



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

**HULLE EMANUELA GOMES DE SOUZA AGUILAR LEVIEN**

**SERTÃO DE CRATEÚS: UM ESTUDO DO REGISTRO E RESGATE DA CULTURA  
ALIMENTAR**

**FORTALEZA**

**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)

---

- L644s Levien, Hulle Emanuela Gomes de Souza Aguilar.  
Sertão de Crateús: um estudo do registro e resgate da cultura alimentar / Hulle Emanuela Gomes de Souza Aguilar Levien. – 2018.  
38 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.  
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.
1. Crateús (CE) . 2. Alimentos tradicionais. 3. Gastronomia. I. Título.

CDD 641.013

---

HULLE EMANUELA GOMES DE SOUZA AGUILAR LEVIEN

SERTÃO DE CRATEÚS: UM ESTUDO DO REGISTRO E RESGATE DA CULTURA  
ALIMENTAR

Trabalho apresentado ao Curso de  
Gastronomia, do Instituto de Cultura e Arte da  
Universidade Federal do Ceará – UFC, como  
requisito parcial para obtenção do título de  
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Ms. Leandro P. Xavier

FORTALEZA

2018

HULLE EMANUELA GOMES DE SOUZA AGUILAR LEVIEN

SERTÃO DE CRATEÚS: UM ESTUDO DO REGISTRO E RESGATE DA CULTURA  
ALIMENTAR

Trabalho apresentado ao Curso de  
Gastronomia, do Instituto de Cultura e Arte da  
Universidade Federal do Ceará – UFC, como  
requisito parcial para obtenção do título de  
Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Me. Leandro P. Xavier

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

BANCA EXAMINADORA

---

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

---

Prof. Ma. Beatriz Helena Peixoto Brandão  
Instituto Federal do Ceará (IFCE)

---

Áquila Matheus de Souza Oliveira  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

## AGRADECIMENTOS

A Deus, primeiramente, por ser essencial em minha vida, por me dá forças quando a saudade de casa apertava e sempre acalmar meu coração nos momentos difíceis, por ser luz no meu caminho e sempre mostrar que olha por mim e guia meus passos, mostrando que tem o melhor para minha vida. Obrigada Senhor por tanto.

À minha mãe, Antonia Leuda Gomes de Souza que, desde meu nascimento, nunca mediu esforços para que eu tivesse uma educação de qualidade. A você, toda minha força e admiração.

Ao meu pai, Sergio Luiz Aguilar Levien que, mesmo com pouco tempo de convivência e contato, foi o maior incentivador e investidor dos meus sonhos. Gratidão.

À toda minha família materna que, com humildade e muita garra, conseguimos enfrentar as dificuldades de uma vida com poucos recursos, mas com muito amor e união. Se hoje alcanço essa conquista, foi graças as lutas de muitos de vocês.

Aos meus avós maternos, Maria do Socorro Vieira e Antonio Carlos Vieira que, mesmo sem estudos conseguiram criar, educar e formar 6 filhos e ainda me criaram como filha. Minha eterna gratidão.

À toda minha família paterna que, mesmo distante e com pouco convívio me incentivam e torcem por mim. Com amor.

A todos que cruzaram meu caminho nesses anos de Gastronomia e que me ensinaram muito. Em especial, aos amigos que fiz entre cozinhas, estudos e viagens, vocês fizeram a jornada na Gastronomia bem mais leve e fácil.

A minha amiga, de quase toda vida, Marcela, quase vinte anos de amizade ouvindo minhas angustias e felicidades, me apoiando quando necessário e colocando meus pés no chão sempre que possível, mas sempre me incentivando e acreditando nos meus sonhos, com bons conselhos e o companheirismo de sempre.

Aos meus professores, aos bons e aos nem tanto, por toda experiência compartilhada, foi tudo um grande aprendizado.

Ao Prof. Ms. Leandro Pinto Xavier, pela paciência e pela excelente orientação.

Aos entrevistados, pelo tempo concedido nas entrevistas. Obrigada por abrirem a vida e por compartilharem algumas memórias.

Agradeço ainda a Universidade Federal do Ceará, por ter me inserido na realidade da educação pública, por ter aberto meus olhos, minha mente e, principalmente, o meu coração.

**LISTA DE FIGURAS**

Figura 1 – Mandioca de molho nos cochos .....	25
Figura 2 – Caititu .....	26
Figura 3 – Sistema de alavancas .....	27
Figura 4 – Forno de alvenaria .....	27
Figura 5 – Massa obtida secando no sol .....	28
Figura 6 – Mel de rapadura com especiarias .....	29
Figura 7 – Mistura da massa com o mel .....	30
Figura 8 – Grade forrada com folha de bananeira .....	30
Figura 9 – Manzapes assando em forno de alvenaria .....	31

## SUMÁRIO

RESUMO .....	08
ABSTRACT .....	08
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>09</b>
<b>2 METODOLOGIA .....</b>	<b>11</b>
2.1. Quanto à natureza e o caráter da pesquisa .....	12
2.2. Quanto aos métodos e técnicas de pesquisa .....	12
2.2.1. <i>Quanto aos métodos</i> .....	13
2.2.2. <i>Quanto aos procedimentos técnicos</i> .....	13
2.2.3. <i>Quanto à coleta de dados</i> .....	14
2.2.4. <i>Quanto aos atores da pesquisa</i> .....	15
2.2.5. <i>Quanto à análise e interpretação dos dados</i> .....	16
<b>3 RESULTADOS E ANÁLISES: REUNINDO E CONFRONTANDO A FALA DAS ENTREVISTADAS .....</b>	<b>16</b>
3.1 Casas de Farinha .....	24
3.2 Manzape .....	28
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>31</b>
REFERÊNCIAS .....	32
APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO .....	33
APENDICE B - ROTEIRO DE QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS PESSOAS RESIDENTES NA CIDADE DE CRATEÚS PARTICIPANTES DA PESQUISA .....	37

## **SERTÃO DE CRATEÚS: UM ESTUDO DO REGISTRO E RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR**

### **SERTÃO OF CRATEÚS: A STUDY OF REGISTRATION AND RESCUE OF FOOD CULTURE**

Hulle Emanuela Gomes De Souza Aguilar Levien\*  
Leandro Pinto Xavier\*\*

#### **RESUMO**

A presente investigação teve como objetivo analisar as origens e as histórias de alguns insumos ou preparações da Região dos Sertões de Crateús, tendo em vista contribuir com a memória dos hábitos locais e tradicionais. Para tanto, foi realizada uma pesquisa bibliográfica mais aprofundada que se pautou na busca de autores que abordassem sobre os usos, costumes e hábitos alimentos em Crateús. Posteriormente, foram realizadas pesquisa de campo em duas etapas: 1) entrevistas com cozinheiras residentes em Crateús para a percepção dos principais preparações, pratos e insumos da região. 2) pesquisa de campo no distrito de Tucuns, foi possível vislumbrar a produção nas casas de farinha e a feitura de manzape da região. A partir da análise e discussão foi possível obter dados relevantes, tendo sido identificada uma forte cultura das casas de farinha e produção de manzape nos Tucuns. Além disso, também foi possível perceber quais pratos são símbolos da região, para assim registrar as preparações e contribuir com a memória dos costumes locais e tradicionais a fim de serem preservados.

#### **ABSTRACT**

The present research had as objective to analyze the origins and histories of some inputs or preparations of the Region of the Sertões de Crateús, in order to contribute with the memory of the local and traditional habits. For that, a more in - depth bibliographical research was carried out that was based on the search of authors that approached about the customs, customs and habits of food in Crateús. Subsequently, field research was carried out in two stages: 1) interviews with cooks resident in Crateús for the perception of the main preparations, dishes and inputs of the region. 2) field research in the district of Tucuns, it was possible to glimpse the production in the flour houses and the making of manzape of the region. From the analysis and discussion it was possible to obtain relevant data, and a strong culture of flour houses and apple production in the Tucuns was identified. In addition, it was also possible to perceive which dishes are symbols of the region, in order to record the preparations and to contribute with the memory of the local and traditional customs in order to be preserved.

