



**UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
CENTRO DE TECNOLOGIAS  
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA, URBANISMO E DESIGN  
GRADUAÇÃO EM DESIGN**

**JOSIAS JERÔNIMO FERREIRA DE LIMA**

**LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO:  
DESIGN E A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA CEARENSE**

**FORTALEZA**

**2022**

**JOSIAS JERÔNIMO FERREIRA DE LIMA**

**LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO:  
DESIGN E A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA CEARENSE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Design da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Design.

Orientadora: Profa. Alexia Carvalho Brasil

FORTALEZA

2022



**JOSIAS JERÔNIMO FERREIRA DE LIMA**

**LIVRO DE RECEITAS ILUSTRADO:  
DESIGN E A VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA CEARENSE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Design da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Design.

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

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Alexia Carvalho Brasil (Orientadora)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Camila Bezerra Furtado Barros  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof<sup>a</sup>. Me. Lia Alcântara Rodrigues  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Bel<sup>a</sup>. Aldiane Lima de Oliveira  
Bacharel em Arquitetura e Urbanismo

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)

---

L698I Lima, Josias Jeronimo Ferreira de.

Livro de receitas ilustrado : Design e a valorização da culinária cearense / Josias Jeronimo Ferreira de Lima. – 2022.  
67 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Tecnologia, Curso de Design, Fortaleza, 2022.

Orientação: Profa. Dra. Alexia Carvalho Brasil.

1. Design. 2. Gastronomia. 3. Ilustração. 4. Cultura. 5. Valorização regional. I. Título.

CDD 658.575

---

## RESUMO

A presente pesquisa aborda a intersecção de três diferentes áreas (design, gastronomia e ilustração) a fim de desenvolver um livro de receitas, que tematize a culinária cearense traduzindo visualmente, através de ilustrações, narrativas pessoais, valorizando a cozinha típica do Ceará. Ela se dá de forma qualitativa, sendo fundamentada por outros trabalhos mais aprofundados dentro do meio acadêmico. Desta maneira, foram analisadas publicações similares com o intuito de identificarmos quais elementos gráficos são necessários e como podemos utilizá-los para desenvolver soluções visuais únicas e atrativas. O projeto resultou na combinação de elementos gráficos e ilustrações autorais inspiradas no restaurante “O Chamego” atingindo os objetivos propostos.

**Palavras-chave:** Design; Gastronomia; Ilustração; Cultura; Valorização Regional.

## ABSTRACT

The present research approaches three different areas (design, gastronomy, and illustration) intersection in order to produce a cookbook, which thematizes Ceará cuisine, visually translating personal narratives through illustrations, valuing a typical Ceará cuisine. It is a qualitative study, based on in-depth works within academic area. Thus, similar publications were analyzed to identify key graphic elements and how we can use them to create unique and attractive visual solutions. The project resulted in the combination of graphic elements and authorial illustrations inspired by the restaurant “O Chamego” reaching the proposed objectives.

**Keywords:** Design; Gastronomy; Illustration; Culture; Regional Valuation.

## LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - De Honesta Voluptate et Valetudine .....	21
Figura 2 - Exemplificação das estruturas básicas de grid .....	26
Figura 3 - Etapas metodológicas .....	32
Figura 4 - Etapas de criatividade .....	33
Figura 5 - Capa do livro Além da peixada e do baião .....	34
Figura 6 - Capa do livro O não me deixes .....	36
Figura 7 - Paleta de cores do livro O não me deixes .....	37
Figura 8 - Capa do livro Meu miojo .....	38
Figura 9 - Abertura de capítulo do livro Meu miojo .....	39
Figura 10 - Capa do livro Cartas Amarelas .....	40
Figura 11 - Gráfico de análise dos dados .....	41
Figura 12 - Fachada do restaurante “O Chamego” .....	43
Figura 13 - Detalhes do restaurante “O Chamego” .....	44
Figura 14 - Piabinha Ivânio Azevedo .....	45
Figura 15 - Compilado 1 de Ilustrações do diário gráfico .....	46
Figura 16 - Compilado 2 de Ilustrações do diário gráfico .....	46
Figura 17 - Compilado 3 de Ilustrações do diário gráfico .....	47
Figura 18 - Compilado 4 de Ilustrações do diário gráfico .....	47
Figura 19 - Ilustração do diário gráfico .....	48
Figura 20 - Processo de vetorização das ilustrações.....	48
Figura 21 - Capa do livro de receitas Chamego.....	49
Figura 22 - Spread 01 do livro de receitas Chamego.....	50
Figura 23 - Spread 02 do livro de receitas Chamego .....	51
Figura 24 - Spread 03 do livro de receitas Chamego .....	51
Figura 25 - Spread 04 do livro de receitas Chamego .....	52
Figura 26 - Spread 05 do livro de receitas Chamego .....	52
Figura 27 - Mockup 01 do livro de receitas Chamego .....	53
Figura 28 - “Pratos ilustrados” do livro de receitas Chamego .....	53
Figura 29 - Spread 06 do livro de receitas Chamego .....	54
Figura 30 - Spread 07 do livro de receitas Chamego .....	54
Figura 31 - Spread 08 do livro de receitas Chamego .....	55
Figura 32 - Spread 09 do livro de receitas Chamego .....	55
Figura 33 - Spread 10 do livro de receitas Chamego .....	56
Figura 34 - Spread 11 do livro de receitas Chamego .....	57
Figura 35 - Spread 12 do livro de receitas Chamego .....	57
Figura 36 - Mockup 02 do livro de receitas Chamego .....	57
Figura 37 - Spread 13 do livro de receitas Chamego .....	58

Figura 38 - Spread 14 do livro de receitas Chamego .....	58
Figura 39 - Spread 15 do livro de receitas Chamego .....	59
Figura 40 - Paleta de cores do livro de receitas Chamego .....	59
Figura 41 - Spread 16 do livro de receitas Chamego .....	60
Figura 42 - Spread 17 do livro de receitas Chamego .....	60
Figura 43 - Spread 18 do livro de receitas Chamego .....	61
Figura 44 - Spread 19 do livro de receitas Chamego .....	61
Figura 45 - Spread 20 do livro de receitas Chamego .....	62
Figura 46 - Spread 21 do livro de receitas Chamego .....	62
Figura 47 - Spread 22 do livro de receitas Chamego .....	63
Figura 48 - Tipografias do livro de receitas Chamego .....	63
Figura 49 - Spread 23 do livro de receitas Chamego .....	64

## SUMÁRIO

1.	Introdução .....	09
2.	Contextualização .....	10
2.1	Estado da Arte .....	11
3.	Pergunta de pesquisa .....	13
4.	Objetivos .....	13
4.1.	Geral .....	13
4.2.	Específicos .....	13
5.	Justificativa .....	13
6.	Fundamentação teórica .....	14
6.1	O mundo da gastronomia .....	14
6.2	Conhecendo a culinária cearense .....	17
6.3	O livro de receitas .....	20
6.4	Ingredientes do projeto gráfico .....	24
6.4.1	Formato .....	24
6.4.2	Grid .....	24
6.4.3	Tipografia .....	26
6.4.4	Cores .....	27
6.4.5	Imagem .....	28
6.5	Ilustração como forma de representação .....	29
7.	Metodologia .....	31
8.	Análise de casos .....	33
8.1.	Além da peixada e do baião - histórias de alimentação do Ceará ....	34
8.2.	O não me deixes - suas histórias e sua cozinha .....	36
8.3.	Meu miojo - Receitas e histórias .....	38
8.4.	Cartas amarelas .....	40
8.5	Resultado da análise de similares .....	41
9.	Decisões projetuais .....	42
10.	A inspiração (O Chamego) .....	43
11.	Diário gráfico .....	45
12.	Livro de receitas “O Chamego” .....	49
13.	Considerações finais .....	64
14.	Referências .....	65

## 1. Introdução

Por meio da presente pesquisa, buscamos compreender como desenvolver um livro de receitas, que tematize a culinária cearense e traduza visualmente, através de ilustrações, narrativas pessoais, valorizando a cozinha típica do Ceará. Dentro da gastronomia brasileira, é importante entender a culinária regional cearense, pois esta, por muitas vezes, foi gerada em momentos de escassez, trazendo características e singularidades que envolvem aspectos culturais sendo assim um fator identitário.

Para desenvolver tal projeto, percebemos que é necessário compreender a relação entre design, gastronomia e cultura, tal como estudar e analisar publicações similares que apresentem esta relação; além de compreender como os livros de receitas abordam essa temática; buscando conhecer quais os ingredientes se fazem necessários para essa publicação, desenvolvendo assim o projeto gráfico e ilustrativo para este livro de receitas.

Dessa forma, no desejo de alcançar tais objetivos e assimilar todas as nuances do tema a ser estudado, analisamos o universo da gastronomia, dando enfoque principalmente a culinária típica cearense, para que compreendêssemos as características e aspectos dessa cozinha, de forma a classificar preparações que fossem representativas do local; tal estudo baseia-se nas pesquisas históricas e antropológicas, de Gilmar de Carvalho, Câmara Cascudo, Caloca Fernandes e Delfina Rocha que abordam, além da culinária cearense, sua cultura e costumes. Logo vem o reconhecimento dos livros de receitas como forma de registro de todo esse material cultural, revelando uma ligação direta com o projeto gráfico e o Design.

Adiante, é visto mais sobre como e quais ingredientes são necessários para o desenvolvimento destes livros de receitas, possuindo um foco na ilustração como forma de tradução visual, a fim de se diferenciar dos livros de culinária comumente vistos, gerando também uma impressão digital do ilustrador dentro da publicação.



## 2. Contextualização

As atividades relacionadas à alimentação estão diretamente ligadas à cultura de um povo, sendo capaz de refletir o estilo de vida de uma sociedade e está profundamente vinculada a histórias pessoais e coletivas. A partir do entendimento de que a comida não é apenas uma necessidade básica para o indivíduo, formando experiências particulares, surge um espectro amplo de interesse que tange o campo do design.

Ao visualizar o contexto em que vivemos, podemos notar que começa a surgir uma homogeneização, devido a globalização, também na gastronomia. As possibilidades de produção em larga escala, a urgência de consumo, a viabilidade global de transporte e negociação, entre outros, distanciam cada vez mais as pessoas de aspectos singulares da culinária regional. A partir dessa realidade surge a valorização de pertencer a um local, a um território, bem como de encontrar símbolos que promovam uma identificação de comunidade.

Essas transformações culturais, principalmente referentes às elaborações gastronômicas, já vem sendo analisadas, podendo ser citada a pesquisa de Silvana Graudenz Muller, Fabiana Mortimer Amaral e Carlos Augusto Remor, publicada em 2010, no VI Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – SeminTUR, evento promovido e organizado pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade de Caxias do Sul, intitulada *Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional*:

Observa-se atualmente que as preparações das cozinhas típicas vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem. O relativo excesso de misturas das preparações gastronômicas, como resultado de um processo desenfreado de crescimento global, suscitou o interesse em estudar a gastronomia típica, avaliando as possibilidades de valorização deste conhecimento, considerando e classificando a gastronomia típica como Patrimônio Imaterial que deve ser preservado por questões culturais. (Muller, 2010, pág. 02)

O design se apresenta nesse cenário como um importante mediador das qualidades locais e relações globais, utilizando-se de fatores subjetivos e/ou objetivos, determinantes e diferenciadores, para uma valorização territorial por meio da associação com a comida. “Essa tarefa de mediação envolve muita sensibilidade e responsabilidade e é extremamente importante. Assim, para dinamizar os recursos do território e valorizar seu patrimônio cultural imaterial, é fundamental reconhecer e tornar reconhecíveis valores e qualidades locais” (KRUCKEN, 2009, pg. 18).

Assim, o Design tem o poder de ir além de uma relação, não tão aprofundada, com o tema abordado, comumente associada a ele, preservando conhecimentos e características importantes da comida e de suas práticas, visando questões diversas, abrangendo desde dimensões estéticas, competentes relacionadas à economia, uma posição crítica sobre o consumo e toda a vertente social e cultural que a cozinha regional pressupõe.

## **2.1. Estado da Arte**

Essa temática, que envolve o design, a cultura e a alimentação, vem sendo observada por muitos estudiosos e tem gerado reflexões nas áreas tocadas pelo assunto. Entretanto, pouco se vê de projetos aplicados e concretos que se utilizem desses conhecimentos para produção de um artefato que valoriza a culinária de uma comunidade. Foi feita uma vasta apuração de artigos e livros que pudessem reforçar esta pesquisa por meio de uma análise das leituras encontradas.

Um destaque para uma publicação nacional com esse tema foi um artigo feito para o 11º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design na Universidade do Estado de Minas Gerais, em 2014; A pesquisa se chama *DESIGN E TERRITÓRIO: estudo de iniciativas de valorização da cultura gastronômica*. Com autoria de Lia Krucken, Paulo Miranda de Oliveira, Elisangela Batista da Silva, Maria Cristina Ibarra, Andre C. M. Silva, Daniela Luz e Ravi Bellardi. A pesquisa tem o objetivo de identificar possíveis ações e estratégias do design na valorização do território e dos recursos relacionados à gastronomia regional, no contexto da Economia Criativa, a partir da seleção e análise de um conjunto de iniciativas. Essa

pesquisa aproxima-se da nossa quando, através do design, relaciona a culinária e a importância da cultura regional de forma a valorizá-la.

Outro artigo que se mostra relevante diante do tema abordado é intitulado *O potencial do design na valorização dos produtos alimentícios tradicionais através da associação com a identidade local*, por Daniel de Souza Gamarano e Thaís Falabella Ricaldoni, também da Universidade Estadual de Minas Gerais, para a edição de 2015 do Colóquio Internacional de Design. Sua importância se dá por correlacionar o campo de atuação do design com a temática dos produtos alimentícios tradicionais, através de uma abordagem baseada na convergência dos referenciais teóricos sobre os temas afins. O objetivo do artigo é vislumbrar como o design pode valorizar esses produtos, mediando aspectos subjetivos e objetivos para criar conceitos que reforcem a identidade local.

