



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

ELIZANGELA ALVES DE OLIVEIRA

RESGATE DE PREPARAÇÕES DA GASTRONOMIA SERTANEJA CEARENSE

FORTALEZA

2022

ELIZANGELA ALVES DE OLIVEIRA

RESGATE DE PREPARAÇÕES DA GASTRONOMIA SERTANEJA CEARENSE

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador^a: Prof^a. Dr^a. Adriana Camurça Pontes Siqueira.

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- O46r Oliveira, Elizangela Alves de.
 Resgate de preparações da gastronomia sertaneja cearense / Elizangela Alves de Oliveira. – 2022.
 62 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e
 Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.
 Orientação: Profa. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira.
1. Sertão. 2. Culinária. 3. Ceará. I. Título.

CDD 641.013

ELIZANGELA ALVES DE OLIVEIRA

RESGATE DE PREPARAÇÕES DA GASTRONOMIA SERTANEJA CEARENSE

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: 06/12/2022.

BANCA EXAMINADORA

Profa Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Leopoldo Gondim Neto
Universidade Estadual do Ceará (UFC)

A Deus.

Aos meus pais, Elisomar e Jamil

AGRADECIMENTOS

A Deus, por ter me sustentado durante a jornada acadêmica e não me desamparado nos momentos difíceis.

A minha família, especialmente a minha mãe Elisomar, que apesar das dificuldades sempre apoiou minhas escolhas e me orientou a seguir meus sonhos; e a minha irmã, Cecília, por todo o apoio e momentos de descontração.

Aos meus tios Sérgio e Dedé, pelo auxílio e incentivo prestado no início da graduação.

A Universidade Federal do Ceará e ao corpo docente do curso de gastronomia, que foram de extrema importância na graduação.

À Profa. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira pela excelente orientação e por todo o apoio durante a graduação.

Aos professores participantes da banca examinadora Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro e Leopoldo Gondim Neto pelo tempo dedicado, pelas valiosas colaborações e sugestões.

Aos participantes da pesquisa, por terem compartilhado seus conhecimentos e investido tempo ao estudo.

Aos colegas da turma de graduação, pelos bons momentos compartilhados.

Aos meus amigos, por todo aconselhamento, suporte prestado durante as fases ruins e todos os bons momentos compartilhados.

RESUMO

O presente trabalho tem como temática a gastronomia sertaneja do Ceará, tendo como campo de pesquisa o município de Quixelô, localizado na região Centro Sul do Ceará, e possui como objetivo analisar o consumo de algumas preparações trazidas na literatura como típicas da cozinha sertaneja no município citado. Para isso, foram realizadas entrevistas por meio do *Google Meet* com 4 residentes do município para conhecer-se a presença de algumas preparações na localidade e, depois foi realizada a aplicação de um formulário eletrônico, através do *Google Forms*, onde analisou-se o consumo e o conhecimento dessas mesmas preparações. Por meio dos dados obtidos, pode-se perceber que o consumo das preparações aqui estudadas, baião de dois, galinha à cabidela, paçoca de carne de sol, buchada de bode e panelada, vêm diminuindo com o passar dos anos e que não existem registros escritos que possam apresentar essas preparações para novas gerações, além disso, algumas preparações citadas na literatura não se fazem presente no município, apontando uma variação na culinária de região para região. Observou-se também que a não produção dessas preparações está ligada a diminuição de tempo da população para se dedicar à cozinha e preparações culinárias. Para finalizar, realizou-se a construção de fichas técnicas das preparações pesquisadas que estavam presentes no município, como forma de resgatar, registrar e preservar essas preparações, mantendo-as vivas para as próximas gerações.

Palavras-chave: sertão; culinária; Ceará.

ABSTRACT

The present work has as its theme the sertaneja gastronomy of Ceará, having as research field the municipality of Quixelô, located in the Centro Sul region of Ceará, and aims to analyze the consumption of some preparations brought in the literature as typical of the sertaneja cuisine in the municipality cited. For this, interviews were carried out through *Google Meet* with 4 residents of the municipality to find out about the presence of some preparations in the locality and, later, an electronic form was applied, through *Google Forms*, where consumption was analyzed and knowledge of these same preparations. Through the data obtained, it can be seen that the consumption of the preparations studied here, baião de dois, chicken cabidela, paçoca de carne de sol, buchada de bode and stew, have been decreasing over the years and that there are no records writings that can present these preparations to new generations, in addition, some preparations mentioned in the literature are not present in the municipality, pointing to a variation in cuisine from region to region. It was also observed that the non-production of these preparations is linked to the decrease in the population's time to dedicate themselves to cooking and culinary preparations. Finally, the construction of technical sheets of the researched preparations that were present in the municipality was carried out, as a way of rescuing, registering and preserving these preparations, keeping them alive for the next generations.

Keywords: hinterland; cooking; Ceará.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa do Ceará com destaque em Quixelô	31
Figura 2 – Município de Quixelô no mapa do Ceará	31
Figura 3 – Pilão de madeira de uma moradora de Quixelô	36

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Consumo de pratos típicos da cozinha sertaneja no município de Quixelô...	38
Gráfico 2 – Consumo de baião de dois no município de Quixelô	38
Gráfico 3 – Consumo de paçoca de carne de sol no município de Quixelô	39
Gráfico 4 – Consumo de panelada no município de Quixelô	40
Gráfico 5 – Consumo de buchada no município de Quixelô	40
Gráfico 6 – Consumo de galinha a cabidela no município de Quixelô	41

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
UFC	Universidade Federal do Ceará
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	12
2	REFERÊNCIAL TEÓRICO	13
2.1	A gastronomia do Nordeste brasileiro	13
2.2	A gastronomia do Ceará: serra, mar e sertão	15
2.3	O sertão e sua cozinha	17
2.3.1	<i>Baião de dois</i>	19
2.3.2	<i>Buchada</i>	20
2.3.3	<i>Panelada</i>	21
2.3.4	<i>Galinha à cabidela</i>	21
2.3.5	<i>Paçoca</i>	22
2.4	Mudança de hábitos alimentares e o impacto no consumo dos alimentos tradicionais	23
3	ARTIGO CIENTÍFICO	26
4	CONCLUSÃO	51
	REFERÊNCIAS	52
	APÊNDICE A – ROTEIRO DA ENTREVISTA DE RESGATE DE PREPARAÇÕES TÍPICAS DA COZINHA SERTANEJA CEARENS	57
	APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO DE CONSUMO DE PRATOS TÍPICOS DO SERTÃO CEARENSE	58
	APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	61
	ANEXO A – MODELO DE FICHA TÉCNICA	62

1 APRESENTAÇÃO

A gastronomia típica do sertão cearense é composta por diversos pratos, que além de extremamente saborosos, caracterizam a cultura e a história encontrada nessa região do estado do Ceará. Todavia, muitos ensinamentos acerca da cultura alimentar sertaneja foram repassados somente de forma oral entre gerações, ocasionando perdas de receitas e técnicas de preparo, além de escassez de registros bibliográficos. Dessa maneira, é clara a necessidade de estudos que abordem a cozinha típica do sertão do Ceará.

Sendo assim, o presente estudo tem como objetivo discorrer sobre algumas preparações típicas da gastronomia sertaneja do Ceará, notadamente no município de Quixelô, estudando a história, o preparo e o consumo desses pratos, bem como, realizando o registro das receitas dessas preparações.

O município de Quixelô foi escolhido para o estudo pois é onde reside a família materna da pesquisadora e devido as viagens frequentes para a região, despertou-se o interesse por estudar a cultura alimentar do sertão cearense e a ocorrência de mudanças nos hábitos alimentares de sua população através do tempo nas novas gerações.

Para alcançar essa finalidade, foram realizadas entrevistas *online* com moradores mais antigos da região de Quixelô, e posteriormente, aplicação de formulários *online*s com demais moradores da região aptos a participar, e por fim, realizada a construção de fichas técnicas padrão de algumas preparações típicas.

O presente trabalho trata-se de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) desenvolvido dentro do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC e apresenta-se em formato de artigo científico.

O TCC está composto por esta apresentação, um referencial teórico, para introduzir o leitor na temática estudada; e um artigo científico, contendo introdução juntamente com os objetivos da pesquisa, metodologia, explicando como a pesquisa foi realizada, resultados e discussões, onde são apresentados os resultados encontrados e conduzidas reflexões à luz da literatura da área, bem como, as considerações finais, que mostra os pontos que se destacaram na pesquisa e finalmente, a conclusão do TCC, fazendo o fechamento do trabalho.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A gastronomia do Nordeste brasileiro

O Nordeste é a região brasileira com mais estados em sua composição, com um total de nove estados, sendo eles: Bahia, Maranhão, Piauí, Rio Grande do Norte, Pernambuco, Paraíba, Ceará, Alagoas e Sergipe. A região conta com uma área territorial de mais de 1,5 milhão de km², que apresenta faixa litoral em todos os seus estados e uma grande área de sertão (ROCHA; OLIVEIRA, 2011; ROCHA *et al.*, 2010). A grande extensão territorial explica a diversidade gastronômica encontrada nessa região, com uma culinária diversificada em cores e sabores, resultante da mistura de influências de diferentes cozinhas, como das cozinhas portuguesa, indígena e africana.

A gastronomia encontrada no Nordeste pode ser dividida entre a gastronomia litorânea e a sertaneja, entretanto, existem semelhanças e diferenças entre as duas. Pode-se dizer que a culinária no sertão nordestino é identificada pela presença da carne de sol, da farinha de mandioca, da rapadura, do milho e das carnes de bode e carneiro; enquanto isso, a gastronomia do litoral possui a presença marcante dos peixes, frutos do mar e camarões (CAMPOS *et al.*, 2009). Porém, alguns insumos e pratos encontrados no sertão também fazem parte da cozinha do litoral, como por exemplo, a farinha de mandioca, as preparações com milho, o baião de dois, entre outros. No sertão, os pescados são menos frequentes, mas existe a presença dos peixes de água doce, encontrados nos açudes e rios.

A gastronomia litorânea possui contribuição mais intensa da cultura africana e portuguesa, devido à concentração de engenhos de cana de açúcar, que contava com a presença de escravos trazidos da África e portugueses que eram donos de plantações e senhores de engenho; por sua vez, a cozinha sertaneja apresenta maior influência da cultura indígena e portuguesa, pois a presença de africanos foi menor nessa região, quando comparada a encontrada na parte litorânea (BOTELHO, [20--?]).