**Palavras-chave:** Crateús. Alimentos tradicionais. Gastronomia.

---

\*Graduanda do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará – UFC. Email: hulle.gomes@gmail.com

\*\*Docente da Universidade Federal do Ceará – UFC. Email: leandropxavier@hotmail.com

## 1 INTRODUÇÃO

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2016), o estado do Ceará está subdividido em sete mesorregiões: Mesorregião do Centro-sul Cearense, Mesorregião do Jaguaribe, Mesorregião Metropolitana de Fortaleza, Mesorregião do Noroeste Cearense, Mesorregião do Norte Cearense, Mesorregião dos Sertões Cearenses e Mesorregião do Sul Cearense.

A Microrregião do Sertão de Crateús está dentro da Mesorregião dos Sertões Cearenses, e é composta por nove cidades: Ararendá, Crateús, Independência, Ipaporanga, Monsenhor Tabosa, Nova Russas, Novo Oriente, Quiterianópolis e Tamboril.

No ano de 2013, sai do sertão de Crateús (distante 360 km de Fortaleza) onde vivi toda a vida: mudei para a cidade de Fortaleza para cursar Gastronomia na Universidade Federal do Ceará. Ao longo desses quase quatro anos de faculdade, nas idas e vindas entre o sertão e a capital, este trânsito intermunicipal evidenciou aspectos que diferenciam as culturas da capital e do sertão, apesar da atenção sobre algumas semelhanças.

Há algum tempo, tendo contato com a cultura da capital, a percepção aguçava para as particularidades dessa região, para os costumes peculiares e pela falta de contato com alguns hábitos que sempre foram presenciados no sertão. Desse modo, a experiência de estar lá e aqui, quase que ao mesmo tempo, terminou por fornecer importantes instrumentos para análise. Assim, pode-se perceber quão ambígua – ou multifacetada - é a construção da identidade cultural de um único estado.

A cozinha cearense, dessa forma, tem influência direta dos costumes alimentares dos povos que aqui passaram a viver (índio, europeu e africano) (CASCUDO, 1983). Muitas dessas contribuições marcantes vieram dos primitivos povos indígenas que habitavam o Estado, enquanto outros pratos são originários dos colonizadores europeus. A influência negra, por sua vez, que foi muito forte na região Nordeste, principalmente no ciclo da cana-de-açúcar, também deixou marcas na cozinha cearense, embora que com menos força que nos estados da Bahia e Pernambuco. Segundo Mendes (2015), a mistura dessas culturas resultou na culinária cabocla do sertão nordestino, formada pela adaptação à região da cozinha herdada dos colonizadores portugueses, da cozinha africana, trazida pelos escravos, e do modo de preparar a comida nativa dos indígenas.

Já para Carlos Alberto Dória (2014) essa ideia de que nossa cozinha foi contribuição de portugueses, negros escravos e índios, nos foi imposta como certa e chega a

ser um dogma, levando em consideração a sua recorrência em diversos livros de cultura alimentar. O que nos impede de nos acharmos capazes de construir essa linguagem culinária própria, durante nossa colonização.

[...] ainda hoje achamos pertinente a pergunta que hierarquiza a cultura: de onde vem isso ou aquilo – dos índios, dos negros ou dos brancos? Quando se trata de estabelecer a origem de algo, raramente admitimos que possa já ter sido suficientemente mastigado pelo tempo, até o ponto de as marcas originais terem sido digeridas. Para aceitar tal coisa, sempre recorremos a teorias sobre a miscigenação, a fim de estabelecer vários pontos de origem que façam sentido no momento presente. (DÓRIA, 2014, p.34)

Ainda sobre a formação da cultura alimentar de um povo, Maciel (2001) afirma que “as "cozinhas" representam uma complexificação do ato alimentar, que compreende a preparação, a combinação de elementos, a "composição" de um prato, ou seja, a transformação do alimento em comida.” (MACIEL, 2001, p. 150)

Em Crateús, cresci sempre rodeada de muita comida. Podíamos não termos muito, mas o pouco que tínhamos era o suficiente para “fazer a festa”. Com as dificuldades aprendemos a viver com o pouco e a reaproveitar tudo. Do peixe come-se do rabo à cabeça, do carneiro come-se todo, desde a fuçura (*fressura*) à famosa buchada; do boi e do porco come-se da orelha aos pés cozidos no feijão ou no mungunzá. Usa-se, inclusive, o sangue do porco para a fabricação do chouriço – doce feito com o sangue do porco, muito comum no sertão cearense; do peru, para o almoço de natal, tira-se o sangue para a cabidela ao papo para comer assado.

Assim, aprende-se a reaproveitar e a ver o valor que os alimentos têm. Cresci vendo minha avó cozinhar dos mais diversos pratos e das mais diversas formas, mas só pude valorizar depois que vim para Fortaleza, quando então percebi o quão superficial tinha se tornado as cozinhas da capital em comparação aos costumes do sertão. Aparentemente, perderam-se os hábitos de produzir seu próprio alimento, hoje os alimentos estão em sua maioria prontos e disponíveis nas prateleiras do supermercado ou já vêm embaladas. Muitos dos hábitos tradicionais perderam-se com o tempo. Por esse motivo, nos questionamos: Quem hoje em dia compra uma galinha viva e mata para comer? Quem guarda o sangue para comer galinha à cabidela? Minha mãe, por exemplo, todo natal faz isso com o peru que compramos para comer no almoço e não existe memória mais viva do que sentir o cheiro do peru a cabidela do almoço de natal da minha família, passo o ano esperando por este momento.

Diante disso, percebi a importância de pesquisar ou escrever sobre este assunto durante o curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará, quando

soubera que raros semestres eram ofertados a cadeira de Cozinha Cearense – cadeira essa que também é optativa e deveria ser obrigatória na grade da universidade - a qual deveria ser ofertada todos os anos. E percebera também que a gastronomia que tanto se falara não era nem de perto a real gastronomia cearense que todos deveriam conhecer.

Este trabalho justifica-se, pela necessidade de registrar os hábitos tradicionais da região cearense correspondente ao sertão de Crateús, afim de que tais hábitos não se percam com o tempo e com a superficialidade que as pessoas estão adotando em suas vidas na cozinha de suas casas. Justifica-se também pela necessidade de a Universidade Federal do Ceará incorporar o conhecimento do sertão à sua dinâmica de saberes e o ensino de cozinha regional, colocando em sua grade curricular a cadeira de Gastronomia Cearense como sendo de caráter obrigatório e não, meramente uma cadeira optativa. Portanto, a investigação preza pela valorização da cozinha regional, buscando promover essa cultura tão rica, bem sendo como nossa identidade cultural.

É importante também discutir duas categorias fundantes na contextualização deste trabalho, são elas: tradição e costume. Segundo Hobsbawm (1984) “tradições” é algo invariável e o passado real ou forjado a que elas se referem impõe práticas fixas tais como a repetição. Já o “costume” não impede as inovações e pode mudar até certo ponto.

Desse modo, o objetivo geral é conhecer as origens e as histórias de alguns insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús, constituindo um registro de saberes tradicionais, de técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais, tendo em vista a divulgação da culinária regional cearense.

Portanto, dos objetivos gerais, temos os objetivos específicos, necessários como um norte para aprofundamento e realização da pesquisa. São eles: mapear insumos tradicionais e/ou cotidianos na região de Crateús, registrar a produção de receitas e as histórias que envolvem a produção/preparação desses alimentos, levantar os dados e divulgar os devidos insumos, preparações e técnicas utilizadas no Sertão de Crateús com vistas a contribuir com a memória dos costumes locais e tradicionais.

## **2 METODOLOGIA**

Diante da proposta de conhecer as origens e as histórias de insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús e desenvolver uma descrição de tais alimentos, os mais significativos de cada lugar, constituindo um registro de saberes tradicionais, bem como técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais. A

metodologia para realização da pesquisa se iniciou com uma pesquisa bibliográfica mais aprofundada para o planejamento do tema.

A pesquisa bibliográfica baseou-se em autores que definem e discorrem sobre comida como cultura, comida de sertão, valorização regional e memórias afetivas, já que é impossível falar de valorização regional e não falar de memória afetiva.

