



UFC

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

MIGUEL FEITOSA PEREIRA

**EM BUSCA DO CARDÁPIO INDÍGENA E SUA INFLUÊNCIA NA GASTRONOMIA
CEARENSE**

FORTALEZA, 2022

MIGUEL FEITOSA PEREIRA

**EM BUSCA DO CARDÁPIO INDÍGENA E SUA INFLUÊNCIA NA GASTRONOMIA
CEARENSE**

Trabalho de conclusão de curso II
apresentado à coordenação do
Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal do Ceará, como
requisito para obtenção do Título de
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Leopoldo Gondim Neto

FORTALEZA

2022

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)

P493b Pereira, Miguel Feitosa.

Em busca do cardápio indígena e sua influência na gastronomia cearense / Miguel Feitosa Pereira. – 2022.

46 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.

Orientação: Prof. Dr. Leopoldo Gondim Neto.

1. Gastronomia. 2. Povos originários. 3. Cozinha. 4. Ceará. 5. Alimentação. I. Título.

CDD 641.013

MIGUEL FEITOSA PEREIRA

**EM BUSCA DO CARDÁPIO INDÍGENA E SUA INFLUÊNCIA NA GASTRONOMIA
CEARENSE**

Trabalho de conclusão de curso II
apresentado à coordenação do
Bacharelado em Gastronomia da
Universidade Federal do Ceará, como
requisito para obtenção do Título de
Bacharel em Gastronomia

Aprovada em: xx/xx/xxxx.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Leopoldo Gondim Neto (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Me. Matusaila de Aragão Macedo
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Me. Leandro Pinto Xavier
Universidade Federal do Ceará (UFC)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha mãe pelos ensinamentos e o apoio aos estudos desde pequeno e principalmente pelo amor e a força depositada nessa sua função de ser uma base para minha família, meu amor pela senhora já não cabe em saturno.

Ao meu pai que me ajuda em todas as minhas dificuldades e se fez presente no que precisei durante esses anos na academia.

À minha esposa Karla pelos empurrões nas horas de desânimo, também pelo companheirismo nas horas de dúvidas e falta de criatividade, sem você esse trabalho seria muito mais difícil.

Agradeço a minha irmã, por depositar confiança em mim e no meu potencial em tudo que eu faço, você é minha fã número um, te amo.

À minha avó Ivone por me patrocinar desde o início da trajetória na gastronomia e por todos os cuidados que teve sempre comigo, sem ela eu não tinha chegado até aqui, muito obrigado dona Ivone.

Ao Professor, amigo e orientador Prof. Ms. Leopoldo Gondim Neto por ter acreditado no meu potencial e na minha pesquisa, por toda paciência nas instruções e reuniões em que todas as minhas incertezas foram transformadas em amor por essa área e uma melhor visão sobre a pesquisa científica, à você muito obrigado.

Aos amigos e colegas de UFC que adquiri durante esses anos, por todas as vivências, estudos, perrengues e principalmente conquistas, sem o apoio de muitos deles a caminhada não seria leve, ao Luís Gustavo, Iury Thé, Felipe Alencar, Jadson Gabriel e tantos outros que cruzaram meu caminho deixo aqui minha gratidão.

Aos Professores da universidade que com amor e dedicação me trouxeram um entendimento sobre a maravilha que é o campo da gastronomia, sou grato por cada ajuda, puxão de orelha e pelos ensinamentos transmitidos com dedicação.

“A cultura e o folclore são meus, mas
os livros foi você quem escreveu”

Natiruts.

RESUMO

A Culinária indígena abordada geralmente nas literaturas do período colonial encontra-se em parte negligenciada no que se refere à formação da culinária regional, sendo abordada como maior referência a participação do homem europeu como principal influenciador da modernização desses costumes alimentares. Por conta desse hiato, da falta de uma literatura que prestigie o assunto e da perda do valor de pertencimento do cearense é que iniciamos a exploração do cativante assunto. A pesquisa aborda temas como: a formação territorial, social e econômico do estado do Ceará e suas três principais regiões o sertão, a serra e o mar, ressaltando os povos originários e seus hábitos alimentares, a cozinha praticada pelo cearense bem como o pertencimento regional. Esta pesquisa possui caráter exploratório e bibliográfico e tem como principal objetivo mostrar a real importância da cultura alimentar originária e analisar o potencial de influência externa na cozinha cearense através dos anos, fazendo uma análise entre livros, diários de viagem, teses e documentários, dando ênfase ao folclorista Câmara Cascudo, ao historiador Raimundo Girão, ao padre Francisco Freire Alemão e às pesquisadoras Gina Pompeu e Mônica Tassigny, entre outros. Estes autores com trabalhos relevantes na área pesquisada mostram, com seus estudos, pontos pertinentes como a história dos povos, hábitos alimentares, formação cultural e como tais aspectos que evidenciam a força, importância e necessidade nesta área da gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia. Cozinha. Povos Originários. Ceará.

ABSTRACT

Indigenous cuisine generally addressed in the literatures of the colonial period is partly neglected with regard to the formation of regional cuisine, with the participation of the European man as the main influencer of the modernization of these food customs being approached as a major reference. Because of this gap, the lack of a literature that gives prestige to the subject and the loss of the value of belonging to the people of Ceará, we started to explore the captivating subject. The research addresses topics such as: the territorial, social and economic formation of the state of Ceará and its three main regions, the sertão, the mountains and the sea, highlighting the native peoples and their eating habits, the cuisine practiced by Ceará as well as the regional belonging. This research has an exploratory and bibliographic character, and its main objective is to show the real importance of the original food culture and to analyze the potential of external influence in Ceará cuisine over the years, making an analysis between books, travel diaries, theses and documentaries, emphasizing the folklorist Câmara Cascudo, the historian Raimundo Girão, the priest Francisco Freire Alemão and the researchers Gina Pompeu and Mônica Tassigny, among others. These authors with relevant works in the researched area show, with their studies, relevant points such as the history of peoples, eating habits, cultural formation and as such aspects that show the strength, importance and necessity in this area of gastronomy.

Keywords: Gastronomy. Kitchen. Native Peoples. Ceará.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1- A invasão portuguesa. Fonte: POMPEU,2004.....	15
FIGURA 2- As boiadas abriram caminho no sertão. Fonte: POMPEU, 2004.....	16
FIGURA 3 – Os índios em reunião. Fonte: POMPEU, 2004.....	25
FIGURA 4 – PEIXADA CEARENSE. Fonte: Autor, 2021.....	35
FIGURA 5 – LAGOSTA. Fonte: Autor, 2021.....	36
FIGURA 6 – CAMARÃO ALHO E ÓLEO. Fonte: Autor,2021.....	37
FIGURA 7 – CARNE DO SOL ACOMPANHADO DE MACAXEIRA. Fonte: Autor,2021.....	38
FIGURA 8 – PAÇOCA. Fonte: Autor,2021.....	39
FIGURA 9 – CARNEIRO GUISADO. Fonte: Autor,2021.....	40
FIGURA 10 – PANELADA. Fonte: Autor, 2021.....	41

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
1.1 Justificativa.....	12
1.2. Objetivos.....	12
1.2.1 Objetivo Geral.....	12
1.2.2 Objetivos específicos	12
1.3 Metodologia	13
2 O CEARÁ.....	14
2.1 SERTÃO	18
2.2 SERRA.....	20
2.3 MAR.....	22
3 POVOS ORIGINÁRIOS.....	24
3.1 QUEM JÁ ESTAVA NESSAS TERRAS.....	24
3.2 CARDÁPIO INDÍGENA.....	27
4 COZINHA CEARENSE NA CONTEMPORANEIDADE	31
4.1 PRATOS E INFLUÊNCIAS CULTURAIS.....	35
CONCLUSÃO.....	42
REFERÊNCIAS.....	44

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é um elo de importância significativa no fortalecimento da identidade de uma comunidade e fator preponderante no sentimento de pertencimento dos povos. As sutilezas e características da gastronomia regional são identificadas na escolha dos temperos, insumos, forma de produção, modo de preparo e a maneira de como essa comida é servida e consumida, tanto na vida diária como em ocasiões festivas. (ALMEIDA, 2003)

