/IFCE/Desktop/alimentacao_cultura.pdf). Acesso em 31/01/2016.
- REVISTA CHEFS CLUB. Disponível em: <<https://www.chefsclub.com.br/>>. Acesso em: 5 ago. 2015.
- RIBEIRO, Berta. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro, Rcvan, 1978.
- RICHARDS, G. **Cultural tourism in Europe**. Wallingford: CAB International, 1999. \_\_\_\_\_ . **Developing and marketing crafts tourism**. Tilburg: ATLAS, 2001.
- ROCHA, Delfina. **Sabores e Saberes do Ceará**. Editora: Edicao do Autor, 2003.
- ROCHA, E.P.Q., BARROS, C, PEREIRA, C. **Perspectivas do Método Etnográfico em Marketing: Consumo, Comunicação e Netografia**. 2005. Disponível em: <<http://anpad.org.br/enanpad/2005/dwn/enanpad2005-mkta-2861.pdf>>. Acesso em: 28 mar. 2012.
- SABORES, Portal. **Cantinho do Faustino: novo endereço e volta às origens**. Disponível em: <<http://www.portalsabores.com.br/comer-e-beber/cantinho-do-faustino-novo-endereco-e-volta-as-origens/>>. Acesso em: 03 jan. 2016.
- SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. Nº temático - **Turismo e Patrimônio**, 2009. Disponível em: <<file:///C:/Users/IFCE/Downloads/DialnetAGastronomiaComoProdutoTuristico-3395765.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2015.
- SANTOS, Carlos Roberto. **A Gastronomia Francesa: da Idade Média às Novas Tendências Culinárias**. 1998
- SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Editora Aleph, 2003. Coleção ABC do Turismo.

SASAHARA, Maria do Socorro Abreu. **Percurso Gastronômico pela Fortaleza Turística: Um Estudo sobre o “Gosto” do Lugar.** 2007. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos), Universidade Estadual do Ceará – UECE, Fortaleza, 2007.

SENAC. **Apostila de Culinária para preparação de massas a base de molhos.** Editora Senac, 2013.

SETFOR - Secretaria de Turismo de Fortaleza SETFOR: Disponível em: <[http://portalantigo.fortaleza.ce.gov.br/turismo/index.php?option=com\\_content&task=view&id=110](http://portalantigo.fortaleza.ce.gov.br/turismo/index.php?option=com_content&task=view&id=110)>. Acesso em: 04 ago. 2014.

SETUR - Secretaria de Turismo do Ceará. **Indicadores Turísticos 1995/2011.** Disponível em: <<http://www.setur.ce.gov.br/categoria1/estudos-e-pesquisas/Indicadores%202012.pdf>>. Acesso em: 21/09/2015.

SOUZA, Simone de (org). **Uma nova história do Ceará.** 2. Ed. Rev. E atual. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2002. 448p.

SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante.** Rio de Janeiro: Record, 2003.

TEICHMANN, I. T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7.ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009. 151p.

TOMAZZONI, E. L. **Turismo e desenvolvimento regional: Modelo APL Tur aplicado à Região das Hortênsias.** Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da Literatura Culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

TRESSERRAS, Jordi. **Curso mostra segredos do turismo gastronômico internacional no Pará.** 2014. Agência Pará de Notícias. Disponível em: <[http://www.agenciapara.com.br/noticia.asp?id\\_ver=100454](http://www.agenciapara.com.br/noticia.asp?id_ver=100454)>. Acesso em: 14 nov. 2015.

VARIOS AUTORES. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

WEARING, Stephen; WEARING, Betsy. Conceptualizing the selves of tourism. **Leisure Studies.** Vol.20, pp.143-159, 2001.

WTTC - World Travel & Tourism Council. **Travel & Tourism: Economic Impact 2015 World.** Disponível em: <<https://www.wttc.org/-/media/files/reports/economic%20impact%20research/regional%202015/world2015.pdf>>. Acesso em: 18 out. 2015.