As heranças alimentares deixadas pelos portugueses, africanos e indígenas na gastronomia nordestina são muitas. A utilização da macaxeira e do milho na alimentação nordestina foi influência dos povos indígenas, bem como o uso de alguns métodos de preparo, como o moqueado, que consiste em dispor um alimento sobre o moquem, uma espécie de grelha feita de madeira, usada para assar carnes e peixes. Os portugueses trouxeram técnicas de preparo, insumos e receitas, das quais podemos destacar as de bolos e doces, que foram adaptadas para a realidade que aqui encontraram, substituindo alguns ingredientes pelos

disponíveis no Nordeste; do povo africano foi transmitido o uso de azeite de dendê, do coco, do maxixe, do quiabo, do inhame, do feijão branco e da pimenta malagueta, no preparo de alimentos, além disso, foram responsáveis por ensinar alguns métodos de preparo aos nordestinos (FREIXA; CHAVES, 2015; LISBOA, 2019). Já que vieram na condição de escravos, os africanos não tiveram oportunidade de trazer consigo muitos insumos que faziam parte dos seus hábitos alimentares. Entretanto, alguns insumos foram trazidos da África pela mão dos portugueses colonizadores, como por exemplo, a galinha d'angola e diferentes espécies de banana. Além disso, os africanos introduziram o consumo de alguns pratos da sua cultura no Brasil, como o bobó, o vatapá, o caruru e o acarajé (LISBOA, 2019).

Segundo Queiroz (2010), a gastronomia nordestina tem influência da cozinha portuguesa, mas a maior contribuição vem dos povos indígenas, pois são inúmeras as semelhanças encontradas entre a cozinha indígena e a nordestina. No entanto, existe uma exceção em meio a isso, a cozinha baiana é marcada, sobretudo, pela influência dos povos africanos, se distinguindo de forma acentuada da cozinha encontrada nos demais estados do Nordeste.

Foi no Nordeste brasileiro que iniciaram-se as primeiras plantações de cana de açúcar e os primeiros engenhos, onde era produzido o açúcar e outros produtos derivados da cana (TREVISANI *et al.*, 2004). Acredita-se ser por esse contato tão próximo com o açúcar, que o povo nordestino desenvolveu o gosto por doces, que chega a ser quase uma característica dessa população, como expressa Freyre (1997, p. 40): “Sem açúcar – seja do mais refinado ao mascavo, ao bruto ou de rapadura – não se compreende o homem do Nordeste”.

Temos como representante principal desse gosto por doce, a rapadura, produto advindo da cana de açúcar, que é tratado não somente como um tipo de adoçante, mas como alimento que possui valor nutritivo e está sempre presente na mesa do nordestino, principalmente dos sertanejos, seja como uma sobremesa ou como substituto da carne na refeição, como traz Rabelo (1969 *apud* FREYRE, 1997, p.27): “mais do que adoçante, como é o açúcar refinado [...] alimento considerado de alto valor nutritivo, substituindo a carne ou servindo de coadjuvante das refeições sertanejas [...]”.

Outro produto muito apreciado em todo o território nordestino, é a carne de sol, também denominada de carne do sertão, carne de vento ou carne do Ceará, obtida através da salga de mantas de carne bovina. É consumida de muitas formas, assada, com farinha de mandioca, no baião de dois, com o feijão verde ou com o pirão de leite. Seja qual for a forma de consumo, seu sabor marcante e característico traz toda uma percepção gustativa especial

(CASCUDO, 2011).

Além desses, temos ainda a mandioca, que pode ser consumida cozida, assada ou em diversas formas de farinhas, que são muito apreciadas em conjunto a pratos doces e salgados; diversos peixes de água doce e salgada, apresentados assados, cozidos, em moquecas e outros; o milho, consumido verde, cozido, na pamonha ou na canjica, ou seco, pilado, no mungunzá doce e salgado; dentre outros (FREYRE, 1997; CASCUDO, 2011).

Ademais, pode-se dizer que a gastronomia do nordeste possui similaridades em toda sua extensão, através do uso de técnicas e/ou insumos que caracterizam a região, podendo haver algumas variações nas denominações de determinadas preparações e insumos entre os estados.

2.2 A gastronomia do Ceará: serra, mar e sertão

O estado do Ceará conta com uma extensão territorial de 148.825,602 km² (ROCHA *et al.*, 2010). O clima predominante na região é o tropical quente semiárido, que se caracteriza por irregularidade pluviométrica e escassez de chuvas, e está presente em mais de 50% dos municípios, fazendo com que o estado seja sujeito a presença de secas. Estão presentes no território cearense os biomas de cerrado, caatinga e floresta ombrófila, estacional e pioneira, sendo que a caatinga representa 88% da cobertura vegetal do estado (BRASIL, 2016). O estado do Ceará possui uma região semiárida, mas também conta com regiões serranas, em que encontra-se clima mais ameno e belezas naturais; e paisagens litorâneas, em que se tem a presença de mangues e dunas. (FORTALEZA, 2019).

Em relação as atividades econômicas realizadas no estado, temos destaque da pecuária como uma atividade importante e primária na região, pois esta ajudou no desenvolvimento econômico e povoamento do estado, principalmente das áreas de sertão. Sendo assim, o boi é um elemento muito presente na cozinha cearense, sobretudo, na mesa dos sertanejos (OLIVEIRA, 2015). Atualmente, o estado possui diversas atividades que contribuem para a economia, tais como a produção de bens e serviços, que abrange as administrações públicas; o ramo industrial, com destaque para a construção civil; a agropecuária, composta pela criação de animais e cultivo de solo; e a pesca, que é realizada na zona litorânea (CAVALCANTE *et al.*, 2016).

Da mesma maneira que ocorre em outras cozinhas da região nordestina, a gastronomia cearense é caracterizada pela influência, em diferentes proporções, das cozinhas portuguesa, africana e indígena (BARROSO, 2021). Essa mistura de influências resultou em

uma gastronomia original, variada e cheia de sabores e técnicas de preparo.

Devido a faixa litorânea e o território de sertão encontrado no estado, bem como, as regiões serras, existe uma divisão na cozinha cearense, entre a culinária do litoral, a da serra e a do sertão. A gastronomia do litoral cearense apresenta a utilização de frutos do mar, como camarões, caranguejos, ostras, lagostas e outros, bem como, diversos peixes da água salgada e doce, com a figura significativa do jangadeiro. No sertão, a gastronomia é marcada pela presença da carne de sol, do queijo de coalho, da farinha, da rapadura, do milho e das carnes de bode, carneiro e boi, além disso, a região é marcada por conter pratos típicos feitos com vísceras de animais, tais como a buchada, feita com vísceras de bode ou carneiro; a panelada, produzida a partir do bucho e tripas de bovinos; o sarapatel, que possui na sua composição as vísceras e sangue de porco; e a galinha à cabidela, em que se utiliza o sangue da ave no preparo. Nessa gastronomia, tem-se como representante o sertanejo, figura forte, marcado pela resistência aos longos períodos de seca que costumam assolar o sertão (LAVANDOSK; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019; MARQUES, 2014).

Campos *et al.* (2009) complementa acerca da gastronomia cearense, que:

“A comida sertaneja ou do interior é composta basicamente pelo trinômio: rapadura, carne-de-sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode. É uma cozinha bem rústica, mas com sotaque próprio. Nela há pouca influência dos africanos e somente uma pitada deixada pelos portugueses. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão. Nela há uma grande variedade de pratos com peixe, camarões e frutos-do-mar, boa parte deles preparados com leite de coco” (CAMPOS *et al.* 2009, p. 8).

A gastronomia encontrada na região serrana do estado se assemelha bastante com a apresentada nas áreas de sertão, os pratos mais consumidos são o baião de dois, o cozido cearense, o feijão verde com nata e o caldo de cana, que tem sua matéria prima cultivada nas serras, favorecendo seu consumo entre os moradores (SOARES, 2016). Além disso, Marques (2014) traz que a mandioca é um produto serrano, mas o seu consumo não se limita apenas a essa região, uma vez que é popular em todo território cearense; nas casas de farinha, a mesma é utilizada para dar origem ao beiju, a goma, o carimã e a farinha de mandioca.

Ainda de acordo com esse autor, a região serrana se destaca pela fartura de vegetais, dos quais pode-se citar o consumo do jerimum, da banana, do mamão e da batata doce, e no que diz respeito ao consumo de carnes, destaca-se a carne de carneiro, porco, gado, capote e galinha (MARQUES, 2014). Assim como no sertão, destaca-se o consumo da carne de carneiro e de bode, de frutas como cajá, seriguela e caju, além de macaxeira, milho e feijão de corda (MARQUES, 2014).

Diante do exposto, pode-se perceber que apesar das variações climáticas e na disponibilidade de alimentos, algumas preparações estão presentes em todo o estado, seja na serra, sertão ou litoral, como é o caso do baião de dois, da macaxeira e do queijo de coalho. Elemento de destaque na cozinha cearense, o queijo de coalho é feito apenas com leite cru, sal e coalho, e sua utilização pode ser feita tanto em preparações salgadas, como no preparo de doces, o que o torna um elemento coringa dessa cozinha (FREITAS, 2017).

Dentre a serra, o sertão e o litoral, temos o último como sendo o principal atrativo turístico do estado, bem como a sua cozinha (OLIVEIRA, 2015). Muitas vezes, as demais cozinhas encontradas no estado cearense não são tão apresentadas pelo mercado turístico como a litorânea, apesar de serem igualmente ricas e saborosas.

Ademais, Queiroz (2010) destaca que a cozinha cearense, sobretudo a encontrada no sertão, é repleta de preparações doces e sobremesas, diversas especialidades de doces e infinitos tipos de bolo, que agradam os mais diversos paladares. Não pode-se esquecer da rapadura, muito apreciada em todo o estado, que tem como matéria prima a cana de açúcar, produto encontrado em grande parte do território cearense, mas que encontrou clima favorável nas regiões serranas, o que proporcionou a maior concentração de engenhos nessa localidade (MARQUES, 2014).

2.3 O sertão e sua cozinha

O sertão do Ceará é conhecido pelas secas prolongadas que assolam constantemente a região, uma delas pode ser descrita no livro “O Quinze”, da escritora cearense Raquel de Queiroz. Caracterizado pelo clima seco, a zona do sertão apresentada como vegetação predominante a caatinga, e é marcada pela presença de duas estações, verão e inverno (FORTALEZA, 2019; SOARES, 2016).

A gastronomia do sertão cearense apresenta em sua essência as marcas das adaptações e perseverança da população aos longos períodos de seca que assolam a região, sendo assim, é uma culinária que retrata força e resistência (LAVANDOSK; BRAMBILLA; VANZELLA, 2019). A climatologia da região é uma das responsáveis por moldar a gastronomia e a cultura do local, como afirma Chaves (2009, p. 128): “O padrão alimentar e nutricional das populações varia com as condições ecológicas, sobretudo clima e solo, com a cultura, a oferta de alimentos e o nível econômico-social”.

Sendo assim, a culinária típica do sertão cearense foi moldada conforme a disponibilidade dos alimentos locais, existindo épocas de fartura, como os períodos chuvosos,

de abundância de insumos e épocas em que o alimento era escasso, como os períodos de seca, e necessitava-se aproveitar ao máximo esses insumos na sua integralidade.

