



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**CENTRO DE HUMANIDADES**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA INFORMAÇÃO**  
**CURSO DE BIBLIOTECONOMIA**

**AMANDA COSTA SOUZA FÉLIX**

**MEMÓRIA GASTRONÔMICA DO MERCADO SÃO SEBASTIÃO**

**FORTALEZA**

**2018**

AMANDA COSTA SOUZA FÉLIX

MEMÓRIA GASTRONÔMICA DO MERCADO SÃO SEBASTIÃO

Monografia apresentada ao Curso de Biblioteconomia do Departamento de Ciências da Informação da Universidade Federal do Ceará, como requisito para aprovação da disciplina Monografia II.

Orientador: Prof. Dr. Jefferson Veras Nunes

FORTALEZA - CE

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal do Ceará  
Biblioteca Universitária

Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos  
pelo(a) autor(a)

---

F36m Félix, Amanda Costa Souza.

Memória gastronômica do Mercado São Sebastião. / Amanda Costa Souza  
Félix. – 2018.

52 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do  
Ceará, Centro de Humanidades, Curso de Biblioteconomia, Fortaleza, 2018.

Orientação: Prof. Dr. Jefferson Veras Nunes.

1. Memória gustativa. 2. Patrimônio Imaterial. I. Título.

CDD 020

---

AMANDA COSTA SOUZA FÉLIX

CULTURA DOS SABORES NO CEARÁ: MEMÓRIA GASTRONÔMICA DO  
MERCADO SÃO SEBASTIÃO

Monografia apresentada ao Curso de  
Biblioteconomia do Departamento de  
Ciências da Informação da Universidade  
Federal do Ceará, como requisito para  
aprovação da disciplina Monografia II.

Aprovada em: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

BANCA EXAMINADORA:

---

Prof. Dr. Jefferson Veras Nunes (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará - UFC

---

Profa. Dra. Virgínia Bentes Pinto  
Universidade Federal do Ceará - UFC

---

Profa. Dra. Lídia Eugenia Cavalcante  
Universidade Federal do Ceará - UFC

“Sempre vamos lembrando do que acontecia, mas há fatos, acontecimentos que ficam esquecidos. E nem aqueles que são obrigados a nos lembrar não cumprem a sua obrigação. A memória da cidade, por exemplo, quem se preocupa com ela?”

Narcélio Limaverde

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, pois sem Ele eu não teria conseguido concluir essa etapa da minha vida. Assim como, agradeço à Virgem Maria, Nossa Senhora Aparecida, Minha Senhora, a quem recorri em orações nos maiores momentos de dificuldade.

Aos meus pais, cujos esforços sempre me motivaram a continuar estudando e descobrindo a melhor das minhas versões. Meus maiores exemplos de generosidade, bom humor e dedicação. Agradeço ao meu irmão, Caio César, meu porto seguro, com quem eu sempre pude contar para ter conversas calmas e descontraídas em casa.

Agradeço ao meu orientador, professor Jefferson Veras, por toda a sua paciência e sinceridade. Como também, ao professor Tadeu Feitosa, que acreditou no meu tema e na minha capacidade para trabalhá-lo.

As professoras da banca avaliadora, professora Lídia Eugenia Cavalcante e professora Virgínia Bentes Pinto, por aceitarem o convite e por toda a influência e conhecimento passados durante a graduação.

A Etina Celestino, por todo o seu amor e apoio. Eu agradeço todos os dias que me fez sorrir e também refletir sobre as minhas escolhas. Sou grata por ter te conhecido e por me ajudar a amadurecer.

A Thaís Martins, que superou todas as minhas introspecções e manias. Espero estar presente nos próximos 10 anos da sua vida, da mesma forma que estive na minha.

A Ezequiel Sousa (Escobar), por sua amizade e lealdade, pelas nossas conversas sejam elas por cartas ou redes sociais. Obrigada por dividir seu gosto literário comigo.

A Lucas Carvalho, o original e único. Eu sou infinitamente grata por ter passado os últimos cinco anos próximos a você. Orgulho me do quanto evoluímos e do que conquistamos.

A Aryelle Almeida, que mesmo com nossos altos e baixos, ainda assim construímos uma linda amizade. Agradeço por me apoiar e por sempre manter nosso grupo unido.

Agradeço a Valéria Melo, por toda a confiança que deposita em mim. Por todos os momentos, conversas e palavras de apoio que recebi, principalmente por ter permanecido no meu caminho.

A Rômulo Benevides, por sua companhia e amizade. Agradeço por nossa aproximação, pelo seu bom gosto musical e por todas as vezes que foi minha companhia.

Agradeço às equipes com quem já trabalhei, em estágios obrigatórios, remunerados ou voluntários. Sou grata por todas as experiências e amizades que cultivei. Agradeço à Herbênia Gurgel (minha primeira diretora), Dona Fátima, Veruska Maciel, Gislene Guerra, Roberto Chaves, Josiane Vieira, Karitucia Araújo, toda a equipe da Biblioteca Pública Municipal Dolor Barreira e a equipe da Academia Estadual de Segurança Pública do Ceará.

Aos amigos que conheci dentro e fora dos muros da universidade, eu os agradeço: Higor Dantas, Luanna F. Amaral, Natanna Santana, Amanda Ribeiro, Isabelle Oliveira, Camila Leite, João Yuri, Lidya Almeida, Camila Rabelo, Ives Valente, Socorro Cavalcante, Roberto Souto, Nara Santos, Matheus Soeiro, Taina Cavalcante, Júlio César, André Bastos, Clara Landim, João Lucas Albuquerque, Alexandre Machado, Mariano dos Santos, Rosa Muniz, Fred Mesquita, Rute Maria, Alison Borges, Cássia Barbosa, Aldenio Rodrigues, Cristina Ribeiro, João Duarte.

## RESUMO

O presente trabalho de natureza exploratória tem como indagação inicial a questão **Qual a função da comida regional de Fortaleza no contexto histórico e cultural da população desse município?**. Para responder essa pergunta o estudo tem por objetivo central narrar sobre a identidade histórico cultural atribuída à comidas típicas servidas no Mercado São Sebastião. E especificamente analisar as narrativas de cozinheiros do mercado referente a memória, identidade e patrimônio, descobrir a percepção a respeito da criação de uma identidade histórica, bem como identificar como a comida regional se constitui enquanto patrimônio. A metodologia se constitui dos métodos histórico e estruturalista, visto a propriedade antropológica do objeto de estudo. O estudo empírico adotou para a coleta de dados, a observação assistemática e a entrevista não estruturada. O resultados evidenciam a ligação afetiva com o objeto de estudo.

**Palavras-chave:** Memória gustativa. Patrimônio imaterial. Culinária regional.

## **ABSTRACT**

The present work of exploratory nature has as initial inquiry the question **what is the function of the regional food of Fortaleza in the historical and cultural context of the population of this municipality?**. To answer this question, the study aims to narrate the historical cultural identity attributed to typical foods served in the São Sebastião market. and specifically analyze the narratives of market cooks regarding memory, identity and heritage, discover the perception about the creation of a historical identity, as well as identify how regional food constitutes itself while Heritage. The methodology is constituted of the historical and structuralist methods, considering the anthropological property of the object of study. The empirical study adopted for data collection, assistematic observation and unstructured interview. The results evidence the affective link with the object of study.

**Keywords:** Taste memory. Intangible assets. Regional cuisine.

## SUMÁRIO

1	<b>INTRODUÇÃO</b>	9
2	<b>MEMÓRIA DE MERCADO</b>	11
2.1	CONCEITOS DE MEMÓRIA	12
2.2	PATRIMÔNIO IMATERIAL	16
2.3	IDENTIDADE GASTRONÔMICA	17
2.4	A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL	18
2.5	CULINÁRIA REGIONAL	20
2.6	HISTÓRIA DO MERCADO SÃO SEBASTIÃO	21
2.6.1	<b>A praça Paula Pessoa</b>	22
3	<b>METODOLOGIA</b>	25
4	<b>TRAJETÓRIAS GASTRONÔMICAS NO MERCADO</b>	27
4.1	PRIMEIRA TEMÁTICA: MEMÓRIA	27
4.2	SEGUNDA TEMÁTICA: PATRIMÔNIO	30
4.3	TERCEIRA TEMÁTICA: IDENTIDADE	31
5	<b>CONCLUSÃO</b>	34
	<b>REFERÊNCIAS</b>	35
	<b>APÊNDICE A - TERMO DE LIVRE CONSENTIMENTO</b>	37
	<b>APÊNDICE B - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS</b>	38
	<b>APÊNDICE C - TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS</b>	39

## 1 INTRODUÇÃO

Estamos imersos num mundo de sabores desde a infância, para alguns o período de lembranças mais doces ou ainda recheada de descobertas. Caldos, doces, frutas ou legumes picados na comida, vão aparecendo aos poucos nos pratos infantis. Esses que mais tarde evoluíram para pratos e receitas mais elaboradas, com temperos que não se usavam antes. Nos dias de festa, os alimentos podem se tornar mais específicos e ainda mais convidativos, como as pamonhas das festas juninas e os pães de coco na páscoa.

A gastronomia vaza dos pratos, sai dos livros de receitas e conquista um espaço enquanto cultura. O primeiro interesse em se alimentar permanece em saciar a fome, o segundo em satisfazer o desejo, apenas o prazer de comer. Contudo existe um interesse em estudar a presença e a função da culinária, assim como para explorar outros aspectos (econômicos, políticos e estéticos, etc.).

A crescente valorização midiática da gastronomia tem impulsionado o processo de busca e reflexão sobre a cozinha, bem como, na produção e divulgação de conteúdos relevantes para a área. A série de documentários Chefs Table, produzido pela Netflix, exhibe entrevistas com chefs de cozinha renomados pelo mundo, na qual eles falam sobre suas carreiras, seus trabalhos e seu diferencial na gastronomia. O registro das entrevistas vai além das amostras das criatividade dos chefs, as imagens das preparações, assim como, a própria abertura da série traz a gastronomia como arte, transformando a cozinha num ateliê no qual inovação e tradição se misturam. Cada documentário traz um diferencial, seja pela vivência dos cozinheiros ou ainda pela perspectiva que a culinária e os alimentos recebem.

No documentário a respeito do Chef Magnus Nilsson, responsável pelo Faviken percebeu como resgatar a tradição na cozinha pode ser percebida tanto como diferencial gastronômico e simultaneamente como abre margem para estudos de natureza científica e cultural, visto que, ao dar início à esse resgate cultural, o chef conseguiu coletar técnicas e receitas que aludem a história do seu país.