Dando relevância a publicações do estado do Ceará, enfatiza-se a publicação de Murilo Sérgio da Silva Julião, Francisco José Freire de Andrade e José Arimatéa Barros Bezerra para a revista de cultura, ciência e tecnologia da Universidade Estadual Vale do Acaraú, em 2017, com o título *Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois*. O objetivo deste trabalho foi focar alguns perfis históricos e culinários do prato denominado “baião de dois” com a finalidade de preservar a preparação tradicional deste produto da cultura cearense a fim de valorizá-lo como uma iguaria de um determinado local, um fator identitário. A leitura dessa publicação é importante por tratar da valorização territorial, fomentada pela culinária típica, em um mesmo recorte geográfico em que nos encontramos.

A leitura destas obras reforçou o estudo sobre design, cultura e gastronomia, incitando o pesquisador a buscar respostas projetuais, que atendam a questões estéticas, sociais e culturais que as práticas relacionadas a comida pressupõe, a fim de preservar e valorizar características da cozinha regional que estão desaparecendo devido a globalização, levando a pergunta desta pesquisa.

### **3. Pergunta de pesquisa**

Como desenvolver um livro de receitas, que tematize a culinária cearense e traduza visualmente, através de ilustrações, narrativas pessoais, valorizando a cozinha típica do Ceará?

### **4. Objetivos**

#### **4.1. Geral**

Produzir um livro de receita, que aborda narrativas pessoais e a culinária cearense, traduzindo estas através de ilustrações, promovendo a valorização regional.

#### **4.2. Específicos**

- Estudar a culinária cearense e suas singularidades;
- fazer um recorte de preparações que sejam representativas do Ceará;
- Estudar e analisar publicações similares que abordem a gastronomia regional como fator identitário;
- Pesquisar e selecionar narrativas pessoais com a culinária cearense a fim de serem apresentadas na publicação;
- Desenvolver o estilo gráfico e ilustrativo que traduzam as narrativas abordadas;
- Criar o projeto gráfico da publicação de forma a evidenciar e valorizar a culinária cearense.

### **5. Justificativa**

A presente pesquisa se justifica fundamentalmente no desejo pessoal do pesquisador em conectar importantes áreas de interesse do mesmo. Tal desejo surge a partir da visão, quanto designer, da importância cultural associada às

práticas relacionadas à comida e se reverbera na intenção da tradução visual destas, através de ilustrações, por perceber o potencial empírico da mesma em registrar práticas e características singulares da cozinha regional. Pretende-se também utilizar as ilustrações, como elemento distintivo dos demais projetos e principalmente como forma de expressão do ilustrador.

Ademais, no meio social, essa pesquisa é valorizada por enaltecer e reafirmar a cultura local através da culinária regional, utilizando o design como mediador. Trazendo assim, crescimento em setores como o turismo, que se utiliza de ferramentas identitárias para ascensão. No processo de globalização em que nos encontramos, se faz necessária a afirmação de pertencimento a um local, a um território; bem como de encontrar símbolos que promovam uma identificação de comunidade, seguindo o raciocínio que esses fatores subjetivos se mostram cada vez mais marcantes para a sociedade.

Por sua vez, no meio acadêmico, são escassos os livros de receitas que abordam narrativas além das preparações, de forma a valorizar uma região ou comunidade. É importante citar que, na sua grande maioria, os livros de receitas ou guias culinários trazem apenas fotografias como forma de apresentar os pratos e preparações, tornando relevante um livro de receitas ilustrado.

Quanto ao recorte geográfico, procuramos apresentar a culinária regional cearense e utilizá-la nesta pesquisa. Isto se justifica, por se tratar da região de origem do pesquisador, tendo ele passado toda sua vida no estado do Ceará, ligando-o emocionalmente ao local e pela comodidade em atuar na região sem gerar grandes deslocamentos, facilitando sua pesquisa e produção.

## **6. Fundamentação teórica**

### **6.1. O mundo da Gastronomia**

Ao entrarmos nesse universo da comida nos deparamos com a importante missão de entender o que é gastronomia. Brillat-Savarin (1995) em “A fisiologia do gosto” se propôs a tratar sobre o termo. Segundo ele, a “gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta.” (p. 57). E acrescenta: “Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante

princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos.” (p. 57).

A relação estabelecida entre o ser humano e o alimento deixou de ser simplesmente uma questão de sobrevivência a muito tempo. Essa relação tornou-se mais complexa, rica, variada e cheia de exigências por parte da humanidade (MACHADO, 2006).

Segundo o antropólogo Lévi-Strauss (1964), que dedicou quatro livros de sua obra para entender a relação dos homens com os alimentos, o homem se tornou culturalmente mais desenvolvido quando descobriu, por exemplo, o fogo para o cozimento de seus alimentos.

O comportamento do ser humano sempre foi influenciado pela gastronomia. Ela une as pessoas e incentiva as relações humanas. Para Brillat-Savarin (1995), a gastronomia reúne a sociedade e busca diminuir as desigualdades:

A gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; é ela que amplia gradualmente aquele espírito de convivência que reúne a cada dia as diversas condições, funde-as num único todo, anima a conversação e suaviza os ângulos da desigualdade convencional. (SAVARIN, 1995, pg. 143).

Com o passar dos anos e com o desenvolvimento dessa área, seja na prática ou na pesquisa, o conceito de gastronomia tornou-se bastante difundido e começou a ser usado como sinônimo de outros conceitos englobados por ele, como: cozinha, culinária, comida, alimento, etc.

Com a chegada da globalização surgem as possibilidades de produção em larga escala, a urgência de consumo, a viabilidade global de transporte e negociação, transformando os costumes alimentares. Cada dia mais se abrem novos restaurantes, criam-se programas de tv sobre gastronomia, e cozinheiros, que antes lutavam para ter uma profissão um pouco mais reconhecida, passaram a ganhar destaque em uma perspectiva que excede as fronteiras dos seus países.

Em contraponto a essa globalização, existe uma preocupação quanto a manter as tradições e costumes no preparo dos pratos regionais. (LEAL, 2004). Ao mesmo tempo em que muitos cozinheiros buscam inspiração na culinária de povos diferentes, outros *chefs* pesquisam e fortalecem as cozinhas regionais e sua cultura.

Essa cultura pode ser observada, por exemplo, no modo de preparo dos alimentos, que é uma parte intangível da gastronomia. Esta parte está ligada à singularidade dos povos, pois cada grupo tem o seu “saber fazer”.

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando o sentido de pertencimento ao lugar de origem. (Schluter, 2003, p. 32).

Schluter discorre que a gastronomia é representante de um povo, e mesmo que a pessoa saia do seu local de origem, por ser uma parte tão importante da cultura, ela leva consigo os seus hábitos alimentares. A autora Ansarah (2004, p. 397) completa dizendo que “a gastronomia é dinâmica e está sempre em estado de transformação, sem sacrificar as origens”. A autora fala ainda sobre a necessidade de não se perder a essência original da gastronomia, uma vez que ela não é apenas o alimento em si, porém tudo que está relacionado a ele, como: o jeito de prepará-lo, o modo de servi-lo ou até onde ele é servido.

No mundo globalizado em que vivemos, o grande desafio da gastronomia é estar aberta ao novo, sintonizar-se, absorvendo novas tendências ajustando-se ao conceito de “padronização” sem perder sua autenticidade, seu caráter de regionalidade, expressão maior da evolução e experiências acumuladas através da alimentação, ajustadas à geografia, valores e culturas. (Ansarah, 2004, p. 397).

O brasileiro tem na gastronomia uma forma muito forte de expressar sua identidade perante o mundo, pois a cozinha brasileira sempre foi riquíssima em termos de diversidade. Ao longo de mais de 500 anos de história, a culinária brasileira é o resultado de uma grande mistura de ingredientes, alimentos e tradições que foram introduzidos não só pela população nativa indígena como por todas as correntes de imigração que ocorreram. Cada região do país tem sua culinária adaptada ao clima e à geografia. Mesmo delimitando uma região de menor dimensão que o Brasil como um todo, ainda é difícil uma única identidade gastronômica (CASCUDO, 2004).

Olhando especificamente a região nordeste, vemos uma região rica em cultura e em sua gastronomia. Mesmo sendo a região que possui o maior número de

estados do país, cada estado tem suas peculiaridades gastronômicas. De acordo com Leal (2004):

Para entender a culinária nordestina, é necessário compreender que no Brasil não existe um nordeste, mas sim vários, cada um com a sua cultura, a cultura da heroica resistência, ou da fartura do litoral com praias sem fim. (Leal, 2004, p.125)

Levando em consideração essas afirmações, é necessário fazer um recorte geográfico preciso para compreender brevemente as qualidades, costumes e práticas alimentares. Desta forma, a culinária cearense ganha o foco dentro desta pesquisa.

## **6.2. Conhecendo a culinária cearense**

Assim como a cozinha tradicional brasileira, o Ceará possui uma mistura de sabores da cozinha portuguesa, com a cozinha indígena em traços bem fortes e a cozinha da África (CASCUDO, 2004).

A culinária cearense baseia-se na pesca, na pecuária e algumas culturas agrícolas, onde a cultura da pecuária, com a criação do gado e do caprino, traz a alimentação derivada, o leite, o queijo de coalho, a coalhada, a manteiga da terra, a nata, a carne assada e cozida, a panelada, e tudo isso faz parte da cozinha e mesa cearense (FERNANDES, 2001).

De acordo com Rocha (2003), a culinária cearense pode ser caracterizada entre as regiões, como no sertão, na serra e no litoral. Embora as diversas preparações possam ser vistas em todas as regiões, cada região tem as suas receitas com características próprias.

Na região sertaneja, encontramos os fogões a lenha, o pilão de madeira, a carne de charque (ou carne do sol), o feijão verde, as devoções aos santos e as festas para comemorar a boa safra. As comidas típicas dessa região são: a carne de sol assada ou com jerimum, a paçoca - que é uma mistura da farinha de mandioca com carne do sol, a panelada - que é um cozido de vísceras de boi, a buchada de carneiro - feita com vísceras de carneiro, o carneiro guisado com verduras ou ao



forno, a curimatã e suas ovas - que são encontradas nos açudes das fazendas, o queijo coalho, dentre outros (Rocha, 2003).

Na serra, encontra-se a fartura da cana-de-açúcar, a qual se adaptou muito bem ao clima. Através da extração do caldo da cana, feita nos engenhos, dá-se origem ao doce de rapadura. Outro produto serrano é a mandioca. O índio foi o grande influenciador da forma como hoje consumimos o pirão, prato feito com farinha de mandioca e caldos de peixe, da carne, da panelada e outros, podendo ser escaldado, cozido ou mexido (FERNANDES, 2001). Das casas de farinha vem à goma, que vai ser o ingrediente principal da famosa tapioca. Da mandioca também vem o carimã, que substituiu a farinha de trigo dos portugueses na preparação de mingaus e bolos (CASCUDO, 2004). Dos animais, os preferidos para a alimentação são os carneiros, as galinhas, os capotes, o gado e o porco. Na serra, encontramos também frutas, como a banana e o pequi, e verduras, como o jerimum.

No litoral cearense encontramos a fartura de peixes e mariscos devido à extensa costa marítima. O Ceará tem uma costa privilegiada com belas praias e ao longo destas existem diversos povoados e cidades, que possuem uma culinária específica, baseada em derivados do mangue, como camarão, ostra, caranguejo, aratu, sururu e peixes, entre estes, a cavala, a serra, a garoupa, a cioba, o pargo, o ariacó, a biquara e o cangulo. Entre um dos pratos mais tradicionais do litoral está a peixada, onde o peixe é preparado no leite de coco com batata, repolho, pimenta, cheiro-verde, pimentão e alho. Além do peixe, o caranguejo é muito apreciado pelos cearenses. Esse produto é servido nas quintas feiras em diversos restaurantes do estado como uma prática social chamada “quinta do caranguejo”. A caranguejada é feita com caranguejo inteiro e cozido, tem o sabor arquetípico da cozinha cearense, compondo o elenco gustativo da cultura gastronômica (ROCHA, 2003).

Mas nem tudo foi tão simples como parece ser a alguns nesses tempos de valorização da diversidade, da compreensão das tensões, da valorização das etnias indígenas, da aceitação da herança africana e da arqueologia em busca de traços mouros, judeus, ciganos. Somos feitos de todo este amálgama, numa receita que não consta de manuais, ao sabor de um sol causticante, diante de dificuldades de tirar da terra o próprio sustento. Isso nos faz únicos e nos faz iguais a tantos povos, a tantas etnias, que sabem o que significa a luta, a migração e o genocídio (CARVALHO, 2014).

Ao olhar para a história, vale ressaltar a pouca importância inicial das terras cearenses. O Ceará instalava um areal, de difícil acesso por via marítima, por conta das correntes, das dunas semoventes e dos ventos que dificultavam a navegação. (CARVALHO, 2014).

Na primeira fase da história cearense, o pouco desenvolvimento regional se manteve na orla marítima, baseando-se no plantio de cana-de-açúcar. A partir da última década do século XVIII, acelerou-se a interiorização, partindo para uma economia essencialmente pecuarista. Os currais foram se transformando em fazendas e a carne de sol, o jabá, ou seja, a carne salgada, passou a ser o produto mais transportado para os grandes centros de consumo. A carne charqueada se manteve como principal produto até a grande seca do final do século XVIII, quando a grande maioria dos rebanhos morre (FERNANDES, 2001).

Em seu livro “De Caçador a Gourmet”, Ariovaldo Franco conclui que as situações especiais de fome e escassez geram cozinhas peculiares que adotam em seu repertório alimentos desprezados ou repelidos em tempos normais. Franco diz ainda que: A luta entre o novo e o velho, o simples e o complicado é constante na história de todas as artes. A culinária não é exceção.