As informações conseguidas nesse passo da pesquisa foram conseguidas por meio de revisão bibliográfica e fichamento das mesmas, no qual foram organizadas as ideias principais dos textos utilizados.

Ainda como objetivos específicos enquadraram-se a realização de pesquisa de campo para o mapeamento e registro da produção dos insumos pesquisados com moradores e produtores da cidade de Crateús e o levantamento e interpretação dos dados coletados.

Foi realizada uma pesquisa de campo para mapear insumos na região de Crateús em feiras, com auxílio de entrevistas. Tendo como base um roteiro de entrevistas, documentar através de memórias, fotos, fichas e entrevistas, insumos e preparações, com a finalidade de documentar em fichas as receitas e histórias.

Já a pesquisa de campo foi desenvolvida com os dados expostos pelos pesquisados diante da proposta de conhecer as origens e as histórias de insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús e desenvolver uma descrição de tais alimentos, os mais significativos de cada lugar, constituindo um registro de saberes tradicionais, bem como técnicas e artefatos utilizados na sua produção, seus significados sociais e culturais.

A entrevista, em caráter semiestruturado, será instrumento fundamental para este estudo, fornecendo os dados que nos introduziram à memória e costume dessas pessoas. Pois nos deu a oportunidade de conhecer e vivenciar os hábitos e vivências, e principalmente, escutar suas histórias de vida e cotidianos alimentares.

Finalmente, com base também nessas pesquisas, divulgar e registrar os dados levantados para que todos tomem conhecimento dos insumos e técnicas utilizadas para que os costumes locais e tradicionais não se percam com o tempo.

## **2.1. Quanto à natureza e o caráter da pesquisa**

Com base nos objetivos gerais o gênero de pesquisa utilizado foi exploratório-descritivo-explicativo. A pesquisa exploratória segundo Gil (2002) tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses.

Tendo em vista que a pesquisa exploratória possibilita a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado. Em alguns casos a pesquisa exploratória envolve entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado, que no caso, foi a principal delineamento dessa pesquisa.

A presente pesquisa possui caráter descritivo, em relação a seus objetivos, posto que, para Gil, as pesquisas descritivas

Têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno e uma de suas características mais significativas está na utilização de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como o questionário e a observação sistemática. (GIL, 2002)

As pesquisas descritivas são, juntamente com as exploratórias, as que habitualmente realizam os pesquisadores sociais preocupados com a atuação prática. (GIL, 2002, p. 42)

Tendo por fim as pesquisas explicativas, que neste trabalho se deu por meio de complementar as pesquisas descritivas e exploratórias. Uma pesquisa explicativa pode ser a continuação de outra descritiva, posto que a identificação dos fatores que determinam um fenômeno exige que este esteja suficientemente descrito e detalhado. (GIL, 2002)

## **2.2. Quanto aos métodos e técnicas de pesquisa**

### ***2.2.1. Quanto aos métodos***

No que diz respeito aos métodos, a investigação classifica-se como delineamento. Gil (2002, p. 43) o define como sendo:

Refere-se ao planejamento da pesquisa em sua dimensão mais ampla, que envolve tanto a diagramação quanto a previsão de análise e interpretação de coleta de dados. Entre outros aspectos, o delineamento considera o ambiente em que são coletados os dados e as formas de controle das variáveis envolvidas.

Sendo assim, é possível classificar as pesquisas segundo seus delineamentos, sendo eles: a pesquisa bibliográfica, pesquisa documental, a pesquisa experimental, a pesquisa ex-postfacto, o levantamento e o estudo de caso.

### ***2.2.2. Quanto aos procedimentos técnicos***

De acordo com os procedimentos técnicos, o trabalho se classificou por meio de duas etapas, sendo a primeira uma pesquisa bibliográfica; e a segunda uma pesquisa baseada em dados fornecidos por pessoas, mais especificamente, uma pesquisa de campo.

A pesquisa bibliográfica foi realizada, para termos algum material de referência sobre os costumes sertanejos de antigamente. “Livros de consulta, são aqueles que têm por objetivo possibilitar a rápida obtenção das informações requeridas, ou, então, a localização das obras que as contêm”. (GIL, 2002, p.44).

Sobre a pesquisa bibliográfica, Gil (2002) a define como aquela que é:

Desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos. Embora em quase todos os estudos seja exigido algum tipo de trabalho dessa natureza, há pesquisas desenvolvidas exclusivamente a partir de fontes bibliográficas. Boa parte dos estudos exploratórios pode ser definida como pesquisas bibliográficas. As pesquisas sobre ideologias, bem como aquelas que se propõem à análise das diversas posições acerca de um problema, também costumam ser desenvolvidas quase exclusivamente mediante fontes bibliográficas. (GIL, 2002, p.44)

Ainda quanto aos procedimentos técnicos da pesquisa, utilizaremos o estudo de campo, que deverá ser desenvolvido de forma a ser definido assim pelo autor supracitado:

A pesquisa é desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo. Esses procedimentos são geralmente conjugados com muitos outros, tais como a análise de documentos, filmagem e fotografias.

Já que para GIL (2002) no estudo de campo

O pesquisador realiza a maior parte do trabalho pessoalmente, pois é enfatizada importância de o pesquisador ter tido ele mesmo uma experiência direta com a situação de estudo. Também se exige do pesquisador que permaneça o maior tempo possível na comunidade, pois somente com essa imersão na realidade é que se podem entender as regras, os costumes e as convenções que regem o grupo estudado. (GIL, 2002, p.53)

A pesquisa de campo foi realizada em duas etapas: 1) entrevistas com cozinheiras residentes em Crateús para a percepção dos principais preparações, pratos e insumos da região. 2) pesquisa de campo no distrito de Tucuns, foi possível vislumbrar a produção nas casas de farinha e a feitura de manzape da região.

### ***2.2.3. Quanto à coleta de dados***

No que se refere à coleta de dados foram realizados no estudo os métodos de fichamento, em relação aos dados obtidos pela pesquisa em fontes de papel; o questionário,

relacionado aos dados fornecidos por pessoas; e a entrevista em caráter semiestruturado.

O questionário (Apêndice B) é formado por 05 perguntas abertas e uma seção destinada aos dados pessoais dos participantes. Ressalva-se a entrega de uma cópia do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice A) para cada participante da pesquisa.

Foram atribuídos números aos entrevistados, a fim de garantir o anonimato dos mesmos e auxiliar na distinção dos relatos.

Quando GIL (2002) diz que a entrevista é aplicável a pessoas que inclusive não sabem ler ou escrever. Também convém lembrar que ela possibilita o auxílio ao entrevistado com dificuldade para responder, bem como a análise do seu comportamento não verbal. O que nos ajudou de forma imprescindível, já que alguns dos entrevistados não dominavam a questão da escrita.

Entrevistas semiestruturadas combinam perguntas abertas e fechadas, onde o informante tem a possibilidade de discorrer sobre o tema proposto. O pesquisador deve seguir um conjunto de questões previamente definidas, mas ele o faz em um contexto muito semelhante ao de uma conversa informal. O entrevistador deve ficar atento para dirigir, no momento que achar oportuno, a discussão para o assunto que o interessa fazendo perguntas adicionais para elucidar questões que não ficaram claras ou ajudar a recompor o contexto da entrevista, caso o informante tenha “fugido” ao tema ou tenha dificuldades com ele. Esse tipo de entrevista é muito utilizado quando se deseja delimitar o volume das informações, obtendo assim um direcionamento maior para o tema, intervindo a fim de que os objetivos sejam alcançados. (BONI; QUARESMA, 2005, p.75)

#### ***2.2.4. Quanto aos atores da pesquisa***

Gil (2002, p. 98) diz que para que se efetive um experimento, torna-se necessário selecionar sujeitos.