Um processo semelhante é visto na gastronomia russa, com o Chef Vladimir Mukhin, que tem como ingredientes básicos os produtos regionais da sua pátria. O uso desses frutos com como ingredientes principais no seu restaurante fez

com que Vladimir entrasse em contato com a história gastronômica da Rússia, antes da ascensão da União Soviética. Período político em que a sopa chamada “Borsch” se popularizou no país, tornando-se um dos símbolos da gastronomia russa, suprimindo a riqueza gastronômica que se tinha no país.

Quando se compreende a função da comida na construção do indivíduo, principalmente se ligada a um local ou ainda contexto social, as demais entrevistas recebem uma maior noção de pertencimento, mesmo nos casos em que o chef não trabalha mais em seu país de origem. Gaggan, chef indiano de um restaurante que leva seu nome, eleito o melhor da Ásia quatro vezes em evento promovido pela revista *Restaurant*, em seu repertório gastronômico brinca com o curry indiano adicionando à receita sua personalidade e identidade, distinguindo assim seu trabalho de outros pratos servidos em Bangkok. Um processo criativo similar é visto no episódio sobre Enrique Olvera, especificamente quando o chef trabalha uma das receitas mais tradicionais do México, o mole. A versão trabalhada em seu restaurante traz dois tipos de mole, intitulado “Mole madre, mole nuevo”, na qual um se sobrepõe ao outro.

A escolha do tema surge da fascinação pela gastronomia e pela cultura regional, buscando uma valorização e aproximação com as práticas culinárias. Manifesta-se igualmente o entusiasmo por explorar a história de um dos prédios históricos de Fortaleza, assim como pelos indivíduos que por ele transitam. Aspirando conseguir entrar em contato com a história da cidade através de cinco receitas selecionadas previamente: galinha caipira, sarrabulho, panelada, buchada e mão de vaca.

Dentro dessa temática, será trabalhada aqui a questão: Qual a função da comida regional de Fortaleza no contexto histórico e cultural da população desse município?. A pesquisa tem como objetivo narrar sobre a identidade histórica cultural atribuída às comidas típicas servidas no Mercado São Sebastião. Desse modo, deve-se seguir tracejando caminhos específicos, como analisar as narrativas de cozinheiros do mercado referente a memória, identidade e patrimônio, descobrir sua percepção a respeito da criação de uma identidade histórica e também identificar como a comida regional se constitui enquanto patrimônio. Para prosseguir o estudo será utilizada uma estrutura com cinco capítulos, contendo o segundo capítulo uma

primeira parte conceitos de memória essenciais, tais como: memória coletiva e memória gustativa. A seguir, no mesmo capítulo, constará um panorama a respeito da discussão “culinária e identidade”, a história do Mercado São Sebastião e da praça em que está situado. Passando para a metodologia, que emprega uma combinação de métodos e instrumentos de coleta de dados tais como: a observação assistemática e a entrevista semiestruturada. A análise dos dados foi realizada por meio de análise de conteúdo que focou nos eixos centrais da pesquisa.

## 2 MEMÓRIA DE MERCADO

Ao passar pelas ruas do Centro da cidade de Fortaleza, nos deparamos com inúmeros prédios antigos, praças memoráveis, parques e passeios. O referido bairro foi palco para histórias peculiares, como por exemplo, a “vaia ao sol” na Praça do Ferreira, e até mesmo lendas urbanas, como a história do jacaré na lagoa do Parque das crianças.

O bairro Centro abriga locais com destaques significativos para a história da cidade, como o Sobrado Dr. José Lourenço (o primeiro prédio de três andares construído em Fortaleza) e a Farmácia Oswaldo Cruz, que atende a população a mais de setenta anos.

A permanência desses imóveis, em uma capital que possui a cultura demolir para construir novos espaços, é uma prova da resistência ao abandono do tempo e às mudanças políticas no cenário cearense. A antiga igreja de São José, matriz de Fortaleza, é um dos exemplos de modificações ocorridas durante a evolução da cidade.

Em 1854 foi concluída a construção da igreja de São José, matriz de Fortaleza. Em 1699, a cidade já havia recebido a Ordem Régia de construção de uma igreja, mas apenas em 1795, isso foi possível. Entretanto, em 1820, após uma vistoria, decidiram demoli-la alegando precárias condições, sendo iniciada a construção da nova igreja matriz. O Cruzeiro da Sé foi inaugurado, com grande festa, em 1847, pelo siciliano frei Serafim de Catania.[...] D. Manuel da Silva Gomes, terceiro bispo do Ceará e primeiro arcebispo de Fortaleza, em 1938, após vistoria e constatação de “rachaduras”, decidiu demolir a igreja de São José com a promessa de construção de uma nova e maior matriz, na realidade, uma catedral. A população não gostou, afinal a igreja trazia muitas histórias de famílias [...] mas, insensível a isto, de olho no céu e na vontade do Todo Poderoso, manteve-se a demolição da igreja, ato que representou um dos maiores pecados arquitetônicos de Fortaleza. (NETTO, 2014, p. 42-43)

Como visto no caso da Igreja de São José, a população possui apego pelos edifícios cuja sua história familiar ou mesmo pessoal está vinculada. A imersão na memória dos indivíduos nos permite acessar um ponto em comum de suas identidades.

Quando a investigação dessas memórias coletivas parte de um edifício, como o Mercado São Sebastião, às atividades comerciais auxiliam a compreender os tipos de lembranças.

O intercâmbio entre ideias, sentidos e vivências torna possível a compreensão do Mercado como lugar repleto de significado e memória na/da cidade, uma vez que para além das relações comerciais que acontecem nesse espaço é imperativo reconhecê-lo como *locus* de realização da vida, lugares de memórias para os sujeitos sociais. (TEIXEIRA; MENDES, 2017)

Segundo pesquisa realizada pela jornalista Kerla Alencar (2015)

O Mercado São Sebastião é o maior centro público de venda de alimentos da capital cearense e é administrado pela Prefeitura de Fortaleza através da Secretaria Extraordinária do Centro. Possui mais de 400 boxes onde os cearenses encontram hortifruti, cereais, carnes, laticínios, embutidos, peixes e frutos do mar, além de produtos diversos, como vestuário, material de construção, utensílios de cozinha, artigos religiosos, plantas e outros.

Contudo, considerando a extensão e variedade de produtos, inclusive alimentícios, a pesquisa dará foco somente à alimentos preparados e servidos nos boxes com comidas regionais. Locais em que os cozinheiros do mercado lidam diretamente com a produção de histórias dos fortalezenses, visto que reproduzem sabores característicos do Ceará.

## 2.1 CONCEITOS DE MEMÓRIA

Embora existam diversos campos do conhecimento em que o termo “Memória” é amplamente debatido e ressignificado. Para não perder a linearidade do estudo, abordaremos os conceitos afins, tais como o pensamento de Le Goff (2003)

A memória, como propriedade de conservar certas informações, remete-nos em primeiro lugar a um conjunto de funções psíquicas, graças às quais o homem pode atualizar impressões ou informações passadas, ou que ele representa como passadas. (LE GOFF, 2003, p.419 )

A memória possui campos específicos que relacionam-se com a identidade analisada. Tradicionalmente, o indivíduo social estabelece ligações com histórias escritas e orais. Dessa maneira, produzindo memórias de ambas as naturezas.

O que define a história oral, e a coloca à parte de outros ramos da história, é sua dependência à memória em vez de a outros textos. Contudo os historiadores orais parecem relutantes em enfatizar isso, aparentemente preferindo tratar a memória como um conjunto de documentos que acontece estarem mais nas cabeças das pessoas do que nos arquivos públicos. (FENTRESS E WICKHAM apud ERRANTE, 2000, p. 142 )

A oralidade, comum nas histórias da formação da civilização, ainda hoje se destaca na cultura cearense. Posto que, embora algumas narrativas e “crendices” terem passado por processos de escrita, a memória oral permanece presente na vivência do indivíduos. Sobre essa transição, Le Goff (2003, p. 432 ) comenta e compara a relação entre a memória coletiva e a história: “Mas, entre os gregos, da mesma forma que a memória escrita vem acrescentar-se à memória oral, transformando-a, história vem substituir a memória coletiva, transformando-a, mas sem destruí-la.”

As narrativas e costumes regionais, que auxiliam a moldar a identidade do indivíduo, atuam igualmente estabelecendo elos deste com outros grupos da sociedade. Partindo da vivência desses costumes, as memórias produzidas sofrem uma imposição coletiva, em que Halbwachs afirma (1968, p. 47) “Estamos então tão bem afinados com aqueles que nos cercam, que vibramos em uníssono, e não sabemos mais onde está o ponto de partida das vibrações, em nós ou nos outros.”

Maurice Halbwachs, em seu livro “A memória coletiva” celebra a associação de indivíduos a partir de suas vivências, suas lembranças. O autor trabalha a perspectiva de que a reunião de sujeitos que passam a rememorar seus passados, tem o potencial para descrever fatos ou episódios. Ainda que as experiências tenham ocorrido em passagens diferentes de tempo.

Acontece, com efeito, que uma ou várias pessoas, reunindo lembranças, possam descrever muito exatamente os fatos ou os objetos que vimos ao mesmo tempo que elas, e mesmo reconstituir toda a sequência de nossos atos e de nossas palavras dentro das circunstâncias definidas, sem que nos lembrássemos de tudo aquilo. (HALBWACHS, 1968, p. 27)

Vale ressaltar que mesmo quando nossas memórias remetem à acontecimentos nos quais vivemos sozinhos, ainda assim, estas permanecem coletivas. Segundo Halbwachs (1968, p. 26):

Mas nossas lembranças permanecem coletivas e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos. É porque, em realidade, nunca estamos sós.

Partindo dessas inferências do autor, torna-se possível investigar a relação dos fortalezenses com as receitas escolhidas. Pretendendo conseguir participações em conformidade com os objetivos elencados, o público alvo no Mercado São Sebastião serão aqueles indivíduos que trabalham diretamente com o objeto de estudo.