Percebe-se hoje, a importância em manter viva características e singularidades da cozinha regional, que fazem parte do patrimônio imaterial, e revela narrativas, tantas vezes esquecidas e desconsideradas pela insensibilidade resultante da acelerada evolução tecnológica. Gilmar de Carvalho (2005) indaga em seu livro “*Artes da tradição*”:

Que mundo teríamos mais belo, mais rico, mais poético, se todos estes valores de uma arte popular saída da criatividade das “entranhas da terra” tivessem sido mais trabalhados e valorizados pelo estudo e dedicação intensa? Quanto talento se perde neste mundo de oportunidades tão desiguais? (CARVALHO, 2005).

Olhando para conhecimentos adquiridos diante toda a história da culinária cearense percebemos a importância em preservar e valorizar as narrativas do nosso povo com a culinária. Isso já tem sido feito durante a história, não só no Ceará, mas em todo mundo, através do registro das receitas e práticas alimentares.

### 6.3. O Livro de Receitas

De acordo com Stiwell (2012), a ideia de receita surgiu há cerca de 4 mil anos atrás, no Egito Antigo. Na época, as tumbas funerárias dos nobres eram pintadas com inscrições sobre a vida de seu ocupante, então uma mulher da nobreza egípcia, gostava tanto de seus pães, que teve sua tumba inscrita com o passo-a-passo de como fazê-los.

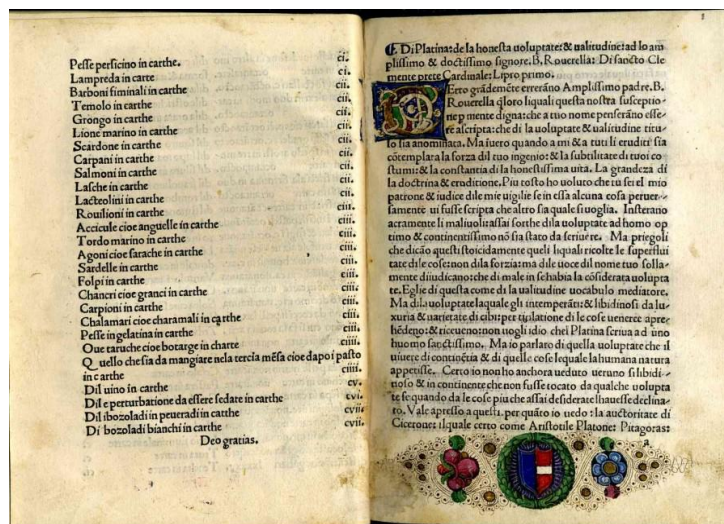
Stiwell (2012) aponta que na Grécia Clássica receitas apareciam em poemas. Arquestrato foi um poeta e gastrônomo siciliano que viveu por volta do século 4 a.C. e que ficou conhecido por ter gravado suas descobertas culinárias em hexâmetros gregos clássicos. Na Antiga Roma algumas receitas apareciam em tratados políticos, como o clássico *De agri cultura* (Sobre Agricultura) de Marcus Porcius Cato, datado de 160 a.C., que era como um manual de plantio, colheita e trato dos escravos, mas no qual também se ensinava métodos culinários como, por exemplo, salgar um presunto, entre outros. Foi também em Roma que o primeiro registro de receitas em forma de coletânea foi desenvolvido: *De Re Coquinaria* (Em Matéria de Cozinha), datado do ano 1 d.C., da autoria de Marco Gávio Apício, o gastrônomo dos imperadores Otaviano Augusto e Tibério. Composto por dois volumes, a obra de Apício é um apanhado geral da culinária romana ensinando como todo cidadão civilizado deveria proceder ao preparo das refeições. Os livros de Apício teriam circulado pelas mãos de vários cozinheiros de Roma, sofrendo dezenas de alterações e contribuições, disseminando-se até chegar a um compilador, por volta do século 5, que deu o formato final da obra. Dividido em onze capítulos — cada um abordando um diferente segmento da culinária romana — o livro é ainda hoje objeto de pesquisa sobre aspectos da sociedade do seu tempo, e a base do processo de construção de saberes culinários tendo sua última edição publicada em 2006, pelos autores britânicos Sally Grainger e Christopher Grocock.

Ao longo dos séculos, mais e mais receitas foram sendo registradas ao redor do mundo. *The Forme of Cury* (Métodos de Cozinha) é um manuscrito em pergaminho datado de 1390 escrito pelos chefs do Rei Ricardo II. Esse material não se caracteriza propriamente como um livro de receitas práticas, mas muito mais

como um auxiliar de memória para os chefs da realeza. Nele estão descritos a opulência dos banquetes dados, e as provisões de cada evento.

O livro só vem a se tornar um objeto de grande significância e alcançar mais público em meados do século XV, como aponta Samara (2011). É na Itália, em 1474, que é publicado o primeiro livro de culinária impresso de grande tiragem. De *Honesta Voluptate et Valetudine* (Sobre os Prazeres Honestos e a Boa Saúde), escrito por Bartolomeo Sacchi, foi uma obra revolucionária na época, no que diz respeito às técnicas culinárias e ingredientes, e por também orientar sobre temas de economia doméstica. Com mais de 250 receitas, a obra é considerada responsável por tirar a cozinha da Era Medieval e levá-la para o Renascimento, assinalando o início da tradição culinária italiana. Enquanto isso, em 1490, na Alemanha, Peter Wagner publicou um livreto de culinária chamado *Kuchemaistrey* (Mestre da Cozinha). Com uma abordagem diferente dos contemporâneos, Wagner adaptou a arte da cozinha à realidade do cidadão comum da época, o que fez de sua obra um grande sucesso nos países de língua alemã.

Figura 1 – De *Honesta Voluptate et Valetudine*



Fonte: Platina, 1475

Em 1746, a britânica Hannah Glasse publicou o famoso *The Art of Cookery: made Plain and Easy*, (A Arte da Cozinha: de modo fácil e claro). Com receitas que

são ainda hoje os pilares da culinária tradicional dos países de língua Inglesa, Glasse é considerada por muitos a “deusa doméstica” (STIWELL, 2012).

O primeiro livro de receitas do Brasil foi o *Cozinheiro imperial* ou *Nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos*, datado de 1840 e publicado no Rio de Janeiro por Eduardo & Henrique Laemmert. O livro é assinado por R.C.M., “chefe de cozinha”. Até então, os livros de receitas que circulavam no Império eram trazidos de fora. O livro relaciona a “nobre ciência” culinária aos homens “civilizados”. O *Cozinheiro Nacional*, considerado o segundo livro de receitas publicado no Brasil, foi uma reação ao *Cozinheiro imperial*, pois mencionava ingredientes mais comumente consumidos no Brasil.

Um século depois da publicação do *Cozinheiro imperial*, em 1940, foi lançado o livro *Dona Benta: Comer bem*, um fenômeno de vendas da Companhia Editora Nacional. O livro remonta através de receitas simples seu objetivo de “comer bem”, de trazer a culinária descomplicada para perto das famílias e de pessoas que tem interesse em aprender a cozinhar. Atualmente com suas mais de 1500 receitas, glossário e um excelente sistema de índice alfabético por ingredientes, é muito mais que uma grande compilação de pratos clássicos, é fonte de informação que contém técnicas culinárias, modos de fazer, informações sobre alimentos, instruções sobre equipamentos e utensílios da cozinha.

Não existe um catálogo dos livros de receitas publicados no Brasil, mas sabe-se que foram muitos. Em 2004, Laura G. Gomes e Lívia Barbosa apresentam o resultado preliminar de uma pesquisa em campo na Biblioteca Nacional (RJ) onde foram localizados 284 títulos de livros de receitas publicadas do início do século XX ao início do XXI. Elas denominam a culinária a partir da expressão escrita como “Culinária de Papel”. Esse termo seria usado para todo material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes. As autoras discorrem sobre:

Embora essa modalidade de cozinha mantenha uma relação íntima com a “culinária real” ou habitual (aquela praticada cotidianamente por toda e qualquer sociedade), a “culinária de papel” não pretende pura e simplesmente reproduzi-la. Ao registrá-la, documentá-la e publicá-la sob várias formas, a culinária de papel acaba por transformar, muitas vezes, a culinária real em uma culinária cuja a difusão e circulação poderá vir a se

constituir em um paradigma do gosto e eventualmente, em uma marca identitária de um povo. (GOMES & BARBOSA, 2004).

Foi por meio dos livros de culinária que se registrou a memória cultural e social de determinados povos e regiões; ele foi necessário para preservar técnicas e ensinamentos passados por nossos descendentes e antepassados, viabilizando assim a existência humana com suas particularidades e hábitos alimentares, além de utilizar-los para aprimorar, modernizar e reinventar a gastronomia já existente.

Seja um livro escrito por um *chef* tradicional ou o livro de receitas que passa de mãos em mãos por gerações de uma família, ele é um instrumento de exímia importância para que se perpetuem receitas, técnicas e modos de fazer bem sucedidos dentro da cozinha, além de nos conectar com nossa memória afetiva e social.

Lody (2013) define os cadernos de receitas como uma memória testada, que constroem uma espécie de herança coletiva a partir da história de cada pessoa. Ele ainda defende que esses textos são, antes de tudo, um bem afetivo, assim como também é a comida.

Em tempos de advento de novas tecnologias, Samara (2011) aponta o papel importante que as publicações impressas ainda exercem sobre nós, ao debruçar-se sobre um livro o indivíduo tem uma experiência sensorial tátil muito mais rica, há diversão ao folhear as páginas, as imagens são mais nítidas. Ainda de acordo com o autor:

(...) O compartilhamento de ideias e imagens de forma tátil pode ajudar a promover sentimentos de conexão comunitária em um mundo cada vez mais fragmentado em virtude do uso solitário da Internet (SAMARA, 2011).

Porém, para que os livros ganhem novas perspectivas, tornando a experiência usuário/livro fluida e ainda mais rica é preciso compreender quais ingredientes visuais, técnicas e receitas de *layout* se fazem necessários dentro de uma publicação.

## 6.6. Ingredientes do Projeto Gráfico

Em 2010, Timothy Samara cataloga uma variada mistura de elementos gráficos, que podem ser usados individualmente ou combinados conforme seja necessário, aos quais podemos recorrer para desenvolver soluções visuais únicas e insinuentes para os leitores. Esses elementos são:

### 6.6.1. Formato

Segundo Samara (2010) o Formato ou a página é o local onde se serve todos os ingredientes. Não somente os elementos visuais devem aparecer bem isoladamente ou em conjunto, mas a maneira como estão dispostos fará com que o “prato” funcione ou não.

Os designers não precisam se contentar com um formato padrão. Uma vez que os leitores esperam o padrão, mudanças sutis de proporção criam diferencial imediato na apresentação, sem afetar as questões práticas. (SAMARA, 2011, p.61)

O formato inclui em como a publicação será experimentada pelo leitor. O tamanho serve como plano de fundo para o conteúdo e à medida que se alteram as proporções, as noções de espaço, movimento e tensão são mudadas. O espaçamento, a hierarquia e a legibilidade do texto podem ajudar a indicar o formato adequado. (SAMARA, 2011).

### 6.6.2. Grid

De acordo com Timothy Samara (2010) todo *grid* cria ordem, precisam ser planejados e calculados para que não haja diferenciação entre as páginas do projeto. O *grid* é usado para organizar e ordenar a informação para o leitor. O uso de grid parte da premissa de que tal coerência visual permite que o leitor se concentre no conteúdo. É um mecanismo pelo qual as relações dos elementos – imagem e texto – são formalizadas dando homogeneidade.

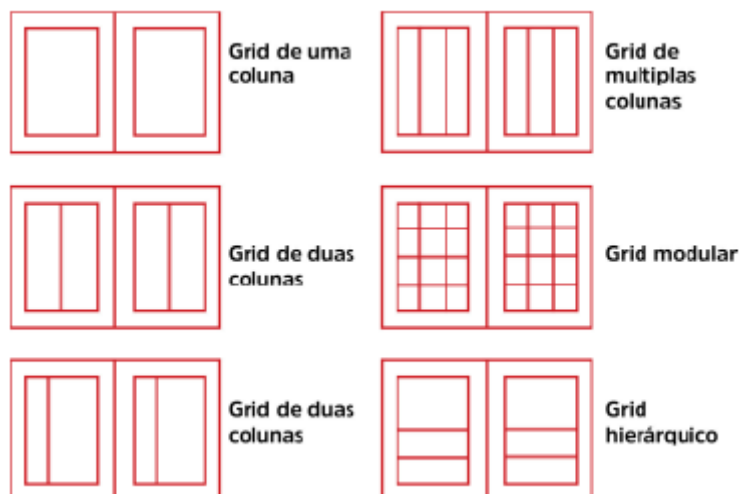
A criação de um *grid* passa por duas fases. Primeiro é preciso analisar as informações e exigências do projeto. Ao construir um *grid*, é preciso observar as especificidades do conteúdo, as diferentes informações e as imagens. A segunda fase é a disposição do conteúdo conforme as direções dadas pelo *grid*. Normalmente, são inúmeras as soluções para a diagramação através do *grid*, mas, algumas vezes é necessário transgredi-lo. Um *grid* bem desenvolvido oferece infinitas chances de exploração. (SAMARA, 2007).

Um *grid* consiste num conjunto específico de relações de alinhamento que funcionam como guias para a distribuição dos elementos num formato. Todo *grid* possui as mesmas partes básicas, por mais complexo que seja. Cada parte desempenha uma função específica; as partes podem ser combinadas segundo a necessidade, ou omitidas da estrutura geral a critério do designer, conforme elas atendam ou não às exigências informativas do conteúdo. (SAMARA, 2007, p.24)

Segundo Beth Tondreau (2009) as grades possuem cinco estruturas básicas: *grid* de uma coluna, utilizado em textos contínuos, como livros, com apenas um bloco de texto; *grid* de duas colunas, utilizado para maiores quantidades de informação ou para separar diferentes tipos de conteúdos, podendo ter colunas com larguras iguais ou diferentes; *grid* de colunas múltiplas, utilizados em revistas e *websites*, oferecendo maior flexibilidade para o *layout* que os *grids* anteriores, pois combina “múltiplas colunas de largura variante”; *grids* modulares, utilizados em publicações com informações mais complexas, combinando tanto colunas verticais quanto horizontais, sendo encontrados em jornais e calendários; e *grids* hierárquicos, “quebram a página em zonas”, muitos deles “compostos por colunas horizontais”. (TONDREAU, 2009, p.11)



**FIGURA 2** – Exemplificação das estruturas básicas de grid.



Fonte: Adaptado pelo autor de Criar Grids (TONDREAU, 2009, p.11)

### 6.6.3. Tipografia

Tipografia é um elemento universal e dinâmico na maioria dos projetos. Segundo Samara (2010) a escolha de tipos que combinam em qualquer projeto é um exercício de contraste de texturas. Alguns são frágeis e agudos, outros são suculentos e plenos - e alguns ficam quase insossos caso não sejam apoiados pelos detalhes corretos.