De acordo com o autor supracitado:

No planejamento de um experimento, é necessário determinar com grande precisão a população a ser estudada. Para isso devem ser consideradas as características que são relevantes para a clara e precisa definição da população. Por exemplo, ao se referir a uma população de pessoas, convém que se especifique o sexo, a idade, a instrução e o nível socioeconômico. GIL (2002, p. 98)

Os sujeitos colaboradores desta pesquisa foram selecionados dentre os membros da cidade de Crateús e região, e que lá vivem há mais de 25 anos. Sem delimitação de renda fixa, religião ou padrão comportamental. Foram selecionadas três mulheres com residência fixa na cidade de Crateús. Os indivíduos têm idade entre 53 e 88 anos e atuam como cozinheiras.

Os depoimentos coletados foram suficientemente ricos para comporem os resultados e almejem os questionamentos da presente investigação, o que justifica a pequena

amostra da pesquisa. Inicia-se, assim, a investigação sobre culturas alimentares por intermédio de relatos de cozinheiras que habitam na cidade de Crateús.

Como critérios de exclusão definiram-se aqueles participantes que se recusarem a participar da pesquisa ou que não fossem aptos a adequação das características descritas no parágrafo anterior.

**Entrevistada 1:** Nascida em 1964, na cidade de Castelo – Pi. A mesma morava com uma senhora que tinha hotel e ela cozinhava. Reside em Crateús desde 1986 e começou a se dedicar a cozinha em 1998, resolveu fazer comida para vender, começou vendendo para o sindicato rural, para o pessoal da vila dos sargentos da cidade. Depois começou a cozinhar para eventos, no período de 1998 a 2004.

**Entrevistada 2:** Nascida em 1930, na cidade de São João da Canabrava – Pi. Reside em Crateús desde 1966 e começou a cozinhar no dia 10 de outubro de 1973, na feira livre da cidade. Ficou viúva aos 43 anos, teve 9 filhos, dos quais, criou somente 6. Foi casada 21 anos, morou primeiro no Poty, distrito da cidade de Crateús. Começou a cozinhar aos 10 anos de idade com sua mãe.

**Entrevistada 3:** Nascida em 1961, na cidade de Crateús, reside na mesma e começou a cozinhar por volta de uns 20 anos atrás, fazendo marmita na sua casa para vender. Sempre gostou de cozinhar e chegou a fazer alguns cursos pelo SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). Começou vendo a irmã cozinhar e foi aprendendo, adora criar e testar suas próprias receitas.

### **2.2.5. Quanto à análise e interpretação dos dados**

Em relação à análise dos dados o presente estudo enquadrasse na classificação qualitativa. Sobre essa, Gil (2002) analisa que ela depende de muitos fatores, tais como a natureza dos dados coletados, a extensão da amostra, os instrumentos de pesquisa e os pressupostos teóricos que nortearam a investigação.

Gil (2002, p.133) define a análise de dados como uma sequência de atividades, que envolve a redução dos dados, a categorização desses dados, sua interpretação e a redação do relatório. Assim, para ele a análise qualitativa é menos formal do que a análise quantitativa, pois nesta última seus passos podem ser definidos de maneira relativamente simples. (GIL, 2002)

## **3 RESULTADOS E ANÁLISES: REUNINDO E CONFRONTANDO A FALA DAS**

## ENTREVISTADAS

A primeira definição de cultura foi feita por Tylor (1871) no século XIX, ele diz que cultura é o complexo no qual estão incluídos conhecimentos, crenças, artes, moral, leis, costumes e quaisquer outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro da sociedade.

No início do século XX, Franz Boas criticou a versão de Tylor, porque para Boas toda cultura tem uma história própria, que se desenvolve de forma particular e não pode ser julgada a partir da história de outras culturas.

Sendo assim, os hábitos e costumes alimentares de uma determinada população geográfica é cultura. As pessoas têm o hábito de falar algo que me intriga “*Fulano não tem cultura*”. O que é cultura para você? O que torna sua cultura superior à de outra pessoa? Com isso, pude inferir que toda cultura é válida, não existe ninguém sem cultura, não existe cultura rica ou cultura pobre. Deve-se olhar para os hábitos das outras pessoas com bons olhos, tais práticas são resultados de anos de convivência e vivências de uma população, são hábitos, tradições e costumes ricos, com grandes significados para quem os vive.

Sobre isso Woodward (2009) afirma “É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido à nossa experiência e àquilo que somos. Podemos inclusive sugerir que esses sistemas simbólicos tornam possível aquilo que somos e aquilo no qual podemos nos tornar.” (WOODWARD, 2009, p. 17)

Para tanto, o intuito da presente pesquisa é demonstrar alguns aspectos elencados pelos sujeitos entrevistados que possam aparecer as origens, as histórias de alguns insumos ou preparações da região de Crateús.

Com a globalização, a integração de culturas de países distintos e distantes se tornou mais acessível, e assim, acabamos por valorizar a cultura alimentar alheia, no lugar de valorizar nossa cultura alimentar, ficando assim a mesma, esquecida e acaba por cair em desuso. Então temos cada vez menos refeição e cada vez mais comidas, fáceis, encontráveis, vendidas nos botequins elegantes ou nas cantinas universitárias. (CASCUDO, 1983)

Freyre (1969, p.41) já diz que “numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações”. Percebemos então que é possível ultrapassar gerações sem sofrer muitas alterações, nesse trecho, Freyre (1969) diz que as receitas atravessam gerações sem sofrer mudanças e nem se perdendo com o tempo, coisa que acontecia antigamente, as receitas e métodos de cocção ou preparação dos alimentos

eram seguidos tradicionalmente, de geração para geração, agora com a chegada da tecnologia muitos métodos foram perdidos. Quem pisa a paçoca no pilão? Se no liquidificador é bem mais rápido. Quem mói o milho na moenda? Se no supermercado já encontramos o milho no ponto. Onde encontramos casas de farinha? Se todo processo da mandioca, hoje em dia, é quase que todo feito industrialmente.

De maneira oposta Montanari (2008) fala que é impossível replicar integralmente uma preparação, uma vez que os paladares evoluem, bem como ingredientes e técnicas. “Reconstituir a receita “autêntica” seria uma veleidade contrária não apenas à arte da cozinha, que é antes de tudo a arte da invenção, mas também ao espírito mais autêntico – desta vez, sim – da tradição histórica à qual gostaríamos de atribuir os nossos experimentos. ” (MONTANARI, 2008, p. 106)

Para Cascudo (1983, p. 349)

Melhor é não comer que comer apressado, a menos que esteja num *self-service*, tendo a companhia de um robô. A pressa não é apenas a inimiga da perfeição. Foi feita por Satanás porque Deus não a criou. [...]. Lembrem-se que o sanduíche foi invenção de jogador viciado. Precisava não perder tempo para tê-lo aplicado às cartas do baralho. Curiosamente, as duas combinações absolutamente saborosas dos EUA são o cachorro-quente e o sanduíche.

A comida para os seres humanos é cultura (MONTANARI, 2008) quando produzida, quando preparada e quando consumida. A comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (IDEM, 2008).

A linguagem oculta da cozinha também pode ser um obstáculo. É preciso estudá-la como estudamos qualquer outra matéria. Claro que alguns terão mais facilidade do que outros, alguns vão parecer que nasceram sabendo, alguns vão desistir e mudar de rumo, tudo igualzinho às outras disciplinas do vestibular. É preciso estudo, experiência, memória, imaginação, abertura, prazer, ritmo, astúcia e visão da comida como uma língua a se aprender e que devemos interpretar segundo nossas possibilidades e vivências. (HORTA, 2015, p. 35)

Com vista nos objetivos gerais da pesquisa, que contempla conhecer as origens e as histórias de alguns insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús, constituindo um registro de saberes tradicionais, entrevistei três mulheres que atuam como cozinheiras, com residência fixa na cidade de Crateús.

Ao serem questionadas sobre o padrão de alimentação da cidade de Crateús e quais alimentos mais se destacam, as entrevistadas levantaram pontos descritivos do que para elas é o padrão de alimentação local.

A Entrevistada 1 (2017) relatou que no almoço é *comida normal* que seria: arroz, feijão. Ela também disse “*o pessoal daqui não tem o hábito de comer verdura, é mais carne,*

*muita carne*". Falando em carne, a mesma lembrou que a tradição da cidade era o carneiro assado, sobre isso ela disse "em todo lugar tinha um lugar vendendo carneiro na brasa, agora só ficou o Barbosa".