Fazendo parte do cotidiano das pessoas sendo valorizado agregador familiar o alimento tem grande importância tanto nos processos nutritivos como na restauração das forças vitais do organismo, podendo satisfazer ou não as preferências alimentares, visto que nem sempre se come o que se gosta, mas sim o que o momento, a situação e o local oferecem. Os hábitos alimentares representam de forma assertiva a questão da identidade cultural de determinada sociedade e época. (CARNEIRO, 2003)

A diversidade da gastronomia brasileira é enfatizada por Cascudo (2004), o que vem valorizar e tornar as pesquisas sobre cozinha regional mais específicas e cheias de sutilezas. Pratos regionais, cozinha regional ou alimentação tradicional são aquelas que são consumidas por determinadas comunidades em localidades específicas e que trazem a representação da identidade e o patrimônio cultural de determinado povo. Desta forma é certo afirmar que aqueles alimentos que são produzidos ou foram incorporados por determinado país, região ou comunidade podem ser considerados parte de sua representatividade na gastronomia. (FRANCO, 2001)

1.1 Justificativa

Os insumos, sabores, aromas, consistências e texturas são características da valiosa gastronomia cearense e se misturam nos levando às origens da formação do povo brasileiro. Os povos originários, os europeus que aqui chegaram e os negros trazidos à força do continente mãe são fontes preciosas que serão levadas em conta no trabalho em questão. Descobrir as primeiras preparações e insumos dos povos originários do Ceará e ver onde influenciaram a gastronomia da terra da luz é uma tarefa inspiradora que trará clareza e principalmente valorização às diversas nações indígenas do nosso estado.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo Geral

Identificar as contribuições dos povos originários e suas ramificações nas cozinhas do sertão, das serras e do litoral cearense, e sua importância na valorização e enriquecimento da gastronomia cearense.

1.2.2 Objetivos específicos

- Conhecer e pesquisar a história da gastronomia dos povos originários do Ceará, revendo as suas influências para a formação da cultura alimentar das terras alencarinas;
- Identificar em preparações culinárias cearenses a contribuição indígena;
- Perceber até que ponto houveram distorções de receitas e preparos tradicionais;
- Contribuir com a academia, trazendo novos subsídios para futuras pesquisa e trabalhos.

1.3 Metodologia

O trabalho está dividido em seções que discorrerão sobre o Ceará e sua história, sertão, serra e mar, os povos originários e sua cultura alimentar e a cozinha cearense e suas características e influências diversas.

A metodologia utilizada neste trabalho será a pesquisa bibliográfica, na qual serão explorados referenciais teóricos publicados em livros, artigos científicos publicados por instituições de ensino superior, documentários e páginas de *web sites*, com o objetivo de fazer um apanhado de informações e conhecimentos sobre o tema. As pesquisas realizadas foram alvos de outras pesquisas que buscaram confirmações históricas para garantir a fidelidade das informações.

2 O CEARÁ

Para a busca dos objetivos da pesquisa e resultado do trabalho de forma fiel e responsável, se faz necessário entender o processo de formação e desenvolvimento do Ceará, seu povo, sua cultura e formas de sobrevivência. O Ceará está situado na região nordeste do Brasil, e de forma peculiar, a Capitania que era dependente de Pernambuco, não despertou no início da colonização do Brasil interesse dos portugueses e de outros europeus que aqui chegaram, fazendo com que sua exploração fosse dada de forma lenta e sangrenta, com muitas batalhas e resistências dos povos originários, visto que o Ceará possuía uma diversidade desses povos, bem como o interesse de outros europeus na região, GIRÃO (1984) relata sobre a convivência dos indígenas com o homem branco :

“Pero Coelho de Sousa, o pioneiro das expedições de conquista do Ceará, encontrou alguns franceses habitando a Serra da Ibiapaba, perfeitamente familiarizados com os índios. Ao lado deles, flamengos e ingleses mantinham com os nativos animada traficância, num comércio que caracterizava forma típica daquelas épocas

- o *escambo*, troca, em espécie, de mercadorias manufaturadas, como artigos de ferro (machados, foices, facas, canivetes, tesouras, anzóis), panos e quinquilharias (espelhos, pentes, corais, contas), por matérias primas, animais e pássaros Escreveu Martim Soares Moreno na sua sugestiva Relação do Siará: "aportavam muitos piratas que com aqueles índios comerciavam e carregavam muitos navios de algodões e pimenta malagueta, muitos bichos, como papagaios, bugios (macacos), saguis e muito pau a que os índios chamavam uburaquatiara, que é o melhor que até agora se ha descoberto em todo o Brasil, por ser como damasco, e também carregavam pau de tinta e algum âmbar." (GIRÃO) 1984. p. 33).

O processo de ocupação do estado ocorreu de forma gradativa, após a divisão das terras em capitanias hereditárias em 1603, Pero Coelho de Sousa comandou a primeira expedição para colonizar essas terras e se estabeleceu às margens do rio Pirangi, que logo após foi denominado como rio Siará, onde foi construído o Forte de São Tiago que acabou destruído por franceses logo após. (Casa Militar do Governo do Ceará, 2010)

FIGURA 1 – A Invasão portuguesa



Fonte: POMPEU (2004, p 24).

As nações indígenas também fizeram sua parte na tentativa de afastar o homem branco, indóceis com a escravidão obrigaram a esquadra de Pero Coelho a se deslocar para as margens do rio Jaguaribe, onde foi levantado outro forte que nos anos seguintes seria abandonado por conta de uma grande seca que assolava a região, levando Pero Coelho a se retirar da capitania. Essa chegada dos portugueses despertou interesses de outros colonizadores como holandeses enviados em 1637 pelo príncipe Maurício de Nassau, que tomaram o Forte de São Sebastião, antigo Forte de São Tiago, que havia sido ampliado e fortificado pelo português Martim Soares Moreno que é considerado por muitos como fundador do Ceará. Anos após, a expedição holandesa foi dizimada pela resistência indígena, e em 1649 outra investida dos holandeses trouxe a esquadra de Matias Beck que se abrigaram nas cercanias do Rio Pajéu, onde edificaram o Forte Schoonenborch, que em 1654 foi tomado pelos portugueses e foi renomeado de Fortaleza de Nossa Senhora da Assunção, e em seu entorno se formou a Vila do Forte ou Fortaleza, que em disputas com Aquiraz em 1726 passou a ser capital do Ceará. (Casa Militar do Governo do Ceará, 2010)

Civilização do couro, assim foi chamada a capitania que cresceu e se desenvolveu ao redor dos seus fortes, do Jaguaribe à Ibiapaba esse rebanho pastava e por onde passava tomavam as terras e expulsavam os povos originários para regiões de difícil acesso, os empregavam como mão de obra em regime de

escravidão ou “livres” em aldeias. O gado virou moeda de troca e ao redor dos pequenos rios iam surgindo fazendas com seus currais, nesse contexto surge uma figura muito conhecida no Ceará “o vaqueiro”, que se torna o principal desbravador do sertão e empregado importante para os fazendeiros. As charqueadas feitas com os rebanhos abatidos na região do Aracati e Acaraú formaram a primeira atividade industrial do estado, trazendo grande riqueza para a região e se tornando referência para o Brasil na salga das carnes bovinas. (Casa Militar do Governo do Ceará, 2010)

FIGURA 2- As boiadas abrem caminho no sertão



Fonte: POMPEU (2004, p 34).

Essa formação e exploração baseada na pecuária formou o sabor cearense, uma identidade, que ficou conhecida por suas formas de se reinventar com as dificuldades. Os caprinos bastante apreciados ganham destaque por seu sabor forte e aproveitamento quase que integral, da carne e até dos miúdos e vísceras. A carne de gado, costumeiramente guardada em potes de banha de porco ou salgada para não apodrecer, traz a descoberta de novos sabores, que marcam a gastronomia cearense e sua formação histórica.

O estado do Ceará é destacado por Girão (1984) em três zonas que se apresentam com suas distinções e semelhanças:

[...] Três zonas mais ou menos distintas, integram essa região, sem, todavia, nenhuma delas apresentar dessimetria ou diferenciações notáveis. O litoral, dominado por uma costa uniforme, sem modificações capazes de quebrar a monotonia, mal é fissurado por algumas pequenas balas, fracamente amparadas em tímidas pontas ou cabos, como as de Mucuripe e Jericoacoara, e pelas estreitas fozes de poucos rios.