De acordo com Lupton (2013, p.05), autora de diversos livros sobre design e tipografia, a “tipografia é uma ferramenta com a qual o conteúdo ganha forma, a linguagem ganha um corpo físico e as mensagens ganham um fluxo social”. A autora aponta, primordialmente, a função da tipografia enquanto meio e ferramenta necessária para o conteúdo chegar ao espectador/leitor.

A composição tipográfica pode indicar ao leitor diversas simbologias, através das características do desenho do tipo utilizado e do modo como esse elemento é colocado no layout da página, assim, mensagens textuais e visuais mesclam-se, pois a tipografia enquanto meio, como abordado por Lupton (2013), configura um elemento inerente ao processo de leitura.

Ao criar o design de uma publicação, um dos maiores focos é a tipografia. Em um nível essencialmente funcional, o designer precisa lidar com questões de legibilidade, hierarquia e clareza para apresentar informações verbais. Mas a tipografia traz também mensagens não verbais. Ao selecionar fontes e integrar a tipografia às imagens, o designer pode influenciar profundamente o caráter geral de uma publicação e de fato, produzir outro tipo de conteúdo. A escolha da fonte estabelece uma voz para o conteúdo que o posiciona de forma específica mediante significados que o público pode associar à própria fonte. (SAMARA, 2011, p. 30)

Segundo Samara (2011), quando palavras e frases são unidas, formam um elemento básico do design tipográfico: o parágrafo. Podendo ser considerado o tijolo do texto, suas dimensões dependem de certas características. São elas: o tamanho da fonte, o espaço entre as palavras e a entrelinha. O tamanho da fonte, e com isso o número de caracteres que cabem em uma linha, é um fator determinante para a definição da largura do parágrafo.

Podem surgir durante a diagramação desses parágrafos alguns, considerados, erros. Por exemplo, é preciso ter cuidado para não deixar uma única linha de um parágrafo começar no topo de outra coluna. Chamada órfã, essa linha cria uma distração no leitor, principalmente se houver um espaço separando essa linha do próximo parágrafo. Ela também cria um efeito destoante quando se encontra no início da página esquerda. Outro grande problema são as viúvas: quando uma única palavra termina um parágrafo. Quando o aparecimento de viúvas é constante, existem boas chances de que sejam necessários ajustes na largura da coluna. (SAMARA, 2011).

#### **6.6.4. Cores**

De acordo com Farina, Perez e Bastos (2006), o impacto que uma cor tem implícito em si não pode ser analisado como mera sensação estética, e sim como algo inerente ao uso que se fará dela. Esse elemento desperta o olhar provocando emoções, com significado próprio e com a capacidade de construir uma linguagem particular (FARINA; PEREZ; BASTOS; 2006, p.13)

Segundo Samara (2011), cores são definidas por quatro características: matiz, saturação, temperatura e valor. Essas características são percebidas de forma relativa, sendo alteradas quando cores diferentes se aproximam. As cores também possuem propriedades espaciais. Cores frias dão a impressão de estarem se afastando, enquanto cores quentes parecem se aproximar. Quanto menor o espaço em que uma cor é colocada, mais escura ela parece. Mesmo possuindo a mesma cor, um retângulo grande e uma linha apertada, quando colocados sobre um fundo branco, possuem valores diferentes. O retângulo parecerá mais claro, pois a linha possui mais branco à sua volta do que ele (SAMARA, 2011).

Cores trazem mensagens psicológicas que são capazes de influenciar o conteúdo. O elemento emocional da cor atua no nível instintivo, mas também é afetado pela cultura. Selecionar cores para determinadas palavras pode adicionar sentido ao conteúdo e ajudar o leitor a criar associações com a mensagem. Fazer comparações de cores para ver como elas afetam o conteúdo pode ajudar a escolher quais são as cores mais apropriadas para passar a mensagem desejada (SAMARA, 2011).

Embora o mecanismo de percepção da cor seja universal entre os humanos, o que fazemos com ela quando a vemos é uma questão totalmente diferente. Diferenças culturais e experiências individuais afetam nossa interpretação das mensagens cromáticas. Por isso, a cor, assim como o texto e a imagem, de fato configura conteúdo, e deve ser discutida durante o processo de design de uma publicação. (SAMARA, 2011, p. 26)

Samara (2010) apoia o uso de cores para separar os diferentes tipos de informação, e este uso pode ser codificado, isto é, utilizar cores para criar uma identificação de componentes ou de seções.

### **6.6.5. Imagem**

Samara, em seu livro *Elementos do Design: guia do estilo gráfico* diz que a imagem é “um espaço simbólico que substitui a experiência física (ou a memória dela) na mente do observador no momento em que está sendo vista”. As imagens

são o que mais chama atenção em uma página e por isso, é o primeiro elemento visualizado.

Imagens, talvez, sejam o coração da comunicação visual. Embora o texto geralmente apoie as mensagens, os símbolos, ícones, fotografias e ilustrações falam ao público com maior impacto. (Samara, 2010, p. 39)

Em seu livro *Ensopado de design gráfico*, Samara fala sobre a enorme gama de opções para preparar soluções de comunicação que satisfaçam visualmente em relação às imagens. Segundo Samara (2010) o designer que for bem versado nas qualidades distintas dos ingredientes pictóricos à sua disposição pode fazer experiências com eles para criar regalos visuais dinâmicos e inventivos.

### **6.7. A Ilustração como forma de representação**

A Ilustração personaliza a comunicação e confere a ela um elemento humano ( Samara, 2010).

Segundo McCannon (2018) A ilustração cobre a superfície do mundo cotidiano em que vivemos. É decorativa no sentido de que não exige nossa atenção total, mas, no entanto, ela preenche nosso pensamento em um nível subliminar. A autora diz ainda que a ilustração é uma arte que as pessoas fazem para si ou para as pessoas que são como elas. É uma arte que torna as comunidades visíveis umas às outras.

Ao longo do tempo, a ilustração foi responsável por registrar o caminhar da humanidade. Em seu livro, Zeegen (2009, p. 06), comenta que esse sentimento ecoa na declaração do *National Museum of illustration*, “a ilustração serve como um repositório de nossa história social e cultural” e vai mais longe ao afirmar que “a ilustração é, portanto, uma forma de arte significativa e duradoura” e complementa que ela retrata os momentos e carrega no tempo e no espaço o que representou. A ilustração é definida por Zeegen (2009, p. 09) como sendo “Ato ou efeito de iluminar ou esclarecer um assunto”.

Na publicação *O que é qualidade em ilustração no livro infantil e juvenil: Com a palavra o ilustrador*, organizado por Ieda de Oliveira (2008, p.72), Renato Alarcão fala sobre a função do ilustrador de narrar histórias por meio de imagens, uma necessidade humana desde os primórdios. Para ele, o ilustrador não cria apenas para galerias, paredes de casas ou museus, mas sim para o múltiplo, seja ele impresso ou não.

ilustrar é informar, persuadir ou narrar através de imagens. [...] O ilustrador elabora técnica e conceitualmente seu trabalho para ser reproduzido – a ilustração realiza-se plenamente no livro. (DE OLIVEIRA, 2008, p.43)

Considerando que a ilustração atua de formas tão diversas dentro de uma obra, como então se dá a interação entre texto e imagem no espaço do livro? O que uma ilustração agrega a um texto? Como entender as imagens formadas pela combinação de texto escrito e ilustração num livro? As ilustrações muitas vezes transcendem o papel decorativo que lhes é comumente atribuído, e está tão intrínseca à perspectiva do ilustrador, que faz emergir uma discussão: De que maneira as ilustrações expandem o texto escrito, acrescentando-lhes informações visuais que denotam valores culturais, estéticos e inclusive estendem o pensamento do artista?

Sophie Van der Linder (2006) traz uma distinção entre o livro com ilustração e o livro ilustrado na publicação *Para ler o livro ilustrado*. Para ela livros com ilustrações são obras que apresentam um texto acompanhado de ilustrações. O texto é espacialmente predominante e autônomo do ponto de vista do sentido. Já os livros ilustrados são aqueles em que a imagem é espacialmente preponderante em relação ao texto, tendo a narrativa articulada entre texto e imagem. A autora conclui ainda:

Esse tipo de livro realmente escapa a qualquer tentativa de fixação de regras de funcionamento. Sua diversidade e flexibilidade não raro contrariam as tentativas de modelização de seus princípios e implicam numa constante atualização das certezas (Linden, 2006).

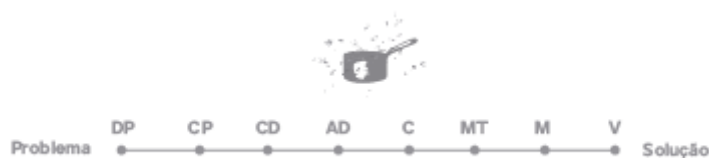
Por fim, ainda na publicação *O que é qualidade em ilustração no livro infantil e juvenil: Com a palavra o ilustrador*, organizado por Ieda de Oliveira (2008, p.72), Thais Linhares declara que a influência cultural na arte do ilustrador é inevitável e quando uma imagem é realizada, leva junto um pouco do seu autor. Semelhante ao bom texto literário, que permite múltiplas leituras, a ilustração de qualidade também se completa através dos olhos de quem a vê e a entende a partir do seu universo interior.

## 7. Metodologia

É natural dizer que a abordagem dessa pesquisa se dá de forma qualitativa, sendo fundamentada por outros trabalhos mais aprofundados dentro do meio acadêmico. A mesma tem uma natureza conceitual, nascendo a partir da união de temas relevantes para o pesquisador. A pesquisa tem um viés exploratório e aborda três diferentes áreas (Design, Gastronomia e Ilustração). A partir da escolha do tema foi feita uma busca bibliográfica sobre os assuntos, de forma individual e na interseção desses, necessária para gerar uma análise que deu origem a este trabalho.

Tomamos como *corpus*, para a análise de similares, livros de receitas que possuem aspectos narrativos e valorizam o contexto sociocultural, dividindo este *corpus* em dois grupos: o primeiro aborda uma temática regional cearense, um nicho aparentemente escasso. O segundo grupo refere-se a livros ilustrados, onde exista predominância das ilustrações em relação ao texto. Dessa forma, serão analisados esses 2 segmentos para podermos confrontar os resultados e montarmos nossas diretrizes projetuais.

Quanto à metodologia projetual, tomamos a pensada por Bruno Munari, denominada Receita do Arroz Verde do livro “Das Coisas Nascem Coisas”. Essa tem como propósito criar etapas para guiar o processo do designer. As etapas são:

**Figura 3** - Etapas Metodológicas

Fonte: Desenvolvido pelo autor

A primeira etapa “DP” é a definição do problema, equivalente a pergunta desta pesquisa "Como desenvolver um livro de receitas, que tematize a gastronomia cearense e traduza visualmente, através de ilustrações, narrativas pessoais, valorizando a cozinha típica do Ceará?". Ao definir o problema, o segundo passo “CP”, pensaremos nos componentes do problema, dividindo-o em partes e analisando-as separadamente.

Essa pesquisa pode ser separada em três grandes eixos que são: A culinária cearense, os livros de receitas e a ilustração. Após essa etapa é preciso fazer uma coleta e análise de dados de projetos similares, sendo estas as etapas “CD e AD”. Essa análise será separada em 2 grupos. Primeiramente serão analisados livros de receitas que possuem aspectos narrativos e valorizam o contexto sociocultural, abordando uma temática regional cearense, sendo estes livros: *Além da Peixada e do Baião* - Farias, Fátima e outros (org.) e o *O Não Me Deixes* - Raquel de Queiroz. Aqui o critério de seleção se deu de forma instantânea, já que o universo da amostra apresentou-se restrito para o autor desta pesquisa. No segundo grupo serão analisados livros de receitas que possuem aspectos narrativos e valorizam o contexto sociocultural, contendo predominantemente ilustrações. Neste caso o critério de escolha foi o destaque e relevância das publicações no mercado, levando a escolha destes: *Meu miojo: Receitas e histórias* - André Boccato e *Cartas Amarelas* - Gui Poulain.

Prosseguindo com a ordem metodológica, vem o “C”, momento da criatividade, onde o livro é projetado, seguindo um processo de 3 etapas:

**Figura 4** - Etapas de criatividade

Fonte: Desenvolvido pelo autor

Para definição das receitas é proposto abordar o cardápio do restaurante “O Chamego”. O restaurante nasceu em setembro de 2020 e é a materialização de uma marca existente há quase 5 anos. Marina Araújo, a sócia e chef de cozinha do lugar, propõe uma cozinha afetiva e deixa claro a importância e apoio à valorização dos produtores locais, além dos saberes e sabores ancestrais e regionais.

Os elementos gráficos para o projeto também terão como diretriz a identidade visual do local. Essa escolha foi feita devido ao espaço apresentar uma abordagem e características cearenses marcantes, reafirmando também a noção de regionalidade e pertencimento.

Além disso, será produzido um *diário gráfico*<sup>1</sup>, tendo este uma grande importância dentro do projeto, pois nele serão registrados esboços e ideias, além de servir como moodboard e fonte de estudo para o desenvolvimento do projeto.

Seguindo com as etapas propostas, partimos para pesquisa de materiais e tecnologias “MT” e produção do produto, criando assim um modelo na etapa “M”, podendo ser validado por uma equipe de professores que atuam dentro do meio acadêmico na etapa “V”. Após essa verificação o livro ainda poderá voltar às etapas para modificações, caso necessário, finalizando assim a receita de Munari.