Quando dizemos que um depoimento não nos lembrará nada se não permanecer em nosso espírito algum traço do acontecimento passado que se trata de evocar, não queremos dizer todavia que a lembrança ou que uma de suas partes devesse substituir tal e qual em nós, mas somente que, desde o momento em que nós e as testemunhas fazíamos parte de um mesmo grupo e pensávamos em comum sob alguns aspectos, permanecemos em contato com esse grupo, e continuamos capazes de nos identificar com ele e confundir nosso passado com o seu. (HALBWACHS, 1968, p.28)

A proximidade constante com a culinária faz com que os indivíduos inseridos nas cozinhas do Mercado São Sebastião criem uma relação em que, a história do objeto de estudo se confunda com a sua história. Essa relação com as receitas afeta os outros grupos no qual o cozinheiro e o auxiliar estão inseridos, visto que, alguns aspectos da vivência no ambiente de trabalho passam para os indivíduos que permanecem aos grupos externos à esfera do mercado.

A memória gustativa nos permite distanciar a comida do seu caráter biológico, e analisá-la como produto cultural, ultrapassar a fronteira que delimita o alimento como ferramenta de nutrição para o corpo, e ressaltar sua função de representação de um passado, objeto capaz de despertar sentimentos através de lembranças. Um sabor que pode além de matar a fome, matar também a saudade. (SEVERINO, 2012, p. 3-4)

Quando passamos pelos boxes de artesanato no Mercado São Sebastião, involuntariamente nos apegamos a presença dos objetos que encontramos ali, tais como: canecas de metal, colheres de pau, vasos e peças de barro. Isso ocorre, pois, alguns dos utensílios que observamos fizeram ou fazem parte de nossas vidas, no entanto, esses itens permanecem ilustrando nossas lembranças.

Rememorar com carinho dos elementos presentes no mercado, não ficam restritas aos artesanatos, há memórias que preservamos a partir do gosto ou do aroma de uma comida, ainda que não tenhamos consumidos no local.

Quando digo ativar a memória do indivíduo, estou me referindo também ao seu grupo, e não apenas ao sujeito, ou seja, a comida pode estimular tanto a memória individual como a memória coletiva, e é esta memória que conecta os membros de um grupo, realçando a ideia de pertencimento. (SEVERINO, 2012, p.1)

Ao recortar a memória coletiva referente aos hábitos alimentares dos fortalezenses, lidamos com lembranças afetivas adquiridas no decorrer de suas vidas. E recordar momentos a partir dos sabores, ou ainda, quando ouvimos seus nomes, nos conecta com nossa história e nossa identidade.

Certa vez em Banabuiú [...] uma aluna me fez enxergar melhor uma das riquezas do nosso sertão, um vegetal importante para a restauração de solos degradados de regiões semiáridas. Numa abordagem interessada [...], fez-me lembrar que por ali o mandacaru abundava. “A gente pode fazer algo com ele?”. Foi quando atentei que ele poderia resistir bravamente às secas, mas talvez não, ao calor das nossas panelas. Lembrei as heranças avoengas e o tempo em que apreciávamos, na infância em Guaraciaba do Norte, o sabor do mandacaru. (MENDONÇA, 2015, p.18)

O valor simbólico atribuído à uma comida, ultrapassa os limites da afeição e das lembranças parentais. Reinhardt que foi citado por Gimenes (2002, p.8), relata que “o alimento é fonte de informações preciosas. Através do alimento, podemos identificar uma sociedade, uma cultura, uma religião, um estilo de vida, uma classe social, um acontecimento ou uma época”.

O colorido e o saboroso dos meus dias de menina, nos idos dos anos 1940, transformaram-se em perfumes que ainda hoje me levam a viajar no tempo. Nas capitais com quase nenhum arranha-céu, eram nas grandes cozinhas dos avós e também nos quintais que se manipulavam os temperos como quem brinca com eles. Aos meus olhos, ingredientes gastronômicos e a sabedoria popular que gira em torno deles compõem um patrimônio imaterial que necessita ser preservado. (MENDONÇA, 2015, p. 23)

A identificação desses elementos nos permite introduzir a discussão sobre a presença da culinária regional enquanto patrimônio. Visto que, “os hábitos alimentares têm suas raízes na identidade social dos indivíduos”. (FRANCO *apud* PECCINI, 2010).

## 2.2 PATRIMÔNIO IMATERIAL

*Patrimônio Imaterial* é um conceito adotado em muitos países e fóruns internacionais como complementar ao conceito de *patrimônio material* na formulação e condução de políticas de proteção e salvaguarda dos patrimônios culturais, sob a perspectiva antropológica e relativista de cultura. Usa-se, também, *patrimônio intangível* como termo sinônimo para designar as referências simbólicas dos processos e dinâmicas socioculturais de invenção, transmissão e prática contínua de tradições fundamentais para as identidades de grupos, segmentos sociais, comunidades, povos e nações. (VIANNA, 2016)

Publicado em 4 de agosto de 2000, o Decreto 3.551 “institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o programa nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências.” (IPHAN, 2000).

O texto do decreto contém os métodos e processos pelos quais um bem ou manifestação cultural deve passar para que seja considerado patrimônio cultural brasileiro, de forma a ser registrado nos respectivos livros:

I - Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos os conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;

II - Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;

III - Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, ciências e lúdicas;

IV - Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas. (IPHAN, 2000)

No momento em que a comida passa a ser analisada como objeto simbólico e de representação cultural, ela também se transforma em artefato passível de patrimonialização. As receitas culinárias podem ser uma fonte significativa para o estudo da história de uma comunidade, e a comida um símbolo identitário que representa a cultura de um grupo. (SEVERINO, 2012, p. 4) Os 'sabores' passaram, pois, a ser encarados como patrimônio – a preservar e a valorizar; e amiúde um vocábulo começou a ser comum: tradicional! (ENCARNAÇÃO, 2012)

### 2.3 IDENTIDADE GASTRONÔMICA

A recente onda midiática sobre a gastronomia, ao contrário do que se esperava, colocou um foco nas tradições culinárias. Passadas de pais para filhos, receitas ou ainda o modo de preparo diferenciado de alimentos, como a produção de doces na região interiorana do Ceará, ganham destaque nos programas de televisão e até em redes sociais.

A popularização desse conhecimento tradicional passou a ser um dos assuntos que micro empreendedores oferecem em workshops, enfocando práticas específicas da gastronomia. A nova abordagem desse conhecimento fornece uma maior aproximação da população com as suas tradições. Enfatizamos que o

“Conhecimento tradicional é o conhecimento inserido na cultura das populações tradicionais e é transmitido entre gerações, é um conhecimento transgeracional.” (HASELMAR *apud* MÜLLER E ROCHENTTI, 2004).

Refletindo sobre as nossas raízes culturais dentro da culinária, os alimentos que comemos e a forma como os preparamos, nos deparamos com práticas que nossos ancestrais aplicavam. “Logo, a gastronomia que expressa à identidade cultural de um povo envolve todo um conjunto de saberes e fazeres específicos, que são conhecimentos tradicionais.” (ROCHENTTI, MULLER, 2016).

Por sua vez, a identidade está vinculada a hábitos e práticas, formando um panorama gastronômico coerente e integrado a outros elementos da vida cotidiana o que, em muitos casos, chegam a constituir cozinhas regionais. Desta cozinha, muitas vezes, há algum prato que se destaca, seja pelas suas características próprias, seja pelo significado que tem para os grupos, sendo assim definidos como pratos típicos. (GIMENES, 2006).

Os pratos comercializados no Mercado São Sebastião são receitas típicas da região sertaneja do Estado. Em seu preparo, os ingredientes utilizados denotam a cultura do homem do sertão, que por sua vez, reproduzem costumes e hábitos que foram passados à eles. Mesmo que a reprodução das receitas estejam agora vinculadas à um ambiente diferente do qual foi tradicionalmente enraizado.

Observa-se que a abrangência da relação alimentação/cultura não se restringe aos processos relacionados com a manipulação da iguaria a ser digerida, mas se estende aos modos à mesa, bem como aos locais e às maneiras com que a degustação ocorre, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação humana tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas. (GIMENES, 2006)

A comida sertaneja do Ceará, caracterizada pelos costumes como a criação bovina e caprina, criou vínculos com as mesas e fregueses do mercado na capital. A procura por certas receitas como, panelada, buchada, mão de vaca e outros, marcam o cotidiano no Mercado São Sebastião. Com o passar dos anos, alguns deles foram fortemente vinculados ao Mercado, de maneira que, a culinária regional do Estado compreenda agora um costume fortalezense.

## 2.4 A CULINÁRIA COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL

A culinária edifica os vínculos do homem com as mudanças, sejam de cunho tecnológico, políticas ou econômicas.

Se às primeiras sociedade de caçadores e coletores bastava o aproveitamento dos recursos naturais, o crescimento da população e a necessidade de conseguir maior quantidade de comida pouco a pouco originaram sociedades diversas, dedicadas à agricultura e ao pastoreio, que produziam a própria comida selecionando os recursos disponíveis e intervindo de maneira ativa nos equilíbrios ambientais. (MONTANARI, 2004, p.21)

O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da relação de dependência total em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter sempre vivido: porque também o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma *cultura*). (MONTANARI, 2004, p.22-23)

A dominação sob a natureza dentro das práticas alimentares reforça o pensamento de que a culinária é a memória e história humana, funcionando como um registro vivo de costumes que transpassa gerações.

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. (SANTOS, 2005, p.108)

A culinária é alvo recente das organizações que reconhecem e preservam o patrimônio imaterial, um exemplo do reconhecimento de cozinhas latinas está na entrada da gastronomia mexicana na lista dos patrimônios culturais imateriais da humanidade, da UNESCO. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) regulamentou através de decreto o registro dos patrimônios intangíveis, em 2000. E desde a publicação do texto oficial, a culinária baiana e a fabricação do queijo minas, ingressaram nos livros de registro da instituição.

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições

culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005, p.15)

O consumo de pratos típicos servidos no Mercado São Sebastião reintegra-se com as maneiras de produção e consumo de alimentos vindos do interior do Estado. Assim como, a culinária cearense que decorreu de uma geração para outra, está marcada pelas culturas agrícolas e pecuarista que percorreram a história e formação do povo desde a colonização pelos portugueses.

Dos costumes ruralistas, principalmente da pecuária, atividade responsável pelo avanço do desbravamento surgiu algumas das receitas mais populares do mercado. Buchada, panelada e sarrabulho são receitas que levam os miúdos dos animais, se diferenciando das cozinhas dos outros estados nordestinos pelo uso do caprino, “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro.” (SANTOS, 2005, p.108).

Ainda que algumas das receitas sofram atualizações, dado o vínculo com o comércio e a mudança no gosto da clientela e a utilização de novos utensílios, os elementos básicos e a maneira de cocção continuam presentes.