O sertão, igualmente indiferenciado no seu aspecto geral, é a zona mais quente, mais ferida pelas carências de chuva, mais ensolarada e ventilada e, por isso mesmo, mais sadia. [...] Ao contrário da zona litorânea, onde as condições de clima e natureza dos terrenos favorecem mais a agricultura, presta-se o sertão admiravelmente ao pastoreio, pela excelência das forragens nativas que nos anos normais o revestem. Esta diversidade geofísica gerou como era óbvio, uma diversidade econômico-social muito acentuada, engendrando como que uma duplicidade de ciclos evolucionais o das atividades pastoris e o da lavoura. A terceira zona a destacar é constituída pelas serras frescas, entre as quais avultam, além daquelas já referidas, Ibiapaba e Araripe, as de Baturité, Maranguape, Aratanha, Uruburetama, Meruoca, Machado, Santa Rita e Pereira, fontes de produção mais estável, porque não atingidas diretamente pelas crises climáticas, e onde há regatos perenes, segurança e base de certas culturas agrícolas, como a do café, cana-de-açúcar, fumo e frutas. (GIRÃO, 1984, p. 62-63)

2.1 SERTÃO

O sertão foi marcado pelo início da ocupação do território cearense, seu clima seco e poucas chuvas fizeram dos povos Anacé, Gavião, Pitaguary, Tubiba-Tapuia, Cariri, Potiguara verdadeiros guerreiros pela vida, visto que tinham dificuldade desde o acesso à água como à caça, tornando esse povo, nômade por necessidade. (GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, 2019).

Apesar das dificuldades geográficas, a existência de grandes terrenos para o pastoreio favorecera a pecuária, que levou a construção da conhecida civilização do couro, um mercado foi criado e o boi virou moeda.

Conforme Domingos destaca:

A cultura do boi impulsionou mercados como o de couro, carne bovina, e desenvolveu a área portuária. O animal era transportada a pé até as cidades litorâneas de Aracati, Acaraú e Camocim, nas estações portuárias, era abatido, salgado e despachado. O modelo econômico baseado na criação de gado em grandes propriedades de Terra reflete a história do Brasil (DOMINGOS, 2000 apud SILVA; MEDEIROS, 2006, p.3)

No texto “A culinária cearense” de Oswald Barroso é relatado que Capistrano de Abreu (1853-1927) cita que “a história dos sertões cearenses é a própria história do Ceará, pois foi a partir da ocupação do sertão e da economia do pastoreio que se edificou a chamada civilização do couro, marca identitária da cultura cearense”.

O sertanejo é calejado por um problema durante todos os anos, que é a falta de chuva, isso gerou e ainda gera falta de recursos e o caboclo do Séc. XIX tinha um ciclo alimentar anual para fugir da fome:

Milho, o feijão, o jerimum e a melancia são consumidos até agosto. Guardando se somente o suficiente para plantar no ano seguinte. Em setembro, começam a desmanchar a mandioca, a fazer a farinha. E que alegres dias e festivos eram na humilde casa de palha do pequeno lavrador. Parentes, amigos e vizinhos no mais cordial adjutório com ele, arrancam raspam, cevam a bendita raiz. Levam na prensa a peneira ao forno, suor de

escravo, não vereis ali correr. É o trabalho livre e fecundo, amenizado às vezes ou pela saudosa modinha cearense ao tanger da viola, ou por intermináveis histórias de cobra ou de onças. Feita a farinha é recolhida em sacos que guardam sobre jiraus na pequena casa de taipa. Deve chegar para alimentação até abril, tempo em que o roçado começa a dar algum jerimum. Poucas vagens de feijão e melancias. (THEÓPHILO, 1883, P. 86 *apud* MENDONÇA, 2013, P. 6-7)

A carne do sol, nome de como ficou conhecida a carne salgada para aumentar sua vida útil, virou marca registrada de algumas cidades do sertão do estado. Com grande tradição no Ceará o ciclo da charqueada foi levado ao Brasil todo depois de grandes secas que ocorreram no estado, levando a cura na salmoura e as carnes secas ao vento para os estados do sul.

A carne pode ser assada na brasa, assada no forno, cozida no feijão, pilada na paçoca, sendo servida com diversos acompanhamentos, destacando-se a farofa d'água, o cuscuz e o feijão verde.

Outra característica ligada ao rebanho bovino do Ceará, são as alegrias proporcionadas quando o tempo é de chuva representando fartura e contentamento. “é tempo de muitos feitos, muita felicidade, e claro, muita fartura pois no meio sertanejo um dos indícios para a felicidade é a abundância, a qual se apresenta com o leite, a coalhada e o queijo” (MENDONÇA, 2013, P. 5)

Outro prato bem cearense que acompanha tanto carnes como outras proteínas e que é bastante encontrado no sertão é o baião de dois. Preparação de fogo único e que utiliza um só utensílio o baião possibilita seu preparo de forma simples em regiões onde os insumos são escassos e valiosos. A base é o feijão de corda ou o feijão verde, podendo em ocasiões especiais ser complementado com toucinho de porco, queijo coalho, coentro, cebolinha, e no inverno misturado ao maxixe. A técnica de fogo único e um só utensílio é utilizada no mundo todo a exemplo da Paella na Espanha, Jambalaya no Caribe e o Arroz com Fava de Portugal. Uma grande possibilidade na atualidade é que o Baião de Dois a exemplo do Acarajé Baiano passe a ser um bem cultural registrado pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional). (ROCHA, 2003)

2.2 SERRA

A geografia cearense tem grande peculiaridades no que se refere às regiões climáticas, as serras existentes no Ceará possuem características que proporcionam um maior desenvolvimento e que facilitou o sedentarismo das tribos Canindé, Tapuia-Cariri, e Potiguara, que na sua alimentação usavam além da mandioca, frutas nativas e variadas carnes de caça. (GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, 2019)

Essa região serrana do estado do Ceará é agraciada por um clima favorável para o cultivo de frutas, legumes, hortaliças e flores, muitas dessas enviadas para fora do país. São os mais diversos os maciços existentes no Ceará destacando-se o maciço da Ibiapaba e o de Baturité, Serras da Meruoca, Serras de Uruburetama, Serras de Maranguape e Serras do Machado.

As áreas de serra tiveram grande contribuição na “rota do café”, que chegou no estado por volta de 1747 em Meruoca, de lá foi levado para os demais pontos altos e irregulares, a serra da Aratanha, Pacatuba, e principalmente Baturité tinham um café considerado de alta qualidade, chegando a ser responsável por 2% das exportações do Brasil, o famoso café de sombra (COHEN, 2018)

A plantação de cana de açúcar nas Serras do Ceará, em especial na Serra da Ibiapaba traz, a produção de cachaça, rapadura, mel de cana, alfinim e nectar de abelha, entre outros, de acordo com Lima e Cavalcanti (2001) a produção de rapadura na Ibiapaba e outras regiões com as mesmas características se destacam:

No Ceará duas regiões se destacam pela existência da pequena produção de rapadura: a do Cariri e a da Serra da Ibiapaba. Embora exista uma usina de açúcar, em Barbalha, os municípios circunvizinhos como Missão Velha, Barro e Milagres são produtores destacados de rapadura. Já Juazeiro do Norte e Crato se dedicam à produção de cachaça. Pelos dados do cadastro do SEBRAE, o Estado do Ceará conta com cerca de 167 engenhos produtores de rapadura. Na Serra da Ibiapaba, o maior número de produtores se encontra no município de Ibiapina com 67 engenhos, seguido de Ubajara com 33 produtores cadastrados. Matéria publicada no Diário de Pernambuco em 14/11/97 destaca Barbalha como principal produtor na região do Cariri por

possuir 30 engenhos responsáveis pela produção de aproximadamente 100 mil rapaduras/dia. (LIMA; CAVALCANTI, 2001, p.30).

Entre as preciosas preparações consideradas de grande valor na serra estão as preparações com milho, e entre elas se destaca o famoso cuscuz. Preparação de origem da África Muçulmana era inicialmente feito, nestas regiões, com arroz ou sorgo e depois com o milho e mesmo antes da descoberta do Brasil já era apreciado em Portugal. No Ceará é feito com milho pilado temperado com sal e cozido no vapor, a adição de leite de coco é uma contribuição africana à esta preparação.

Preparações com frutas se destacam nesta região devido ao clima ameno e a abundância de água, as compotas e doces de frutas são tradicionais nas mais diversas localidades, cidades e distritos. A banana, a goiaba e a jaca são amplamente utilizadas nas preparações que agradam tanto os locais como os turistas.