## 8. Análise de casos

Como referencial para o desenvolvimento de nosso produto, fizemos a análise de casos de alguns livros de receitas (já citados na metodologia), pois acreditamos que esses estudos podem nos ajudar a solucionar de maneira eficiente nossa

<sup>1</sup> O Diário Gráfico é um pequeno caderno de utilização pessoal onde podemos desenhar, pintar, escrever, colar, fixar ou simplesmente guardar o que quisermos. Tem a finalidade de registrar idéias.

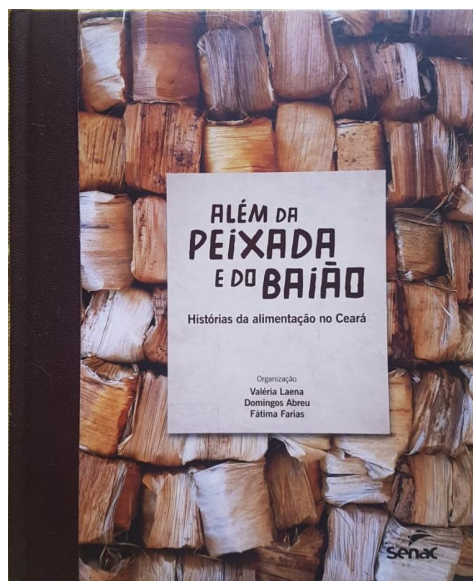


problemática projetual. A escolha dos livros foi baseada nos seguintes critérios: abordagem de aspectos narrativos; valorização do contexto sociocultural; temática regional cearense; predominância de ilustrações dentro da publicação. Tais critérios foram escolhidos para gerar respostas que pudessem solucionar a questão de quais propriedades seriam importantes para o desenvolvimento do nosso livro de receitas.

Utilizando como crivo os fatores já discriminados, chegamos no corpus final, totalizando 4 livros de receitas, sendo estes separados em 2 categorias. A primeira são livros de receitas que possuem aspectos narrativos e valorizam o contexto sociocultural, abordando uma temática regional cearense. Nesta categoria estão os livros: *Além da Peixada e do Baião - Histórias de Alimentação do Ceará* (Farias, 2018) e *O Não Me Deixes - Suas Histórias e Sua Cozinha* (Queiroz, 2000). A segunda categoria traz livros de receitas que possuem aspectos narrativos e valorizam o contexto sociocultural, contendo predominantemente ilustrações, dentro deste meio temos outros 2 exemplos, sendo estes: *Meu Miojo: Receitas e Histórias* (Bocato, 2012) e *Cartas Amarelas* (Poulain, 2015)., escolhidos por se mostrarem em destaque e com maior relevância dentro do mercado editorial.

### 8.1. Além da peixada e do baião - histórias de alimentação do Ceará

Figura 5 – Capa do livro *Além da peixada e do baião*



Fonte: Farias, 2018

O livro, organizado por Valéria Laena, Domingos Abreu e Fátima Farias, pela editora SENAC é um dos frutos de 10 anos de pesquisas e apresenta, além das receitas, histórias de vida. O livro apresenta o contexto social que envolve a comida, mostrando como ela pode ser algumas vezes simples e outras vezes tão avançada. O texto gira em torno de pratos comuns feitos no Ceará.

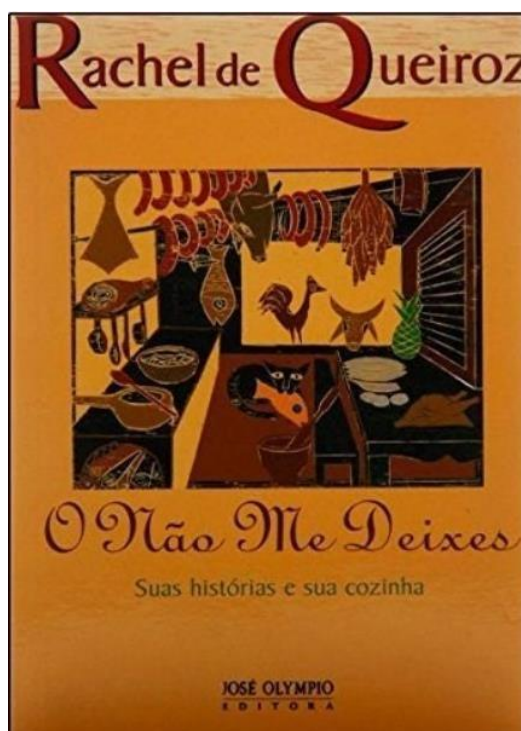
Esta obra é direcionada a interessados, pesquisadores e curiosos sobre o entorno ecológico, geográfico e social das comidas cearenses. Um grande e múltiplo mapa com a cartografia alimentar do Ceará. Em 300 páginas, os autores passeiam por sabores criados na beira de estradas, em comunidades rurais, em mercados, no pé da serra e nos centros de pequenas cidades Registrando a diversidade de preparos, a criatividade na privação e as inovações culinárias, das memórias de um Ceará que se reconhece em padrões culinários próprio. A obra é resultado de quase dez anos de pesquisas.

O livro tem 25x21cm de tamanho, com capa dura e uma lombada protegida por tecido. O corpo do texto traz uma tipografia sem serifa em tamanho 12pt com títulos em bold. As receitas são abordadas de forma separada e remetem a um caderno de anotações, trazendo uma fonte manuscrita. As aberturas de capítulos utilizam uma fonte que aparentemente simula a xilogravura.

O texto como um todo segue um grid retangular, que é quebrado pelas diversas fotografias utilizadas durante a publicação. O livro é bastante colorido, devido às diversas fotografias saturadas, e traz texturas em todas as páginas. Além disso o livro conta com uma segunda parte, escrita em inglês, mudando suas características, como grid, que passa a ser de colunas, excluindo as fotografias e texturas e utilizando uma fonte com corpo menor.

## 8.2. O não me deixes - suas histórias e sua cozinha

Figura 6 – Capa do livro O não me deixes



Fonte: Queiroz, 2000

Um livro de receitas e memórias, o *O não me deixes: Suas histórias e sua cozinha* da autora Rachel de Queiroz, publicado em 2010 pela editora José Olympio traz as características da criativa culinária no sertão nordestino como plano de fundo para apresentar as melhores receitas preparadas na fazenda 'O Não Me Deixes'.

Mesmo tratando-se de um livro relativamente curto, tendo apenas 120 páginas, a quantidade de detalhes é impressionante. Rachel de Queiroz relata, através da culinária cearense, a vida do sertanejo, especialmente os costumes e hábitos enraizados em sua família desde a época de sua avó, passando pelos planejamentos da construção rústica do sítio e chegando ao atual estado de “abandono”. O livro traz histórias que envolvem a fome e a seca do sertão árido, mostrando que essas davam aos homens o direito de tomar para si o alheio saciando suas necessidades nutricionais mais básicas sem considerar o ato como reprovável ou, muito menos, criminoso. A autora traz também relatos sobre os animais utilizados, como o peba, o preá, a galinha, peixes de água doce, bois, porcos, carneiros e bodes. A leitura desse

livro traz informações sobre como era feita a criação, a escolha do animal, o abate findando no modo de preparo das receitas de família. Farinha, queijo, feijão e milho são reverenciados como insumos essenciais, cujos preparos muitas vezes envolviam rituais quase que religiosos, principalmente no que se refere às farinhadas e às preparações com milho. Dentro de todo o rico apanhado feito por Rachel de Queiroz, os instrumentos rudimentares da cozinha sertaneja e as pessoas envolvidas no preparo das comidas são enaltecidos, mostrando a importância de tudo que circunda a culinária e suas tradições.

Quanto ao formato, o livro tem 14x21cm, sendo considerado pequeno quando comparado aos formatos mais comuns de livros de receitas. O grid utilizado na publicação é um grid retangular que se mantém durante todas as páginas, seguindo um estilo dos livros de história. São utilizados 3 fontes durante a publicação. Para as aberturas de capítulos a fonte utilizada tem aspectos caligráficos, enquanto as capitulares e títulos possuem uma fonte serifada mais séria com letras maiúsculas e no corpo do texto é utilizado uma fonte sem serifa com corpo 11pt e entrelinhas generosas. O livro não tem cores em seu miolo, e sua capa possui apenas tons terrosos.

**Figura 7** – Paleta de cores do livro O não me deixes



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Encontra-se poucas imagens no conteúdo do livro, apenas duas fotos da estrutura do local e da cozinha além das fotos nas aberturas de capítulos que tomam toda a página, porém não exercem tanta importância pois atuam como plano de fundo para a tipografia. Além disso, encontramos algumas ilustrações como marcas d'água.

### 8.3. Meu miojo: Receitas e histórias

Figura 8 – Capa do livro Meu miojo



Fonte: Boccato, 2012

Essa publicação celebra os 54 anos do miojo e foi criado para a Nissin Miojo levando o livro denominado Meu Miojo - Receitas & Histórias para livrarias de todo o país. A obra é assinada por 14 chefs renomados do Brasil. Além das receitas exclusivas e deliciosas, Carla Pernambuco, Emmanuel Bassoleil, Erick Jacquin, Morena Leite, Edinho Engel, Flávia Mariotto, Joca Pontes, Mônica Rangel, Renato Carioni, Carlos Ribeiro, Pier Paolo Picchi, Luiza Hoffmann, Tatiana Szeles e Felipe Sica, relembram suas histórias com o miojo (um alimento instantâneo).

Segundo Eduardo Lima, diretor de criação da F/Nazca, “não é apenas uma campanha de macarrão instantâneo. Essa ação é para celebrar um aniversariante real, presente e muito constante na mesa dos consumidores. É por isso que o livro vai além das receitas e expõe uma relação afetiva do prato com as pessoas”.

Acondicionado num saco metálico, semelhante ao do tempero pronto do Nissin Miojo Lámen, o livro tem 15,5x21cm e apenas 98 páginas. Organizado por André Boccato, *Meu Miojo – Receitas e histórias* remete a um velho caderno de receitas

manchado pelo tempo e pelo manuseio constante, tendo cores esmaecidas e aparentemente não seguindo um grid, como se tivesse sido escrito a mão livre. O projeto gráfico contempla ilustrações delicadas que estão em todas as páginas da publicação e fotos dos pratos finalizados. As fontes utilizadas são todas manuscritas e aparentemente foi escolhida uma para cada chef. Além disso, as entradas de capítulo trazem letterings e a caricatura dos cozinheiros.

**Figura 9** – Abertura de capítulo do livro Meu Miojo



Fonte: Boccato, 2012

Aparentemente o livro não foi feito para ser utilizado enquanto se cozinha, pois seu tamanho, material, formato e encadernação não permitem que o mesmo fique aberto facilmente. As fontes tem um corpo pequeno com entrelinhas apertadas o que dificulta a leitura.

#### 8.4. Cartas amarelas

Figura 10 – Capa do livro Cartas amarelas



Fonte: Poulain, 2015

Esta publicação traz textos, escritos em formato de cartas, que relatam momentos e sensações vivenciados por Gui Poulain em Paris, durante o período de um ano. As páginas amarelas intercaladas pelas receitas, ilustrações e caligrafias criam uma estética poética. Ela é uma versão impressa do blog Moldando Afeto, que surgiu em 2010 e conta histórias na cozinha.

Segundo o autor, o livro é pensado para quem quer tê-lo sempre à mão na cozinha: por isso, o livro possui capa dura e costura nas páginas para protegê-lo de acidentes e evitar que as páginas se soltem com o uso. Mas também é pensado para quem quer deixar de lado a cama para ler uma carta antes de dormir.

As receitas são divididas em categorias como: receitas pra quem mora sozinho; receitas de família; uma pequena volta pela França em 5 receitas; piquenique; receitas para se fazer e comer a dois; para receber amigos em casa; para um aniversário com ternura; doces docinhos; pra deixar o verão mais fresquinho, entre outras.







As cartas possuem uma tipografia serifada em itálico com um grid retangular enquanto as receitas são caligráficas feitas a mão e fotografadas, que segue, em alguns momentos, um grid de colunas.

Ao todo o livro possui 56 receitas, sendo 14 ilustradas e 42 fotografadas, somadas a 48 cartas amarelas, distribuídas em 232 páginas em um formato de 18x25cm. O livro é bastante colorido e possui fotos e ilustrações em quase todas as páginas. Ao final do livro existe um índice que separa receitas doces de receitas salgadas.

### 8.5. Resultados da análise de similares

A análise destes livros gerou uma tabela com os ingredientes utilizados em seus projetos gráficos, auxiliando na definição de parâmetros para este projeto. Segue a tabela:

**Figura 11** – Gráfico de análise dos dados

	TIPOGRAFIA	GRID	FORMATO	CORES	IMAGENS
ALÉM DA PEIXADA E DO BAIÃO 	Script Display Sans Serif	Uma coluna/ duas colunas	21x25cm 300 págs	Colorido	Texto predominante + Fotografias
O NÃO ME DEIXES 	Display Sans Serif	Uma coluna	14x21cm 120 págs	Não colorido	Texto predominante
CARTAS AMARELAS 	Lettering Script Display Sans Serif	Uma Coluna	18x25cm 232 págs	Colorido	Ilustração predominante + Texto
MEU MIOJO 	Lettering Script	Não possui	15,5x21cm 98 págs	Colorido	Ilustração predominante

Fonte: Desenvolvido pelo autor

A tabela mostra que 3 em 4 dos livros analisados utilizam tipografia *script*. Esse recurso é usado para simular receitas anotadas à mão. Isso é interessante para nosso projeto, pois esses elementos humanos reforçam a ideia dos saberes passados entre as gerações.



Observa-se que o grid mais utilizado é o de “Uma coluna”. Apenas um dos livros foge dessa regra e não apresenta nenhuma estrutura de grid. O grid ajuda a criar uma ordem para que haja coerência entre as páginas, o que é desejável para este projeto.