## 2.5 CULINÁRIA REGIONAL

A real força de expressão de um povo habita na sua língua e nas suas panelas. O idioma de um lugar é a primeira indicação de pertencimento do indivíduo com a cultura na qual estão inserido, os hábitos alimentares vem em seguida, pois assim como a fala, a prática culinária é feita com conhecimentos passados pelos outros inseridos na mesma realidade. “A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la [...]”. (SONATI, VILARTA, SILVA, 2009)

Os costumes reunidos à mesa dos fortalezenses são compartilhados com outros indivíduos de outras capitais e cidades nordestinas. Isso ocorre devido a

proximidade das histórias dos estados. Contudo, existem fenômenos dentro da vivência dos indivíduos que modificam seus hábitos alimentares.

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. (SANTOS, 2005, p.110)

Outro direcionamento para a diferenciação das cozinhas nordestinas é a questão geográfica, pois “A comida pode marcar um território, um lugar, servindo como marcador de identidade ligado à 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, 2005) “Os pratos locais, ligados a produtos locais, evidentemente existem desde sempre. Sob esse ponto de vista, a comida é, por definição, mais diretamente ligada aos recursos do lugar.”(MONTANARI, 2004, p.147 )

Os esforços para marcar um território e atribuir uma culinária específica traz a tona debates sobre originalidade dos pratos, porém acima disso, resgata as percepções do indivíduo sobre o pertencimento ao seu lugar de origem. Através da gastronomia reproduzimos as experiências de nossos pais e avós, no qual o manejo dos ingredientes compartilha tradições. A partir da repetição desses costumes e receitas que se constitui a chamada cozinha regional, vinculada igualmente à memória coletiva dos indivíduos como também à história do lugar em que é reproduzida.

## 2.6 HISTÓRIA DO MERCADO SÃO SEBASTIÃO

O ano de inauguração e/ou início do funcionamento do Mercado São Sebastião permanece indefinido, pois há uma volubilidade de informações sobre o surgimento do edifício, que inclusive afetou uma das fontes consultadas para a

produção da pesquisa. No projeto desenvolvido sobre a tradição culinária do Mercado São Sebastião, Alencar (2015) diz que

Não encontramos registros em livros que confirmem como exatamente surgiu o Mercado e as poucas informações encontradas apresentam inconsistência. Algumas fontes citam que o mercado foi criado em 1897, outras em 1937 e até em 1939.

Além disso, o projeto menciona a influência das secas nos anos de 1915 e 1932 como um dos motivos para o surgimento de uma feira livre no local, no qual hoje está situado o Mercado. O comércio informal no local um dos possíveis determinantes para a construção de um mercado formal.

O surgimento de um mercado informal na região onde hoje fica o Mercado São Sebastião pode estar relacionado também com os fenômenos da seca que assolaram o Ceará, especialmente a conhecida Seca de 1915 e a de 1932. Nas duas ocasiões, milhares de pessoas, fugindo das dificuldades no sertão por conta da estiagem, migraram para Fortaleza em busca de comida e promessas de trabalho. Porém, logo nas entradas da cidade, eram concentrados nos chamados Currais do Governo, os campos de concentração: a solução, na verdade desumana, que os governadores cearenses Liberato Barroso (1915) e Carneiro de Mendonça (1932) encontraram para conter o inchaço da cidade, mas principalmente para satisfazer as elites de Fortaleza. Elas temiam a convivência com os retirantes da seca, a contaminação por doenças e a exposição da sua pobreza, que comprometia o ideal vigente da época, de uma Fortaleza *Belle Epoque*, bonita, glamourosa, limpa, moderna e civilizada. Confinados, os retirantes eram vigiados 24h por dia em terrenos cercados por arames farpados. (ALENCAR, 2015)

Dentro da história de outro grande mercado em Fortaleza, encontramos uma alusão à criação do então Mercado São Sebastião. O antigo Mercado de Ferro, de acordo com o depoimento de Miguel Ângelo de Azevedo (Nirez), no livro intitulado *“Cidade de Mathias Beck (Aspectos da Fortaleza de Sempre)”*, despontou:

No dia 18 de abril de 1896 inaugurou-se o Mercado de Ferro, destinado a venda de carne verde (fresca), sendo a obra contratada com o mestre Álvaro Teixeira de Sousa Mendes, que utilizou, nas calçadas do mesmo, granito cearense. O mercado localizava-se do centro da então Praça Carolina, depois José de Alencar e depois Capistrano de Abreu [...] em 1938 foi construído, no lado norte da praça, o edifício do então Departamento de Correios e Telégrafos; no ano seguinte, o mercado demolido, indo sua metade para a Praça São Sebastião e a outra para a Aldeota (Mercado dos Pinhões). A parte do São Sebastião foi depois novamente desmontada e transferida, desta feita, para a Aerolândia, onde ainda permanece. No local foi construído um outro tipo de mercado, com telhas de amianto, de forma curva. (NIREZ, 1991, p. 36)

Com o intuito de sondar mais informações sobre o local, constatou-se a necessidade de igualmente registrar a história da praça na qual está localizado o mercado.

### **2.6.1 A praça Paula Pessoa**

O centro da cidade de Fortaleza abriga prédios históricos e passagens importantes da história da cidade. Muitas vezes ao passar pelos espaços públicos não sabemos a narrativa por trás das pedras, árvores e muros repintados, imaginamos que sempre estiveram ali. Esquecemos dos seus acontecimentos marcantes, do significado dos seus nomes e, em alguns casos, de fato, não lembramos os nomes.

As praças do bairro Centro - habitadas por bancas e vendedores ambulantes, pessoas em situação de rua, estudantes e outros - passam por esse infortúnio. Principalmente praças menores ou pouco movimentadas. Ainda assim “as praças representam espaços de sociabilidade propícios ao encontro e ao convívio.” (CALDEIRA, 2007, p. 4).

“A praça constitui um importante espaço urbano na cultura ocidental. Como espaço coletivo abrigou importantes acontecimentos da vida cotidiana, estando atrelada aos diversos momentos de transformação das cidades.” (CALDEIRA, 2007, p. 13)

A praça Paula Pessoa na qual está localizado o Mercado São Sebastião, foi batizada em homenagem ao Senador Vicente Alves de Paula Pessoa. De acordo com Cunha (1990, p. 303) foi

[...] Conselheiro, foi uma das maiores figuras da cultura jurídica do Ceará e do País. Nasceu em Sobral a 29 de março de 1828 [...]. Era sobrinho do Coronel João de Andrade Pessoa (Pessoa Anta), um dos mártires da Confederação do Equador. Formado em Direito pela Faculdade de Olinda, exerceu magistratura no Ceará, em Sergipe e no Rio Grande do Norte, sendo em 1876 nomeado Desembargador da Relação do Pará, e seu Presidente em 1878, com o título do Conselho, aposentando-se com as honras de Ministro do Supremo Tribunal, em 1880. Exerceu as funções de 1º Vice-Presidente do Rio Grande do Norte, assumindo por alguns dias o governo daquela Província, tendo também governado, como 2º Vice-Presidente, a do Ceará, em 1864. Foi Chefe do Partido Liberal depois da morte do Senador Pompeu, e escolhido Senador na vaga de seu pai, por Carta Imperial de 2 de maio de 1881. Deixou obras jurídicas de valor, dentre as quais o “CÓDIGO DO PROCESSO CRIMINAL” do Império do Brasil, anotado, “Código do Processo Criminal de 1ª Instância”, e “Anotações à Reforma Judiciária.

Contudo, desde a sua criação até o ano de 1932, o local passou por mudanças na nomenclatura. O primeiro registro de nome da praça, que coincide com o nome do mercado, segundo Cunha (1990, p. 302) é “Anterior a 1880, assim denominada em homenagem ao grande Santo, que tinha ali perto, na Rua D. Jerônimo, uma capela, hoje desativada.”

O segundo nome corresponde com o atual, acrescido do cargo político do homenageado. Foi proposto pelo suplente de vereador Joaquim Nogueira. No ano de 1890, uma resolução do Conselho da Intendência Municipal alterou mais uma vez a nomenclatura da praça para “25 de março”. Uma vez que relembrava a data de libertação dos escravos no Ceará, ocorrida no ano de 1884.

Esta Resolução, porém durou apenas 6 meses pois em Sessão do Conselho da Intendência Municipal, datada de 28 de abril de 1891, os interventores Guilherme César Rocha, Olegário dos Santos, Antônio Costa Sousa, José Albano Filho e o Presidente do Conselho Joaquim d’Oliveira Catunda voltaram à denominação anterior, ou seja, SENADOR PAULA - PESSOA. (CUNHA, 1990, p. 302)

Foi em 1932, através do Decreto 75/31/12/1932, que a praça passou a ser nomeada Praça Paula Pessoa. Sendo conservado pelo Prefeito Manoel Cordeiro Neto pela Lei: 1671/16/12/60.

### 3 METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa foram utilizados o método histórico e estruturalista. A utilização combinada de duas metodologias diferentes visou produzir uma análise de dados que contemple a perspectiva histórica social e antropológica do objeto de estudo. Vislumbrou-se detalhar as interações entre os conceitos no campo prático e abstrato, e posteriormente, apresentar dados estruturados das relações.

Sobre o primeiro método, Marconi e Lakatos (2003) afirmam que: “[...] o método histórico consiste em investigar acontecimentos, processos e instituições do passado para verificar a sua influência na sociedade de hoje [...]”. Ainda sobre a escolha do método histórico, percebeu-se a necessidade de imersão na história do Mercado.

Surgiu em complemento a essa perspectiva, o método estruturalista, pois o método escolhido inicialmente não permitia o estudo com a profundidade necessária dos fenômenos num plano abstrato. Dessa maneira, ao mesmo tempo em que se investigou a história da instituição, manifestou-se a possibilidade de analisar a função da mesma na sociedade. Especificamente buscando como as comidas típicas no Mercado São Sebastião se constituem como patrimônio imaterial. Além disso, deve-se levar em consideração a subjetividade presente nos dados recolhidos. Conforme Martins e Theóphilo (2009, p. 54), a pesquisa bibliográfica

Trata-se de estratégia de pesquisa necessária para a condução de qualquer pesquisa científica. Uma pesquisa bibliográfica procura explicar e discutir um assunto, tema ou problema com base em referências publicadas em livros, periódicos, revistas, enciclopédias, dicionários, jornais, sites, CDs, anais de congressos etc. Busca conhecer, analisar e explicar contribuições sobre determinado assunto, tema ou problema [...].