2.3 MAR

Sendo um dos maiores e mais bonitos litorais do Brasil, o do Ceará comporta 573 km de praias e comunidades dos povos do mar, ligada à pesca e ao artesanato o litoral que vai do Icapui ao Chaval abriga uma população de mais de 3 milhões de pessoas. Os personagens que simbolizam esta região são o pescador e rendeira, jangadas, canoas, barcos, e almofadas de bordado se misturam na paisagem cultural da região praieira do Ceará.

Destaca Barroso (2000, p.13):

Há ainda a pesca, na foz dos rios, realizada em botes ou pequenas canoas, praticada, quase sempre, por aqueles que "não se dão" com o balanço do mar. São estas as embarcações "cavalgadas" pelo pescador cearense, em suas lidas marítimas, nas quais passa metade de sua vida, homem anfíbio que é, meio do mar, meio da terra. Navegador pouco afeito às longas travessias, suas incursões limitam-se às proximidades do litoral. Mais lírico do que épico, o mar concentra seu espírito, como algo maravilhoso e cheio de mistério, mas não para ser vencido ou dominado. Ao contrário do vaqueiro que objetiva vencer o boi, o pescador vive na defensiva, a um só tempo ele deseja e teme o mar, nunca o ataca. (BARROSO, 2000, p. 13).

Os povos Tremembé, Anacé, Tapeba, Jenipapo-Canindé, ocupavam a maioria dos territórios de mar do Ceará. Um ponto a se destacar são as famosas "guerras do caju" onde os nativos batalhavam pela ocupação dos territórios com fartura dessa fruta, tal fator de sobrevivência ocorria também nas guerras do milho e na guerra da piracema, quando os rios estavam com fartura de peixes. (DIREITAS JÁ. Disponível em: <https://direitasja.wordpress.com/tag/guerras-do-caju/>. Acesso em: 12 jan. 2022.)

Fazendo parte da flora tropical do Ceará o caju é na região nordeste um fruto de grande importância, representando 95% da produção nacional. São muitas as preparações feitas com o pedúnculo do caju, ou seja, com a sua polpa, destaca-se sucos, carne de caju, e o fruto em si, a amêndoa, a castanha.

Um estudo da EMBRAPA em 2003 revela:

A importância social do caju no Brasil traduz-se pelo número de empregos diretos que gera, dos quais 35 mil no campo e 15 mil na indústria, além de 250 mil empregos indiretos nos dois segmentos. Para O Semiárido nordestino, a importância é ainda maior, pois os empregos do campo são gerados na entressafra das culturas tradicionais como milho, feijão e algodão, reduzindo, assim, o êxodo rural. Além do aspecto econômico, os produtos derivados do caju apresentam elevada importância alimentar. O caju contém cerca de 156 mg a 387 mg de vitamina C, 14,70 mg de cálcio, 32,55 mg de fósforo e 0,575 mg de ferro por 100 ml de suco. (EMBRAPA, 2003)

A lagosta, considerada a rainha dos mares cearenses, já foi um dos principais produtos de exportação do Ceará e hoje sofre com a pesca predatória e falta de consciência ecológica de muitos dos envolvidos na sua pesca, que não respeitam o período de defeso que normalmente vai de dezembro a maio.

Cavala, Cioba, Arabaiana, Ariacó, Pargo, Arraia são peixes que se destacam na nossa costa e que são muito utilizados nas preparações culinárias ligadas ao mar. O camarão rosa é, hoje em dia, uma raridade nos mercados e feiras da região, sendo dado prioridade nas preparações com este crustáceo aos da espécie de cativoiro, que nem sempre traz um sabor tão especial quanto o do mar.

3 POVOS ORIGINÁRIOS

3.1 QUEM JÁ ESTAVA NESSAS TERRAS

O Ceará, assim como o restante do Brasil teve na sua formação cultural alimentar a participação dos povos originários, com a cozinha autenticamente brasileira, dos portugueses, com a chegada de novos insumos e técnicas de cocção e dos africanos, que apesar de estarem aqui não por vontade própria, trouxeram grande contribuição para a formação da culinária típica do Brasil.

A invasão dos portugueses nas terras cearenses demorou a acontecer, só no sec. XVII é que se iniciou, por consequência da falta de interesse dos colonos e da resistência dos povos que aqui habitavam, no livro Histórias da nossa gente (2004) as autoras afirmam:

“As tentativas de conquista do Ceará foram marcadas pelos conflitos entre os povos nativos, que defendiam seus territórios, e os brancos conquistadores. Os colonizadores queriam “limpar” a terra, isto é, expulsar os índios, para que o gado pastasse livremente. O avanço da pecuária implicava a prisão dos índios (em aldeias) para garantir lugares de criação do gado e, assim, assegurar os interesses do comercio pecuário” (POMPEU/TASSIGNY, 2004, p. 18).

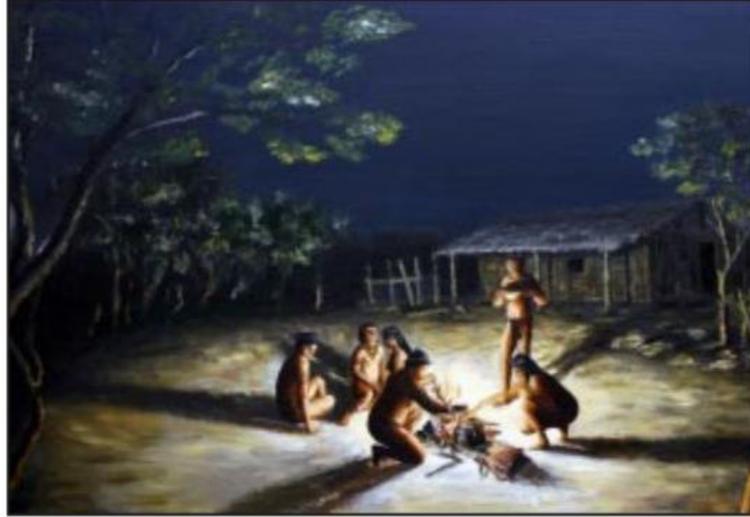
Não resta dúvida que a maior característica da cozinha regional do Ceará vem da influência indígena, que no Ceará ocupavam de maneira singular o nosso atual território, e que apesar de dizimados na sua grande maioria, fizeram com que sua cultura estivesse presente até os dias de hoje.

Não se sabe de onde o indígena cearense veio ao certo, mas quando o europeu âncora nas praias, o Ceará já tinha dono, esses originários que viviam em bom estado de harmonia com a natureza e as outras tribos, divididas em dois grandes grupos: os tupis e os Tapuias, todos com seu modo de viver baseado na caça, pesca e coleta de alimentos, idioma próprio, religião e seus cultos. (POMPEU/TASSIGNY, 2004)

A forma de vida que os nativos levavam era baseada na coleta dos insumos

disponíveis ao seu redor, com o conhecimento das florestas ao esgotar os recursos as tribos migravam para outra região em busca de alimento. Em coletivo faziam suas comemorações e rituais sempre acompanhados de bebidas inebriantes.

FIGURA 3 – Os índios em reunião.



Fonte: POMPEU (2004, p 31).

Estudos apontam que o nativo existia em grande proporção demográfica em torno de 150.000 espalhados em 22 tribos que as autoras da obra História da nossa gente (2004, p.18) destacam alguns deles:

- “Cariris ou Quiriris - os primeiros habitantes da orla marítima, oriundos da serra da Borborema, na Paraíba. Viveram longos anos nas imediações da serra do Araripe.
- Jucás - senhores dos sertões dos Inhamuns.
- Icós - viviam nas margens do Jaguaribe. Eram considerados povos valentes.
- Paiacus - um dos mais temidos pelos europeus. Considerados guerreiros, afoitos e teimosos. Povoaram a serra do Apodi (Rio Grande do Norte) e a maior parte da ribeira do Jaguaribe.
- Tocarijus - viviam nas imediações da serra Grande e participaram, ao lado dos brancos, na célebre Confederação dos Cariris.
- Calabaças - muito desconfiados e pouco receptivos ao contato com o branco, ocupavam as nascentes dos rios Bastiões e Cariús.
- Tremembés - dizem que foram os responsáveis pela expulsão dos índios Cariris do litoral cearense.
- Ararius - habitavam as ribeiras do rio Acaraú.
- Canindés - viviam nas cercanias de Quixeramobim e de Banabuiú.
- Inhamuns - dominavam o alto Jaguaribe.
- Tabajaras - conhecidos como uma das tribos que mais fizeram resistência aos conquistadores brancos.