Quanto ao formato, é possível dizer que o número de páginas e o tamanho dos livros são relativamente proporcionais ao conteúdo textual exposto. Para esta publicação, é proposto que as ilustrações ocupem um espaço visual maior que os textos. Assim, não se faz necessário uma quantidade grande de páginas.

Adiante, nota-se que as cores têm uma relação direta com as imagens. “O Não Me Deixes” é o único livro que se apresenta como “não colorido” e tem predominância de texto. Baseado nisto, se faz necessário que esta publicação seja colorida.

Por fim, todas as quatro publicações abordam narrativas, sejam elas dos próprios autores ou de terceiros. A partir delas é organizado todo o conteúdo dos livros, nos fazendo entender a necessidade de definir um ponto de partida que guiará o projeto de forma mais coerente.

## **9. Decisões projetuais**

Diante do exposto a partir da análise realizada quanto aos ingredientes gráficos dos livros de receitas abordados, foi possível gerar as seguintes diretrizes que pautaram o desenvolvimento do projeto:

- A. A publicação terá predominância de ilustrações e seu conteúdo textual será organizado com o grid de “Uma coluna”. De forma que os textos se apresentam de maneira clara e simples, dando força às ilustrações.
- B. O formato do livro terá 21x21cm e até 100 páginas. Este formato facilita o manuseio do livro e de sua produção e se mostra coerente, à medida que, esta publicação não tem a intenção de trazer um grande volume de textos.
- C. O livro trará uma paleta de cores diversa e vibrante, abordando características cearenses marcantes, reafirmando também a noção de regionalidade e pertencimento.

- D. Devem ser utilizadas três tipografias, sendo uma para o corpo do texto, uma para títulos e aberturas de capítulos e outra que possua características *script*, como nas publicações analisadas anteriormente.
- E. Tendo a intenção de valorizar a culinária local e todo o contexto social que a envolve, o projeto será inspirado e terá como ponto de partida o restaurante “O Chamego”. Esta decisão foi tomada após avaliarmos a conexão deste restaurante com nossa pesquisa.

## 10. A inspiração (O Chamego)

Figura 12 – Fachada do restaurante “O Chamego”



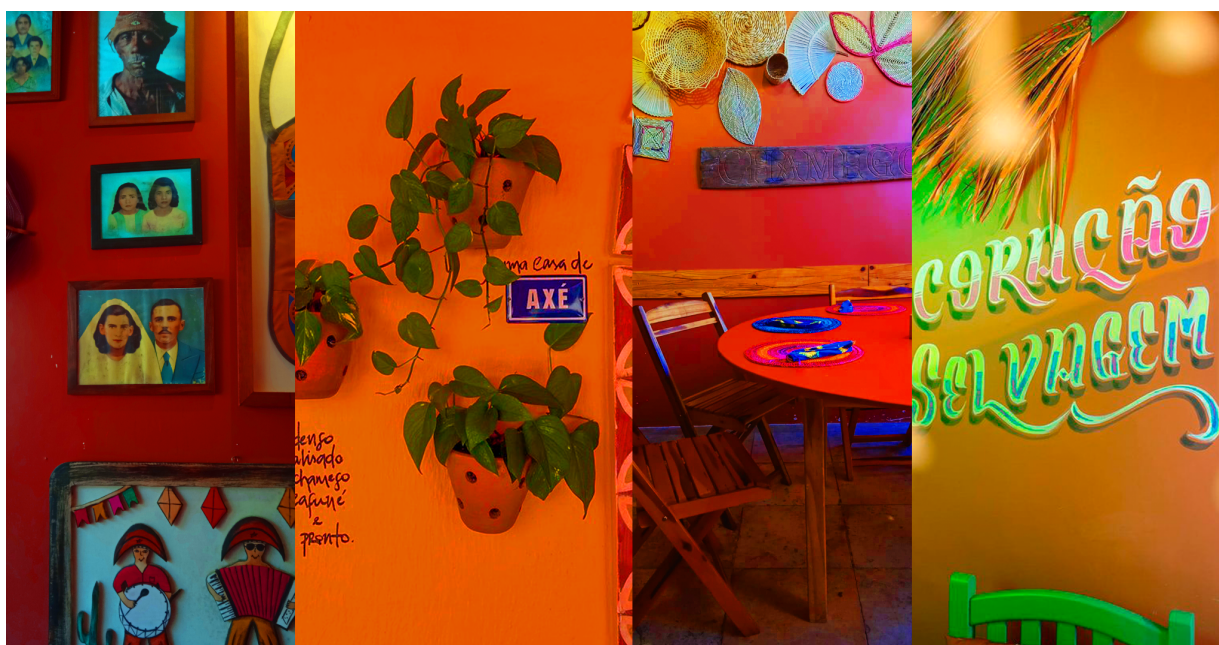
Fonte: Restaurante “O Chamego”

O Chamego nasceu em setembro de 2020 direto dos sonhos da *Chef* Marina Araújo e hoje a casa se encontra na rua Antônio Augusto, número 770 no bairro Meireles, Fortaleza - CE. Comida justa e afetiva é a proposta da *Chef* que deixa claro a importância e apoio à valorização dos produtores locais e independentes além dos saberes e sabores ancestrais e regionais. Marina começou na gastronomia através da confeitaria com O Meu Querido Bolo, sua estreia na cozinha. Depois de passar por uma das maiores confeitarias de Fortaleza, Marina mudou-se para São Paulo e trabalhou com comida saudável. Partiu para uma carreira internacional, onde aprendeu muito. No início de 2020 retornou a Fortaleza e com o cenário pandêmico

instaurado, em 2 de abril criou junto de amigos a ONG Auê do Amor, que assistiu quase 50 comunidades em Fortaleza. No segundo semestre começou seu sonho antigo, a materialização do O Chamego, uma marca que existe há quase 5 anos e que resume o que Marina acredita ser uma cozinha de verdade: ancestralidade, maior igualdade social, consciência ambiental, regionalismo e protagonismo feminino.

A história contada nos vários anos de contato com a gastronomia, pela Chef Marina, mostra a relevância do contexto cultural e social para a formação de uma cozinha única. A valorização da regionalidade e das raízes, promove a identificação da comunidade com o local, e é o ponto forte do Chamego.

**Figura 13** – Detalhes do restaurante “O Chamego”



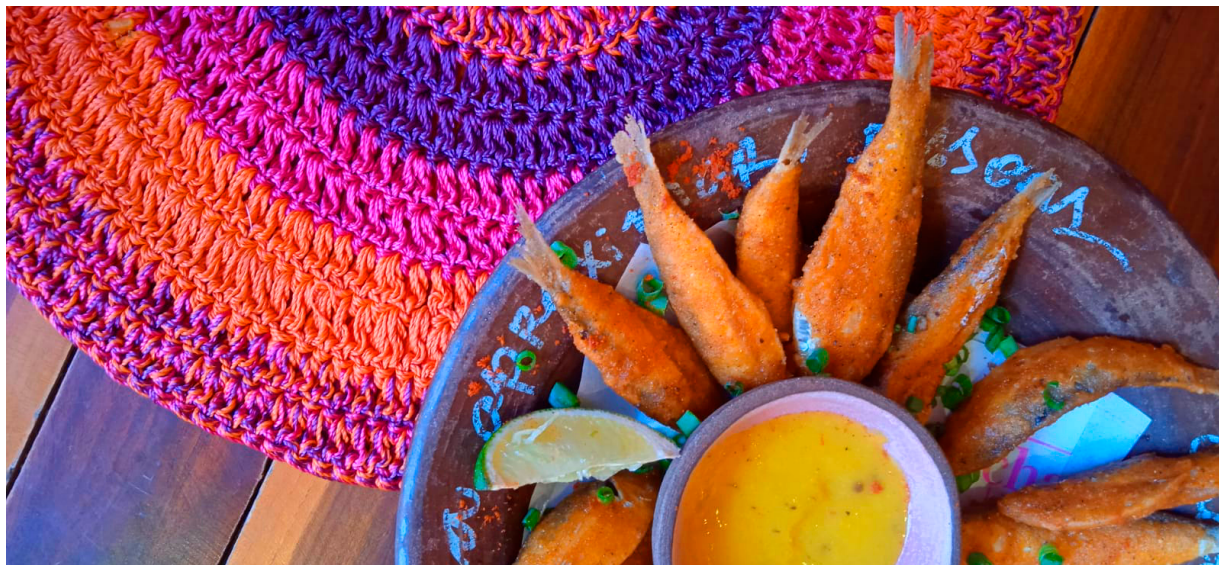
Fonte: Restaurante “O Chamego”

O restaurante traz em sua identidade vários elementos nordestinos como: as cores vibrantes (ligadas ao calor e energia da região), móveis e objetos (espalhados pelo restaurante que acionam memórias afetivas e fazem lembrar às casas do interior do estado), textos e *letterings* dispostos nas paredes do local e até nas louças (com palavras do cotidiano cearense), além de um atendimento cheio de afeto e carisma que é marca registrada desse povo. Até mesmo receitas antigas, passadas de



geração em geração, podem ser vistas emolduradas, como uma espécie de altar, numa apresentação cheia de orgulho do conhecimento adquirido.

**Figura 14** – Piabinha Ivânio Azevedo



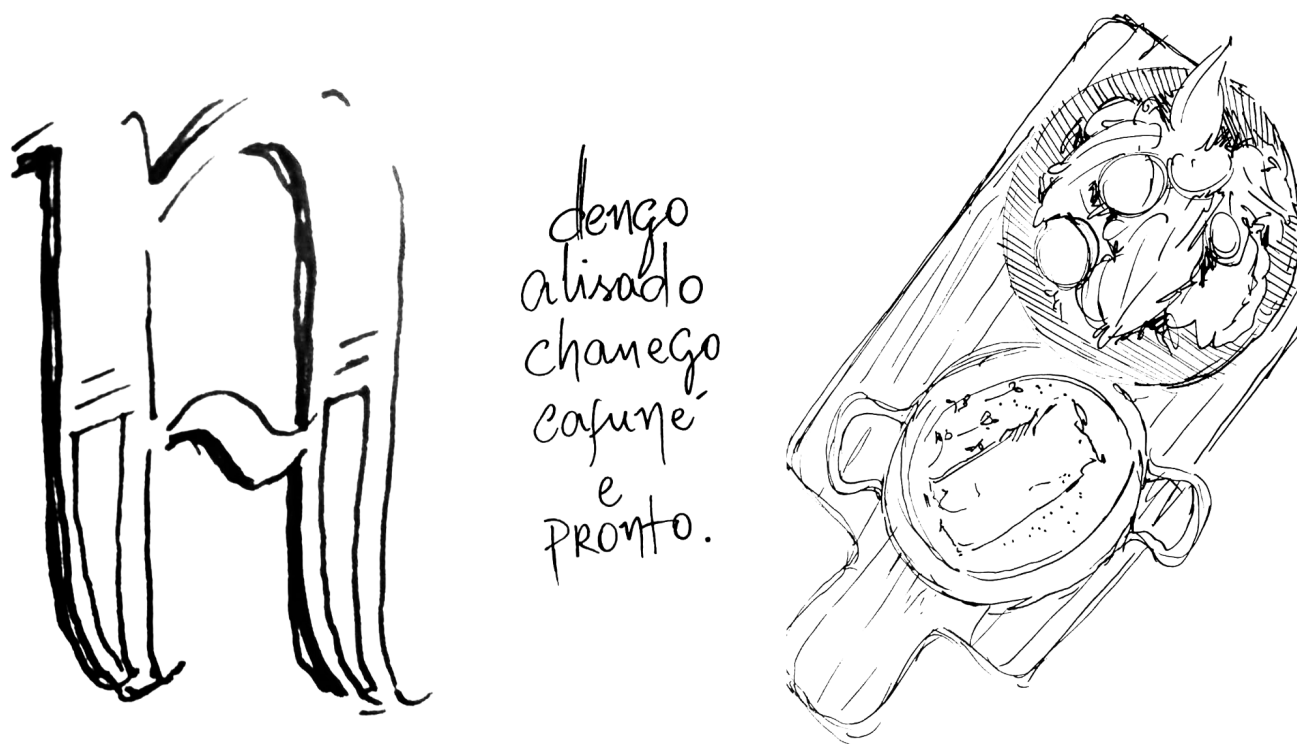
Fonte: Restaurante “O Chamego”

É possível ver claramente as relações, abordadas anteriormente nesse texto, entre a cultura, as narrativas pessoais e coletivas e a culinária cearense. Isto tornou o restaurante “O Chamego” um lugar de interesse para esta pesquisa, norteando o projeto de uma forma mais assertiva.