A pesquisa bibliográfica foi realizada com o apoio de fontes primárias e secundárias, porém livros e artigos cearenses foram privilegiados durante a escolha do material. A preferência na seleção dos materiais se deu com a proximidade

cultural com os autores, bem como, a pertinência dos questionamentos encontrados nas obras.

Para obter maior familiarização com o local no qual foi aplicada à coleta de dados, visitas ao Mercado São Sebastião e aos arredores foram realizadas durante o decorrer do ano. A observação assistemática tinha por interesse recolher experiências a partir da casualidade das visitas. Sobre esse instrumento de coleta de dados podemos dizer “[...] também denominada espontânea, informal, ordinária, simples, livre, ocasional e acidental, consiste em recolher os fatos da realidade sem que o pesquisador utilize meios técnicos especiais [...]” (MARCONI, LAKATOS, 2003, p.192).

Prezando pela tradição culinária, para a coleta de dados referente realizou-se entrevistas com indivíduos que trabalham no mercado. As entrevistas foram realizadas com cinco cozinheiros e/ou auxiliares de cozinha, todas do gênero feminino, na faixa etária entre 40 e 60 anos. A escolha da amostra se deve dá aproximação dos indivíduos com a culinária, visto que seu ofício os insere diretamente na produção dos alimentos, tornando os assim, mais sensíveis e envolvidos com a proposta da pesquisa. E as perguntas seguiram um esquema semi estruturado, focando inicialmente na vivência dos indivíduos. Introduzindo com questionamentos sobre a preparação dos respectivos pratos, a fim de fornecer um registro fiel das receitas servidas no Mercado. No esquema de entrevista semi estruturado ou despadronizado,

O entrevistador tem liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada. É uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. Em geral, as perguntas são abertas e podem ser respondidas dentro de uma conversação informal. (MARCONI, LAKATOS, 2003, p.197)

Devido ao distanciamento do público alvo com a linguagem acadêmica, uma adaptação dos termos ocorreu para melhorar o entendimento dos indivíduos. Contribuindo também para a fluidez da entrevista.

## 4 ANÁLISE DE DADOS

A análise de conteúdo realizada foi setorizada em três temáticas principais abordadas no referencial teórico, são elas: memória, patrimônio e identidade. Os depoimentos foram selecionados para o eixo que demonstraram maior afinidade.

### 4.1 PRIMEIRA TEMÁTICA: MEMÓRIA

A preparação de uma receita leva tempo, ingredientes e conhecimento. É preciso descascar legumes, aquecer da maneira correta e permitir que a comida repouse no prato. O tempo que uma memória permanece no imaginário do indivíduo, certamente, dura mais que a refeição em si. O ato de se alimentar, tão necessário para a manutenção do ser, termina por oferecer lembranças relacionadas à infância ou a vida familiar.

Na fala simples do entrevistado 5 a lembrança permanece tão viva, que não houve dúvida quanto a resposta quando questionado sobre o primeiro aprendizado culinário.

**Pesquisador:** Você observou alguém pra aprender?

**Entrevistado 5:** Meu pai.

**Pesquisador:** Ele fazia os pratos que vocês servem aqui?

**Entrevistado 5:** Fazia.

Do mesmo modo, quando questionados sobre com quem aprenderam a cozinhar, outros participantes da pesquisa igualmente associavam o feito a algum parente. Ainda que, o entrevistado 2 experienciou a culinária tradicional após o retorno ao Ceará.

Eu aprendi a cozinhar, eu mesma vendo minha cunhada fazer. Logo quando eu vim pra cá, a cinco anos, aí eu peguei. Eu sou muito curiosa, sabe? Eu vim de São Paulo morar aqui no Ceará, aí eu sou muito curiosa e vi ela fazendo. Aí tive curiosidade e comecei a fazer comida com ela. E hoje em dia, eu faço tudo. (Entrevistado 2)

Segundo Halbwachs (1968, p. 47) “Estamos então tão bem afinados com aqueles que nos cercam, que vibramos em uníssono, e não sabemos mais onde está o ponto de partida das vibrações, em nós ou nos outros.”

O compartilhamento de memórias entre os indivíduos do Mercado São Sebastião também se apresenta na forma em que o aprendizado foi passado de uma geração para outra. Durante a quarta entrevista, encontramos no depoimento do Entrevistado 4 uma variação da coletividade descrita anteriormente.

Aprendeu aqui. Tinha que aprender porque a gente trabalhava, ela trabalhava numa mercearia, lá era muito fraco. Aí ela conseguiu vender a casa que ela tinha lá e comprou um ponto aqui no Mercado. Aí ela foi, o ponto dela aqui era conhecidíssimo, Tia Neuza. (Entrevistado 4)

Além de afirmar, que aprendeu a cozinhar “Vendo a minha mãe [...]”, a experiência culinária do indivíduo embaralhar-se com demais histórias dentro do Mercado. Visto que, sua vivência familiar também ocorria dentro das cozinhas do edifício.

A comida possui lugar na memória dos indivíduos e as entrevistas demonstraram ainda como a memória coletiva interage com a memória gustativa na prática. Pois, ao recordarem as passagens relativas à comida, os participantes que estavam apenas acompanhando o relato teciam comentários como se estivessem presentes na cena. A interrupção de uma participante no decorrer da entrevista do Entrevistado 3, corrobora com o pensamento de Halbwachs sobre como a memória coletiva atua ainda que a lembrança transcorresse de forma individual.

**Entrevistado 5:** O pai dela era marchante.

**Entrevistado 3:** É meu pai era marchante. Matava ninguém não. Risada. Ele trazia carne, por isso que eu sei. (Trecho da terceira entrevista)

Para outros indivíduos, cujo contato com a culinária regional foi tardio, ainda que o participante possua raízes no Estado, coletamos respostas popularmente utilizadas pelos fortalezenses. Ao relatar que “Antigamente, [as receitas] vinham passando de pai pra filho, [...] E nos interior o pessoal tudim comia isso, panelada, buchada, sarrabulho, carneiro. Esse tipo de comida.”, o Entrevistado 1, faz alusão à

formação dos hábitos alimentares interioranos, porém sem aprofundar a resposta. Fornecendo uma idéia padrão, que também é percebida no comentário do Entrevistado 2: “Aqui tem tudo a ver com cearense essa comida assim, as comidas típicas. Vem muita gente de fora também comer, porque tem curiosidade também. Cada estado que você vai é uma culinária diferente.” Com efeito,

Não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento passado para se obter uma lembrança. É necessário que esta reconstrução se opere de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros [...] (HALBWACHS, 1968, p. 34)

Quando os indivíduos relatam sobre seus pais durante a entrevista, principalmente ao ato de cozinhar, nota-se um saudosismo nas lembranças compartilhadas. Ao ser questionada sobre como aprendeu a cozinhar, o Entrevistado 5 comentou que observava o pai durante a adolescência quando o mesmo preparava uma receita típica.

**Entrevistado 5:** Porque assim, o meu pai quando comprava, ele fazia e eu ia observar ele pra aprender, pra depois fazer.

**Pesquisador:** Você tinha que idade?

**Entrevistado 5:** Eu tinha 17 anos. Só que assim, ele matava galinha, a gente ia observar pra aprender. Ele nunca mandou a gente aprender pra fazer e a gente almoçar. Ele nunca mandou. Mas no dia que ele dissesse “Você vai fazer isso hoje”, eu já tinha visto ele fazer e ia tentar fazer igual. (Trecho da Entrevista 5)

Ao acessar essas memórias, o indivíduo comenta ainda “Ele chegava, fazia, cozinava ajeitava, a gente comia. Mas ela [mãe] já era mais esquerda pra esse tipo de coisa. Ela gostava de comer, só não gostava de fazer.”

No desenrolar das entrevistas, outros participantes apresentam relatos que fazem despertar “Um sabor que pode além de matar a fome, matar também a saudade.” (SEVERINO, 2012, p. 4). As narrativas tem em comum o ato de observar os progenitores envolvidos com a gastronomia, numa sequência de respostas do Entrevistado 3, as funções atribuídas à buchada se afastam da intenção de ensinar a receita e passam a retratar um passado.

A memória gustativa nos permite distanciar a comida do seu caráter biológico, e analisá-la como produto cultural, ultrapassar a fronteira que delimita o alimento como ferramenta de nutrição para o corpo, e ressaltar sua função de representação de um passado, objeto capaz de despertar sentimentos através de lembranças. (SEVERINO, 2012, p. 3-4)

**Entrevistado 3:** Quando minha mãe e meu pai era vivo, eu me lembro que minha mãe sempre fazia. Era buchada, era panelada. Porque meu pai trabalhava nesse ramo aí ele trazia.

**Entrevistado 3:** Não, meu pai que trabalhava, trazia as coisas (ingredientes regionais) e minha mãe fazia. A minha mãe sabia fazer, só que a buchada da minha mãe era diferente. Era uma grande assim.

**Entrevistado 3:** Mulher, eu não sei explicar bem. Mas ela cozinhava, quando vinha o couro inteiro, ela colocava as coisas dentro e, na verdade, tinha até arroz. Aí ela botava em cima da mesa e cada um tirava um pedaço. Era assim. (Trecho da terceira entrevista)

A reunião dessas lembranças demonstram como a construção do conhecimento popular conserva-se nas pessoas, quando produzidas no convívio familiar as memórias ajudam a perpetuar tradições e costumes.

#### 4.2 SEGUNDA TEMÁTICA: PATRIMÔNIO

Cada vez em que perguntas sobre receitas tradicionais cearenses apareciam, comentava-se os nomes dos mesmos pratos, com pequenas diferenças entre uma resposta e outra. O Entrevistado 2 foi o primeiro a lembrar a presença do carneiro nos alimentos tradicionais, em seu relato afirma que “Panelada, Buchada, Carneiro, Sarrabulho, Sarapatel. São as comidas mais tradicionais, as que mais procuram.”

A criação de caprinos exemplifica um dos modos de domesticação da natureza ocorridos no Ceará, através dessa dominação encontrou-se uma fonte de alimento e tradição do Estado. Do carneiro se aproveita até mesmo a cabeça, como mostra a resposta do Entrevistado 4 ao dizer que “Buchada, panelada, mão de vaca, carneiro, cabeça de carneiro. Esse eu só comi uma vez porque estava grávida, mas

só porque eu tava grávida. *Risada*. É boa, mas é muito forte e dá sono.” Ao relatar que provou da cabeça de carneiro apenas num momento oportuno, a fala do Entrevistado 4 explana sobre a relação de independência na escolha dos alimentos para preparação de uma receita. Resguardando nas entrelinhas a evolução da criação de culturas alimentícias.