É fácil de observar em diversas preparações consumidas no sertão cearense a utilização de determinadas partes animais que geralmente eram descartadas, como bucho, tripas, vísceras, sangue e outros, o que torna a cozinha sertaneja cearense um tanto quanto exótica ao paladar de visitantes e, até mesmo, as gerações mais novas de cearenses.

De acordo com Castro (1984), a base da alimentação sertaneja são as carnes de gado, de carneiro e de cabra, o milho, o feijão, a macaxeira, a farinha de mandioca, a rapadura, o jerimum, o leite e alguns de seus derivados, como a manteiga da terra, o queijo de coalho e a nata, e algumas frutas como o umbu cajá, a cajarana e o piqui.

Em complemento, Queiroz (2010) traz o seguinte sobre a alimentação sertaneja cearense:

“Assim, a cozinha do nosso Nordeste pobre (o que não produzia nem café, nem açúcar, a exigir grande mão de obra servil) seguia mais a tradição indígena. Mas se não tínhamos riquezas baianas ou pernambucanas, havia as fazendas de gado. E nelas estabeleceu-se como dieta básica, pelo menos entre os pobres, o feijão temperado com um pedaço de carne ou de toucinho, ou, nem isso, o simples feijão de água e sal. Isso podemos dizer do povo em geral” (QUEIROZ, 2010, p. 47).

O carneiro, o bode e a cabra estão inseridos na alimentação do sertanejo e são consumidos quase que em sua totalidade, como afirma Queiroz (2010, p. 58): “No sertão, diz-se que do carneiro se aproveita tudo, menos o berro”. Ainda de acordo com a autora, consome-se além da carne, a língua, as vísceras, o bucho, as tripas, a cabeça, as canelas e outros.

O consumo da carne do gado e do carneiro na alimentação tradicional do sertanejo se dá pelo fato de que a região é propícia para a criação destes animais, facilitando o acesso a eles (SOARES, 2016). Contudo, temos a presença de alguns outros animais na alimentação sertaneja, como a galinha, o capote, alguns peixes de água doce, como a curimatã, a traíra e o cará, e o peru, item de consumo característico de comemorações (QUEIROZ, 2010).

Existe consenso entre os autores pesquisados, considerando algumas preparações como sendo típicas do sertão cearense, são elas o baião de dois, a buchada, a panelada, a galinha a cabidela e a paçoca. Estas serão discutidas mais detalhadamente a seguir.

2.3.1 Baião de dois

Soares (2016) aponta que:

“O baião de dois é uma composição de arroz e feijão, podendo ter ainda como ingredientes, queijo-de-coalho, cheiro-verde, alho, cebola, manteiga-da-terra e maxixe. Em alguns lugares é regado com leite de coco ou ainda creme de leite” (SOARES, 2016, p. 82).

Em complemento, Oliveira (2015) afirma que o baião de dois é de origem portuguesa, pois era comum o consumo pelos portugueses do arroz com feijão ou com a fava. Além disso, a autora aponta que, para o preparo do baião, utiliza-se o feijão de corda ou o verde e, até mesmo, o mulatinho.

De acordo com a Embrapa (2000), o feijão tem sua origem no continente americano, mais precisamente na região do México, onde encontravam-se variedades selvagens dessa leguminosa e, até mesmo, alguns tipos domesticados na região da Mesoamérica, que datam por volta de 7.000 a.C. Ainda segundo o autor, o feijão está entre os alimentos mais antigos do mundo, tendo seu cultivo presente na Grécia e no antigo Egito, em que possuíam simbologias atreladas a vida. Segundo Cascudo (2011), existem relatos na literatura crônica que afirmam o consumo de feijão pelos povos indígenas brasileiros.

Já o arroz, segundo componente principal na confecção do baião, tem sua origem atrelada ao Sudeste da Ásia. No Brasil, algumas espécies de arroz já eram conhecidas antes da chegada dos portugueses ao país, os povos indígenas realizavam a colheita desse cereal em regiões próximas ao litoral (ROHDE, 1995; EMBRAPA, 2000). Atualmente, o arroz possui muita importância na alimentação dos brasileiros, visto que, o seu consumo está presente em todas as regiões do país e, juntamente com o feijão, constitui a base da alimentação diária da população brasileira (ROHDE, 1995).

Afirma-se que o preparo do baião de dois surgiu da necessidade de o sertanejo aproveitar as sobras de alimentos durante os períodos de seca, momento em que existe escassez de recursos alimentares. Sendo assim, foi feita a união das sobras de arroz, feijão, carne de sol e queijo de coalho, resultando em um alimento completo e que saciava a fome (JULIÃO; ANDRADE; GONDIM NETO, 2018).

Considerado um dos pratos da cozinha tradicional nordestina, o baião não é a simples mistura do feijão com o arroz, o feijão deve ser cozido com tempero até certo ponto de cocção, então, o arroz é adicionado e cozinha no caldo do feijão, absorvendo os nutrientes nele contido (QUEIROZ, 2010). A autora ainda ressalta que o feijão faz parte da base

alimentar do sertanejo, devido ao alto teor nutritivo e o consumo desse alimento é feito de todas as formas, com ele verde, maduro e seco.

O baião de dois é uma das preparações que está presente em toda a extensão do estado cearense, independente da região, o consumo de baião é comum na serra, no sertão e no litoral.

2.3.2 *Buchada*

A buchada é uma preparação feita com o bucho do carneiro ou do bode, que é recheado com suas vísceras, que foram refogadas com cebola, alho e outros temperos, depois o bucho é fechado e levado para cozer (COLEÇÕES, 2009). Sua origem está remetida a culinária portuguesa. Em entrevista realizada por Ferraz *et al.* ([200-?]), uma cozinheira relata que a buchada é feita com as tripas e o fato do bode e que algumas pessoas também utilizam o sangue do animal no preparo do prato, a mesma ainda ressalta que o preparo da buchada não é fácil e exige atenção, uma vez que, a higienização dos insumos deve ser feita de forma correta, para não deixar sabor residual no preparo.

O autor Cascudo (2011) faz referência a essa preparação:

“A “buchada” é feita de carneiro, a mais tradicional, seguindo-se a de bode, bode de “criação”, mantido em chiqueiro privado e não vivendo largado pelos montes. Bucho é o estômago animal e não intestinos, como o julga o povo, dizendo mulher *buchuda* a que está grávida. As tripas e outras vísceras, fígado, rins, coração, as patas, chamadas “unhas”, são lavadas, aferventadas e cortadas, cozendo-se com os adubos necessários, vinagre, sal, cebolas, alho, cominho, louro, salsa, tudo picado miúdo, e depois reunidas e cozidas no próprio bucho do carneiro, voltando para fervura demorada e final. Todas as tripas são limpas com água quente e sumo de limão” (CASCUDO, 2011, p. 564).

No preparo da buchada, são utilizadas vísceras vermelhas, que são o fígado, o pulmão, o coração e os rins do animal, e vísceras brancas, que são os estômagos e intestinos (LIMA *et al.*, 2020).

Assim como na panelada, o principal acompanhamento da buchada é o pirão feito com o caldo de cozimento ou o arroz branco, muitas vezes, adiciona-se arroz dentro do bucho para cozinhar junto com os demais ingredientes. Não costuma ser consumido com outros acompanhamentos, pois é um prato tido como pesado e gorduroso (RESIDENCE, 2008).

Nessa preparação, ressalta-se a importância de que o bucho e as tripas sejam muito bem higienizados, as tripas devem ser escaldadas e bem limpas, para que a preparação não fique com o forte odor característico do animal. A buchada é uma das preparações do

sertão cearense que não agrada a todos os paladares, pois possui sabor forte e característico, restringindo o seu consumo a quem já está habituado.

2.3.3 Panelada

A panelada é um cozido preparado com tripas, miúdos bovinos e temperos, dentre eles, a pimenta de cheiro. O autor Cascudo (2011) define essa preparação como:

“PANELADA. Comida preparada com os intestinos, os pés e certos miúdos do boi, adubada com toucinho, linguiça ou chouriça, e convenientemente temperada. É prato próprio de almoço, e servido com pirão escaldado, feito de respectivo caldo em fervura, com farinha de mandioca” (CASCUDO, 2011, p. 562).

De acordo com Lima *et al.* (2020), uma das principais diferenças entre a buchada e a panelada, além do fato de serem produzidas com insumos de diferentes animais, é que na buchada são utilizadas mais vísceras vermelhas, enquanto na panelada, o maior percentual é o das vísceras brancas.

Esse prato é muito apreciado pelos sertanejos cearenses e consumido, principalmente, durante o almoço, pois é tida como uma preparação “pesada”, e tem como acompanhamento essencial, o pirão escaldado.

De acordo com Pereira (2019), a panelada possui influência da gastronomia portuguesa, pois se assemelha à um prato desta mesma cozinha, denominado de tripa à moda do Porto. O autor Cláudio (2014) traz que a tripa à moda do Porto surgiu pela necessidade de utilizar-se novas preparações para suprir a alimentação dos habitantes da cidade que passavam por escassez de insumos na época em que a peste negra assolava a região da Europa; o autor ainda aponta que essa preparação também é denominada de dobrada e é um prato representativo da cozinha portuguesa, sobretudo, da cidade de Porto.

Além de ser preparada com insumos que promovem o maior aproveitamento do gado, e mais acessíveis em relação ao custo que outras partes do boi, a panelada se caracteriza por ser um prato gorduroso e de sustância, ou seja, nutritiva, que dar vigor, apresenta sabor forte e não agrada a todos os paladares, mas muito apreciada pelo sertanejo, assim está inserida na cozinha típica encontrada no sertão do Ceará.

2.3.4 Galinha à cabidela

Em seu livro, Queiroz (2010) traz que a galinha é um alimento muito acessível ao

sertanejo:

“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 circundam as casas, cavando seu próprio alimento entre os bichinhos do chão, as sementes, as ervas verdes. O punhado de milho que lhes dá a dona serve apenas para mantê-las próximas da casa” (QUEIROZ, 2010, p. 72).

Ainda de acordo com a autora, a galinha é muito importante para as gestantes, uma vez que somente a sua carne deve ser consumida no período de resguardo, sob a alegação de que as demais carnes fazem mal e possuem reima, ou seja, faz mal à saúde.

A galinha à cabidela consiste na galinha cozida em seu próprio sangue, que é talhado através da adição de vinagre, comumente consumida com arroz branco. O sangue é retirado logo após o abate da ave, corta-se o pescoço e coleta-se o sangue com o auxílio de uma vasilha, sendo adicionado vinagre e mexido em seguida. Somente um pouco antes de ser consumido, a mistura é adicionada na preparação. Em alguns locais essa preparação é denominada de galinha ao molho pardo (BRANDÃO, 2014; QUEIROZ, 2010).