## 11. Diário gráfico

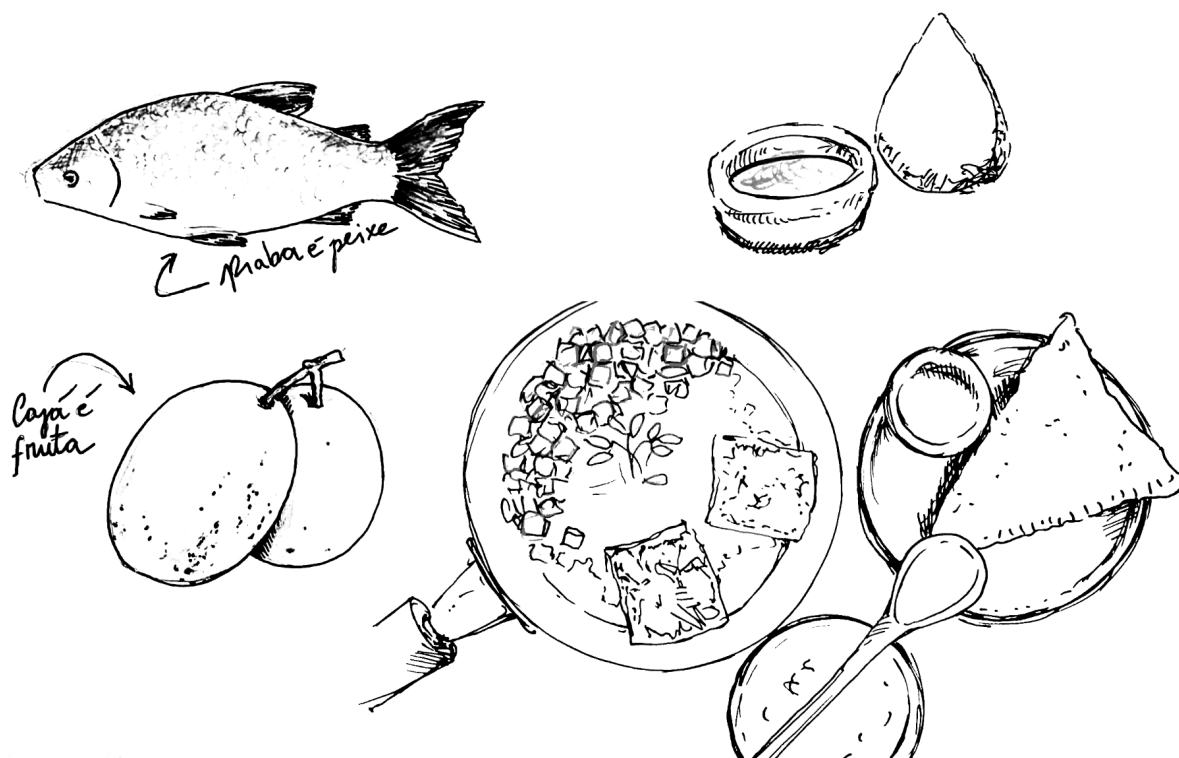
No diário gráfico foram registrados esboços ilustrativos com a finalidade de gerar o material para compor as páginas da publicação final. Estes esboços foram feitos durante todo o processo criativo da metodologia. Para transformá-los no produto final, que estará nas páginas do livro, foi feito um tratamento digital. Segue algumas imagens geradas:

Figura 15 – Compilado 1 de Ilustrações do diário gráfico



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 16 – Compilado 2 de Ilustrações do diário gráfico



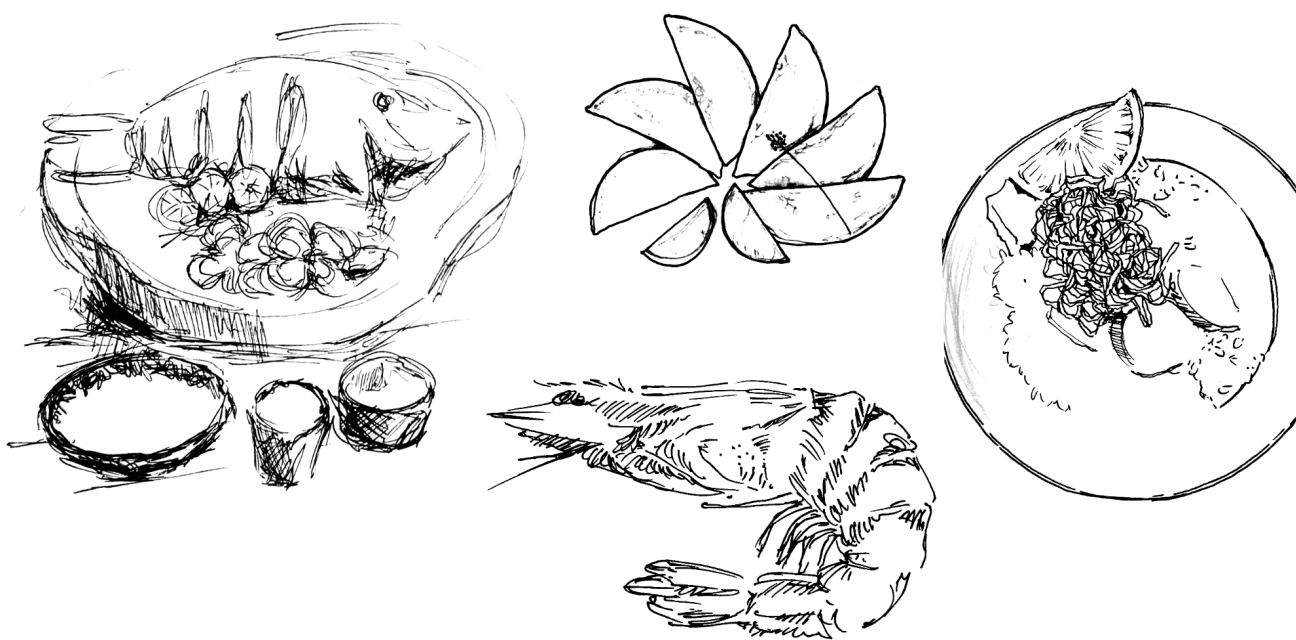
Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 17 – Compilado 3 de Ilustrações do diário gráfico



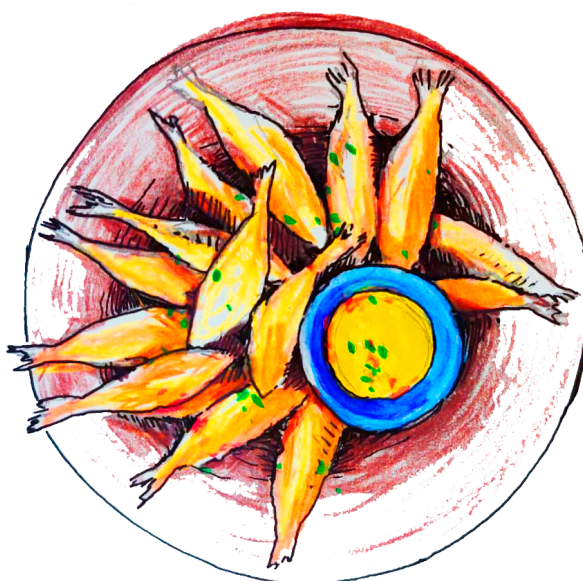
Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 18 – Compilado 4 de Ilustrações do diário gráfico



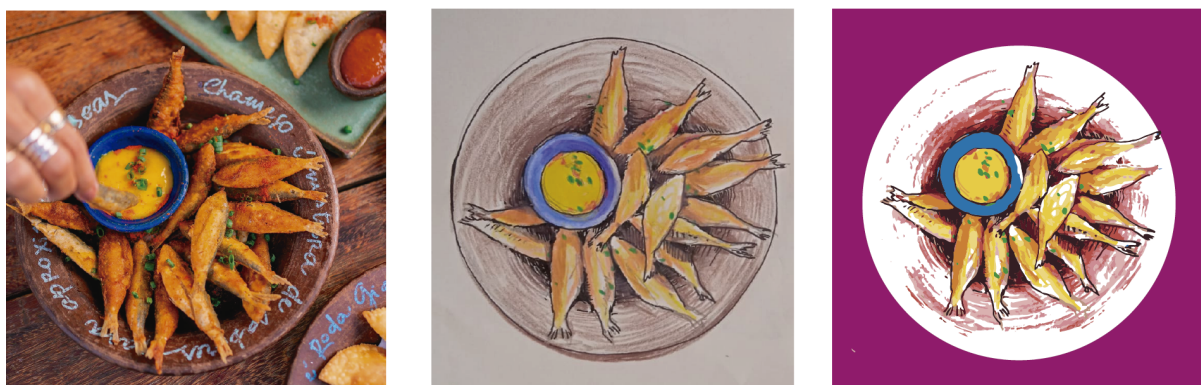
Fonte: Desenvolvido pelo autor

**Figura 19** – Ilustração do diário gráfico



Fonte: Desenvolvido pelo autor

**Figura 20** – Processo de vetorização das ilustrações



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Esse material foi de grande importância dentro da publicação pois é a assinatura do autor e mostra como a cultura nordestina é percebida por ele. Assim, a publicação se torna única e conversa com pessoas que se identificam com essa visão.



## 12. Livro de receitas “O Chamego”

O livro de receitas traz o nome do restaurante que o inspirou. Essa decisão foi tomada por se tratar de uma estratégia comercial, sabendo a força que o restaurante traz no meio onde atua. Chamego pode ser interpretado como afago carinhoso ou mesmo uma afeição especial, e é desta forma que o livro se apresenta para o autor.

**Figura 21** – Capa do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

A capa do livro traz cores mais esmaecidas e retrata as primeiras cores utilizadas pelo restaurante. A palavra Chamego, aplicada com serigrafia<sup>2</sup>, sob a capa dura, tem a mesma tipografia que a logo do restaurante, ela é chamada Rufina Stencil e foi desenvolvida pela Adobe. Essa logo se encontra na fachada do restaurante, e assim como neste livro de receitas, é a porta de entrada para sabores inesquecíveis.

---

<sup>2</sup> consiste na vazão de tinta através da pressão de um puxador ou de um rodo, tudo por meio de uma tela de seda preparada anteriormente. Sendo assim, a matriz serigráfica – a tela – é esticada em um quadro e é gravada por meio de uma emulsão fotossensível e posta sobre um fotolito.



O livro segue com a folha de rosto, construída com uma textura criada pelas letras que formam o nome do Chamego, aplicada no branco, ainda com uma estética mais esmaecida, antecedendo o sumário.

**Figura 22** – Spread 01 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

A organização do livro se dá assim como o cardápio do restaurante. Ele é dividido em entradas (Pra chegar & chamegar), prato principal (Pf - prato feito), sobremesa (Ah, um docin agora era bom, nera não?), prato coletivo (Fartos & suntuosos) e bebida (Pra matar a sede). Ainda, é apresentado para o leitor a *chef* do restaurante, assim como as narrativas que envolvem os “pratos” e o próprio contexto do restaurante, como por exemplo as frases dispostas nas paredes, louças e móveis.

Desta forma, podemos dizer que o livro é dividido em blocos, e cada um deles possui os seguintes elementos:

- A. Frase (retirada das paredes, louças e/ou móveis do restaurante);
- B. Apresentação (de pessoas ou elementos que fazem parte da história do restaurante);
- C. Abertura de capítulo (tendo como base o cardápio do restaurante);
- D. “Prato” (onde é apresentado de forma objetiva a ilustração);

- E. Receita (indicando os ingredientes e forma de preparo do prato apresentado anteriormente);
- F. Contexto (trazendo as narrativas relacionadas a receita)
- G. Fotografia (fechando o bloco e fortalecendo a imagem do prato descrito)

**Figura 23** – Spread 02 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

**Figura 24** – Spread 03 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 25 – Spread 04 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 26 – Spread 05 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Diferentemente das primeiras páginas, as cores que aparecem no miolo tem um contraste forte e fazem parte de uma paleta bem diversa. Essa paleta foi baseada nas cores do restaurante e na comunicação visual já utilizada por ele. Elas trazem a força e diversidade encontrada no nordeste e despertam o olhar construindo uma linguagem impactante.

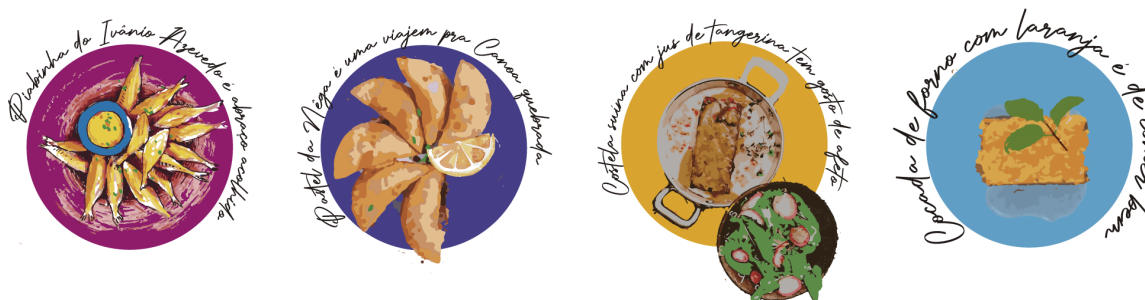
**Figura 27** – Mockup 01 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Os “pratos” sempre serão apresentados em vista de topo, de forma objetiva em um spread branco, sendo um momento de respiro visual dentro da publicação. Assim é possível “saborear” as ilustrações com total atenção.

**Figura 28** – “Pratos ilustrados” do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor



Figura 29 – Spread 06 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

As receitas são apresentadas de forma acessível e democrática, acompanhadas de ilustrações mais discretas, trazendo uma ideia de algo comum e de fácil aplicação. Essa estética também se apresenta como um diferencial das publicações analisadas nesta pesquisa.

Figura 30 – Spread 07 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

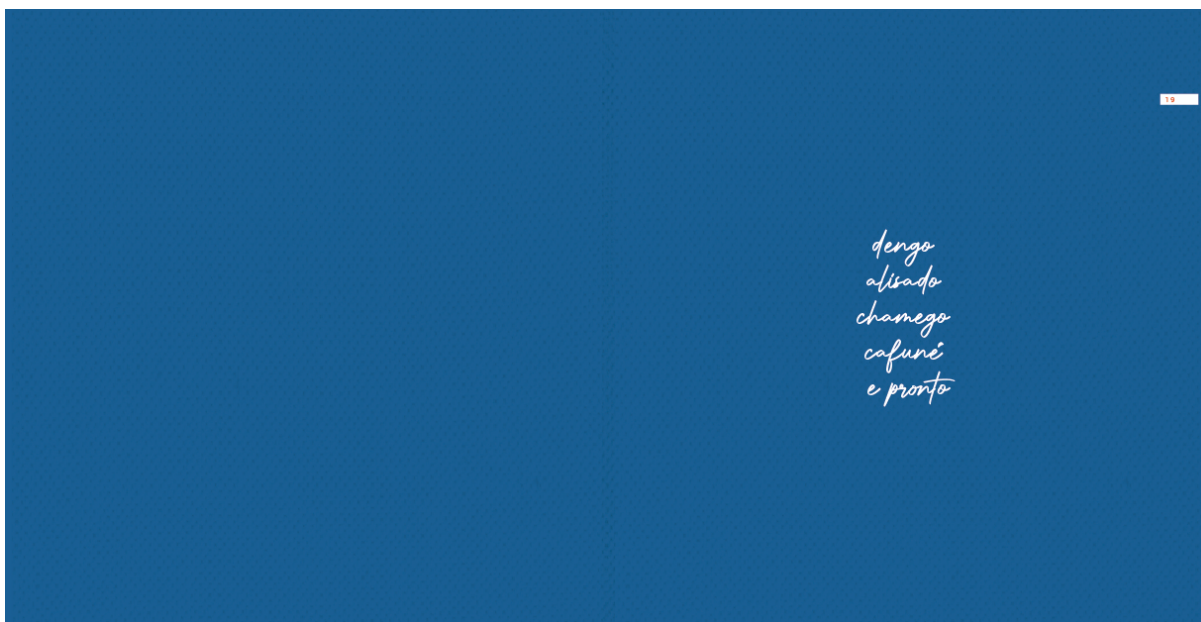
**Figura 31** – Spread 08 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Ao final do bloco é exposto, em *spread*, a fotografia do “prato” para contextualização e como forma de comparativo entre a ilustração e a imagem que a gerou. As fotos foram colhidas nas redes sociais do próprio restaurante.