## GLOSSÁRIO

### A

**Alimentação:** A alimentação tem por função biológica fornecer ao corpo as substâncias indispensáveis para sua subsistência.

### C

**Comida:** comida é o mesmo que cozinha.

**Cozinha internacional:** São as preparações culinárias de fora de um país que o identificam.

**Cozinha nacional:** São as preparações culinárias de determinado país que o identificam.

**Cozinha regional nordestina:** As cozinhas regionais são reveladoras da tradição da comunidade nordestina.

**Cozinha regional:** A cozinha regional surge devido à peculiaridade de cada lugar ao seu tempero, ao seu jeito e a sua forma de cozinhar. São as preparações culinárias de determinada região.

**Cozinha típica** é quando se sofre influencia da cultura de determinada região que é representada direta ou indiretamente nas imagens de suas receitas culinárias e que pode ser manipulada para se tornar “representativos” do lugar que se deseja divulgar.

**Cozinha tradicional** é o modo de saber fazer receitas que são transmitidas ao longo do tempo através da história, como herança cultural transmitida, um legado do passado que pode ser adaptado ou readaptado e são marcas da identidade do lugar.

**Cozinha:** A cozinha é a relação dos alimentos a manifestação na identidade e a cultura de uma sociedade

**Culinária:** Os termos cozinha e culinária são utilizados como sinônimos já que denotam a arte de preparar as iguarias e os métodos e técnicas empregadas para esta finalidade. A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura.

### G

**Gastronomia:** A gastronomia engloba os alimentos e as cozinhas, refere-se além do entendimento sobre técnicas de preparo e o uso de utensílios (que faz parte da cozinha), também os hábitos à mesa, a etiqueta, a apresentação de preparações, a harmonização de comidas e bebidas, além dos aspectos socioculturais e antropológicos.

### I

**Ingredientes locais:** Ingredientes característicos de determinada região.

## APÊNDICES





--	--	--

Referências: Delfina Rocha e Caloca Fernandes.

Eu, \_\_\_\_\_ ouvi e respondi o questionário acima e compreendi o propósito e a relevância deste estudo.

## APÊNDICE B – RESTAURANTES CADASTRADOS NA ABRASEL

A ABRASEL é a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes e está presente nos estados da nossa federação. O próximo quadro possui informações sobre os restaurantes cadastrados na ABRASEL do Ceará presentes na Varjota e proximidades de acordo com o endereço eletrônico do referido órgão.

<b>Restaurantes da Varjota e Meireles (próximos): Abrasel</b>			
<b>Restaurante</b>	<b>Endereço</b>	<b>Tipologia/Cozinha</b>	<b>Telefone</b>
<b>Docentes &amp; Decentes</b>	Rua Ana Bilhar, 1445 - Varjota Fortaleza, CE - 60.160-110	Restaurante tradicional cearense	Tel. (85) 3267-4855 <a href="http://www.docentesedecentes.com.br">http://www.docentesedecentes.com.br</a>
<b>Food &amp; Art</b>	Av. Júlio Abreu, 160 - Varjota Fortaleza, CE - 60160-240	Restaurante Japonês/Temakeria	Tel. (85) 3267-2572
<b>Marquês da Varjota</b>	Rua Frederico Borges., 426 - Varjota Fortaleza, CE - 60.775-040	Restaurante Português	Tel. (85) 3023.5120
<b>O Cantinho do Faustino</b>	Rua Frederico Borges, 368 - Varjota Fortaleza, CE - 60.175-040	Restaurante Tradicional	Tel. (85) 3044-2539
<b>Pasto &amp; Pizzas - Varjota</b>	Rua Julio Abreu, 160 - ljs 1 e 2 - Varjota Fortaleza, CE - 60160-240	Restaurante Italiano	Tel. (85) 3267-1364 <a href="http://www.pastoepizzas.com.br">http://www.pastoepizzas.com.br</a>
<b>Restaurante Vojnilô</b>	Rua Frederico Borges, 413 - Varjota Fortaleza, CE - 60175-040	Restaurante Tradicional (Especializado em Frutos do mar)	Tel. (85) 3267-3081
<b>Medit Restaurante</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 579 - Aldeota Fortaleza, CE - 60.170-310	Restaurante mediterrâneo/cearense	Tel. (85) 3021-3071 <a href="http://www.meditrestaurante.com.br">http://www.meditrestaurante.com.br</a>
<b>Limone</b>	Rua Pereira Valente, 1146 - Meireles Fortaleza, CE - 60.160-250	Restaurante Brasileiro e Mediterrânea	Tel. (85) 3461-3333 Fax (85) 7811.5295
<b>Kazu</b>	Rua Ana Bilhar, 1111 - Meireles Fortaleza, CE - 60.160-110	Restaurante Japonês	Tel. (85) 3242-0020 <a href="http://kazumirestaurante.com.br">http://kazumirestaurante.com.br</a>
<b>El Molino</b>	Rua Ana Bilhar, 1129 - Meireles Fortaleza, CE - 60.160-110	Restaurante Espanhol	Tel. (85) 3044-1077 Fax (85) 3461-1521 <a href="http://www.paellaselmolino.com.br/">http://www.paellaselmolino.com.br/</a>
<b>Dallas Grill</b>	Av. Dom Luis, 1219 - Meireles	Restaurante Italiano e pizzeria	Tel. (85) 3267-3200