Segundo a Entrevistada 2 (2017) as pessoas preferem *comida caseira*, que para ela é feijão, macarrão, baião de dois, salada. Segundo ela o prato que as pessoas mais procuram em seu estabelecimento na feira livre de Crateús é a carne de porco e o bife, baião e panelada também são muito procurados.

Já para a Entrevistada 3 (2017) as pessoas de Crateús preferem comer *comida caseira*: arroz, baião de dois, feijão, galinha caipira, carne de carneiro e porco.

Percebe-se então que, tais pratos são consumidos diariamente por elas e também pela população da cidade. Diante desses relatos nota-se a denominação de *comida caseira* ou *comida normal*, como sendo o que temos o hábito de comer todos os dias, a nossa cozinha corriqueira, mas que não alimenta somente o corpo alimenta também a alma, nosso *comfort food*.

Como já afirmara Pollan (2008), "Comida é aquilo que sua avó reconheceria como comida". (p.114). 'Comida de vó' é memória afetiva, é comer comida de verdade, comida com sustância. As memórias que nossos avós trazem dos alimentos *in natura*, da forma mais primitiva de se alimentar, nos diz muito sobre os hábitos que se perderam com o tempo e que se deve preservar.

As entrevistadas foram confrontadas a respeito de suas tradições alimentares e das suas famílias, a Entrevistada 1 (2017) relatou que sempre cozinhou comida tradicional da nossa cidade: carne de porco, carneiro, carneirada, carne de gado ao molho, mungunzá e paçoca. Enquanto a Entrevistada 3 (2017) contou que seus clientes pedem para ela fazer mungunzá, panelada, buchada, feijoada.

A Entrevistada 1 (2017) disse que o que ela gosta mesmo de comida, que é tradição para ela, é o mungunzá, outra comida que é tradição para ela também, que a mesma nunca deixou de comer é a tapioca. Já A Entrevistada 2 (2017) relatou que sua família tem o costume de comer: arroz, feijão, frango, carne de gado, panelada, mungunzá e baião de dois. A Entrevistada 3 (2017) disse que gosta de comer bife acebolado e frango grelhado, mas também faz mungunzá e Maria Isabel.

Quando perguntadas se sentem falta de algo ou alguma coisa que costumavam comer ou fazer no passado, que não fazem ou possuem mais contato nos dias de hoje, a Entrevistada 1 (2017) é categórica "sinto falta de plantar arroz, que antigamente eu plantava, colhia e pisava no pilão. Chupar manga debaixo do pé. "

Posto isso, MONTANARI (2008, p.95) afirma que

O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração. [...]. A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.

Já na concepção da Entrevistada 2 (2017) “*nada mudou de antigamente para os dias de hoje, até hoje faço minha comida da mesma forma como sempre fiz*”. Ela contou também que “*sinto falta de comer feijão com cuscuz, por conta que acha uma comida pesada para sua idade*”, e completou afirmando que “*quando vivia viajando fazia muita galinha caipira*”.

A Entrevistada 3 (2017) por sua vez, disse que “*sente dificuldade de encontrar alguns ingredientes, que antigamente eram bem mais fáceis*”, em contrapartida, a mesma também contou que acha que “*hoje em dia as coisas têm mais opções que antigamente.*”

Brandão (2015) afirma que a comida é sinônimo de conforto, de lembrança e de uma familiaridade, aparentemente capaz de sanar carências. Durante os relatos sobre as contribuições para identidade gastronômica das mesmas, percebi como as memórias afetivas ficaram nítidas e transpareceram em seus relatos.

Notamos o quanto o ato de alimentar-se está ligado à memória afetiva, não nos lembram da comida pelo gosto na língua, mas pela lembrança que carregamos no nosso cérebro, tem quem diga até que se lembra com o coração. Assim, Horta (2015, p. 23) versa

[...] não podia ver um frango que achava uso, torcia-lhe o pescoço sem dó nem piedade e o transformava, não sem antes emocionar a filha com a moela cheia de pedrinhas preciosas ou as ovas amarelas e moles, a surpresa, o encanto, aquele cheiro que posso sentir agora, de um frango lavado em água corrente, esfregado com fubá e limão, brilhante de limpeza.

Sendo assim, receitas de família, não são meros instrumentos culinários, são, entretanto, testemunhas de suas histórias, de tradições inventadas que vão se constituindo integrantes de uma identidade.

A Entrevistada 2 (2017) diz “*quem mais contribuiu para minha vida na cozinha foi minha mãe. Aprendi a fazer comida caseira com ela. Minha mãe fazia: macarrão, feijão, baião de dois, mungunzá, panelada*”. A mesma ainda disse que “*o melhor prato era a buchada feita pela minha mãe*”.

A Entrevistada 1 (2017) relatou que aprendeu a fazer bolo com o Silvinho, amigo próximo da mesma. E aprendeu a cozinhar com uma mulher que ela morou em Fortaleza. Em

contrapartida a Entrevistada 3 (2017) relatou que aprendeu a cozinhar sozinha e tem lembranças da sua irmã cozinhando.

Segundo Santos (2005, p. 15)

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.

Assim então, finalizei a entrevista questionando paras as mesmas quais pratos ou alimentos elas consideram tradicionais da região de Crateús, a Entrevistada 1 (2017) disse “*carneiro, baião de dois, capote e galinha caipira.* ” A Entrevistada 2 (2017) falou “*arroz, feijão, frango, carne de gado, panelada, mungunzá, baião de dois.* ” Já a Entrevistada 3 (2017) disse “*feijoada, mungunzá e Maria Isabel.* ”

Diante dos relatos das entrevistadas, sobre suas vivências, seus costumes e suas percepções, fiz o levantamento de todos os pratos citados, nos discursos das mesmas, como tradicionais de Crateús e inseri na tabela abaixo para ajudar nas análises dos resultados da pesquisa:

**Tabela 1 – Comidas tradicionais**

	COMIDAS
ENTREVISTADA 1	Carne de porco, carneiro, carneirada, carne de gado ao molho, mungunzá, paçoca, tapioca, capote, galinha caipira.
ENTREVISTADA 2	Baião de dois, carne de porco, bife, carne de gado, panelada, mungunzá, cuscuz, buchada.
ENTREVISTADA 3	Baião de dois, galinha caipira, carne de carneiro, carne de porco, bife, mungunzá, Maria Isabel, panelada, buchada.

Fonte – Elaborado pela autora (2018).

Tendo em vista os objetivos gerais da pesquisa, que visa conhecer as origens e as histórias de alguns insumos e preparações da Região de Crateús, com base nos dados acima, apontados pelas entrevistadas, foram reconhecidos e listados como alimentos característicos de Crateús carne de porco, galinha caipira, capote, carneiro, panelada, buchada, mungunzá, baião de dois e Maria Isabel.

Segundo Sales (1995) as comidas tradicionais são paçoca de pilão, baião de dois, Maria Isabel, panelada, sarapatel, tapioca, mungunzá, pipoca, torresmo, feijão com mocotó, manzape, bolo de milho, de carimã, carne assada, rapadura, garapa de cana, mel de engenho, etc.

Diante disso nota-se o alto consumo de carne de todos os tipos. Leva-se em conta a vida do sertanejo, que precisa de muita sustância, o que acaba elevando o grande consumo da “mistura”- guarnição ou acompanhamento das refeições. A carne de porco, muito citada em todas as entrevistas, é símbolo de como a vida do sertanejo é simples e o mesmo procura se alimentar da forma mais viável e barata possível. A carne de porco é a proteína mais acessível, o que permite que o sertanejo possa comprar em maior quantidade, garantir maior fartura na mesa e com o menor preço.