**Figura 32** – Spread 09 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor



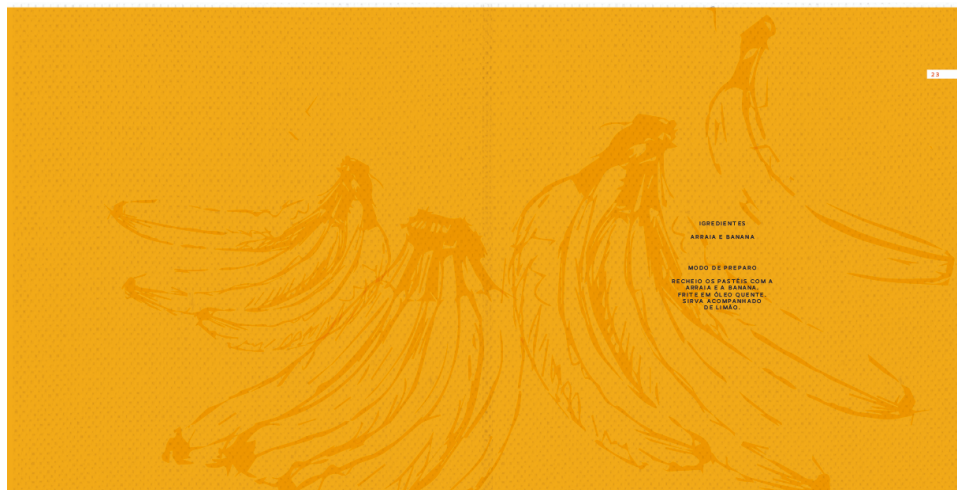
Figura 33 – Spread 10 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Quanto ao papel escolhido para impressão, foi pensado no Couchê Fosco 170g, por ser mais acessível, no que diz respeito a disponibilidade em gráficas, tanto *offsets* quanto digitais, e possuir um custo benefício satisfatório, tornando assim o projeto aplicável do ponto de vista comercial.

Figura 34 – Spread 11 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 35 – Spread 12 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 36 – Mockup 02 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor



**Figura 37** – Spread 13 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

**Figura 38** – Spread 14 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 39 – Spread 15 do livro de receitas Chamego



Fonte:

Desenvolvido pelo autor

A paleta de cores do livro de receitas Chamego é diversa e vibrante e foi baseada nas cores já utilizadas na comunicação visual do restaurante.

Figura 40 – Paleta de cores do livro de receitas Chamego

#e4bd41 R228 G189 B65 C5% M29% Y89% K0%	#e4bd41 R120 G171 B61 C71% M0% Y99% K0%	#66aad6 R102 G170 B214 C77% M9% Y8% K0%	#d9b6bb R217 G182 B187 C9% M35% Y19% K0%
#ca5e3e R202 G94 B62 C0% M82% Y80% K0%	#4a418e R74 G65 B142 C84% M87% Y0% K0%	#3c5f91 R60 G95 B145 C89% M63% Y20% K0%	#b93b8b R185 G59 B138 C8% M93% Y0% K0%

Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 41 – Spread 16 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

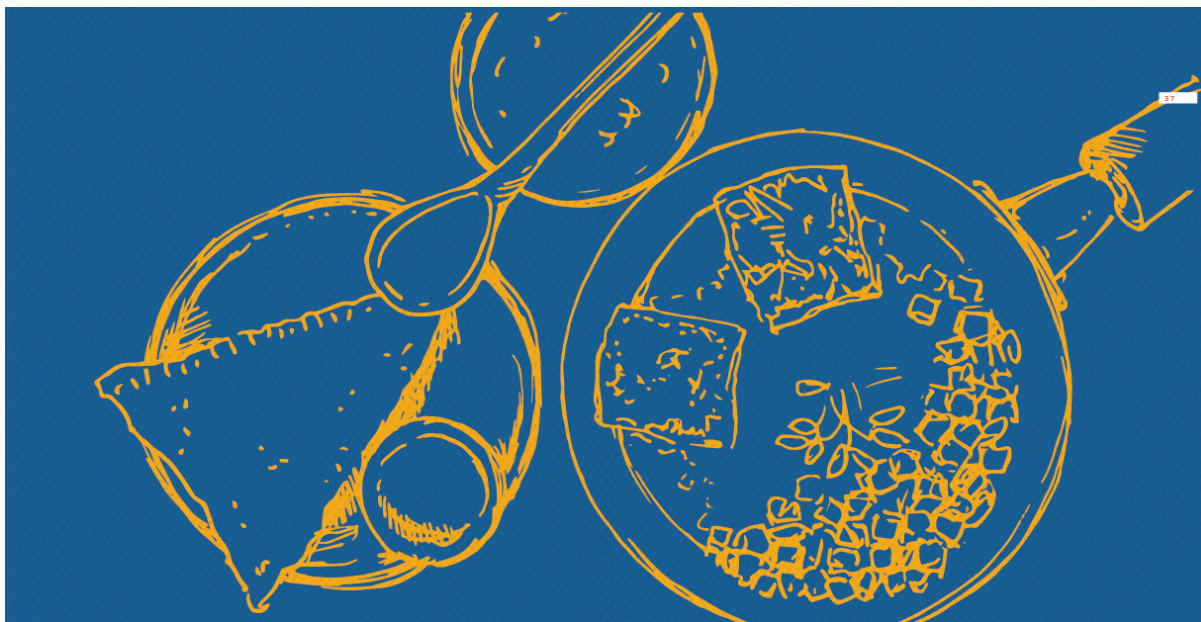
Figura 42 – Spread 17 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

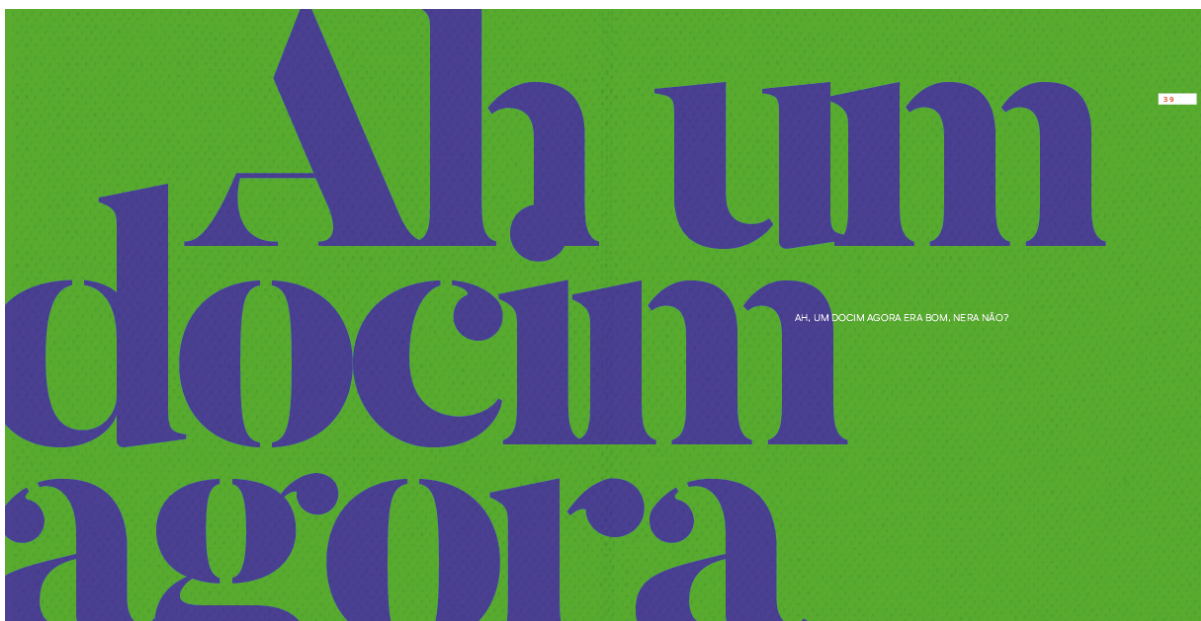


**Figura 43** – Spread 18 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

**Figura 44** – Spread 19 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 45 – Spread 20 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 46 – Spread 21 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

Figura 47 – Spread 22 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

As tipografias escolhidas foram baseadas na identidade visual do restaurante. A fonte dos títulos aberturas de capítulos é a Butler Stencil e, assim como a fonte da marca “Chamego” remete ao stencil<sup>3</sup>, ela está disponível no site dafont.com gratuitamente. Já para o corpo de texto foi escolhida a fonte Mollen Personal Use por ser mais limpa e discreta, não chamando atenção e mantendo um equilíbrio com os demais elementos. Essa família tipográfica pode ser encontrada no dafont.com, também de forma gratuita. Por fim, para trazer um elemento humano, utilizamos a tipografia Authentic Signature, ela aparece na descrição dos “pratos”, seguindo a mesma ideia das louças onde é servida as comidas no restaurante Chamego.

Figura 48 – Tipografias do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

<sup>3</sup> É uma técnica de grafite usada para aplicar um desenho ou ilustração em uma superfície através do uso de tinta ou aerossol e de uma prancha cortada ou perfurada, tendo o preenchimento do desenho vazado por onde passará a tinta.



**Figura 49** – Spread 23 do livro de receitas Chamego



Fonte: Desenvolvido pelo autor

### **13. Considerações finais**

A pesquisa desenvolveu o projeto de um livro de receitas ilustrado que aborda narrativas pessoais, a fim de valorizar a culinária cearense. Foram atingidos os objetivos de estudar a culinária cearense e suas singularidades, que muitas vezes, foram expressas através da criatividade em tempos de escassez e que se perpetua até os dias de hoje sendo abordadas em publicações como observado na análise de similares. Além disso, estudamos e analisamos essas publicações para entender quais elementos gráficos poderiam ser usados, individualmente ou combinados para desenvolver soluções visuais únicas e insinuantes para os leitores.

A pesquisa nos fez entender também a necessidade de se fazer um recorte no campo abordado, viabilizando o estudo da gastronomia, nos direcionando a pesquisar a culinária cearense, percebendo a intersecção desta com o projeto gráfico através dos livros de receitas.

Ainda, esta pesquisa trouxe a ilustração como uma forma de representação das receitas apresentadas, acrescentando-lhes informações visuais que denotam valores culturais, estéticos e inclusive estendem o pensamento do designer/ilustrador.

Essas ilustrações integradas com outros elementos gráficos, possibilitaram a elaboração de um cardápio de soluções gráficas.

Por fim, entendemos a força e importância que os aspectos identitários regionais têm, trazendo como inspiração o restaurante “O Chamego”, valorizando o contexto do social, tornando a publicação ainda mais rica.

#### **14. Referências**

ANSARAH, Marília G. R. **Turismo: como aprender, como ensinar 2. 3. ed.** São Paulo: Senac, 2004.

CARVALHO, Gilmar. **Artes da tradição - Mestres do povo.** Fortaleza: Leo, 2000.

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

DE OLIVEIRA, Rui. **Pelos Jardins Boboli: Reflexões sobre a arte de ilustrar livros para crianças e jovens.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

FARINA, Modesto; PEREZ, Clotilde; BASTOS, Dorinho. **Psicodinâmica das Cores em Comunicação.** 5ed. São Paulo: Blucher, 2006.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil.** São Paulo: SENAC, 2001.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. **Culinária de papel.** Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido. Mitológicas. 1.** São Paulo, CosacNaify, 2004.



LIDEN, Sophie Van der. **Para ler o livro ilustrado**. São Paulo: Cosac Naify, 2011. Tradução de Dorothée de Bruchard.

LODY, Raul. **Bahia Bem Temperada: Cultura Gastronômica e Receitas Tradicionais**. São Paulo: SENAC, 2013.

LUPTON, Ellen. **Pensar com tipos: guia para designers, escritores, editores e estudantes**. 2.ed. São Paulo: Casac Naify, 2013. 224 p.

MACHADO, João Luís de Almeida. **A Epistemologia da Gastronomia**. Disponível em: <<http://reinehr.org/gastronomia/caldeirao-de-sabores/a-epistemologia-da-gastronomia/>> Acessado em: 20 de outubro. 2018.

MUNARI, Bruno. **Das coisas nascem coisas**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

OLIVEIRA, Ieda. **O que é qualidade no livro infantil e juvenil: Com a palavra o ilustrador**. São Paulo: DCL, 2008.

ROCHA, Delfina. **Sabores e Saberes do Ceará: Arte Culinária e Fotografia**. Fortaleza: Editora D. M. Rocha, 2003.

SAMARA, Timothy. **Ensopado de design gráfico: ingredientes visuais, técnicas e receitas de layouts para designers gráficos**. São Paulo: Blucher, 2010.

SAMARA, Timothy. **Grid: construção e desconstrução**. São Paulo: Cosac Naify, 2007.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SITWELL, William. **A history of cookbooks**. We love this book, Londres, 2012.  
Disponível em: <<https://www.thebookseller.com/feature/history-cookbooks-338870>>.  
Acesso em: 29 outubro. 2018.

TONDREAU, Beth. **Criar grids**: 100 fundamentos de layout. São Paulo: Editora Blucher, 2009.