	Fortaleza, CE - 60.160-230		
<b>Coni Maki</b>	Rua Canuto de Aguiar, 1368 - Meireles Fortaleza, CE - 60.160-120	Restaurante Japonês	Tel. (85) 3242-4041 <a href="http://www.conimaki.com.br/">http://www.conimaki.com.br/</a>
<b>Geppo's</b>	Av Julio Ibiapina, 50 - Meireles Fortaleza, CE - 60.170-220	Restaurante Tradicional (carnes, peixes e frutos do mar)	Tel. (85) 3433-1040
<b>Moana Gastronomia e Arte</b>	Av. Dom Luis, 55 – Meireles Fortaleza, CE - 60.160-230	Restaurante tradicional cearense	Tel. (85) 3263-4887 <a href="http://www.restaurantemoana.com.br">http://www.restaurantemoana.com.br</a>
<b>Piaf Saint Martin</b>	Av. Abolição , 3340 - Meireles Fortaleza, CE - 60.165-081	Restaurante tradicional francês	Tel. (85) 3021-6222
<b>Restaurante Brasil Tropical</b>	Av. Abolição, 2323 - Meireles Fortaleza, CE - 60.165-090	Restaurante tradicional nacional e internacional	Tel. (85) 3266-7700
<b>Restaurante Thames</b>	Av. Beira Mar, 2800 - Meireles Fortaleza, CE - 60.165-121	Restaurante Chinês	Tel. (85) 4006-4842
<b>Good Salads</b>	Rua Coronel Jucá, 480 - Varjota Fortaleza, CE - 60170-320	Self Service	Tel. (85) 3267-5633
<b>Frigideira do Jonny</b>	Rua Joaquim Nabuco, 1900 - Meireles Fortaleza, CE - 60.125-120	Self service	Tel. (85) 3248-1811

Fonte: <http://www.ce.abrasel.com.br/associados/57?cidade=809&tipos=17> . Adaptado por  
SOARES (2015)

## APÊNDICE C – RESTAURANTES DA VARJOTA/FORTALEZA -CE

Sobre a revista Veja (2015) temos os seguintes dados a respeito dos restaurantes da Varjota:

<b>Restaurantes da Varjota: Veja Fortaleza</b>			
<b>Nome</b>	<b>Endereço</b>	<b>Tipologia/ Cozinha</b>	<b>Contato</b>
<b>Picanha do Augusto</b>	Endereço: Rua Frederico Borges, 458 - Varjota - Fortaleza	Churrascaria Tradicional Brasileiro	(85)3267-6768
<b>Moyash</b>	Rua Frederico Borges, 421 - Varjota - Fortaleza	Tradicional (Japonês)	3267-1888
<b>Pasto &amp; Pizzas</b>	Julio de Abreu, 160 - Lojas 1 e 2 - Varjota – Fortaleza	Pizzaria (Restaurante Italiano)	3267-1364
<b>Fratelli Pizzaria</b>	Rua Oito de Setembro, 169 - Varjota - Fortaleza	Pizzaria (Restaurante Italiano)	3267-3631
<b>Cantina Caravaggio</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 199 - Varjota - Fortaleza	Tradicional Italiano	(85)3242-4703 3219-5211
<b>El Molino Paellas y Tortillas</b>	Rua Ana Bilhar, 1129 - Varjota - Fortaleza	Tradicional Espanhol	3044-1077 e 3461-1521
<b>Villa Alexandrini</b>	Rua Frederico Borges, 81 - Varjota - Fortaleza	Tradicional	3267-1049
<b>Pizzaiole</b>	Avenida Júlio Abreu, 167 - Varjota - Fortaleza	Pizzaria (Italiano)	(85)3267-3700
<b>Marisqueira João do Bacalhau</b>	Rua Frederico Borges, 496 - Varjota - Fortaleza	Tradicional (Pescados)	(85)3267-3007
<b>Assis, o Rei da Picanha</b>	Rua Ana Bilhar, 1356 - Varjota - Fortaleza	Churrascaria	3267-5572
<b>Vojnilô</b>	Rua Frederico Borges, 409 - Varjota – Fortaleza	Tradicional (Pescados)	(85)3267-3081
<b>Iskä</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 247 - Varjota - Fortaleza	Tradicional (Pescados)	3013-4449
<b>O Marquês da Varjota</b>	Rua Frederico Borges, 426 - Varjota - Fortaleza	Tradicional	(85)3023-5120
<b>Colher de Pau</b>	Rua Ana Bilhar, 1178 - Varjota - Fortaleza	Tradicional (Cearense)	(85)3267-6176/6680

<b>Trattoria do Alfio</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 303 - Varjota – Fortaleza	Tradicional (Italiano)	3082-2522
<b>Kazu</b>	Rua Ana Bilhar, 1111 - Varjota - Fortaleza	Tradicional (Japonês)	3242-0392/0020
<b>Balcony Bistrô</b>	Rua Frederico Borges, 616 - Varjota - Fortaleza	Tradicional	3267-1601
<b>João do Bacalhau</b>	Rua República do Líbano, 1079 - Varjota – Fortaleza	Tradicional	(85)3267-3029
<b>Konibaa Food &amp; Art</b>	Avenida Júlio Abreu, 160 - loja 15 - Varjota – Fortaleza	Tradicional (Japonês)	3267-2572 e 3224-7396
<b>Tia América</b>	Avenida Antônio Justa, 3947 - Varjota – Fortaleza	Tradicional	(85)3267-7055
<b>Cantinho do Faustino &amp; Frederico</b>	Rua Frederico Borges, 368 - Varjota - Fortaleza	Tradicional	3044-2539

**Tabela 01: Dados da Revista eletrônica Veja Fortaleza. Fonte:**  
<http://vejabrasil.abril.com.br/fortaleza/busca>. Adaptado por SOARES (2015)

## APÊNDICE D – CADASTRO DE RESTAURANTES DA VARJOTA

A revista Guia 4 Rodas da Editora Abril, possui um cadastro de restaurantes da Varjota, além disso apresenta uma avaliação dos empreendimentos e por isso merece destaque. Segue os restaurantes citados abaixo:

<b>Restaurantes da Varjota: Guia 4 Rodas</b>		
<b>Restaurante</b>	<b>Endereço</b>	<b>Tipologia/Cozinha</b>
<b>Cabana da Negona</b>	Rua Ana Bilhar 1150- Varjota	Restaurante tradicional cearense ( peixes e frutos do mar)
<b>Cantinho do Faustino</b>	Rua Frei Mansueto 1560 Varjota	Restaurante tradicional cearense
<b>Colher de Pau</b>	Rua Ana Bilhar 1178 Varjota	Restaurante tradicional Cearense
<b>Deck 5</b>	Rua Coronel Jucá 210 Varjota	Bar e Restaurante tradicional Brasileiro
<b>Vojnilô</b>	Rua Frederico Borges 409 Varjota	Restaurante Tradicional
<b>Joao do Bacalhau</b>	República do Líbano, 1073 Varjota	Restaurante Tradicional Português
<b>Montmartre</b>	Av. Dom Luis, 1080 Varjota	Padaria e lanchonete
<b>Subsolo</b>	Rua Frederico Borges, 409 Varjota	Bar e Pub
<b>Empório Brownie</b>	Rua Ana Bilhar 1136 Varjota	Doceteria (Gourmet, Sorvetes, Doces e Chocolates.)

## APÊNDICE E – RESTAURANTES DA VARJOTA

Foi levantado também dados do site ChefsClub que oferece descontos nos restaurantes cadastrados para os sócios que querem utilizar o serviço dos seus parceiros. Abaixo segue a tabela com nome, endereço e tipo de cozinha:

<b>Restaurantes da Varjota: ChefsClub</b>		
<b>Nome</b>	<b>Endereço</b>	<b>Cozinha</b>
<b>Balcony Bistrô</b>	Rua Frederico Borges, 616 Varjota – Varjota	Tradicional (Cozinha contemporanea)
<b>Iskä</b>	Rua Professor Dias da Rocha 247 – Varjota	Tradicional (Frutos do Mar)
<b>Lautrec</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 579 - lojas 7 e 8 Meireles – Meireles	Tradicional (Francesa)
<b>Colher de Pau</b>	Rua Ana Bilhar 1178 – Varjota	Tradicional (Regional)
<b>Pasto &amp; Pizzas - Dom Luís</b>	Av. Julio Abreu, 160 - Lj 1 Varjota – Varjota	Pizzaria (Italiana)
<b>Villa Alexandrini</b>	Rua Frederico Borges, 81 Varjota – Varjota	Tradicional (Cozinha contemporanea)

**Tabela 02- Restaurantes cadastrados no Chefs Club. Fonte:**

<http://www.chefsclub.com.br/restaurantes/ce-fortaleza>. Adaptado por SOARES (2015)

## APÊNDICE F – EMPREENDIMENTOS ALIMENTÍCIOS DA VARJOTA

A pesquisadora também resolveu identificar através do campo os empreendimentos alimentícios (restaurantes, bares, cafeterias sorveterias etc) e obteve os seguintes dados. Todos os restaurantes citados abaixo também constam no site do Tripadvisor:

<b>Empreendimentos da Varjota : Pesquisadora</b>			
<b>CORREDOR GASTRONOMICO DA RUA ANA BILHAR</b>			
<b>Restaurante</b>	<b>Endereço</b>	<b>Telefone</b>	<b>Tipologia/Cozinha</b>
<b>Docentes &amp; Decentes</b>	Rua Ana Bilhar, 1445 – Varjota Fortaleza, CE - 60.160-110	(85) 3267-4855	Restaurante Tradicional Cearense
<b>Acustico Show Bar e Resto (FECHADO)</b>	Rua Ana Bilhar, 1460, Meireles, Fortaleza, CE, 60160-110	(85) 3267-4908	
<b>La Trave</b>	Rua Ana Bilhar, 1470 <sup>a</sup> Meireles, Fortaleza, CE, 60160-110	(85) 3013-3038	Restaurante Italiano
<b>Boteco Mistura Mineira</b>	Rua Ana Bilhar 1470B Meireles, Fortaleza, CE, 60160-110	(85) 3035-3558	Restaurante Tradicional Brasileiro
<b>Assis da Picanha</b>	R. Ana Bilhar, 1356 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3267-3021	Restaurante Tradicional Cearense
<b>Long Slide Stake Bar</b>	R. Ana Bilhar, 1167 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3036-1255	Bar e restaurante tradicional
<b>La Paella Cocina Española</b>	R. Ana Bilhar, 1129 Varjota	(85) 30441077	Restaurante tradicional Espanhol
<b>Iska</b>	Rua Professor Dias da Rocha 247 – Varjota Esquina com Ana Bilhar	(85) 3013-4449	Restaurante Tradicional Frutos do Mar
<b>Kazu</b>	Rua Ana Bilhar, 1111 - Varjota - Fortaleza	(85) 3242-0020	Restaurante tradicional japonês
<b>Amika Cafeteria</b>	R. Ana Bilhar, 1136B - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3031-0351	Cafeteria
<b>Gelateria Parmalat</b>	R. Ana Bilhar, 1136 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3242-4270	Sorveteria
<b>San Paolo</b>	R. Ana Bilhar, 1145 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3055-4884	Sorveteria
<b>Chocoberry</b>	Rua Ana Bilhar, 1125 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-110	(85) 3055-4884	Chocolateria/ sorveteria
<b>La Paleta</b>	Rua Ana Bilhar, 1135 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-110		Sorveteria
<b>Claras em</b>	R. Ana Bilhar, 1136 Varjota	988683338 / 998131000	Cafeteria

neve			
<b>CORREDOR GASTRONOMICO DA RUA FREDERICO BORGES</b>			
<b>Resto da Tia Rita</b>	R. Frederico Borges, 336 - Meireles, Fortaleza - CE, 60175-040	(85) 3063-0576	Restaurante tradicional Peixe e Frutos do Mar
<b>Sushi Bar</b>	Rua Frei Mansueto, 1461 Varjota, Fortaleza, CE, Brasil	85 3267-2520	Restaurante Japonês
<b>Beijola Grill</b>	R. Frederico Borges, 505 Fortaleza - CE, 60175-040	(85) 3013-1333	Restaurante Cearense
<b>Colher de Pau</b>	R. Ana Bilhar, 1178 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-040	(85) 3267-6680	Restaurante tradicional Cearense
<b>Recanto da Varjota</b>	Rua Frederico Borges, 202 - Meireles – Fortaleza/CE	(85) 3879-4404	Restaurante tradicional Cearense
<b>O alemão</b>	Rua Frederico Borges, 584   Meireles, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85) 3267-1923	Cozinha Alemã e Internacional
<b>João do Bacalhau</b>	Rua Republica do Libano, 1079, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85) 3267-3029   3267-0198	Restaurante Português
<b>Marquês da Varjota</b>	Rua Frederico Borges, 426   Varjota, Fortaleza, Ceará 60175040, Brasil	(85) 3023-5120	Restaurante Português e Tradicional Brasileiro
<b>Black Out (Lounge Bar)</b>	Frederico Borges, 404  Varjota, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85)86838485	Bar e restaurante tradicional
<b>Delícia do Mar</b>	R. Frederico Borges, 372 - Meireles, Fortaleza - CE, 60175-040	(85) 3267-3669	Restaurante Tradicional
<b>Empório do Brownie</b>	Rua Frederico Borges, 306 - Meireles, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85)3264-2260	Sorveteria
<b>Belucci</b>	Rua Frederico Borges 624, Fortaleza, Ceará 60175040, Brasil	(85) 30397719	Gelateria
<b>CORREDOR GASTRONOMICO DA RUA DELMIRO GOLVEIA</b>			
<b>Arre Égua</b>	R. Delmiro Gouvêia, 420 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-090	(85) 3267-2325	Casa de Show
<b>Casa do Carneiro</b>	R. Delmiro Gouvêia Varjota, Fortaleza - CE, 60175-090	(85) 3243-7826	Cozinha Regional Cearense
<b>Paulinho do Camarão</b>	R. Delmiro Gouvêia, 315 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-090.	(85) 3267-5600	Cozinha Tradicional Cearense Frutos do Mar
<b>CORREDOR GASTRONOMICO DA JULIO ABREU</b>			
<b>Devassa</b>	Av. Júlio Abreu, 175, Fortaleza, Ceará 60120-240, Brasil	(85) 2181 1669	Bar e restaurante tradicional
<b>Pizzaiolo</b>	Rua Julio Abreu, 167, Fortaleza, Ceará 60160240, Brasil	(85) 32673700	Pizzaria
<b>Ultimate (antigo)</b>	Avenida Júlio Abreu, 131 - Varjota, Fortaleza	(85) 3051-3693	Bar e restaurante tradicional