O fato é que a domesticação das plantas e dos animais de certo modo permite ao homem tornar-se dono do mundo natural, declarar-se fora da relação de dependência total em que sempre viveu (ou melhor, imaginava ter sempre vivido: porque também o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma *cultura*). (MONTANARI, 2004, p.22-23)

Tradição faz parte das cozinhas regionais, a preparação dos alimentos como acompanhamos no primeiro eixo são transmitidos entre gerações de uma mesma família. E adaptações de receitas, como notamos no depoimento do Entrevistado 3, podem constituir costumes internos que se amplamente compartilhados possuem capacidade para uma nova tradição.

Usa-se, também, *patrimônio intangível* como termo sinônimo para designar as referências simbólicas dos processos e dinâmicas socioculturais de invenção, transmissão e prática contínua de tradições fundamentais para as identidades de grupos, segmentos sociais, comunidades, povos e nações. (VIANNA, 2016)

Ainda sobre a experiência no Mercado, os participantes sugeriram que o fazer das comidas se apresentam como tradição para o comércio. O Entrevistado 2, que passou parte de sua vida morando em outra cidade no sudeste do país, informa que há aceitação da culinária regional ainda que reproduzidas em outros locais, quando diz “Mas assim, lá tem um centro de cultura nordestina, que nossa minha filha, bomba a comida daqui lá. Bomba mesmo.”

Em outras entrevistas também apareceram relatos sobre a comercialização dos pratos tradicionais e traços de orgulho por servir uma refeição tomada pela características de um povo.

**Pesquisador:** Como você vê a culinária dentro da cultura cearense?

**Entrevistado 5:** Ela é bem aceita aqui no Ceará. Inclusive, eu vou fazer um comentário teve um senhor que veio comer aqui e falou que lá em São Paulo tem e é um absurdo de caro. Mas aqui ele comeu, adorou e disse “Toda vida eu vou comer no Ceará”. Porque o Ceará é o local.

Observamos que da sua maneira, cada participante percebe a culinária como tradição, seja pela procura comercial ou das memórias compartilhadas no ambiente de trabalho. Durante entrevista, um dos participantes levantou o fato de que “não pode faltar nem um dia aqui em Fortaleza porque todo mundo come.”

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. (SANTOS, 2005, p.15)

Os hábitos alimentares relacionados ao Mercado São Sebastião, se faz do consumo das comidas tradicionais citadas acima. O costume cotidiano com o passar do tempo atribuiu à esses alimentos uma nova tradição, passaram a ser recebidas também como “comida de mercado”. Entretanto sem perder o vínculo original de sua identidade com o homem sertanejo. Atribuir e fortalecer a comercialização desses pratos, nos mantém perto das iguarias que integram a história do nosso povo.

#### 4.3 TERCEIRA TEMÁTICA: IDENTIDADE

Das diversas maneiras que se pode registrar a identidade de um povo, a culinária permanece a mais saborosa. Através da comida, nos encontramos com produtos regionais e segundo o relato do Entrevistado 4 notamos como a variedade de alimentos acrescenta à experiência. Em sua fala desponta quais ingredientes adiciona à mão de vaca: “Macaxeira, maxixe e quiabo. Fica lindo. Jerimum, com jerimum fica mais bonito. Eu adoro com jerimum. “

A identificação por meio da culinária também esteve presente em frases simples, contudo, recheadas de pertencimento. O Entrevistado 4 afirma e se inclui

na observação a respeito dos gostos dos fortalezenses, ressaltando a presença dos pratos como garantia de vínculo entre indivíduo e região. Segundo consta na entrevista, “Se tiver buchada, panelada, carneiro. É a comida do nordestino. É a comida da gente.”

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade. (SANTOS, 2005, p.110)

Entretanto, a identidade do gosto não ocorre somente ao se alimentar, mas como já mencionado nas entrelinhas, acontece quando se produz o alimento. Na declaração do Entrevistado 2 uma relação diferente na cozinha, em que o indivíduo afirma que “ Eu me identifico em fazer, mas não em comer. Nunca fui acostumada a comer, minha comida sempre foi frango e carne.”

Outros entrevistados compartilham do sentimento de se identificar no ofício nas cozinhas do mercado. Alguns participantes sempre trabalharam em cozinha, como relata o Entrevistado 3: “Primeira vez que trabalhei, aí pronto, fiquei.”

O Entrevistado 4 ainda que acumule experiências de outros locais de trabalho, no final, acabou se deixando envolver pelo cargo anteriormente ocupado pela mãe e que hoje divide com sua irmã e tia.

**Pesquisador:** Com quem você aprendeu a cozinhar?

**Entrevistado 4:** Vendo a minha mãe, ela trabalhava no Mercado.

**Pesquisador:** E você começou a trabalhar no Mercado junto com ela?

**Entrevistado 4:** Eu e minha irmã vinha ajudar no final de semana. Mas a gente não trabalhava direto não. Eu cheguei a trabalhar no centro da cidade, no shopping, no Iguatemi e depois vim ajudar minha mãe. Vinha direto aí fiquei.

**Pesquisador:** Em algum momento marcou a sua história?

**Entrevistado 4:** Tudo marcou, é com isso que sustento meus filhos e todos estão se formando. Tem uma que faz Direito na UFC, tem uma que faz Odontologia, a meia dentista e tem um menino que começou agora Engenharia Mecânica. É tudo importante. Se não fosse isso aqui acho que eu não tinha formado nenhum. Mas pergunte, só uma vem pra cá me ajudar dia de Domingo. A meia dentista, os outros num vem não. *Risada.*

O aroma que percorre o Mercado São Sebastião está além das receitas reproduzidas nos fogões, a identidade cultural remanescente do lugar habita nas pessoas que produzem a tradição em suas cozinhas. A relação do fortalezense com o polo gastronômico se renova de domingo a domingo, pois o povo está conectado às suas raízes, ainda que não reflitam sobre esse fato com frequência.

Para finalizar a análise, frisamos que os cidadãos, povoados com memórias e de nossos conhecimentos tradicionais e populares são os registros vivos de nossa cultura e identidade. Ainda que tardiamente se dê conta de seu vínculo com as expressões e artefatos que os circundam, no final pertencemos à um lugar comum: o Ceará.

## 5 CONCLUSÃO

A história de um povo pertence em parte aos livros e em outra as memórias. A culinária, tão antiga quanto o próprio homem, permeia as histórias das pessoas comuns e habita suas mentes em forma de cores, aromas e sabores.

As receitas reproduzidas nos fogões do Mercado São Sebastião não escapam desse pressuposto. Visto que, parte da fama do edifício se deve as comidas da culinária regional cearense.

Afirmar que a culinária regional se constitui como patrimônio imaterial cultural sem antes consultar a população que a consome e produz, não apresenta sentido e sustentação para manter a reflexão. Ainda que o contexto envolve-se somente registrar a preparação dos alimentos. Está no indivíduo social a validação da reflexão de que a “culinária de mercado” se constitui enquanto patrimônio intangível.

Através das entrevistas realizadas durante a produção dessa pesquisa, consideramos a questão inicial resolvida. Visto que, mesmo ao agrupar o pensamento de autores que trabalham com memória, abordagens sobre a constituição dos hábitos alimentares, tradição, além do texto oficial do Decreto 3.551, a costura dos conhecimentos somente se totalizou no acolhimento dos relatos dos indivíduos que atuam no Mercado São Sebastião.

Durante o estudo, foram alcançados todos os objetivos propostos, de maneira que os objetivos específicos compreenderam a aplicação de visitas ao Mercado e leitura a respeito de outras culinárias que buscam igualmente se conectar com as memórias coletivas e raízes culturais.

A reflexão proposta sobre a identidade histórico cultural tornou se um trabalho contínuo, uma vez que, a imersão na cultura gastronômica não está restrita aos muros do Mercado São Sebastião. A conclusão da pesquisa oferece uma abertura para estudar as influências na formação dos hábitos alimentares cearenses, esses que não estão resumidos à interferência europeia.

## REFERÊNCIAS

ALENCAR, Kerla. **Tradição Culinária: Mercado São Sebastião**: História. 2015. Disponível em:

<<http://pesquisasaosebasti.wixsite.com/mercadosaosebastiao/histria>>. Acesso em: 17 out. 2018.

BRASIL. Assembleia Legislativa. Decreto nº 179º, de 4 de setembro de 2000. . Rio de Janeiro, Disponível em:

<[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto\\_n\\_3.551\\_de\\_04\\_de\\_agosto\\_d\\_e\\_2000.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_n_3.551_de_04_de_agosto_d_e_2000.pdf)>. Acesso em: 20 nov. 2018.

CALDEIRA, Júnia Marques. **A praça brasileira**: Trajetória de um espaço urbano: origem e modernidade. 2007. 434 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2007. Disponível em:

<[https://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/brasil/trabalhos/OCR\\_CALDEIRA.pdf](https://cpdoc.fgv.br/sites/default/files/brasil/trabalhos/OCR_CALDEIRA.pdf)>. Acesso em: 17 nov. 2018.

CHAVES JÚNIOR, Eurípedes (Org.). Cidade de Mathias Beck: (Aspectos da Fortaleza de Sempre). Fortaleza: Imprensa Oficial do Ceará, 1991. 78 p.

COUTINHO, Andrea Lima Duarte. **Farinhada e identidade sertaneja**: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco - Monte Santo - BA. 2013. 130 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa Multidisciplinar de Pós - Graduação em Cultura e Sociedade, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2013. Disponível em:

<<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/15652/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Andrea%20PDF.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2018

CUNHA, Maria Noélia Rodrigues da. Paula Pessoa. In: CUNHA, Maria Noélia Rodrigues da. **Praças de Fortaleza**. 2. ed. Fortaleza: Imprensa Oficial do Ceará, 1990. p. 302-303.

CUNHA, Maria Noélia Rodrigues da. **Praças de Fortaleza**. 2. ed. Fortaleza: Imprensa Oficial do Ceará, 1990.

D'ENCARNAÇÃO, José. Cidade, Gastronomia e Patrimônio. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v. 2, n. 7, p.1-12, 2012. Semestral.