De acordo com Rodrigues *et al.* (2007), essa preparação possui origem portuguesa, uma vez que, essa mesma preparação era feita pelos portugueses em suas terras e teria sido trazida ao Brasil pelos mesmos.

2.3.5 Paçoca

A palavra paçoca é originária do tupi e é a derivação da palavra poçoka (*po-çoka*). Consiste em uma preparação herdada da cozinha indígena e é feita a partir da carne de sol assada e da farinha de mandioca (CASDUDO, 2011). Cascudo (2011) traz uma definição para essa iguaria:

“A paçoca, de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão, define Teodoro Sampaio, concluindo: *Era o farnel dos bandeirantes*” (CASDUDO, 2011, p. 149).

O surgimento da carne de sol na alimentação do sertanejo aconteceu devido a demanda em obter-se alimentos que pudessem suportar períodos mais extensos nas viagens realizadas por eles, sem que viesse a sofrer rápida deterioração, e da necessidade de encontrar um meio de conservação que pudesse diminuir as perdas da carne bovina que eram produzidas de forma excedente. O clima da região e a disponibilidade de sal marinho fez com que a técnica de salga se popularizasse e a carne de sol passou a desempenhar papel

importante na alimentação do sertanejo, sendo base na confecção de diversas preparações, como a paçoca, feita com a carne de sol e a farinha de mandioca, e o arrumadinho, preparado com carne de sol e feijão verde (COSTA; SILVA, 2001; FREIXA; CHAVES, 2015).

Desde então, a carne de sol, que é reconhecida por outras denominações ao longo do território nordestino e brasileiro, como carne seca ou charque, passou a ser considerada um dos principais insumos que caracterizam a gastronomia sertaneja, estando presente desde o litoral até o sertão cearense (TREVISANI *et al.*, 2004). Destaca-se que o Ceará já foi um grande produtor de carne de sol, que era denominada de carne do Ceará e a técnica de preparo da carne de sol cearense foi difundida para outros estados (SOARES, 2016).

Já a farinha de mandioca, o segundo ingrediente principal da paçoca, é um componente importante para a alimentação do sertanejo e sua notoriedade vem desde a utilização na alimentação dos indígenas, pois caracterizava um alimento indispensável para eles, como afirma Cascudo (2011, p. 91): “A mandioca vivia nos dos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta”.

Portanto, temos na paçoca a junção de influências da cultura portuguesa, visto que a técnica de salga foi herança desse povo, uma vez que o sal nem era utilizado na cultura indígena; e o consumo da mandioca e seus derivados, como a farinha, é sucessão dos povos indígenas. A união desses dois insumos resultou em uma preparação única e extremamente apreciada pelo sertanejo.

Ademais, a escritora cearense Raquel de Queiroz, traz em seu livro “O Não Me Deixes” um relato sobre essa preparação:

“A paçoca acompanha o cearense desde os primeiros tempos do povoamento do sertão. Sem molhos, sem requintes culinários, é, afinal, um “prato” que se transporta até dentro de um saco de papel ou, mais protegidamente, dentro de uma lata com tampa” (QUEIROZ, 2010, p. 62).

2.4 Mudança de hábitos alimentares e o impacto no consumo dos alimentos tradicionais

Os hábitos alimentares são desenvolvidos durante a infância, de acordo com o meio em que o indivíduo está inserido e as preferências alimentares encontradas na sociedade em que este habita. No entanto, ao longo da vida, os hábitos alimentares podem sofrer mudanças, conforme o desenvolvimento do paladar, o ambiente em que o indivíduo está inserido e as modificações que nele ocorre (VALLE; EUCLYDES, 2007).

Temos como exemplo de processo que modificou os hábitos alimentares das

peessoas, a globalização. Este processo proporcionou trocas culturais, que incidiram no modo como as pessoas se alimentam, inserindo novos alimentos no cardápio, que são comuns em quase todas as culturas, gerando homogeneidade alimentar (HERNÁNDEZ, 2005). O processo de globalização foi responsável pelo aumento do consumo de alimentos processados pela indústria, uma vez que, o tempo disponível para preparo de alimentos foi reduzido devido as jornadas de trabalho. Dessa forma, existe demanda por parte da população por alimentos que sejam de preparo fácil e rápido, que possam ser encontrados com facilidade em mercados e supermercados. Dessa mesma necessidade pela alimentação rápida, surgiram as redes de *fast food*, que prometem rápido serviço (HERNÁNDEZ, 2005).

Da mesma forma podemos citar o processo de urbanização. De acordo com Botelho ([20--?]), o processo de urbanização, ou seja, a migração de pessoas do meio rural para o urbano, resultou em uma grande transformação na sociedade brasileira quando nos referimos a hábitos culturais tradicionais.

Outro fator importante que influenciou as mudanças alimentares na população, foi a inserção das mulheres no mercado de trabalho. Visto que, as mulheres foram por muito tempo as únicas responsáveis pelo preparo da alimentação familiar, mas estas começaram a se profissionalizar e passaram a ocupar lugar além do âmbito doméstico, exercendo profissões em diversas áreas. (LAMBERT *et al.*, 2005).

Dessa maneira, uma prática muito comum atualmente é a realização de refeições fora da residência. De acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada em 2017-2018, o percentual de consumo alimentar fora do domicílio foi de 24,1%, em 2002-2003, para 32,8 %, em 2017-2018, um crescimento de 8,7%; o valor é ainda maior na zona rural, passando de 13,1% para 24%, com crescimento de 10,9% (IBGE, 2019). A busca pela alimentação fora de casa está ligada ao fato de não se ter tempo para preparar o próprio alimento, devido a rotina corrida ou, até mesmo, a ausência de habilidades culinárias, que impossibilita a elaboração das refeições (LAMBERT *et al.*, 2005).

Sendo assim, a população está cada vez mais tendenciosa a consumir alimentos advindos de grandes redes de alimentação rápida, que produzem em larga escala refeições padrões, com componentes básicos, isto impacta diretamente no consumo de alimentos tradicionais e típicos, pois por demandarem mais tempo e dedicação no preparo acabam sendo deixados de lado (MORATOYA *et al.*, 2013).

Tais fatores, que influenciam às mudanças nos hábitos alimentares, são determinantes para a diminuição do consumo dos alimentos tradicionais e até mesmo seu desaparecimento. Desta forma, a presente pesquisa buscou estudar e resgatar os alimentos

tradicionais do sertão cearense afim de preservá-los.

3 ARTIGO CIENTÍFICO

RESGATE DE PREPARAÇÕES DA GASTRONOMIA SERTANEJA CEARENSE

RESCUE OF PREPARATIONS FROM THE SERTANEJA CEARENSE GASTRONOMY

RESUMO

O presente trabalho tem como temática a gastronomia sertaneja do Ceará, tendo como campo de pesquisa o município de Quixelô, localizado na região Centro Sul do Ceará, e possui como objetivo analisar o consumo de algumas preparações trazidas na literatura como típicas da cozinha sertaneja no município citado. Para isso, foram realizadas entrevistas por meio do *Google Meet* com 4 residentes do município para conhecer-se a presença de algumas preparações na localidade e, depois foi realizada a aplicação de um formulário eletrônico, através do *Google Forms*, onde analisou-se o consumo e o conhecimento dessas mesmas preparações. Por meio dos dados obtidos, pode-se perceber que o consumo das preparações aqui estudadas, baião de dois, galinha à cabidela, paçoca de carne de sol, buchada de bode e panelada, vêm diminuindo com o passar dos anos e que não existem registros escritos que possam apresentar essas preparações para novas gerações, além disso, algumas preparações citadas na literatura não se fazem presente no município, apontando uma variação na culinária de região para região. Observou-se também que a não produção dessas preparações está ligada a diminuição de tempo da população para se dedicar à cozinha e preparações culinárias. Para finalizar, realizou-se a construção de fichas técnicas das preparações pesquisadas que estavam presentes no município, como forma de resgatar, registrar e preservar essas preparações, mantendo-as vivas para as próximas gerações.

Palavras-chave: sertão; culinária; Ceará.

ABSTRACT

The present work has as its theme the sertaneja gastronomy of Ceará, having as research field the municipality of Quixelô, located in the Centro Sul region of Ceará, and aims to analyze the consumption of some preparations brought in the literature as typical of the sertaneja cuisine in the municipality cited. For this, interviews were carried out through *Google Meet* with 4 residents of the municipality to find out about the presence of some preparations in the locality and, later, an electronic form was applied, through *Google Forms*, where consumption was analyzed and knowledge of these same preparations. Through the data obtained, it can be seen that the consumption of the preparations studied here, baião de dois, chicken cabidela, paçoca de carne de sol, buchada de bode and stew, have been decreasing over the years and that there are no records writings that can present these preparations to new generations, in addition, some preparations mentioned in the literature are not present in the municipality, pointing to a variation in cuisine from region to region. It was also observed that the non-production of these preparations is linked to the decrease in the population's time to dedicate themselves to cooking and culinary preparations. Finally, the construction of technical sheets of the researched preparations that were present in the municipality was carried out, as a way of rescuing, registering and preserving these preparations, keeping them alive for the next generations.

Keywords: hinterland; cooking; Ceará.

INTRODUÇÃO

Alimentar-se é uma necessidade básica do ser humano, como afirma Carneiro (2003, p. 1): “a alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas”. Desde os primeiros dias de vida, a alimentação faz parte da vida humana e é necessária para a manutenção da mesma. Sendo assim, o ser humano tem uma ligação complexa e duradoura com os alimentos.

No entanto, a alimentação vai além do ato de apenas nutrir o corpo para que este funcione da forma correta, como afirma o Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira:

“Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, as características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares” (BRASIL, 2014, p. 15).

A afirmativa de que a alimentação não se trata apenas de uma necessidade

biológica também foi apontada por Maciel (2004):

“Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada “cultura material”, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço” (MACIEL, 2004, p. 25).

A cozinha, por sua vez, é construída por meio de um processo histórico, que reúne as influências tidas na alimentação, as técnicas empregadas no preparo do alimento, os produtos utilizados e os hábitos alimentares (MACIEL, 2004).

A culinária de uma localidade possui características próprias, uma vez que, esta foi moldada de acordo com as influências climáticas, a disponibilidade de alimentos, as religiões presentes na localidade, as atividades econômicas, interferências culturais de outros povos, entre outros. Contudo, a cozinha típica de uma região não é algo estático, pois pode sofrer alterações ao longo do tempo, passar por mudanças e reconstruções em suas técnicas de preparo e/ou insumos mais utilizados, e ter acréscimos, conforme o que ocorre na sociedade a que pertence (MACIEL, 2004).