<b>Fiteiro)</b>			
<b>Picanha Grill</b>	Av Dom Luís , 1500 - Aldeota - Fortaleza, CE - Cep: 60160-196	(85) 3267-6834	Restaurante tradicional
<b>Pasto e Pizza</b>	Av. Júlio Abreu, 160, Bairro Varjota.	(85) 3267.3165 / (85) 3267.1364	Pizzaria e Restaurante Italiano
<b>X da Mirian</b>	Av. Júlio Abreu, 160 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-240	(85) 3114-7114	Pizzaria e Restaurante de fast food
<b>Praieiro</b>	Av. Júlio Abreu, 160 - Varjota, CE, 60160-240	(85) 3021-4141	Restaurante de fast food
<b>Balboas's</b>	Av. Júlio Abreu, 160 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-240	(85) 8804-1041	Restaurante de fast food
<b>Nutare</b>	Av. Julio Abreu, 160 loja 5 Varjota, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85) 32414430	Restaurante de fast food
<b>Koni Bar</b>	Av. Júlio Abreu, 160 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-240	(85) 3267-2572	Bar e Restaurante Japonês
<b>The burger on the table</b>	Av. Dom Luíz, 120 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-240	(85) 3077-0027	Restaurante de fast food
<b>Benedicto Gelato Italiano</b>	Av. Júlio Abreu, 160-Varjota, Fortaleza-CE, 60160-240	(85) 3077-2907.	Sorveteria
<b>Montmartre</b>	Av. Dom Luis, 1080, Fortaleza, Ceará, Brasil	(85) 3267-9490	Padaria e Confeitaria
<b>CORREDOR GASTRONOMICO DO PROF. DIAS DA ROCHA</b>			
<b>Restaurante 3 passos</b>	Rua Silva Jatahy, 1404 ,Meireles. Fortaleza, CE 60165-070	(85) 3023-6760 / (85) 9633-9792	Pizzaria e Tradicional Cearense/ Self Service
<b>Cantina Caravaggio</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 199 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-310	(85) 3219-5211	Restaurante Italiano
<b>Trattoria Alfio</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 303 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-310	(85) 3082-2522	Restaurante Italiano
<b>Vignolli</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 430 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-310	(85) 3267-9450	Restaurante Italiano
<b>Limone</b>	R. Pereira Valente, 1146 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-250	(85) 3461-3333	Restaurante Self Service/ Cafeteria
<b>Zug</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 579 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-310	(85) 3224-4193	Bar Restaurante Alemão
<b>Moleskine</b>	Rua Professor Dias da Rocha, 578 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-310	(85) 3037-6774	Restaurante étnico (cozinha mediterrânea, espanhola, francesa e brasileira)
<b>OUTROS CORREDORES DA VARJOTA E PROXIMIDADES</b>			
<b>Picanha e Pizzaria O Arlindo</b>	Av. Antônio Justa, 3835 - Varjota, Fortaleza - CE, 60165-090	(85) 3267-2611	Pizzaria e Tradicional Cearense
<b>Alpendre do Franciné</b>	Rua Antônio Justa, Fortaleza, CE, 60175-070, Brasil		Tradicional Brasileiro
<b>Bom Galeto</b>	Rua Antônio Justa, Fortaleza, CE, 60175-070, Brasil	(85) 3267-7139	Tradicional Brasileiro
<b>Casa do Bolo</b>	Rua Dr. José Lino, 206 - Varjota, Fortaleza - CE, 60165-270	(85) 3267-3203	Padaria
<b>Dona Xita (Fechado)</b>	Rua Dr. José Lino, 126-130 - Varjota, CE, 60165-270	(85) 3267-2112	Restaurante e Pizzaria
<b>Ponto Certo</b>	Rua Dr. José Lino, 117 Varjota, CE,		Restaurante