- Jenipapos - conhecidos como hábeis guerreiros. Participaram da famosa guerra dos Montes e Feitosas ocorrida nos sertões dos Inhamuns.
- “Quixadá - viviam nas imediações de Quixadá.”

(POMPEU/TASSIGNY, 2004, p. 18)

Como citamos no começo da pesquisa alguns historiadores afirma que o nativo da terra que conhecemos como Ceará já tinha obtido contato com o homem branco, entretanto de forma diferente da imposição portuguesa que eliminava ou escravizava os seus novos subordinados, a resistência se fez presente já que o indígena não se sujeitava ao regime imposto, levando dificuldade para a exploração do sertão. Habitados com a liberdade os que não se rebelavam eram escravizados, outros fugiam e inúmeros eram mortos na resistência.

Dessas tribos citadas poucas restaram hoje, deixando uma grande parte da história desses povos apagada, gerando um certo desdém da população no geral em relação a valorização e perpetuação da cultura desses povos, isso explica a pequena quantidade de estudos, relatos e informações sobre essas nações, o que foi escrito sempre veio da percepção de quem colonizou.

3.2 CARDÁPIO INDÍGENA

Os costumes alimentares dos originários de várias nações indígenas são a base da gastronomia não só do Ceará como do Brasil. Autores como (CASCUDO, 2004) e (CAMPOS, 2000) descrevem sobre esses povos originários que viviam em ocas, onde se reuniam cerca de trinta a quarenta pessoas, e que viviam da caça, pesca e a coleta de alimentos. De acordo com a sazonalidade dos insumos eram feitas as coletas, e eram as mulheres que cuidavam do preparo dos alimentos já os homens cuidavam da caça. Esses povos comiam em comunidade, recebendo cada um a sua parte e faziam muitas celebrações aos seus deuses e nessas festas bebiam bebidas fermentadas, preparadas com antecedência.

O sal marinho não era conhecido, em contrapartida a variedade de pimentas eram seus temperos para atribuir sabor em seus pratos, sejam elas de ardor ou de cheiro. (FERNANDES, 2001)

A mandioca era o principal alimento desses povos, em farinhadas os nativos já produziam a farinha seca, com uso da técnica de retirar as toxinas da mandioca in natura, fazendo a goma e a farinha. A farinha é a marca registrada do nativo. (ROCHA, 2003).

Câmara Cascudo destaca um capítulo de sua obra, HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL (2004), que essa raiz ficou conhecida como “Rainha do Brasil” ... “Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.” (CASCUDO, 2004)

Cascudo (2004, p. 91) ainda discorre sobre a raiz:

A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferenda, aos amigos... (CASCUDO, 2004, p. 91)

O conhecimento da farinhada, nome dado as reuniões onde se faz a produção da farinha é de origem indígena, após descascadas e lavadas a raiz é ralada por auxílio de espinhos, dentes de animais ou cascas de ostras. Espremida a mão, logo após vai ao tipiti que deixa a massa quase seca pela compressão no cilindro de palha, o caldo que desce é conhecido como manipueira que contém o ácido cianídrico. A goma sem a borra é feita uma decantação onde se retira a farinha para tapioca, já a massa que sai vai para um grande forno de lenha onde é mexida por 3 ou 4 horas até o ponto de farinha boa. (CASCUDO, 2004)

Não resta dúvida que a farinha é a vedete dos produtos feitos a partir da mandioca, e vale ressaltar que ela foi uma grande aliada na ocupação e desbravamento do Ceará. Os portugueses que logo se apropriaram da raridade, logo a chamaram de farinha de guerra, pois eram levadas em expedições e batalhas, pela praticidade de ser transportada. (ROCHA, 2003)

A mistura da farinha seca com os caldos de carne ou peixe era o que os originários mais comiam, esse mingau salgado ficou conhecido como pirão e é considerada uma das maiores contribuições para nossa gastronomia, visto que trás sustância para as refeições onde a carne é pouca, mas o caldo é muito. (FERNANDES, 2001)

Também da mandioca os indígenas tiravam a goma, que vem a ser o caldo da primeira etapa do trabalho, esse caldo é separado para secar em uma vasilha e vem a ser o principal insumo da tão valorizada tapioca, que constitui um dos ícones da gastronomia típica do Ceará e do Nordeste. (CASCUDO, 2004)

Podemos também citar como grande contribuição indígena, outro produto da mandioca, que é a carimã, utilizado na maioria das tribos no preparo de caldos, mingaus e bolos. (CASCUDO, 2004)

O milho vem em segundo lugar na esteira do nativo cearense, usado para alimentos e bebidas. Esse milho depende das chuvas do inverno onde as águas regam os roçados trazendo fartura. Observamos como elemento festivo dessa boa colheita, normalmente consumido em grupo em suas bebedices e comilanças.

(BASTOS, CAMPOS, BEZERRA, 2014)

Entre as preparações mais antigas feitas pelos indígenas utilizando milho, destaca-se o “cauím de milho”, feito pela fermentação desse grão, assado, mastigado pelas mulheres e colocado em uma vasilha para ocorrer o processo, em algumas vezes misturado com sucos de frutas. (FERNANDES, 2001)

Com aipim e batata doce, os povos originários ainda fabricavam outras bebidas alcoólicas fermentadas, que eram muito apreciadas juntamente com vinho de frutas, como caju, ananás e jenipapo, que lembram hoje os nossos licores. (LEAL M, 1998).

Entram também como contribuição indígena na nossa alimentação, a batata doce, os carás, roxos e brancos, os feijões, as batatas e os jerimuns, que eram tão comuns como os peixes e que marcavam de forma singular a culinária indígena. Tudo isso vem confirmar e trazer a verdade sobre a grande diversidade alimentar desses povos originários. Ressalta Caloca Fernandes:

"As frutas eram abundantes conforme o seu tempo: abacaxi, ananás, biriba, abacate, matapi, cucura, cumã ou sorva, abiu, ingá, jatobá, piquiá, pupunha, tucumã, inajá, ucuqui, umari, comidas ao natural, e açai, baca, patuá, japurá, frutos das palmeiras, cujas poupas eram dissolvidas em água, transformando-se nos chamados vinhos, misturados com farinha ou Tapioca. Sem falar das bananas e pacovas, cruas, assadas ou sob a forma de mingaus, e dos cajus, cujo fruto e as castanhas eram disputados em guerras anuais, em todas as praias do nordeste. (FERNANDES, 2001)

Os pescados e as carnes são o outro pilar dessa alimentação, essa caça vinha das mãos dos homens e tratada pelas mulheres para levar ao fogo. Os peixes médios eram “moqueados”, enrolados nas folhas em um processo de assar e defumar em um trempé de madeira. Alguns peixes menores eram torrados depois pilados com a farinha fazendo a farinha de peixe chamada de piracuí, aguentando dias sem estragar e de alto valor nutritivo. A influência desses pratos chegou mesmo àquela época com bastante assiduidade, pois os piratas franceses e holandeses que aqui aportaram, descobriram da mesma forma esse modo perfeito de conservação, a desidratação que ativava o sabor. Outra forma de consumo dos peixes era o cozimento e somente

temperado ao fim do processo, usando o caldo para feitura do pirão ou no caldo eram molhados os beijus. (FERNANDES, 2001)

A carne de caça era assada com couro usando um fogo de chão, resultando em um sabor único. Essas carnes já assadas também eram piladas com farinha, resultando na conhecida paçoca, marca registrada dos nativos que perpetua na gastronomia regional cearense.

Para valorizar nossa pesquisa ressaltamos o que fala Raquel de Queiroz na sua obra *O não me deixes* (2000):

“A cozinha do nordeste descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena, ainda se faz muito sentir(...) A base de toda alimentação indígena era realmente a carne e o peixe” - (Raquel de Queiroz, 2000, p.23)

Exótica a cozinha dos povos originários tinha uma simplicidade e rapidez no preparo, podendo ser considerada até mesmo rude, mas com equilíbrio, alto teor nutricional e bastante saudável, tendo sido desta forma, um amparo de grande importância para a sobrevivência dos exploradores que aqui chegaram, e deixando de forma clara e indelével um legado de grande importância para a formação da gastronomia brasileira. (CASCUDO, 2004)

4 COZINHA CEARENSE NA CONTEMPORANEIDADE

Mesmo antes do ápice da Gastronomia, ou seja, mesmo antes que a cozinha fosse valorizada de forma tal, que se tornou um atrativo à mais nas mais diversas regiões e distantes plagas mundiais, o Ceará já se destacava por uma cozinha que chamava a atenção de visitantes e era questão de honra para os habitantes desta terra de José de Alencar.