Dessa forma, a cozinha de um povo não diz respeito somente ao que ele come ou como ele consome o alimento, mas também revela o seu processo histórico e a formação cultural da sua população, bem como, as constantes mudanças ocorridas no ambiente, que são expressas através da comida produzida, em suas cores, sabores e técnicas de preparo empregadas na cozinha.

Sabe-se que boa parte da cultura alimentar foi repassada, durante longos períodos, apenas de forma oral de uma geração para outra, o que acarretou muita perda de técnicas de preparo e de receitas de pratos típicos no decorrer do tempo. Apesar da gastronomia sertaneja cearense ser extremamente rica em sabores e técnicas de preparo, muito das suas características tem se perdido. Preparações que eram representativas e típicas, assim como suas técnicas, estão sendo esquecidas ou substituídas com o passar das gerações.

Dessa maneira, fica evidente a necessidade de que existam registros escritos que valorizem a cultura e a tradição alimentar do sertão cearense, de maneira que se possa perpetuar tais tradições através das gerações e que estas não fiquem esquecidas com o passar do tempo.

Sendo assim, este trabalho tem como objetivo pesquisar a história e o consumo de algumas preparações típicas do sertão cearense, notadamente no município de Quixelô, que estão se perdendo através das gerações; identificar e catalogar estas preparações, analisando seu consumo entre diferentes gerações de quixeloenses, bem como, realizar o resgate das

principais, por meio do registro de suas receitas (fichas técnicas) e modos (técnicas) de preparo.

METODOLOGIA

O estudo se caracteriza como de natureza mista, ou seja, utilizou-se de metodologias tanto de natureza qualitativa, como quantitativa. Na pesquisa qualitativa o foco em retratar e descrever elementos contidos na realidade estudada, já na quantitativa são utilizados métodos estatísticos como forma de analisar as informações coletadas, traduzindo em números as opiniões e informações obtidas (MOTA, 2009; PRODANOV; FREITAS, 2013).

No que diz respeito aos objetivos, temos uma pesquisa descritiva e exploratória. A pesquisa descritiva é definida por Prodanov e Freitas (2013, p. 52) como aquela que registra e descreve os acontecimentos observados, sem interferência do pesquisador. Já a pesquisa exploratória é definida, pelos mesmos autores, como aquela que visa ampliar as informações sobre o assunto investigado e proporciona a definição e delineamento, facilitando que o tema seja delimitado.

O método de abordagem do problema utilizado foi o dedutivo, partindo-se de algo mais geral até algo mais específico, sendo assim, o estudo saiu da temática geral da gastronomia nordestina e se deteve na temática específica de abordar algumas preparações da gastronomia sertaneja cearense. Esse método é definido por Prodanov e Freitas (2013):

“O método dedutivo, de acordo com o entendimento clássico, é o método que parte do geral e, a seguir, desce ao particular. A partir de princípios, leis ou teorias consideradas verdadeiras e indiscutíveis, prediz a ocorrência de casos particulares com base na lógica” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 27).

Quanto aos procedimentos técnicos da pesquisa, pode-se defini-la como bibliográfica, documental e de campo. Bibliográfica, pois foi produzida a partir de outros materiais existentes, como livros, artigos e outros. Prodanov e Freitas (2013) definem a pesquisa bibliográfica como:

“[...] quando elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de: livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses, material cartográfico, internet, com o objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com todo material já escrito sobre o assunto da pesquisa” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 54).

E documental, pois esta utilizou materiais que podem ser reformulados conforme a finalidade da pesquisa e, até mesmo, aqueles que ainda não haviam passado por procedimento analítico (PRODANOV; FREITAS, 2013).

A pesquisa se iniciou através de uma revisão bibliográfica, para estruturação do tema e catalogação das preparações típicas da cozinha sertaneja. Foram pesquisados artigos científicos, teses, dissertações e outros, localizados através de buscas realizadas em plataformas virtuais, como Google Acadêmico, *Scielo* e na plataforma de Periódicos CAPES. Foram incluídas publicações que abordaram a temática da gastronomia nordestina, da cearense e da sertaneja cearense; e excluídas aquelas que fugiram das temáticas citadas anteriormente; não foi realizado determinação de período de tempo na busca, uma vez que trata-se de bibliografia escassa na literatura. Devido a necessidade, também foram utilizados livros e outros meios para conseguir informações acerca do tema.

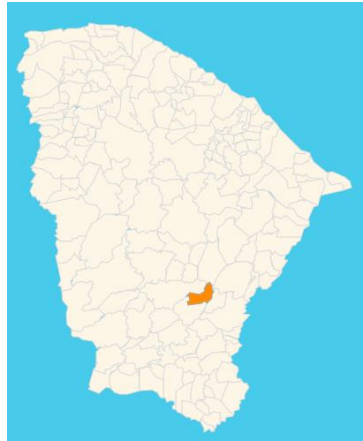
Ainda quanto aos procedimentos, a pesquisa pode ser definida também como de campo, pois foi realizada coleta de dados para obtenção de mais informações acerca da temática trabalhada, que incluiu a aplicação de questionários e a realização de entrevistas (VERGARA, 1998). Prodanov e Freitas (2013) definem esse tipo de pesquisa como:

“[...] pesquisa de campo é aquela utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema para o qual procuramos uma resposta, ou de uma hipótese, que queiramos comprovar, ou, ainda, descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles. Consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que presumimos relevantes, para analisá-los” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p. 59).

No estudo, utilizou-se a amostragem do tipo não probabilística, com amostra intencional ou de seleção racional, em que foi selecionado um subgrupo da população que pode ser representativo, levando em consideração o conhecimento da população e do subgrupo (PRODANOV; FREITAS, 2013). Desta forma, a amostragem foi realizada por conveniência, com os residentes do município de Quixelô, tendo esta amostragem sido escolhida devido a facilidade de acesso da pesquisadora (MOTA, 2009).

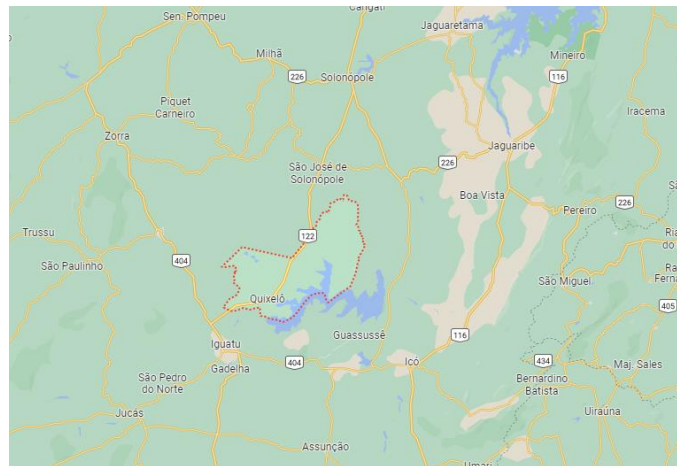
O município de Quixelô (Figura 1 e 2) está localizado na região Centro Sul do Ceará, é vizinho dos municípios de Iguatu, Acopiara e Orós, possui área territorial de 605.345 km² e pouco mais de 16.000 habitantes (BRASIL, 2022).

Figura 1 – Mapa do Ceará com destaque em Quixelô



Fonte: IBGE (2022)

Figura 2 – Município de Quixelô no mapa do Ceará



Fonte: Google Maps (2022)

Em relação as técnicas de pesquisa e coleta de dados, foi realizada por meio de observação direta intensiva, que se caracteriza por observação e entrevista (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Assim, a coleta de dados do presente estudo foi feita através de três etapas, as quais serão descritas a seguir:

A primeira etapa ocorreu por meio de entrevista, seguindo o roteiro de perguntas norteadoras do APÊNDICE A e foi realizada com 4 pessoas, sendo elas de ambos os sexos, com idade superior a 60 anos, residentes no município de Quixelô, localizado no Centro Sul do Ceará. Com essa entrevista, obtemos informações sobre o consumo de alguns pratos típicos da cozinha sertaneja cearense na localidade. Os pratos típicos da cozinha sertaneja cearense escolhidos para compor o norteamento da pesquisa (entrevista) foram pré-definidos

através da revisão bibliográfica, utilizando-se aqueles identificados na literatura como os mais emblemáticos da cultura alimentar do sertão cearense.

As entrevistas foram realizadas por meio do aplicativo *Google Meet*. A gravação foi transcrita em documento *Word* e posteriormente analisada. Os dados foram analisados de forma qualitativa, buscando-se fazer conciliação dos resultados obtidos na entrevista com a literatura estudada; e quantitativa, pois também fez-se análise das respostas dos entrevistados e contabilização de quais preparações sertanejas são mais consumidas no município.

Na segunda etapa, com base nos dados obtidos através das entrevistas e de posse dos pratos típicos da cozinha sertaneja que fazem parte da gastronomia do município de Quixelô, foi elaborado um formulário (APÊNDICE B) e aplicado através da plataforma *Google Forms* em um público mais jovem, com idades entre 18 e 59 anos, de ambos os sexos, residentes do município de Quixelô. Essa etapa possibilita a análise do consumo das preparações típicas e das mudanças e perdas ocorridas com o decorrer do tempo nas novas gerações.

Os dados obtidos através do formulário (APÊNDICE B) foram primeiramente analisados de maneira quantitativa, pois realizou-se análise estatística para obter-se os resultados sobre a frequência de consumo das preparações. Posteriormente, também foi feita análise qualitativa, em que houve estudo das respostas coletadas e realizada a comparação com as respostas obtidas através das entrevistas (APÊNDICE A).

Para a terceira e última etapa da pesquisa, visando o resgate das preparações, realizou-se o registro escrito das receitas, utilizando a metodologia descritiva e a padronização de ficha técnica (ANEXO A), em que foi realizada a pesagem dos insumos, apresentação das quantidades tanto em medida padrão, como em medidas caseiras, o passo a passo do preparo da receita e montagem/finalização dos pratos, sendo todo o processo de preparo registrado por meio de fotos, feitas com o auxílio da câmera de um *smartphone*.

Os participantes voluntários da pesquisa assinaram o Termo de Compromisso Livre e Esclarecido (APÊNDICE C), após serem devidamente orientados sobre a pesquisa e sua finalidade, conforme recomendado pelo Comitê de Ética, assegurando os direitos dos participantes e possibilitando a utilização dos dados coletados no desenvolvimento da pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos através das 4 entrevistas realizadas serão descritos a seguir e os participantes serão identificados aqui como Entrevistado 1, Entrevistado 2, Entrevistado 3 e Entrevistado 4. O entrevistado 1 tem 66 anos, reside no município de Quixelô desde que nasceu, trabalhou na roça desde pequena e era responsável pelos afazeres domésticos de sua casa; o entrevistado 2 tem 75 anos e reside no município há 50 anos, manteve trabalho na roça e na criação de carneiros e ovelhas, mas atualmente se dedica a alguns afazeres domésticos; o entrevistado 3 reside no município desde que nasceu e tem 67 anos de idade, trabalha na pesca que é realizada em açudes próximos ao município e em plantações próprias; o entrevistado 4 tem 75 anos, e reside no município desde que nasceu, desde pequena trabalha na roça, mas atualmente se dedica as tarefas de casa.