Outro alimento muito comum é a galinha caipira, sobre a galinha caipira, Queiroz (2010) diz que

A galinha, além do bode, é a carne mais acessível ao sertanejo. Toda casa do sertão tem seu galinheiro, composto por um telheiro e precárias escadas de varas onde as aves dormem. Vivem soltas no mato que circunda as casas, cavando seu próprio alimento entre os bichinhos, as sementes, as ervas verdes. O punhado de milho que lhes dá a dona serve apenas para mantê-las próximas da casa. Galinha que não recebe milho “amonta”, quem dizer, torna-se selvagem e abandona o terreiro”. (QUEIROZ, 2010, p. 72)

O capote também muito conhecido como galinha d’angola é um alimento muito comum na região de Crateús, assim Queiroz (2010) afirma que no sertão inteiro cria-se com frequência, quase se poderia dizer com intensidade, na culinária sertaneja o capote recebe o mesmo trato que a galinha. Sobre o capote, Queiroz (2010) disserta

O capote, evidentemente, foi importado pelos portugueses, mas adaptou-se tão bem às agruras do clima, decerto graças à sua origem africana, que muita gente o tem como nativo. A carne se assemelha muito à da galinha: peito branco e asas escuras. Sustenta-se praticamente por conta própria, catando sementes e bichinhos, pouco dependendo dos punhados de milho recebe no terreiro. Falando em terreiros, o capote, pelas facilidades da sua criação, torna-se talvez um dos habitantes mais assíduos dos quintais, embora seja extremamente independente como criação doméstica. (QUEIROZ, 2010, p. 75)

Destarte, os carneiros são muito consumidos no sertão, pois sobrevivem muito bem a seca, assim o sertanejo aprendeu a valorizar esse animal de tal modo a usar tudo que ele tem a oferecer, desta forma Queiroz (2010) cita que no sertão diz-se que do carneiro se aproveita tudo, menos o berro. Diante disso, percebemos a importância desse animal na alimentação local. Os pratos que derivam do carneiro são: panelada, buchada, sarrabulho e fuçura (*fressura*). Sobre o tratamento do carneiro o sertão, Queiroz (2010) relata que

O carneiro já chega morto, esfolado, e é posto em cima da grande mesa do alpendre dos fundos. O matador vem com sua faca fazer o retalhamento. A cabeça já ficou na casa dele; mulher lhe fará um cozido com miolos, língua etc. cortam-se primeiro os dois coxões e as duas pás. Na carcaça, separam-se o espinhaço e as costelas. O espinhaço, a carne do pescoço e as canelas vão para o cozido [...]. As duas pás e as costelas são assadas no forno. (QUEIROZ, 2010, p. 58-59)

Queiroz (2010) também expõe um pouco sobre Panelada, explicando como é feita e lembrando que tudo é feito de véspera. Assim a mesma versa “Lavam-se bem as tripas, que são viradas pelo avesso com uma vara. Escalda-se e tira-se o couro interno do bucho. Picam-se as tripas bem miudinho, tempera-se bem [...]” (QUEIROZ, 2010, p.59)

Sobre a Buchada, Queiroz (2010) explica que todas as vísceras devem ser muito bem lavadas, esfregadas com limão e temperadas com cebola, alho, coentro, cebolinha, vinagre e sal, o tempero básico de tudo.

Outra preparação citada nas entrevistas foi o Mungunzá, preparação muito conhecida em vários outros lugares, mas no que diz respeito ao Mungunzá feito na região de Crateús, ele é um prato salgado, nada tem a ver ao mungunzá que muitas pessoas costumam fazer ou comer em outras regiões, que resulta num prato doce. Queiroz (2010) declara que no sertão há quem use cozinhar, junto com o mungunzá, feijão, mocotó e orelha de porco, em vez de açúcar, leite de coco e especiarias.

O mungunzá é um prato considerado completo, servido sem nenhum acompanhamento (BEZERRA, 2014). O fato de ser um prato salgado se dá pela cultura sertaneja de tentar ter em um alimento só, toda sustância que o sertanejo necessita para suas atividades diárias, o mungunzá é denominado como sendo um prato feito numa panela só.

Segundo Bezerra (2014) o mungunzá tradicional tem como base três ingredientes: milho amarelo, feijão de corda e partes de carne de porco salgada, o que geralmente é tido como menos consumido, mas que não deve ser desperdiçado, a exemplo do mocotó, rabo e toucinho.

Outro prato aludido foi o baião de dois, muito comum em quase todo nordeste, um grande binômio – feijão com arroz – símbolo da cozinha do prato feito em uma panela só, uma mistura de feijão e arroz cozidos juntos.

Segundo Laena, Abreu e Farias (2018) há uma diversidade de tipos, de processos culinários, de estilos autorais nas suas receitas, pode-se dizer que é uma comida de forte identidade e valor patrimonial enquanto uma referência do homem cearense.

Laena, Abreu e Farias (2018, p. 47) ainda versa

O tradicional feijão com arroz, em uma das suas muitas interpretações nos sistemas alimentares, é mostrado como um baião, uma comida que recebe diferentes ingredientes: nata, queijo coalho, queijo manteiga, carne, entre tantos outros. Ele é um símbolo deste rico imaginário da comida do Ceará.

Por fim, temos a Maria Isabel, mais um prato de sertanejo e também um prato feito numa panela só. Bezerra (2014) diz que é mais que um prato saboroso, é uma comida de vaqueiro, elaborada com uma carne que se conserva em longas jornadas e é de fácil preparação, utilizando-se uma só panela e de um único fogo.

Em suas lidas, campeando o gado, basta uma trempe, acende o fogo, um pouco d'água, arroz e carne seca, conduzida nos seus alforjes, para o vaqueiro preparar tal referenciada comida, Bezerra (2014) assim explica como o vaqueiro faz a Maria Isabel quando está longe de casa.

Diante do exposto, nota-se grande semelhança entre os pratos descritos. Preparações sertanejas que garantem sustância a quem consome total reaproveitando dos animais, preparações que utilizam apenas uma panela e apenas um fogo, baixo custo por serem utilizados insumos pouco comuns como: mocotó, rabo, miolos, língua etc.

Diante disso, nota-se o quanto a alimentação tem ligação com a cultura de um povo, nota-se que a alimentação da região de Crateús herdou quase que totalmente a cultura sertaneja na sua alimentação, alimentação essa que é retrato dessa região.

### **3.1 Casas de Farinha**

Com vista nos objetivos gerais da pesquisa, que contempla conhecer as origens e as histórias de alguns insumos e preparações da região dos Sertões de Crateús, viajei para a localidade de Tucuns, um distrito da cidade que faz divisa com o estado do Piauí. Nessa viagem pude conhecer os costumes dos moradores do local e a casa de farinha que estava em pleno funcionamento. De acordo com Sales (1995) a alimentação feita no local é muito procurada pela população e é farinha e o manzape.

Tendo em vista os objetivos específicos do trabalho percebi que é preciso que se faça mostrar, tornar conhecidas, as práticas dos chamados pequenos, da produção desconhecida por muitos, que só tem conhecimento do produto final, quando ele já está pronto para ser consumido.

Dada à importância material da cultura da farinha de mandioca no município citado, dediquei meus esforços à cultura material das casas de farinha nessa viagem, então, pude perceber que é uma prática existente nos dias de hoje, mas que está em extinção.

Durante o depoimento da Entrevistada 1 (2017) pude descobrir que a mesma morou próximo aos Tucuns, local que viajei para pesquisa de campo e que seu pai trabalhava nas casas de farinha. A Entrevistada 1 (2017) morava numa localidade chamada de Jatobá dos

Neves, segundo ela *“meu pai era encarregado de lá e lá sempre trabalhou com casa da farinha. Raspar a mandioca, lavar a massa, fazer tapioca, beiju, casa de farinha é tradição.”*

As farinhadas (como é chamado o evento de produção na casa de farinha) são espaços de memórias e momentos de festa, onde as pessoas conversam e até cantam músicas. Os momentos festivos durante o processo da farinhada é descrito assim por Mendes (2015)

No sertão, a farinhada ou desmancha, era um evento coletivo da comunidade. [...] O trabalho era dividido por gênero, e o ambiente era de festa, com muita alegria. Quem mais se divertia era os jovens, e muitos namoros começavam ensejados por este ambiente de trabalho festivo. Durante o evento, as cantigas matutas e os relatos de causos alegravam o trabalho de todos. (MENDES, 2015, p.75)

Essa pesquisa procurou investigar a produção de mandioca envolvendo as técnicas e ferramentas relacionadas a este produto e as farinhadas que se tornam momentos de produção e sociabilidade, através de falas e vivências observadas e registradas em fotografias e entrevistas. É na farinhada que a mandioca se transforma em farinha. Percebi que fazer farinha é um trabalho duro, mas bastante esperado. O período da safra da mandioca vai de agosto a novembro.