ENRIQUE Olvera. Produção de Ann Finnegan. México: Netflix, 2015. (47 min.), son., color. Legendado. Série Chef's Table.

ERRANTE, Antoinette. Mas afinal a memória é de quem?: Histórias orais e modos de lembrar e contar. **História da Educação**, Pelotas, v. 8, p.141-174, set. 2000.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Novo dicionário da Língua Portuguesa. Ed. Nova Fronteira, 1986.

GAGGAN Annand. Produção de Ann Finnegan. Tailândia: Netflix, 2015. (48 min.), son., color. Legendado. Série Chef's Table.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. 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, 5., 2006, Caxias do Sul. **Anais...** . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2006. p. 1-15.

LE GOFF, J. **História e Memória**. São Paulo: Ed. Unicamp, 1996.

LIMAVERDE, Narcélio. Fortaleza antiga. 2. ed. Fortaleza: Inesp, 2011. 108 p.

MAGALHÃES, Leandro Henrique; HILDEBRANDO, Gilberto; MARETTI, Mirian Cristina. Memória gastronômica: a alimentação de imigrantes e seus descendentes, nas décadas de 1930 – 1950, em Londrina-Paraná. Contextos de Alimentação: **Revista de comportamento**, cultura e sociedade, São Paulo, v. 3, n. 2, p.13-26, maio 2015.

MAGNUS Nilsson. Produção de Ann Finnegan. Suécia: Netflix, 2014. (46 min.), son., color. Legendado. Série Chef's Table.

MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 311 p.

MARTINS, Gilberto de Andrade; THEÓPHILO, Carlos Renato. **Metodologia da Investigação Científica para Ciências Sociais Aplicadas**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MENDONÇA, Nilza. **Em busca dos sabores perdidos**. Fortaleza: Senac, 2015. 250 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008. 207 p.

PECCINI, Rosana. Somos o que comemos: o terroir do sagu de vinho bordô. In: ANAIS DO VI SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, Não use números Romanos ou letras, use somente números Arábicos., 2010, Caxias do Sul. **Anais...** . Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. p. 1-7.

ROCHENTTI, Anitta de Gusmão; MÜLLER, Silvana Graundez. Identidade e comida: Gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, Tubarão, v. 3, n. 3, p.37-53, 2016. Trimestral.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p.103-124, jan. 2011. Semestral. Editora UFPR.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p.11-31, 2005. Editora UFPR.

SEVERINO, Natália Soares. A história de um paladar: O queijo mineiro e sua patrimonialização. In: VI SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA CULTURAL ESCRITAS DA HISTÓRIA: VER – SENTIR – NARRAR, Não use números Romanos ou letras, use somente números Arábicos., 2012, Teresina. **Anais...** . Teresina: Ufpi, 2012. p. 1-9.

TEIXEIRA, Patrícia Godoia Garcia de Souza; MENDES, Geisa Flores. 1906 ESPAÇO, MEMÓRIA SOCIAL E CIDADE:: PENSAR OS MERCADOS PÚBLICOS COMO LUGARES DE MEMÓRIA. **XII Colóquio Nacional e V Colóquio Internacional do Museu Pedagógico**, Itapetinga, v. 12, n. 1, p.1906-1910, set. 2017. Disponível em: <[http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7074/pdf\\_766](http://periodicos.uesb.br/index.php/cmp/article/viewFile/7074/pdf_766)>. Acesso em: 05 nov. 2018.

VIANNA, Letícia C. R. Patrimônio Imaterial. In: GRIECO, Bettina; TEIXEIRA, Luciano; THOMPSON, Analucia (Orgs.). **Dicionário IPHAN de Patrimônio Cultural**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro, Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2016. (verbete). ISBN 978-85-7334-299-4.

## APÊNDICE A - TERMO DE LIVRE CONSENTIMENTO



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ

Centro de Humanidades  
Departamento de Ciências da Informação  
Curso de Biblioteconomia

### TERMO DE LIVRE CONSENTIMENTO

Sr.(a)

Sou estudante de Biblioteconomia da **Universidade Federal do Ceará** - Centro de Humanidades. Estou desenvolvendo uma pesquisa intitulada **Cultura dos Sabores no Ceará: Memória gastronômica do Mercado São Sebastião**, que pretende refletir sobre a identidade histórico cultural atribuída à comidas típicas. Informo que nesta pesquisa será **garantido o sigilo** dos participantes e que sua participação é voluntária. Desse modo, solicito o seu consentimento para a sua participação na pesquisa.

Esta pesquisa está de acordo com as orientações éticas para pesquisa com pessoas.

\_\_\_\_\_  
articipante

## APÊNDICE B - ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

1. Com quem você aprendeu a cozinhar?

---

---

2. Há quanto tempo você trabalha em cozinha?

---

---

3. Há quanto tempo você trabalha no mercado?

---

---

4. Quais receitas você considera tradicionais do Ceará?

---

---

5. Você conhece e sabe preparar esses pratos tradicionais do Ceará?

---

---

6. Qual foi o seu primeiro contato com esses pratos?

---

---

7. Você acha que a culinária faz parte da cultura?\*

---

---

8. Como você percebe a relação da culinária com a cultura?\*

---

---

9. O que é identidade dentro do seu trabalho?

---

---

10. Você se identifica com os alimentos que prepara?

---

---

## APÊNDICE C - TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

### 1ª ENTREVISTA

**Pesquisador:** Com quem você aprendeu a cozinhar?

**Entrevistado 1:** Eu sei cozinhar, aprendi com a minha mãe.

**Pesquisador:** Você é daqui de Fortaleza?

**Entrevistado 1:** Não, sou do interior.

**Pesquisador:** Qual cidade?

**Entrevistado 1:** Pacoti, Ceará.

**Pesquisador:** Quanto tempo você trabalha em cozinha?

**Entrevistado 1:** Eu sou atendente, quem é a cozinheira é ela (Entrevistado 2).

**Pesquisador:** Okay, mas você atua aqui também como auxiliar?

**Entrevistado 1:** É.

**Pesquisador:** E a quanto tempo você trabalha aqui no Mercado?

**Entrevistado 1:** Eu tá com quase três anos. É, ela tá com mais.

**Pesquisador:** Tem alguma receita que você considera tradicional daqui do Ceará?

**Entrevistado 1:** Panelada e a Buchada.

**Pesquisador:** Você sabe preparar as duas receitas?

**Entrevistado 1:** Só a panelada.

**Pesquisador:** Qual foi o seu primeiro contato com esses pratos?

**Entrevistado 1:** Foi em 2017.

**Pesquisador:** Antes disso você ...?

**Entrevistado 1:** Não sabia nem que existia isso daí.

**Pesquisador:** Como você acha que a culinária faz parte da cultura?

**Entrevistado 1:** Como faz parte?

**Pesquisador:** De que forma ela se integra à cultura?

**Entrevistado 1:** Antigamente, [as receitas] vinham passando de pai pra filho, de filho pra pai, eu acho mais ou menos assim. E nos interior o pessoal tudim comia isso, panelada, buchada, sarrabulho, carneiro. Esse tipo de comida.

**Pesquisador:** Você se identifica com alguns dos alimentos que vocês servem aqui?

**Entrevistado 1:** Eu?

**Pesquisador:** Sim, tipo “esse alimento minha mãe fazia pra mim” ou outra situação assim? Você conheceu de forma muito recente, né?

**Entrevistado 1:** É, minha mãe nunca fazia isso pra mim não.

## **2ª ENTREVISTA**

**Pesquisador:** Com quem você aprendeu a cozinha?

**Entrevistado 2:** Eu aprendi a cozinhar, eu mesma vendo minha cunhada fazer. Logo quando eu vim pra cá, a cinco anos, aí eu peguei. Eu sou muito curiosa, sabe? Eu vim de São Paulo morar aqui no Ceará, aí eu sou muito curiosa e vi ela fazendo. Aí tive curiosidade e comecei a fazer comida com ela. E hoje em dia, eu faço tudo.

**Pesquisador:** Há quanto tempo você trabalha em cozinha?

**Entrevistado 2:** Cinco anos.

**Pesquisador:** Todo esse tempo aqui no Mercado?

**Entrevistado 2:** Trabalhei lá embaixo com a minha cunhada e agora eu tenho meu próprio negócio.

**Pesquisador:** Quais as receitas que você considera tradicionais daqui do Ceará?

**Entrevistado 2:** Panelada, Buchada, Carneiro, Sarrabulho, Sarapatel. São as comidas mais tradicionais, as que mais procuram.

**Pesquisador:** Você conhece e sabe preparar todos esses pratos?

**Entrevistado 2:** Sei, aprendi todos. Até a Buchada que eu achava a coisa muito “Valha Meu Deus, como que é isso daí? Como que as pessoas fazem isso?” e eu peguei. E várias pessoas gostam da minha buchada aqui.

**Entrevistado 1:** É toda natural ela.

**Entrevistado 2:** Toda bem feita. Aprendi a fazer e costurar e tudo.

**Pesquisador:** Como você prepara a Buchada?

**Entrevistado 2:** A buchada que eu faço, primeiramente eu limpo ela todinha, aí eu corto ela. Aí depois eu vou lavar o bucho dela todinho, separo os buchos, tiro toda a sujeira dos buchos, escaldo. Aí eu pico tudim os buchos de fazer a buchadinha, aí corto pimentão, cebola, alho, pego todos os temperos e tempero a

buchada. Os buchinhos tudo cortadinho, aí eu tempero com todo tipo de tempero, sabe? Provo, pra saber se tá bom de gosto, aí eu vou costurando. Eu mesma vou costurando, aprendi até a costurar.

**Pesquisador:** Qual foi o seu primeiro contato com esses pratos, foi com a sua cunhada ou foi antes disso?

**Entrevistado 2:** Foi com a minha cunhada.

**Pesquisador:** Como você acha que a culinária faz parte da cultura?

**Entrevistado 2:** Aqui tem tudo a ver com cearense essa comida assim, as comidas típicas. Vem muita gente de fora também comer, porque tem curiosidade também. Cada estado que você vai é uma culinária diferente.

**Pesquisador:** Como você se identifica com o seu trabalho?

**Entrevistado 2:** Eu acho que estou me identificando bem. *(Risada)*

**Pesquisador:** Você se identifica com os alimentos que você prepara?

**Entrevistado 2:** Eu me identifico em fazer, mas não em comer. Nunca fui acostumada a comer, minha comida sempre foi frango e carne.