Quando os participantes foram indagados sobre que preparações da cozinha sertaneja cearense são típicas no município, tivemos a presença da buchada, panelada, paçoca e baião em todas as falas, como pode ser exemplificado no relato do entrevistado 3: “Rapaz, vamos dizer que é tudo, é panelada, é buchada, é baião, é paçoca, é tudo né?”.

No entanto, a galinha à cabidela foi reconhecida apenas pelo entrevistado 2, depois de muito diálogo sobre o modo de preparo desse prato, o entrevistado revelou conhecer a preparação através de um irmão, como podemos ver a seguir: “Ah, meu irmão sabia. Parece que meu irmão dizia que furava ela, tirava o sangue, é essa? Meu irmão sabe fazer essa daí, sabia, que meu irmão morreu, mas ele sabia.”. No entanto, o participante afirmou nunca ter consumido o prato e que o irmão nunca repassou o modo de preparo para outras pessoas e não deixou registros escritos.

Os demais entrevistados, mesmo após a exemplificação da forma de preparo e utilização de outras possíveis nomenclaturas, como galinha ao molho pardo, afirmaram desconhecer a preparação, conforme o que podemos ver na fala do entrevistado 1, que informou o seguinte sobre esse prato: “Não, essa eu não conheci não. Não faz parte da minha rotina não. Eu sei a galinha caipira cozinhada com a pimenta preta, que era a pimenta que nós usava, o alho e a cebola vermelha”. Apesar desse modo de preparo, galinha à cabidela, não ser tão usual no município, o consumo da galinha caipira é bastante representativo na região, até mesmo pela facilidade de acesso a essa proteína, pois em quase todas as casas é realizada a criação de galinhas, que são mantidas soltas nos quintais e alimentadas, na maioria das vezes, com sobras de alimentos.

Acerca do baião de dois, o Entrevistado 4 traz como era feito o preparo antigamente, mas que ele mantém até os dias atuais:

“Boto o feijão, boto a água, lavo o arroz, quando está fervendo boto o arroz dentro, boto o alho e a pimenta, que nesse tempo não tinha história de cheiro verde não. Botava também gordura de porco, que nesse tempo não tinha óleo não, e fazia o baião e comia” (Entrevistado 4, 2022).

Essa forma de preparo trazida pelo entrevistado 4 condiz com o baião tradicional, que era preparado unicamente com o intuito de saciar a fome e aproveitar os alimentos disponíveis, visto que, esse preparo surgiu durante os períodos de seca, em que os alimentos eram escassos e o arroz era artigo de luxo, trazido ocasionalmente por mulheres que trabalhavam em casas de famílias ricas, em pouquíssima quantidade e se misturava ao feijão, que cozinhavam para dar volume (MESQUITA, 2019).

Com o passar do tempo, o modo de preparo foi se modificando e foram-se acrescentando outros ingredientes para enriquecer o baião, tais como queijo, creme de leite, carne de sol, nata e outros, tornando essa preparação ainda mais rica em nutrientes e mais atrativa aos não conhecedores (FERNANDES, 2001).

De acordo com o Entrevistado 2, atualmente existem duas formas de se consumir o baião na região:

“O baião... faz o baião com carne de sol, faz o baião com o toucinho dentro, torrerrinho viu? Alho e pimenta. Ai uns gostam de baião mole, outros gostam de baião soltinho, aí no dia que eles querem mole, a gente faz mole, no dia que quer soltinho, aí é outra coisa, mas quando é mole, é o com leite mesmo e queijo dentro” (Entrevistado 2, 2022).

O baião mole citado pelo entrevistado é um preparo cremoso em que acrescentam-se derivados do leite, como queijo de coalho, creme de leite, requeijão e, até mesmo, o próprio leite de gado, o seu consumo é bastante efetuado em bares e restaurantes da região, como também nos ambientes residenciais.

A panelada também é um prato muito conhecido no município, feito normalmente a partir de partes geralmente descartadas de bovinos, contudo, o Entrevistado 1 relatou que, em algumas ocasiões, a panelada é preparada também com partes não usuais de caprinos, vísceras e múdos.

De acordo com o Entrevistado 2, o preparo desse prato antigamente era feito da seguinte forma:

“Quando minha mãe fazia, quando eu era pequenote ainda, ela pegava a tripa, escaldava, cortava pequenininho, aí colocava no fogo só com alho e pimenta, e um pouquinho de colorau, mas outro preparo não tinha não. Hoje não, o que hoje nós faz, bota cenoura, bota pimentão, bota pimentinha, bota tomate, bota carne dentro e

mistura, ai bota molho caseiro, de tudo nós bota dentro pra ficar gostoso” (Entrevistado 2, 2022).

Em contraponto, Mello (2011) apresenta o preparo da panelada também contendo jerimum, maxixe, quiabo e, até mesmo, batata doce. Como essa preparação era uma forma de aproveitar-se partes que seriam descartadas, é normal que apareçam algumas variações de ingredientes do preparo, pois normalmente utilizava-se o que estava à disposição.

Outra preparação feita a partir de partes não usuais de animais que se faz presente no município é a buchada de bode, que consiste em uma trouxinha feita com o bucho do animal recheado com suas tripas e miúdos.

Acerca do preparo da buchada, os autores Cavignac e Dantas (2021) trazem que o sangue do animal também é utilizado nessa preparação, todavia, essa utilização não foi relatada pelos entrevistados, que apontaram apenas o uso do bucho e dos órgãos, como fígado, rins e outros. No entanto, o Entrevistado 2 relatou o seguinte sobre a utilização de outros itens no preparo da buchada: “Ela era feita só a água e sal, e um pouquinho de colorau, alho e pimenta. Aí sabe o que mais? E a cabeça da criação partida no meio, colocava dentro pra ficar gostosa.”. Dessa forma, pode-se observar que basicamente todas as partes do animal eram aproveitadas de alguma forma.

O preparo e o consumo desse prato esteve por muito tempo atrelado a matança de caprinos realizada na própria residência, sempre que isso acontecia, preparavam a buchada para não descartar os órgãos, bucho e demais ingredientes, conforme o que aponta o Entrevistado 2: “Sempre que matava uma criação, já sabe, vamo fazer uma panelada, uma buchada. E a gente comia bastante viu?”. No entanto, com a globalização e a facilidade de encontrar-se todos os tipos de corte de carnes em mercados, houve redução dessa matança ocorrida nas residências e, conseqüentemente, do preparo das buchadas.

Temos ainda a presença da paçoca de carne de sol na região, com o seu preparo tradicional sendo realizado no pilão de madeira (Figura 3), que também era utilizado para pilar milho, arroz e alguns outros produtos. O Entrevistado 2 trouxe em sua fala como era feita essa preparação na região: “Assavam a carne viu? Põe no pilão, pilão bem limpinho, colocava farinha, pilava a carne junto com a farinha, aí botava cebola dentro e dali tava feita a paçoca daquele tempo.”. Em complemento a isso, o Entrevistado 1 relata que nessa mesma forma de preparo algumas pessoas costumavam colocar rapadura para ser pilada juntamente com o restante dos ingredientes e os mesmos faziam o consumo da paçoca durante o café da manhã.

Figura 3 – Pilão de madeira de uma moradora de Quixelô



Fonte: Autor (2022)

Acerca dessa forma de preparo, todos os participantes da entrevista afirmaram que raramente ainda utiliza-se o pilão para preparar a paçoca, pois o mesmo foi substituído pela utilização do liquidificador/processador de alimentos, que facilitou o processo de confecção. Sobre essa mudança, o Entrevistado 1 traz sobre esse preparo que: “Antigamente era mais gostosa. Hoje em dia eu como da que as meninas fazem, que é feita no liquidificador, mas a de antigamente era melhor, mais gostosa.”. Pode-se perceber com essa colocação que o preparo tradicional agrega mais sabor e enriquece culturalmente a preparação.

Além disso, realizar o preparo da paçoca no liquidificador descaracteriza a nomenclatura do prato que, de acordo com Seraine (1950), significa esmigalhado ou pilado a mão, pois a preparação deixa de ser pilada e passa a ser processada com a ajuda do eletrodoméstico. Foi ainda relatado pelos entrevistados que o pilão de madeira não é mais um utensílio fácil de encontrar nas residências e que poucas pessoas conservam a sua utilização na localidade.

Os entrevistados citaram ainda uma preparação que para eles é típica no município, o mungunzá, uma preparação a base de milho pilado que pode ser cozido em leite ou em água (BEZERRA, 2014). Na localidade, a versão preferida é a salgada, composta pelo milho seco pilado, feijão, cenoura, batata inglesa, carne de sol e cheiro verde; encontra-se ainda o mungunzá doce, cozido no leite com açúcar, bastante consumido nas festividades juninas e mais presente na região serrana e litorânea. Sobre essa preparação, o Entrevistado 2 diz o seguinte: “É minha filha, se fizer um aniversário aqui, já sabe que o mungunzá tá no meio.”, sendo assim, percebe-se que a preparação está presente em datas comemorativas.

Ao serem questionados se ainda possuem esses alimentos inclusos na rotina alimentar, os participantes relataram que sim, mas que não com tanta frequência como

antigamente, revelando que o consumo da buchada e da panelada é bem ocasional, acontecendo de 2 a 3 vezes no ano; o baião é comumente consumido na região, segundo o relato do Entrevistado 2: “O baião sempre é bem comum, porque todo mundo gosta e a gente faz bastante.”; já paçoca possui consumo menos frequente que o baião.

Os entrevistados relataram ainda que não produzem mais essas preparações com tanta frequência como antes, pois elas exigem tempo no processo de preparo e, por serem pessoas idosas, não contam mais com tanta disposição para realizar as etapas exigidas, mas que repassaram seus conhecimentos acerca delas para seus filhos e estes, ocasionalmente, realizam o preparo de algum desses pratos.

No que diz respeito ao conhecimento das preparações, os entrevistados apontaram que aprenderam a preparar os pratos típicos com familiares, como aponta o Entrevistado 1: “Aprendi a fazer com a minha mãe, ela me ensinou pouco, porque ela não sabia muito, mas dessas coisas aí, tudo ela me ensinou”.

Ao serem questionados sobre terem repassado esses conhecimentos para outras pessoas, todos os entrevistados ressaltaram terem ensinado aos filhos como preparar esses alimentos. No entanto, quando indagados sobre como foi feito esse repasse, a afirmativa foi de que repassaram na prática e de forma oral, não tendo sido construído nenhum tipo de registro escrito das receitas desses pratos, tais como livros e cadernos de receitas familiares.