Em Fortaleza o que se destacavam eram os peixes e frutos do mar, comercializados em restaurantes localizados ao longo da Avenida Beira Mar. Alfredo o Rei da Peixada, Peixada do Expedito, Restaurante Lido, Peixada do Meio e Trapiche faziam o gosto e o paladar de turistas e locais, indo da sofisticação de se escolher uma lagosta viva em um aquário como no Trapiche, à optar com que peixe seria preparada a sua peixada, indo do Pargo à Arabaiana, isso nas peixadas do final da Beira Mar.

Saindo um pouco da cozinha do mar podemos citar a Churrascaria Cirandinha, o Frango Dourado, Churrascaria Porcão e Toca do Coelho como exemplares de restaurantes que serviam carnes diversas na brasa, passando, nesta época, longe de picanhas, maminhas e outros cortes que surgiram mais recentemente com as mudanças culturais.

Fortaleza, mesmo antes da chegada dos Chefs franceses, já possuía casas de alto padrão de sofisticação, frequentadas pela sociedade e por pessoas mais abastadas. O Sandra's de propriedade da Chef pioneira Sandra Gentil, marcou época com seus pratos franceses, sempre com toques regionais, que acrescentavam ainda mais sabor as preparações, outro que marcou história foi o Panela, localizado na Praia de Iracema e que era de propriedade da família Philomeno Gomes. (GENTIL, 1995)

Um ponto interessante para se destacar, são as comida populares, vísceras,

carnes consideradas de segunda qualidade, bolos e outras preparações sempre despertaram a curiosidade e o apetite do cearense. A mesa popular cearense traz um sentido emocional de pertencimento e de representação de uma pessoa ou de um lugar, a comida traz a utilização de todos os sentidos do ser humano, fazendo assim despertar sentimentos no corpo e no espírito. (LAENA, ABREU, FARIAS, 2018)

De acordo com o antropólogo, escritor e pensador de Gastronomia Raul Lody:

"Pão de macaxeira, sarrabulho, bolo Luís Felipe, fartes, mão-de-vaca, licor de jenipapo, cajuína, baião de dois seco, baião de dois molhado, rapadura de mamão, caldo cabeça de galo, bolo de puba, sequilho, fofa, geleia de caju, pão cheio, alfenim, peixe com banana, tapioca, aluá, mugunzá salgado, filhós, doce de gergelim, queijadinha, buchada de bode, cachaça serrana, pizza de peixe, peixe ao molho de coco, caldo de carne, peixada, carne de sol, recheado, arroz de bode, bife de flor de jerimum, manzape, pamonha, doce de jaca em calda, rosca de leilão, baião de dois com pequi, pequizada, doce de amendoim, doce de jambo, feijão com cuscuz, caldo de cana, rapadura de jaca, cozinhado, baião de dois com feijão de andu, baião e mistão, baião de dois com toucinho, baião de dois e capitão com leite de coco, baião de dois com feijão branco, baião de três, baião de quatro, fumim, tabaca da senhora, pau do senhor, sururu, puba, paçoca de pilão, cafofinha de café, bolo de manzape, goma grossa da terra, pão de arroz, angu, pirão, (...)".

O Ceará tem até hoje toda essa expressividade dos dizeres de Lody, claro que com suas peculiaridades e diferenças. O cearense tem uma matriz da expressividade regional fortalecida nas festas e manifestações que trazem, em barracas, biroskas e mesinhas na calçada toda a gama da cearensidade na cozinha. As feiras de rua que são fenômeno mundial e percorreram o tempo e a história fazendo surgir vilas e cidades bem como movimentado a economia têm grande relevância na formação cultural. Destacam-se até hoje as feiras de Cascavel, São Benedito, Icó, Juazeiro do Norte entre outras não menos importante. Nestes espaços populares são servidos pratos feitos/PF que custam barato e trazem as delícias de uma boa panelada, cozido de panela, buchada, galinha caipira, espinhaço de carneiro, peixe frito, baião de dois, farofa ou cuscuz. (ROCHA, 2003)

Ressalta Eduardo Campos, 2007, na sua obra O lugar da Cozinha que:

“A cozinha é mais que brasas atizadas, calor do forno em combustão, certamente tornando a de modo simples, constituída de utensílios domésticos e produtos de mercado e mercearia, disponíveis para a elaboração das refeições... Transita ativa e soberana a arte de cozinha, um certo indefinido dom sedutor de tornar as criaturas submissas ao paladar”.

Nas palavras acima vemos de forma clara, como o cearense é “chegado” a um pé de fogão, não é à toa que daqui dos nossos sertões, serras e praias saem para o sul e sudeste brasileiro jovens que se tornam grandes Chefs de cozinha, o Ceará é celeiro de bons cozinheiros. (TRAVESSONI, 2021)

Hoje em dia devemos aos chefs franceses que chegaram em Fortaleza para desenvolver seus trabalhos, a valorização da profissão de cozinheiro. Antes havia um reconhecimento muito tímido do profissional da cozinha, que era elogiado, mas não era recompensado pela atividade tão nobre. Franceses como Marie Anne Bauer, Bernard Twardy, Hervé Tassigny entre outros, trouxeram na bagagem a vontade de fazer um bom trabalho e o despertar para uma gastronomia de técnicas mais sofisticada. (GONDIM, 2017)

Sem dúvidas a cozinha contemporânea do Ceará é hoje uma das mais valorizadas do Brasil. Fortaleza conta com restaurantes das mais diversas matizes e que têm em seus cardápios pratos onde são mesclados ingredientes de natureza internacional com insumos regionais, típicos da nossa brasilidade e cearensidade. (RIBEIRO, 2017)

A disseminação dos cursos superiores de Gastronomia trouxe para o mercado da alimentação um ar novo e cheio de desejos de acertar e contribuir com o desenvolvimento da cultura da mesa de uma forma geral. Fortaleza não ficou de fora desse mercado promissor, muito pelo contrário, é detentora dos mais diversos cursos

sejam técnicos ou de bacharelado.

O surgimento da nova cozinha cearense não desmerece em nada a história e a tradição da Gastronomia regional, ela traz nos seus cardápios pratos que percorreram longos caminhos e foram aos poucos agregados de valores mais saudáveis e nutricionais. Restaurantes que praticam a qualidade da alimentação se destacam no mercado atual e fazem de forma primorosa uma cozinha cheia de sutilezas e arremates que resultam em pratos deliciosos e reconhecidos como tradicionais.

Entre os Chefs que colaboram com esse movimento de valorização da cozinha regional cearense podemos citar: Chef Van Régia, Chef Léo Gondim, Chef Ana Campos, Chef Mattu Macedo, Chef João Lima entre outros, todos com sangue legitimamente cearense. Desta forma podemos citar os restaurantes, Colher de Pau, Culinária da Van, Maria Chica e Benjamim. Trazendo uma tendência mundial a Comida de Mercado em Fortaleza é encontrada com grande qualidade e responsabilidade no Mercado São Sebastião, através dos Chefs Nen e Irene, que preparam Paneladas, Buchadas, Sarrabulhos, Línguas, Carneiros e Galinhas com as mais tradicionais técnicas da cozinha do sertão do Ceará, a contemporaneidade aqui é trazida através dos insumos frescos e tratados de forma que possam resultar em pratos mais palatáveis. (RIBEIRO, 2020)

4.1 PRATOS E INFLUÊNCIAS CULTURAIS

PEIXADA CEARENSE

A Peixada Cearense é o prato mais emblemático servido nos restaurantes das beiras de praia, tanto em Fortaleza como nos outros municípios praianos do Ceará, esse peixe cozido no leite de coco com batata, repolho, pimentão, cebola, alho e pimentas variadas e bastante coentro e cebolinha, é muito apreciado por todos, e hoje em dia, encontra-se uma certa dificuldade de encontrá-lo da sua forma mais original, respeitando as tradições e servido com o pirão de mandioca. Ver se nessa preparação a tradição portuguesa dos cozidos com o sabor do coco trazido de outras plagas e a contribuição fenomenal das diversas pimentas tão utilizadas pelos indígenas. Os peixes mais utilizados para que a peixada seja bem tradicional são a Arabaiana, o Pargo e a Cioba, não deixando aqui de acrescentar que nos lugares onde se tem um bom açude ou rios abundantes pode-se ser feita com Tilápia, Curimatã ou outro peixe de água doce, sendo assim chamado de peixe na água grande. (ROCHA, 2003)

FIGURA 4 – PEIXADA CEARENSE



Fonte: Autor, 2021.