Segundo a Entrevistada 1 (2017) *“ela nasceu e se criou nas casas de farinha”*. A mesma ainda disse *“Na minha época era muita mandioca, agora não tem mais, por conta da falta d’água. Onde eu morava as farinhadas começavam no mês de julho e só terminavam em dezembro”*

O processo de produção da farinha de mandioca começa no plantio das manivas. Depois da colheita, a mandioca é levada direto da roça para a casa de farinha, onde é descascada e limpa e colocada na água para amolecer e fermentar ou *pubar*, abaixo temos a fotografia desse processo:

Figura 1 – Mandioca de molho nos cochos



Fonte: Arquivo pessoal.

Em seguida, é triturada ou ralada em pilão ou no ralador ou *caititu*. Segundo Mendes (2015) diz que o *caititu* é um rodete (uma espécie de ralo cilíndrico), com uma série de serras de aço paralelas que, ao girar, ralam as raízes, a fotografia abaixo demonstra esta máquina:

Figura 2 – Caititu



Fonte: Arquivo pessoal.

A mandioca ralada cai em um cocho, sendo depois prensada no *tipiti* para retirar um líquido venenoso chamado *manipueira*. Mendes (2015) também fala que a *manipueira* é oriunda da lavagem e da prensagem da massa, por ser rica em ácido cianídrico, é muito venenosa, daí o cuidado para não deixar os animais domésticos beberem esta suspensão aquosa, de tonalidade bege ou amarelada e de odor ativo. Silva (2014) explica que o *tipiti* funciona mediante um sistema de alavancas que prensa a massa ali colocada até que escorra todo o sumo, que seria a *manipueira*, na imagem abaixo temos o equipamento que faz a prensa do *tipiti*:

Figura 3 – Sistema de alavancas



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois de peneirada e torrada, a farinha está pronta para o consumo. Bezerra (2014) explica que este processo consiste de movimentos contínuos (vaivém) de mexer a massa com um rodo de madeira por cerca de noventa minutos com o forno pré-aquecido, na fotografia seguinte temos este processo:

Figura 4 – Forno de alvenaria



Fonte: Arquivo pessoal.

Com a mandioca temos várias opções de farinhas produzidas, uma farinha muito conhecida e falada na pesquisa de campo foi a farinha de mandioca puba, que tem um preparo um pouco diferente da farinha de mandioca comum. Segundo Mendes (2015) as raízes são

colocadas para pubar em grandes tinas de madeira com água, durante cinco a oito dias. As raízes, amolecidas, são passadas em uma peneira e a massa obtida é colocada no sol para secar, resultado assim no produto final, abaixo a massa da mandioca secando:

Figura 5 – Massa obtida secando no sol



Fonte: Arquivo pessoal.

### 3.2 Manzape

Durante minha viagem aos Tucuns pude acompanhar o processo da fabricação desse doce tão tradicional na região de Crateús e pude conhecer um pouco da história do produto e dos seus produtores, eles fazem manzape todo domingo de manhã, viajei aos Tucuns durante dois domingos para acompanhar a produção, todo domingo eles fazem isso, não tem uma época que isso não ocorra.

Pude perceber que ficam três pessoas fazendo: uma no forno, uma colocando a massa na forma com a folha de bananeira e outro encaixotando. Tanto na produção da farinha quanto no manzape o processo produtivo é realizado por homens, até mesmo por demandar muito esforço físico e força. De acordo com que o proprietário da casa de farinha relatou a única atividade desempenhada pelas mulheres é a de descascar as mandiocas.

O manzape é um tipo de bolo feito com farinha de mandioca puba e mel de rapadura, envolto na folha de bananeira. Sobre o manzape, Sales (1995) conta que

MANZAPE é um bolo feito em Tucuns e em muitas serras do Ceará. Tornou-se uma das nossas tradições alimentares. É feito da batata de mandioca, fica de molho de três a cinco dias, após os quais é desmanchada, prensada, peneirada e misturada ao mel de rapadura e farinha. A mistura é colocada em grades ou pedras, forradas com folhas de bananeiras e postas no forno para assar. Pronto para comer, ele é vendido na feira de Crateús em grandes quantidades. É um dos poucos produtos tradicionais de nossa alimentação, que permanecem. É tão antigo quanto a rapadura. (SALES, 1995, p. 221)

A produção do manzape acompanha a produção das casas de farinhas, o que o torna um doce antigo e tradicional da região. Para produção do manzape, os produtores são dependentes da mandioca, então eles costumam comprar a mandioca ou então acabam comprando a *tarefa* de terra (medida de área, expressa pela unidade metro quadrado (m<sup>2</sup>)) de mandioca que chega a custar 1.000,00 reais, segundo eles, pelo preço sai melhor comprar do que plantar.

Depois da produção feita, eles mandam para a cidade, onde já tem comprador, é uma venda certa. Eles chegam a produzir cerca de 350 a 380 manzapes por domingo. O preço do manzape é quatro reais, mas se for vendido em quantidade fica três reais.

A procura pelo doce aumenta muito durante o mês de dezembro, conseqüentemente eles acabam aumentando a produção, mas somente acontece se tiver folha de bananeira, insumo que está muito difícil de ser encontrado.

É um doce que passou de pai para filho, durante a sua produção pude perceber que os filhos aprenderam o ofício com o pai e o pai aprendeu com o seu pai, mas que com o passar dos tempos vem se perdendo. Com a pesquisa pude perceber que os jovens de hoje, não realizam esse ofício com tanto esmero, fazem meramente para ajudar o próprio pai ou porque essa é a única renda da família.

No processo do manzape, primeiro eles fazem a massa, que é a puba com a farinha de mandioca. Depois derretem a rapadura preta e tempera com cravo, erva doce e canela ou qualquer outra especiaria a gosto, estas são as mais usadas por eles. Segundo os produtores, uma lata de mel faz cerca de 80 manzapes, e eles chegam a usar 4 latas de mel de rapadura por domingo, na imagem abaixo temos a mistura do mel com as especiarias:

Figura 6 – Mel de rapadura com especiarias



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois mistura o mel de rapadura temperado com a massa de mandioca puba e farinha de mandioca, foto abaixo:

Figura 7 – Mistura da massa com o mel



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois de misturada a massa com o mel, abre-se a massa em uma forma sobre a folha da bananeira, embrulhando-a, imagem abaixo:

Figura 8 – Grade forrada com folha de bananeira



Fonte: Arquivo pessoal.

Depois o manzape é levado ao forno e fica em média 30 a 40 minutos. Ele pode ser colocado coco ou feito tradicionalmente. Na foto seguinte temos o manzape no forno:

Figura 09 – Manzapes assando em forno de alvenaria



Fonte: Arquivo pessoal.

O manzape é um doce, símbolo de uma região, que carrega toda a cultura de um lugar, mas pode perceber que o produtor local não tem investimento nenhum do governo, eles trabalham com o CredAmigo – Programa de Microcredito Produtivo Orientado da América do Sul, que facilita o acesso ao credito - para investir em mandioca, porque não existe incentivo ou financiamento do governo, principalmente em épocas de seca.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O presente trabalho buscou conhecer as origens e as histórias de insumos e preparações da Região dos Sertões de Crateús. Realizando uma pesquisa de campo para os Tucuns, foi possível acompanhar a produção das casas de farinha e a feitura de manzape, que são símbolos dessa região. Foram realizadas também entrevistas com cozinheiras residentes na cidade de Crateús, a fim de conhecer e registrar suas percepções gastronômicas no entendimento de uma alimentação local tradicional.