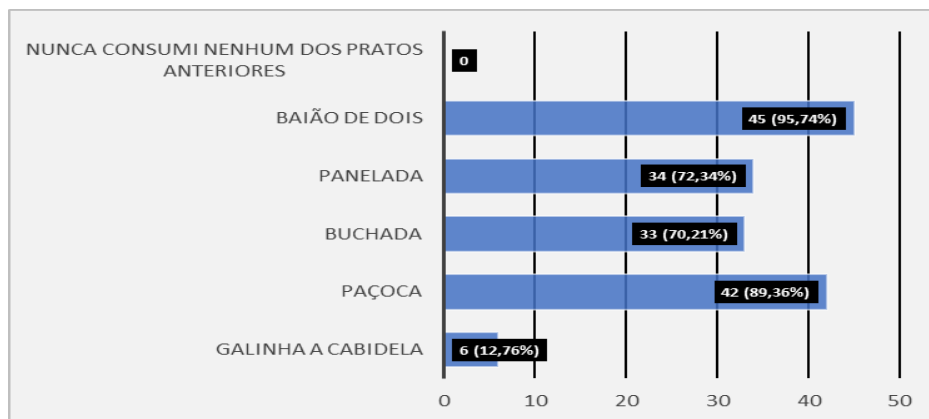
Ademais, a falta de registros escritos por parte dos entrevistados está diretamente atrelado ao baixo índice de alfabetização, como pode-se ver no relato do Entrevistado 1: “Só assino meu nome. E leio algum nome, pouco”. Como os participantes não possuíam conhecimentos para confeccionar cadernos de receitas, a cultura alimentar local foi repassada entre as gerações apenas de forma oral.

Para se aprofundar mais, além dos dados dos relatos obtidos nas entrevistas, analisou-se o conhecimento e o consumo de cinco preparações da cozinha sertaneja no município de Quixelô, sendo elas: o baião de dois, a buchada de bode, a panelada, a paçoca e a galinha a cabidela, através dos dados obtidos com o formulário eletrônico.

Assim, obteve-se um total de 47 respostas, que abrangeu pessoas com idade entre 18 e 59 anos, de ambos os sexos, que se dispuseram de maneira totalmente voluntária a participar da pesquisa, sendo os mais velhos auxiliados por parentes mais jovens no preenchimento do formulário no formato online.

Dentre os pratos típicos aqui citados e que serviram como base para a pesquisa, o de maior destaque no município de Quixelô foi o baião de dois, conforme o que aponta o gráfico 1.

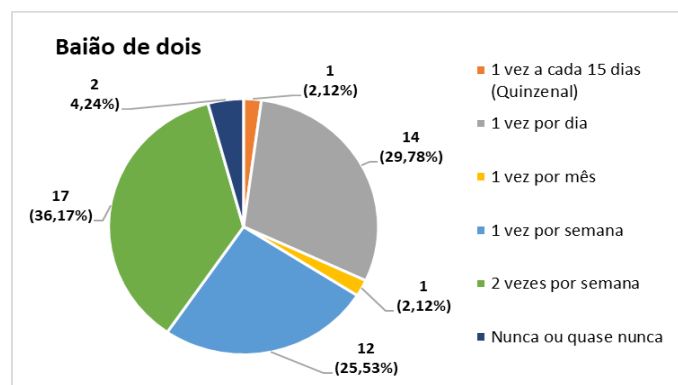
Gráfico 1 – Consumo de pratos típicos da cozinha sertaneja cearense no município de Quixelô (n=47)



Fonte: Autor (2022)

No que diz respeito ao consumo dessa preparação atualmente na região, a frequência é bastante representativa, pois o baião está presente na rotina alimentar da população local. Conforme o que foi repassado durante a entrevista pelos participantes, o baião demonstrou ser o prato de maior consumo e de acesso mais fácil entre os aqui citados, até mesmo por requerer técnicas de preparo fáceis em comparativo aos demais, essa afirmativa também pode ser observada com a coleta de dados por meio do formulário, que aponta que apenas 4,24% dos participantes não costumam consumir o baião, conforme o que pode-se ver no gráfico 2. De acordo com Julião, Andrade e Bezerra (2017), os principais insumos usados no preparo do baião de dois, o feijão de corda e o arroz branco, são cultivados com facilidade por pequenos agricultores durante os períodos de inverno, o que pode explicar ainda mais a frequência de consumo dessa preparação na localidade, visto que, os moradores da região estão ligados a agricultura, conforme o que pôde ser constatado através da entrevista.

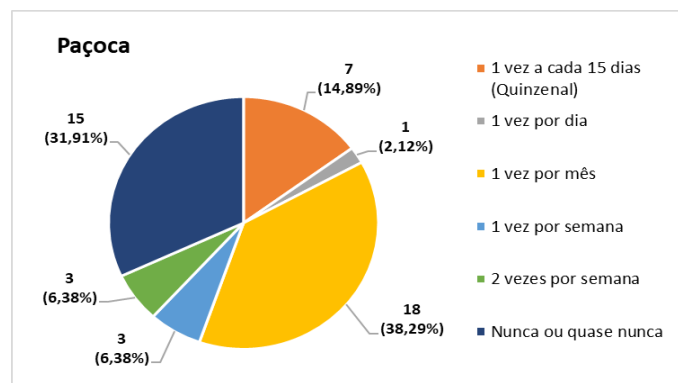
Gráfico 2 – Consumo do baião de dois no município de Quixelô (n=47)



Fonte: Autor (2022)

Em seguida, temos a paçoca de carne de sol, preparação que também está presente na rotina alimentar dos moradores de Quixelô com frequência representativa, conforme o que pode ser visto no gráfico 3, onde apenas cerca de 1/3 (36,17%) dos participantes relataram que não costumam consumir a preparação. Em conformidade com o que obtemos na entrevista, os dados coletados no formulário apresentaram que apesar da paçoca ser um prato muito consumido na região, o consumo não é tão recorrente como o do baião de dois, pois a sua confecção requer insumos mais caros e demanda mais tempo no processo de preparo, além disso, o número de pessoas que não gostam da preparação é maior. Contudo, Pinheiro (2019) destaca que a paçoca de carne de sol é uma preparação de consumo muito comum e esse consumo é realizado de variadas maneiras, acompanhada de banana, café ou até mesmo pura, e que não se limita as regiões sertanejas, mas também é realizada em outras localidades.

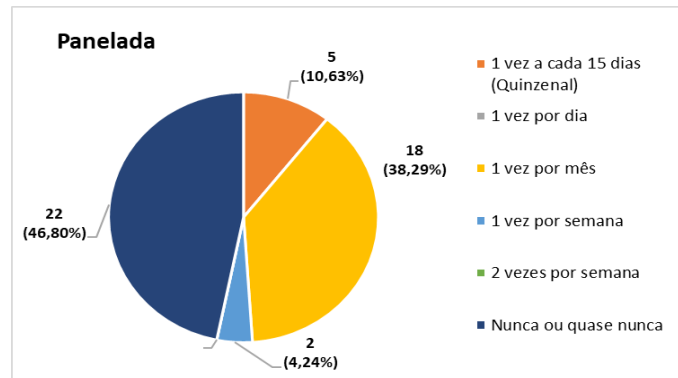
Gráfico 3 – Consumo de paçoca no município de Quixelô (n=47)



Fonte: Autor (2022)

Já a panelada é uma preparação que foi apontada no gráfico 1 como conhecida pelos moradores, mas que tem uma frequência de consumo baixa quando comparada as duas preparações anteriores, visto que, 46,80% dos participantes do formulário afirmaram consumir o prato nunca/quase nunca, como conseguimos observar no gráfico 4. Esse dado pode estar atrelado ao que diz Oliveira (2015) sobre a panelada, que é um prato muito gorduroso e pesado, de sabor forte e que não agrada a todos os paladares. Correlacionando essas informações com o que obtemos na entrevista, podemos perceber que essa preparação requer mais tempo e técnicas de preparo para sua confecção, e que este prato não é uma preparação consumida corriqueiramente na região, mas que ainda assim faz parte da cultura alimentar local e que se mantém presente no município.

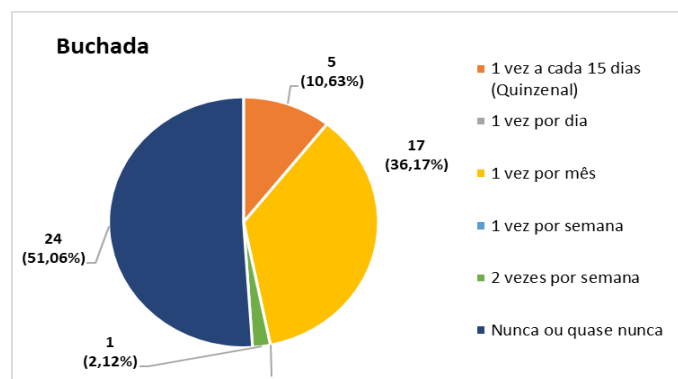
Gráfico 4 - Consumo da panelada no município de Quixelô (n=47)



Fonte: Autor (2022)

Temos ainda a buchada de bode, que também é bastante conhecida pelos moradores da região, mas a sua frequência de consumo no município não é tão alta quanto o do baião de dois e da paçoca de carne de sol. Mais de 50% dos participantes informaram que consomem nunca ou quase nunca essa preparação, conforme mostra o gráfico 5. Os indivíduos alegaram essa resposta relatando que não gostam do forte sabor da preparação. Além disso, através da entrevista, foi constatado que essa preparação requer tempo e habilidades para sua reprodução, e que as pessoas que costumavam realizar o preparo, não possuem mais tanta disposição e não preparam mais com frequência. De acordo com Lima *et al.* (2020), essa preparação é tida pelos consumidores como de preparo difícil e demorado, pois demanda processos de pré-cozimento, limpeza e porcionamento, não sendo um prato prático, o que implica na sua constância de reprodução.

Gráfico 5 – Consumo da buchada no município de Quixelô (n=47)

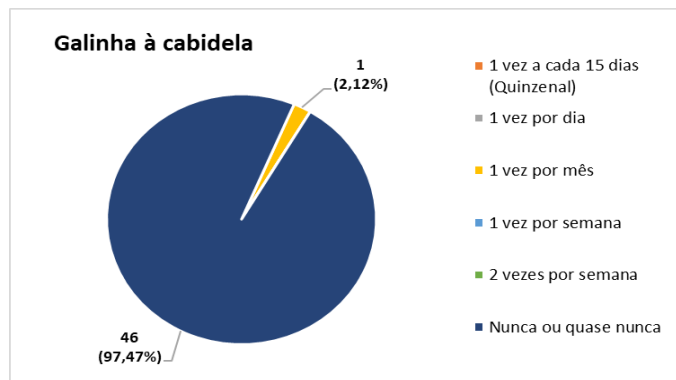


Fonte: Autor (2022)

Por último, temos a galinha à cabidela, que de todas as cinco aqui apresentadas, é a que possui menor conhecimento entre os moradores de Quixelô. Conforme o que mostra o

gráfico 1, apenas 6 pessoas já consumiram a preparação e a frequência de consumo atualmente é baixa no município, os dados obtidos apresentaram que mais de 97% dos participantes não costumam consumir o prato, como pode-se observar no gráfico 6. Essa informação complementa o que foi obtido durante a entrevista, em que apenas uma das pessoas revelou ter um pouco de conhecimento sobre a preparação. A junção desses dados aponta que em algum momento esse prato já esteve presente na região, pois algumas pessoas conhecem e já consumiram, mas que o seu consumo pode ter diminuído tão rapidamente na região que os habitantes não reconhecem mais a preparação como típica da localidade.