	60165-270		tradicional Cearense
<b>Kaqui</b>	Rua Frei Mansueto,1030,Varjota	3267-4369	Self Service e Marmitaria
<b>Afetto</b>	Rua Frei Mansueto, 1018 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-070	(85) 30473087	Doceteria
<b>Luigi's Pizza</b>	Rua República do Líbano, 1060 - LOJA 101B, Meireles, Fortaleza - CE, 60160-140	(85) 3267-1026	Pizzaria
<b>Clube Detox</b>	República do Líbano, 650 - Meireles Fortaleza - CE, 60160-140	4007.2999	Dieta Detox
<b>Deck 5</b>	Rua República do Libano, 1080 Meireles Fortaleza - CE, 60160-140	(85) 3036-0505	Bar
<b>Cokie Mania</b>	Rua Coronel Jucá, 263 - Meireles, Fortaleza - CE, 60170-320	(85) 3037-9996	Doceteria
<b>Badejo Grill</b>	Rua Pereira Valente, 1569 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-250	(85) 3879-3406	Tradicional Português
<b>Bodega do Poço</b>	Rua Frei Mansueto, 1168 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-070	3267-8308	Tradicional (frutos do mar)
<b>Dallas Grill</b>	Avenida Dom Luiz, 1219 - Meireles, Fortaleza - CE, 60160-230. Esquina com a rua Pereira Valente	(85) 3267-3200	Pizzaria
<b>Fratelli</b>	Rua 8 de Setembro, 169 - Varjota, Fortaleza - CE, 60175-210	(85) 3267-3631	Pizzaria
<b>Clube Retro</b>	R. Pereira Valente, 1520 - Varjota, Fortaleza - CE, 60160-250	(85) 3267-3033	Bar e Clube
<b>Tuchê</b>	Av. Santos Dumont, 4000 - Lj 10   Varjota, Fortaleza, Ceará, Brasil		Tradicional

**Dados da Pesquisadora. SOARES (2015).**

## APÊNDICE G - QUESTIONÁRIO APLICADO Nº 02

Governo do Estado do Ceará  
Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos - MPGNT  
Universidade Estadual do Ceará – UECE  
**QUESTIONÁRIO APLICADO Nº 02**

**RESTAURANTE:** \_\_\_\_\_

1. Breve histórico do restaurante:

- a) Tempo de duração: \_\_\_\_\_  
b) Donos: \_\_\_\_\_

Observações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Caracterize seu público: ( ) Turistas ( ) Residentes ( ) Excursionistas ? Se possível indique a porcentagem ou quantidade.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Caso turista. Indique as principais ORIGENS de seu público ( No máximo 5 ) :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Qual a principal FAIXA ETÁRIA (idade) frequentadores de seu estabelecimento?

\_\_\_\_\_

5. Seu público geralmente consome:

- ( ) Sozinho ( ) Em família

6. Sabendo que seu estabelecimento serve a cozinha tradicional cearense. Qual o prato mais vendido?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Dentre as seguintes preparações culinárias presentes em seu cardápio:

	Quem geralmente e a consome?	Nome original do prato	Quais são seus principais ingredientes?	Há algum tipo de acompanhamento?	Classificado pelo restaurante em sertão,

					serra ou mar?
Paçoca					
Carne de Sol					
Carneiro					
Baião					
Feijão com nata					

Peixe à delícia					
Camarão ao alho e óleo					
Peixe ao molho de camarão					
Peixada Cearense					

Eu, \_\_\_\_\_ ouvi e respondi o questionário acima e compreendi o propósito e a relevância deste estudo.