**Pesquisador:** Aí quando você veio para o Ceará, foi quando você mudou um pouquinho mais, mas ainda continua nesse hábito alimentar.

**Entrevistado 2:** É, eu nunca gostei das comidas daqui, eu sou nordestina, daqui do Ceará, fui embora pra São Paulo.

**Pesquisador:** Eu pensei que você era de lá e veio morar aqui.

**Entrevistado 2:** Não, eu morava lá. Mas assim, lá tem um centro de cultura nordestina, que nossa minha filha, bomba a comida daqui lá. Bomba mesmo.

### **3ª ENTREVISTA**

**Pesquisador:** Com quem você aprendeu a cozinhar?

**Entrevistado 3:** Eu não cozinho, filha. Eu sou só atendente.

**Pesquisador:** Mas você sabe cozinhar?

**Entrevistado 3:** Sei, se precisar eu sei. Buchada eu aprendi aqui com elas mesmo.

**Pesquisador:** E você trabalha a quanto tempo aqui?

**Entrevistado 3:** 20 anos.

**Pesquisador:** Sempre trabalhou em cozinha?

**Entrevistado 3:** Primeira vez que trabalhei, aí pronto, fiquei.

**Pesquisador:** Você se identificou com o trabalho daqui?

**Entrevistado 3:** Me identifiquei.

**Pesquisador:** E você se identifica com os alimentos que vocês servem aqui? Você possui alguma memória com eles?

**Entrevistado 3:** Quando minha mãe e meu pai era vivo, eu me lembro que minha mãe sempre fazia. Era buchada, era panelada. Porque meu pai trabalhava nesse ramo aí ele trazia.

**Pesquisador:** Você é filha de cozinheiro então?

**Entrevistado 3:** Não, meu pai que trabalhava, trazia as coisas (ingredientes regionais) e minha mãe fazia. A minha mãe sabia fazer, só que a buchada da minha mãe era diferente. Era uma grande assim.

**Pesquisador:** Como que a sua mãe fazia?

**Entrevistado 3:** Mulher, eu não sei explicar bem. Mas ela cozinava, quando vinha o couro inteiro, ela colocava as coisas dentro e, na verdade, tinha até arroz. Aí ela botava em cima da mesa e cada um tirava um pedaço. Era assim.

**Entrevistado 4:** Ela fazia assim porque a família era grande.

**Pesquisador:** Você é do interior?

**Entrevistado 3:** Não sou daqui de Fortaleza mesmo.

**Pesquisador:** Sua mãe era do interior ou ela só adaptou a receita para a família dela?

**Entrevistado 3:** Ela só fazia assim.

**Pesquisador:** Então, primeiro contato que você teve com esses pratos foi na sua infância, na casa dos seus pais?

**Entrevistado 3:** Foi. Assim que conheci buchada, sabia que era buchada. A menina aqui já faz diferente, ela faz as bolinhas.

**Pesquisador:** Como você acha que a culinária se relaciona com a cultura? Como ela se relaciona?

**Entrevistado 3:** Não entendi a pergunta.

**Entrevistado 4:** É porque o cearense já gosta.

**Entrevistado 3:** É.

**Entrevistado 4:** Se tiver buchada, panelada, carneiro. É a comida do nordestino. É a comida da gente.

**Entrevistado 3:** Quando o pessoal vem do sul, já vem atrás das comidas dos nordestinos. É a buchada, a primeira coisa que pergunta “Tem buchada?”. O mais conhecido é a buchada. Buchada, panelada e carneiro são as mais conhecidas.

**Entrevistado 4:** Lá no Piauí, faz de bode. Aqui é de carneiro. Aí eles querem com sangue, variado, mas a gente não faz porque nem todo mundo gosta com sangue. Só tinha um freguês, aí eu fazia com sangue e ele levava pra casa.

**Pesquisador:** Você respondeu boa parte das perguntas somente falando da sua família.

**Entrevistado 3:** Porque tu perguntou da minha infância e eu já vim conhecendo essas comidas.

**Entrevistado 5:** O pai dela era marchante.

**Entrevistado 3:** É meu pai era marchante. Matava ninguém não. *Risada.* Ele trazia carne, por isso que eu sei.

#### **4ª ENTREVISTA**

**Pesquisador:** Com quem você aprendeu a cozinhar?

**Entrevistado 4:** Vendo a minha mãe, ela trabalhava no Mercado.

**Pesquisador:** E você começou a trabalhar no Mercado junto com ela?

**Entrevistado 4:** Eu e minha irmã vinha ajudar no final de semana. Mas a gente não trabalhava direto não. Eu cheguei a trabalhar no centro da cidade, no shopping, no Iguatemi e depois vim ajudar minha mãe. Vinha direto aí fiquei.

**Pesquisador:** Há quanto tempo você trabalha em cozinha?

**Entrevistado 4:** Mais de trinta anos.

**Pesquisador:** Sempre aqui no Mercado?

**Entrevistado 4:** Sempre foi no Mercado.

**Pesquisador:** Quais as receitas você considera tradicionais daqui?

**Entrevistado 4:** Buchada, panelada, mão de vaca, carneiro, cabeça de carneiro. Esse eu só comi uma vez porque estava grávida, mas só porque eu tava grávida. *Risada.* É boa, mas é muito forte e dá sono.

**Pesquisador:** Você sabe preparar todos esses pratos?

**Entrevistado 4:** Todos.

**Pesquisador:** Você pode me dizer como prepara a mão de vaca aqui?

**Entrevistado 4:** A mão de vaca, eu corto ela em rolinhas, elas já vem rolandas na verdade. Eu boto cebola, colorau, os temperos comuns que todo mundo bota. Aí põe na panela de pressão 15 minutos, cozinha uns legumes fora a parte. Pronto, aí mistura tudo.

**Pesquisador:** Você tem o costume de colocar macaxeira?

**Entrevistado 4:** Macaxeira, maxixe e quiabo. Fica lindo. Jerimum, com jerimum fica mais bonito. Eu adoro com jerimum.

**Pesquisador:** Qual foi o seu primeiro contato com esses pratos?

**Entrevistado 4:** Minha mãe veio pro Mercado São Sebastião.

**Pesquisador:** Ela aprendeu aqui? Ou com a família dela?

**Entrevistado 4:** Aprendeu aqui. Tinha que aprender porque a gente trabalhava, ela trabalhava numa mercearia, lá era muito fraco. Aí ela conseguiu vender a casa que ela tinha lá e comprou um ponto aqui no Mercado. Aí ela foi, o ponto dela aqui era conhecidíssimo, Tia Neuza.

**Pesquisador:** Como você percebe a relação entre a culinária e a cultura do Ceará?

**Entrevistado 4:** Ela é muito importante, não pode faltar nem um dia aqui em Fortaleza porque todo mundo come. E o baião de dois. O pessoal gosta muito de baião de dois, eu não faço muito não, mas tem que ter.

**Pesquisador:** Você se identifica com o seu trabalho?

**Entrevistado 4:** Sim, eu não sei fazer outra coisa, só isso mesmo. Eu já acostumei.

**Pesquisador:** E você se identifica com os alimentos que você prepara?

**Entrevistado 4:** Sim, eu gosto. É simples, pra mim é tudo simples.

**Pesquisador:** Em algum momento marcou a sua história?

**Entrevistado 4:** Tudo marcou, é com isso que sustento meus filhos e todos estão se formando. Tem uma que faz Direito na UFC, tem uma que faz

Odontologia, a meia dentista e tem um menino que começou agora Engenharia Mecânica. É tudo importante. Se não fosse isso aqui acho que eu não tinha formado nenhum. Mas pergunte, só uma vem pra cá me ajudar dia de Domingo. A meia dentista, os outros num vem não. *Risada*.

## **5ª ENTREVISTA**

**Pesquisador:** Você sabe cozinhar? Com quem você aprendeu?

**Entrevistado 5:** Sei. Praticando.

**Pesquisador:** Você observou alguém pra aprender?

**Entrevistado 5:** Meu pai.

**Pesquisador:** Ele fazia os pratos que vocês servem aqui?

**Entrevistado 5:** Fazia.

**Pesquisador:** Há quanto tempo você trabalha aqui no Mercado?

**Entrevistado 5:** Há um ano.

**Pesquisador:** Mas antes disso já trabalhava com cozinha?

**Entrevistado 5:** Cozinha no geral, eu servia e fazia buffet. No interior.

**Pesquisador:** Qual interior?

**Entrevistado 5:** Sururu.

**Pesquisador:** Quais as receitas você considera tradicionais do Ceará?

**Entrevistado 5:** Buchada, carneiro, a mão de vaca, língua de boi, muito procurada.

**Pesquisador:** E você sabe preparar quais desses pratos?

**Entrevistado 5:** É assim, no normal de cozinha a gente faz todos. Mas aqui, quem cozinha é ela (entrevistado 4) e o marido dela. Ah e eu esqueci, o caldo de mocotó é o mais procurado do dia.

**Pesquisador:** Qual foi o seu primeiro contato com esses pratos?

**Entrevistado 5:** Aqui no Mercado?

**Pesquisador:** No geral, não só no Mercado.

**Entrevistado 5:** Porque assim, o meu pai quando comprava, ele fazia e eu ia observar ele pra aprender, pra depois fazer.

**Pesquisador:** Você tinha que idade?

**Entrevistado 5:** Eu tinha 17 anos. Só que assim, ele matava galinha, a gente ia observar pra aprender. Ele nunca mandou a gente aprender pra fazer e a gente almoçar. Ele nunca mandou. Mas no dia que ele dissesse “Você vai fazer isso hoje”, eu já tinha visto ele fazer e ia tentar fazer igual.

**Pesquisador:** Como você vê a culinária dentro da cultura cearense?

**Entrevistado 5:** Ela é bem aceita aqui no Ceará. Inclusive, eu vou fazer um comentário teve um senhor que veio comer aqui e falou que lá em São Paulo tem e é um absurdo de caro. Mas aqui ele comeu, adorou e disse “Toda vida eu vou comer no Ceará”. Porque o Ceará é o local.

**Pesquisador:** Quando você cozinha se identifica com os pratos?

**Entrevistado 5:** Eu me identifico.

**Pesquisador:** Lembra da sua história?

**Entrevistado 5:** Inclusive do meu pai. A minha mãe fazia esse tipo de coisa, mas não gostava muito. Ele chegava, fazia, cozinhava ajeitava, a gente comia. Mas ela já era mais esquerda pra esse tipo de coisa. Ela gostava de comer, só não gostava de fazer.