PEIXE À DELÍCIA

Esse prato faz parte do que podemos chamar de uma nova cozinha cearense, não é novo, mas carrega no seu preparo uma série de técnicas que vão da França à cozinha regional do Ceará. Como ingrediente principal o filé de peixe que na tradição era usado o filé de pargo, que é frito e lhe é adicionado uma camada de bananas em fatias fritas, e coberto com molho branco. A utilização das bananas assadas nos pratos é uma tradição indígena que traz o delicado doce da fruta tão brasileira a esta preparação. (ROCHA, 2003)

Sendo a fruta mais popular no Brasil a banana (*Musácea*) pode ser consumida crua, assada e cozida, sendo utilizada, como uma influência indígena em pratos doces salgados e no acompanhamento das refeições mais diversas. (CASCUDO, 2004)

LAGOSTA

Pescadas pelos povos tradicionais nas locas de pedras que ficavam à beira mar, tal era sua abundancia as lagostas capturadas com as mãos ou flechadas com muita facilidade são hoje um dos pratos mais sofisticados e requisitados da Gastronomia cearense. De grande importância para a economia do Ceará, ela sofreu um revés com a pesca predatória, mas com o período do defeso veio uma veia de esperança na recuperação dessa pesca tão valiosa. A lagosta ainda pode ser servida com alcaparras, vinagrete, na manteiga e ao thermidor. (ROCHA, 2003)

FIGURA 5 - LAGOSTA



Fonte: Autor, 2021.

CAMARÃO

Muito encontrado no litoral cearense, o camarão é hoje também criado em fazendas de carcinicultura. Os indígenas cearenses preparavam-no das mais diversas formas: moqueado, cozido, assado e salgado para melhor conservação. O camarão na cozinha cearense é servido das mais variadas formas, sendo o ensopado e o frito as técnicas mais comuns. (ROCHA, 2003)

FIGURA 6 – CAMARÃO ALHO E ÓLEO



Fonte: Autor, 2021.

FRUTAS

Na atual cozinha cearense são muitas as preparações onde são utilizadas as frutas na preparação de molhos para guarnecerem pratos salgados, o Cajá, o Caju, a Goiaba bem como o tamarindo trazem um sabor tropical à mesa de almoços e jantares. (MENDONÇA, 2015)

As preparações com o caju vêm fazendo parte da culinária do Ceará, sendo o doce de caju um dos mais conhecidos, preparações salgadas utilizando do bagaço do caju vem se tornando cada vez mais popular sendo a moqueca uma das mais conhecidas.

CARNE DE SOL

Fazendo parte do Tripé da cozinha brasileira de uma forma geral, a carne de

sol ou carne seca, tem sua história profundamente ligada ao Ceará, principalmente à região do Aracati, que possuía ainda nos Séc. XVIII e XIX um porto de grande movimento, e recebia das fazendas do Icó e redondezas, o boi para ser abatido e salgado. Hoje a Carne de Sol é servida, dependendo da técnica de preparação, nos mais diversos tipos de restaurantes, indo dos mais populares onde é servida assada, com macaxeira, rapadura, queijo coalho, aos mais sofisticados onde após passar por técnicas de cura onde o sal é utilizado na menor quantidade possível e após é confitada em baixa temperatura ou assada no forno e acompanhadas de musselines e purês de legumes. (SILVA, 2005)

FIGURA 7 – CARNE DO SOL ACOMPANHADO DE MACAXEIRA



Fonte: Autor, 2021.

PAÇOCA

A paçoca, bastante conhecida no paladar cearense, descende de uma técnica indígena, tal técnica que utiliza de um pilão para pisar a farinha juntamente com carne salgada. É de tradição adicionar à paçoca a cebola roxa, o que traz um leve sabor adocicado unindo a sabedoria da cozinha originária aos conhecimentos europeus. (SILVA, 2005)

Segundo Raquel de Queiroz no seu livro O Não Me Deixes, 2000:

“A paçoca acompanha o cearense desde os primeiros tempos do povoamento do sertão. Sem molhos, sem requintes culinários, é, afinal, um prato que se transporta até dentro de um saco de papel ou, mais protegidamente, dentro de uma lata com tampa”.

FIGURA 8 – PAÇOCA



Fonte: Autor, 2021.

CARNEIRO

Muito comum no sertão nordestino, o carneiro tem grandes condições de sobrevivência na aridez dessa região. No Ceará o município de Tauá se destaca na criação caprina e prepara o carneiro escalado, que é a forma que é negociado nas feiras e mercados populares. O guisado é uma tradição portuguesa e aqui ele é servido com macaxeira, inhames e jerimum, outra contribuição indígena para a execução desse prato.

Outra tradição é a buchada de carneiro que exerce grande fascínio em quem prepara o prato, visto que as vísceras picadas são costuradas em pedaços do estômago do carneiro e temperada com especiarias como: cominho, pimenta do reino, folha de louro além do alho e da cebola. Segundo a Antropóloga Peregrina Capelo no texto do livro Sabores e Saberes do Ceará da fotógrafa Delfina Rocha:

“Sabor rebuscado, dedicado aos prazeres não menos nobres da degustação... O seu preparo é um verdadeiro exercício de habilidades manuais”.

FIGURA 9 – CARNEIRO GUISADO



Fonte: Autor, 2021.

PANELADA

As vísceras bovinas e de outros animais são consumidas nos mais diversos países do mundo, é um prato de aproveitamento, ou seja, nada se perde do animal sacrificado para a alimentação dos seres humanos. No Ceará não foi diferente e aqui popularizou-se a Panelada que é um cozido das vísceras do boi onde se adicionam as mais diversas especiarias e temperos, que além de proporcionar sabor irão camuflar o gosto forte e peculiar do ingrediente principal. É um prato que pode ser chamado de “arqueológico” pois é consumido nas feiras e casas portuguesas há muitos séculos. É servido de forma bem tradicional aqui no Ceará com o Pirão de farinha de mandioca ou cuscuz de milho, o que vem caracterizar uma pequena contribuição das origens da história do Brasil. (ROCHA, 2003)

FIGURA 10 – PANELADA

Fonte: Autor, 2021.

GALINHA À CABIDELA

Essa ave tem como mérito ser à ave mais consumida no território brasileiro, tendo sido trazida pelos portugueses e aqui criada nos terreiros e quintais de forma farta e solta. No Ceará a tradição regional pede a receita de Galinha à Cabidela, onde a ave é preparada com todos os temperos do sertão, pimenta do reino, alho, cebola e cheiro verde e depois é adicionado o seu próprio sangue, o que resultará em um caldo espesso e muito saboroso. Podendo ser chamada de Galinha Caipira, Galinha do Sertão ou Galinha Pé Seco é alimentada com milho e restos de comida e solta, como já foi dito, nos quintais e terreiros, sendo recolhida à noite para o galinheiro.

CONCLUSÃO

A gastronomia pode ser compreendida também como a arte de saber colher, comprar, fazer e servir. A junção de técnicas e dos conhecimentos culinários resultam na transformação de um insumo ou vários insumos em um prato, que com suas características gustativas e sensoriais, chegarão através do sabor, do aroma à mesa onde será consumido.

Nossas pesquisas se direcionaram para as tradições alimentares e culturais do Ceará. Os povos originários, sem dúvida alguma, contribuíram de forma significativa para o que hoje chamamos de Cozinha Cearense. Os saberes, gosto e aroma de grande parte das preparações tradicionais desta terra, passam por uma aldeia, uma oca, uma morada indígena e trazem no seu bojo o valor de pertencimento de um povo.

A importância dos povos originários na nossa gastronomia já era respaldada pelo próprio Pero Vaz de Caminha na sua primeira carta citada em (Cascardo, 2004) onde se nota que os indígenas tinham hábitos próprios, saudáveis e comedidos, totalmente diferentes dos portugueses, senão vejamos:

“Eles não lavram nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem se não desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutitos, que a terra e as arvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos”.