Através do depoimento das cozinheiras foi possível perceber os pratos que são símbolos da região, foram reconhecidos e listados como alimentos característicos de Crateús: carne de porco, galinha caipira, capote, carneiro, panelada, buchada, mungunzá, baião de dois e Maria Isabel. Diante disso, pude constatar uma forte influência sertaneja na cultura alimentar, percebendo que quase todos os pratos são feitos numa panela só.

De acordo com a pesquisa de campo evidenciou-se como a cultura das casas de farinhas são pertinentes na vida das pessoas que vivem naquela localidade. Pude perceber também, que a cultura da produção de manzape também faz parte dos costumes locais, por ser

um doce advindo da farinha de mandioca, feito com a farinha de mandioca puba, e ainda ser algo tão tradicional na região de Crateús, tive a oportunidade de registrar a história desses produtos e de seus produtores. O que me proporcionou um saber gastronômico mais aprofundado.

Pude perceber que o papel do gastrônomo além de estudar e reproduzir receitas é também pesquisar e conhecer a origem dos alimentos, de onde eles vêm e como são produzidos. Conhecer à fundo a história de cada alimento ou preparação para assim poder enxergar que por trás de cada técnica ou utensílio utilizado, existem hábitos culturais embasados na alimentação de um povo.

Mesmo depois de mais de quatro anos na academia, pude perceber o quão enriquecedor foi ter tido contato com essas pessoas, suas histórias e lembranças, tanto na pesquisa de campo quanto nas entrevistas. Compreendi que a oralidade, o saber popular e o empirismo são recursos válidos para representar a cultura gastronômica.

Diante disso, a pertinência da presente pesquisa se deu pela necessidade de registrar os hábitos tradicionais da região cearense correspondente ao sertão de Crateús e assim fichar as preparações e contribuir com a memória dos costumes locais e tradicionais a fim de serem preservados e de que tais hábitos não se percam com o tempo e com a superficialidade que as pessoas estão adotando em suas vidas na cozinha de suas casas.

Em contrapartida o trabalho também visa destacar a valorização dos produtores locais e pequenos produtores, dar continuidade nos estudos sobre alimentos tradicionais, bem como, incentivar a sociedade acadêmica da gastronomia para que se perpetuem pesquisas nessa temática.

## REFERÊNCIAS

BEZERRA, José Arimatea Barros (Org.) *et al.* **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí.** Fortaleza: Edições UFC, 2014.

BONI, Valdeti; QUARESMA, Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC.** Vol. 2 nº 1 (3), janeiro-julho, p. 68-80, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/viewFile/18027/16976>>. Acesso em: 30 de setembro de 2017

BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto. **Narrativas e memórias gustativas: traduções de brasileiros e estrangeiros sobre comida e cultura alimentar.** Fortaleza: Edições UFC, 2015.

CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 4 ed. São Paulo: Global, 2011.

DÓRIA, C. A. . **Formação da Culinária Brasileira**. 1. ed. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. Em torno da Etnografia, da História e da Sociologia do doce no Nordeste canavieiro e no Brasil. Coleção Canavieira N° 2. Ministério da Indústria e do Comércio, Instituto do Açúcar e do Alcool, Divisão Administrativa, Serviço de Documentação, 1969.

GIL, Antônio Carlos, 1946-. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo : Atlas, 2002.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

HORTA, Nina. **O frango ensopado da minha mãe: crônicas de comida**. 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

LAENA, Valéria; ABREU, Domingos; FARIAS, Fátima (Org.). **Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará**. Ceará: Senac Ceará, 2018.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de koshima com brillat-savarin?**. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. Ano 7. N 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

MENDES, Benedito Vasconcelos. **Culinária Sertaneja**. Mossoró: Sarau das Letras, 2015

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida**. Tradução: Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

QUEIROZ, Rachel de. **O não me deixes**. Suas histórias e sua cozinha. 2 ed. São Paulo: Arx, 2004.

SALES, Maria Ivane. **Resgate histórico: de Piranhas à Crateús**. Maria Ivane Sales e Aurineide Carvalho Martins. Fortaleza, 1995.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 3 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

TYLOR, E. B. **Cultura Primitiva**. Londres: John Murray, 1871.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Biblioteca Universitária. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará**. Fortaleza, 2013.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. *In*: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.); HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. **Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. 9 ed. Petrópolis: Vozes. 2009. p. 7-72.



## APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Caro Participante,

Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa: “RELATOS DA CULTURA GASTRONÔMICA DOS SERTÕES DE CRATEÚS”, realizada pela pesquisadora Hulle Emanuela Gomes de Souza Aguilar Levien, sob orientação do Professor Ms. Leandro Pinto Xavier, cujo objetivo de estudo é analisar discursos de residentes crateuenses e seus descendentes, residentes no Sertão de Crateús, evidenciando o papel da alimentação na formação de suas identidades culturais.

Sua participação é voluntária, isto é, ela não é obrigatória, e não implica em nenhuma remuneração, tendo você plena autonomia para decidir se quer ou não participar, bem como retirar sua participação a qualquer momento da realização da pesquisa. Você não será penalizado de nenhuma maneira caso decida não consentir sua participação, ou desistir da mesma. Contudo, ela é muito importante para a execução da pesquisa.

A sua participação consistirá em responder perguntas de um roteiro de questionário ao pesquisador do projeto. O tempo para responder o questionário é de aproximadamente meia hora, entretanto poderá se estender caso ocorra algum imprevisto, de ambas as partes.

Os questionários respondidos serão armazenados, em arquivos digitais, mas somente terão acesso aos mesmos o pesquisador e seu orientador. Ao final da pesquisa, todo material será mantido em arquivo, por pelo menos 5 anos, conforme Resolução 196/96 e orientações do CEP.

Os resultados obtidos com a pesquisa serão utilizados somente para alcançar os objetivos e podem ser posteriormente publicados, desde que mantida a privacidade e anonimato dos participantes.

**PROCEDIMENTOS:** A sua participação se resumirá em responder a um questionário elaborado pelo pesquisador de maneira digital.

**RISCOS:** Você não estará sob riscos ao participar deste estudo.

**BENEFÍCIOS:** Os resultados obtidos poderão colaborar para o entendimento do papel da alimentação na formação da identidade cultural dos imigrantes suíços e seus descendentes residentes no Brasil.

**REMUNERAÇÃO:** Você não receberá nenhuma forma de remuneração financeira ao participar da pesquisa.

**RECUSA OU ABANDONO:** A sua participação é voluntária, e você tem o direito de se recusar a participar por qualquer razão e desistir em qualquer momento do estudo.

Depois de ler as informações acima, se for da sua vontade participar deste estudo, por favor, preencha o consentimento abaixo e preencha os dados solicitados.

**CONSENTIMENTO:** Declaro que li, entendi e concordo com as informações contidas acima. Todas as minhas dúvidas foram esclarecidas e eu recebi uma cópia deste formulário de consentimento.

Eu,

---

concordo em participar deste estudo.

Nome Completo:

---

R.G:

---

CPF:

---

Data de Nascimento:

---

Local de Nascimento: \_\_\_\_\_

CEP:

---

Endereço:

---

**ATENÇÃO:** Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a sua participação na pesquisa entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 Rodolfo Teófilo fone: 3366-8346.

**APÊNDICE B – ROTEIRO DE QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS PESSOAS  
RESIDENTES NA CIDADE DE CRATEÚS PARTICIPANTES DA PESQUISA**

Questionário aplicado às Pessoas Residentes na Cidade de Crateús

**INFORMAÇÕES PESSOAIS**

Nome Completo:

Data de Nascimento:

Profissão:

Local de Nascimento:

Local onde reside atualmente:

Breve biografia (ou informações que creia serem relevantes para a descrição pessoal):

1. Em sua opinião, como seria o padrão de alimentação do povo de Crateús e os alimentos e preparações que mais o representam e se destacam?
2. Como crateuense, quais suas tradições alimentares e de sua família?
3. Você sente falta de algum alimento, preparação, sabor, técnica ou utensílio que você não possui mais contato, ou usava antigamente e não usa mais nos dias de hoje?

4. Quais as principais contribuições de seus descendentes para a formação da sua identidade gastronômica?

5. Quais comidas considera tradicionais da região de Crateús?