Um dos pontos observados no presente trabalho foi uma tendência de descaracterização das influências legitimamente originárias do Brasil.

No I Congresso Regionalista de 1926 o escritor Gilberto Freyre já nos chamava

a pensar sobre as modernidades trazidas com o desenvolvimento as civilizações humanas. Desta forma ele citou: “Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se”.

A cozinha cearense, de fato, já era referência antes do advento e popularização da palavra Gastronomia. Uma cozinha rica, diversificada, cheia de detalhes e repleta de pertencimento. A gastronomia regional observada revela o seu valor e se mostra presente até os dias de hoje nas mais diversas preparações, mesmo que tenham sido notados algumas mudanças, que em si não retiraram o valor da comida.

Sem desmerecer as influências portuguesas e africanas na formação da nossa cozinha nacional brasileira, vimos que, em se tratando do Ceará, as influências indígenas estão claramente reveladas nas mais diversas preparações. Aqui na terra de José de Alencar a herança indígena falou mais forte, mesmo que a reconheçamos em pequenas sutilezas adicionadas aos pratos que hoje consumimos. De outra forma, temos a convicção de que pratos originários da farinha de mandioca, das raízes, das pimentas, das frutas tropicais, dos peixes dos rios e dos mares e da caça, têm desta vez, de forma nada sutil uma grande presença da cultura alimentar dos nossos legítimos habitantes originários, aqueles que já estavam aqui quando houve a controversa descoberta, visto que o Brasil já tinha vida e vida em abundância.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, S.A.P. Desenvolvimento regional do turismo em áreas com potencial cultural e natural. Balneário Camboriú, 2003. Dissertação de Mestrado em Turismo e Hotelaria. Curso de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade Federal de Santa Catarina.

BARROSO, Raimundo Oswald Cavalcante. Ceará: uma cultura mestiça. João Pessoa, 2000. Disponível em: <[http://www.ifce.edu.br/miraira/Patrimonio/Ceara CulturaContextos/Diversificado/Ceara%20-%20Uma%20cultura%20mestica.pdf](http://www.ifce.edu.br/miraira/Patrimonio/Ceara%20CulturaContextos/Diversificado/Ceara%20-%20Uma%20cultura%20mestica.pdf)>. Acesso em: 28 mar. 2014.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. [organizador] et al... - Fortaleza; Edições UFC, 2014.

CAMARGO, Rogerio. Sombreamento dos cafezais. São Paulo: Secretaria da agricultura do Estado de São Paulo (Boletim de agricultura-1945) 1949.

CAMPOS, Eduardo. A descoberta do sabor selvagem. Programa editorial casa de José de Alencar- UFC. Fortaleza, 2000.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASA MILITAR. História do Ceará. Disponível em: <http://www.casamil.ce.gov.br/index.php/historia-do-ceara>. Acesso em: 20 out. 2021.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

COHEN, Otávio. 360 Meridianos. A rota verde do café e a tradição cafeeira no Ceará. 2018. Disponível em: <https://www.360meridianos.com/especial/rota-verde-cafe-ceara>. Acesso em 20 dez. 2021.

CONHECENDO O CEARÁ. Na cozinha com Leo Gondim: A França é aqui, 2017
Disponível em: <https://conhecendoceara.com.br/na-cozinha-com-leo-gondim-franca-e-aqui/>. Acesso em: 19 jan. 2022.

DIREITAS JÁ. A Conquista do Brasil (Parte V). Disponível em:
<https://direitasja.wordpress.com/tag/guerras-do-caju/>. Acesso em: 12 jan. 2022.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL. O Cultivo do Caju. Embrapa, 2003.
Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Caju/CultivodoCajueiro/>. Acesso em: 14 abr. 2014.

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo; SENAC, 2001.

FRANCO, A. De caçador a Gourmet uma história da gastronomia. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2001.

GENTIL, Sandra Getty. Nova cozinha nordestina: a comida regional com um toque de classe. 1 ed. São Paulo: Maltese, 1995

GIRÃO, Raimundo. Pequena história do Ceará. 4 ed. Fortaleza: Edições Universidade Federal do Ceará, 1984.

GONDIM, L. N. Conhecendo o Ceará: A França é aqui. Disponível em:
<https://conhecendoceara.com.br/na-cozinha-com-leo-gondim-franca-e-aqui/>. 2017.
Acesso em: 12 jan. 2022.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. Todo dia é dia de índio: Quais são os povos indígenas do Ceará?. Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2019/04/16/todo-dia-e-dia-de-indio-quais-sao-os-povos-indigenas-do-ceara/>. Acesso em: 12 jan. 2022.

LAENA, Valéria; ABREU, Domingos; FARIAS, Fatima; Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará. 1. ed. Fortaleza: Senac, 2018.

LEAL, M. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LIMA, J.P. Rodrigues; CAVALCANTI, C. M. Lira. Do Engenho Para o Mundo? A Produção de Rapadura no Nordeste: Características, Perspectivas e Indicação de Políticas. Ver. Econ. do Nordeste. Fortaleza, v. 32, n. 4 p. 950-974, 2001. Disponível em: <http://www.bnb.gov.br/content/Aplicacao/ETENE/Rede_Irrigacao0/Docs/D0%20Engenho%20para%200%20/Mundo*20-%20A%20Producao%20de%20Rapadura%20no%20Nordeste%20-%20Caracteristicas%20Perspectivas%20e%20Indicacao%20de%20Politicass.PDF>. Acesso em: 30 mar. 2014.

MÁRCIA TRAVESSONI. Os 10 melhores chefs do Ceará. Disponível em: <https://marciatravessoni.com.br/mt-indica/os-10-melhores-chefs-do-ceara/>. Acesso em: 10 jan. 2022.

MENDONÇA, Érika Gonçalves de. Alimentação e fome do sertão cearense na literatura do final do Século XIX. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 27., 2013. Natal.

Disponível em: <[http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364509619ARQUIVO EricaGoncalvesdeMendonca.pdf](http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364509619ARQUIVO%20EricaGoncalvesdeMendonca.pdf)>. Acesso em: 29 mar. 2014

Mendonça, Nilza. Em busca dos sabores perdidos. / Nilza Mendonça; texto e entrevistas Raquel Chaves; apresentação Ivan Prado; consultoria técnica Bruno Modolo e Ivan Prado; fotografia Gentil Barreira. Fortaleza: Senac Ceará, 2015. 250 p. il. ISBN:978-85-99723-29-6. 1. Gastronomia brasileira. 2. Culinária regional. 3. Culinária cearense - Receitas e preparo. 4. Culinária cearense - aspectos culturais I. Chaves, Raquel. II. Prado, Ivan. III. Modolo, Bruno. IV. Barreira, Gentil. V. Título

Pompeu, Gina Vidal Marcílio (Org.) História de nossa gente / Gina Vidal Marcílio Pompeu e Mônica Mota Tassigny. Fortaleza: Editora INESP, 2004.

QUEIROZ, Raquel de. O não me deixes: suas histórias e sua cozinha. Editora Siciliano, São Paulo, 2000.

RIBEIRO, Izakeline. Portal Saberes: Cozinha contemporânea. 2017. Disponível em:

<https://portalsabores.com.br/cozinha-contemporanea-confira-restaurantes-para-jantar/>. Acesso em: 10 jan. 2022.

RIBEIRO, Izakeline. Sabores da Cidade. LIVE – Culinária Cearense: sabor, cultura e tradição. 2020. Disponível em: <https://saboresdacidade.com/live-culinaria-cearense-sabor-cultura-e-tradicao/>. Acesso em: 10 jan. 2022.

ROCHA, D. Sabores e sabores do Ceará. Fortaleza: DM Rocha, 2003

SILVA, Erotilde Honório; MEDEIROS, Carolina de Castro. As representações da cultura popular nos bares e restaurantes temáticos de Fortaleza. Fortaleza, UNIrevista. V. 1, n. 3, p. 1-11, 2006. Disponível em: <<http://digitalmundomiraira.com.br/Patrimonio/ArquiteturaTradicional/Diversificado/As%20representacoes%20da%20cultura%20popular%20nos%20bares%20e%20restaurantes%20de%20Fortaleza%20-%20Silva%20e%20Medeiros.pdf>>. Acesso em: 29 mar. 2014.

SILVA, P. P. e; Farinha, feijão e carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial. 2. ed. São Paulo: Senac, 2005.