Gráfico 6 – Consumo da galinha à cabidela no município de Quixelô (n=47)



Fonte: Autor (2022)


Para finalizar, através do formulário, solicitamos que os participantes informassem outras preparações que considerassem típicas no município, mas que não apareceram na pesquisa e o mais citado foi o mungunzá, aparecendo em 40,42% (19) das respostas. Essa preparação também foi citada por todos os participantes da entrevista como componente da cultura alimentar do município. Além do mungunzá, os participantes também citaram o cuscuz, o angu e canjica.

Ademais, pode-se observar que as preparações aqui estudadas já tiveram uma maior frequência de consumo no município e esta foi diminuindo com o passar dos anos, pois aqueles que detinham o conhecimento sobre elas envelheceram e as gerações mais novas, apesar de terem determinado conhecimento, não dispõem de tempo para a confecção das preparações mais elaboradas, como a buchada e a panelada, mas a produção e consumo do baião de dois se mantem com frequência considerável no município.


Por fim, as preparações aqui analisadas foram reproduzidas pela pesquisadora e sua mãe, Dona Elisomar, filha de uma moradora de Quixelô (avó da pesquisadora), que participou da entrevista e forneceu as receitas das preparações. Foi realizada a construção das

fichas técnicas padrão, com exceção da galinha à cabidela, que por não ser tão conhecida no município, não conseguiu-se obter a sua receita entre os moradores. Entrou-se inclusive em contato com a pessoa que informou consumir a preparação mensalmente, mas a mesma informou que consome em um restaurante típico de um município vizinho de Quixelô, reforçando que esta preparação não é conhecida em Quixelô. Porém, acrescentou-se a receita do mungunzá salgado, preparação que os moradores consideraram típica da região, mas que não estava, inicialmente, inclusa na pesquisa.


A seguir são apresentadas as fichas técnicas padronizadas, respectivamente, do baião de dois, da buchada de bode, panelada, paçoca de carne de sol e do mungunzá salgado.

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO: BAIÃO DE DOIS		
MEDIDA PADRÃO	MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
500g	3 xícaras de chá	Feijão de corda
300g	2 xícaras de chá	Arroz branco
20g	1 unidade	Pimenta de cheiro
9g	3 dentes	Alho
75g	1 unidade pequena	Cebola
Qtb	-	Água
30g	3 colheres de sopa	Óleo ou banha de porco
Qtb	A gosto	Sal
25g	½ maço	Cheiro verde
RENDIMENTO: Aproximadamente 20 porções de 100g		
TEMPO DE PREPARO: Aproximadamente 1 hora		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
<p>Em uma panela, adicionar a gordura, o alho, a cebola e a pimenta de cheiro previamente higienizados e picados, deixar refogar. Adicionar o feijão, mexer e colocar água o suficiente para cozer. Caso necessário, adicionar mais água ao longo do cozimento. Quando o feijão estiver quase cozido, adicionar sal e pimenta a gosto e depois o arroz, previamente lavado e escorrido, mexer e deixar cozinhar. Depois de cozido, adicionar o cheiro verde picado e mexer. Servir.</p>		
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
1	Panela	
1	Colher	
1	Faca	
1	Fogão	
1	Tábua	


Fonte: Autora, 2022.

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO: BUCHADA DE BODE		
MEDIDA PADRÃO	MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
1,5 kg		Bucho e tripas de bode (ou carneiro para a buchada de carneiro)
500g	2 patas	Mocotó de carneiro
140g	2 unidades pequenas	Cebola
12g	4 dentes	Alho
60g	1 unidade	Limão
50g	1 maço	Cheiro verde
150g	2 unidades pequenas	Pimentão
40g	4 colheres de sopa	Colorau
20g	1 unidade	Pimenta de cheiro
Qtb	A gosto	Pimenta do reino
Qtb	A gosto	Sal
Qtb	-	Água
20 g	2 colheres de sopa	Óleo
RENDIMENTO: Aproximadamente 6 porções de 300g		
TEMPO DE PREPARO: Aproximadamente 3 horas		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
<p>Em uma panela, colocar água para ferver e o suco do limão. Adicionar o bucho e as tripas para escaldar e realizar a limpeza com o auxílio de uma faca.</p> <p>Cortar as tripas em pedaços pequenos e o bucho em retangular ou triangular, de maneira que fique viável a costura e no tamanho que desejar fazer as buchadas.</p> <p>Em um bowl, colocar os pedaços de tripa e metade do colorau, metade da cebola, metade do alho, metade da pimenta de cheiro, metade do pimentão e metade do cheiro verde, previamente higienizados e picados, sal e pimenta, misturar bem.</p> <p>Com o auxílio de uma agulha e linha, começar a costurar o bucho, deixando um espaço para colocar o recheio. Após isso, rechear.</p> <p>Em uma panela, refogar o restante do alho e deixar dourar, adicionar o colorau, mexer e depois colocar o mocotó. Adicionar o restante da cebola, pimentão, pimenta de cheiro e cheiro verde, mexer e deixar refogar.</p> <p>Colocar água e mexer bem, depois adicionar as buchadas.</p> <p>Cozinhar até que o bucho fique macio.</p> <p>OBS: O ponto de cozimento é quando se belisca o bucho e consegue-se retirar um pedaço com facilidade.</p>		
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
2	Panela	
1	Tábua de corte	
1	Faca	
1	Agulha	
1	Tube de linha de algodão	
1	Fogão	

Fonte: Autora, 2022.

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO: PANELADA		
MEDIDA PADRÃO	MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
500g	-	Bucho e tripas bovinos
75g	1 unidade pequena	Cebola
9g	3 dentes	Alho
Qtb	A gosto	Pimenta do reino
Qtb	A gosto	Sal
75g	1 unidade pequena	Pimentão
25g	½ maço	Cheiro verde
10g	1 unidade pequena	Pimenta de cheiro
20g	2 colheres de sopa	Óleo
Qtb	-	Água
RENDIMENTO: Aproximadamente 4 porções de 150g		
TEMPO DE PREPARO: Aproximadamente 1 hora e 30 minutos		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
<p>Em uma panela, colocar água e escaldar as tripas e bucho. Com o auxílio de uma faca, realizar a limpeza.</p> <p>Cortar o bucho e as tripas e temperar com sal e pimenta do reino.</p> <p>Em uma panela, adicionar o alho e refogar, adicionar o colorau, a cebola, a pimenta de cheiro, o pimentão, previamente higienizados e picados, o bucho e as tripas, mexer bem e deixar refogar.</p> <p>Adicionar água e ir adicionando mais aos poucos durante o cozimento.</p> <p>Quando estiver cozido, colocar o cheiro verde previamente higienizado e picado.</p>		
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
1	Panela	
1	Tábua de corte	
1	Faca	
1	Fogão	
1	Bowl	

Fonte: Autora, 2022.

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO: PAÇOCA DE CARNE DESOL		
MEDIDA PADRÃO	MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
500g	-	Carne de sol
300g	2 xícaras de chá	Farinha de mandioca
150g	1 unidade grande	Cebola
6g	2 dentes	Alho
Qtb	A gosto	Pimenta do reino
25g	½ maço	Cheiro verde
30g	3 colheres de sopa	Óleo ou banha de porco
RENDIMENTO: Aproximadamente 9 porções de 100g		
TEMPO DE PREPARO: Aproximadamente 30 minutos		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
<p>Dessalgar a carne de sol e depois temperar com pimenta do reino. Em uma frigideira, adicionar a gordura e deixar esquentar bem. Colocar a carne e deixar fritar.</p> <p>Quando estiver fritar, colocar o alho e deixar dourar, depois adicionar a cebola, deixando-a murchar, desligar o fogo.</p> <p>Adicionar a carne em um pilão de madeira ou liquidificador, colocar uma parte da farinha e macerar (ou pulsar no liquidificador). Repetir o processo adicionando a farinha até acabar.</p> <p>Por fim, colocar cheiro verde, misturar bem e servir.</p>		
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
1	Frigideira	
1	Tábua de corte	
1	Fogão	
1	Faca	
1	Pilão de madeira ou liquidificador	

Fonte: Autora, 2022.

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO: MUNGUNZÁ SALGADO		
MEDIDA PADRÃO	MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
500g	3 xícaras de chá	Milho seco pilado
100g	-	Orelha de porco
100g	-	Mocotó de porco
250g	1 ½ xícara de chá	Feijão
140g	2 unidades pequenas	Cebola
12g	4 dentes	Alho
Qtb	A gosto	Pimenta do reino
300g	-	Carne de sol dessalgada
25g	½ maço	Cheiro verde
10g	1 colher de sopa	Óleo
RENDIMENTO: Aproximadamente 10 porções de 150g		
TEMPO DE PREPARO: Aproximadamente 2 horas		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
<p>Colocar o milho de molho de um dia para o outro. Lavar o milho e colocar em uma panela com água para cozinhar. Após uns 20 minutos, aquecer o óleo, refogar o alho, a cebola, a pimenta de cheiro e adicionar na panela com o milho em cozimento. Adicionar mais água sempre que necessário. Quando o milho tiver um pouco cozido, adicionar o feijão de corda cru e deixar cozinhar. Logo depois, em uma frigideira, refogar a carne de sol na própria gordura e adicionar no preparo, nesse momento, também pode-se adicionar mocotó de porco e orelha de porco previamente dessalgados. Quando todos os ingredientes estiverem cozidos, desligar o fogo e adicionar o cheiro verde. Servir.</p>		
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		
1	Panela	
1	Tábua de corte	
1	Faca	
2	Frigideiras	
1	Fogão	

Fonte: Autora, 2022.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, é possível perceber a grande importância do estudo da cultura alimentar do sertão do Ceará, pois a gastronomia sertaneja foi moldada através dos processos históricos pelos quais esses povos passaram, as secas prolongadas e escassez de alimentos que fizeram surgir uma cozinha rica e que utiliza de maneira extremamente saborosa alimentos que normalmente seriam descartados para compor os seus pratos típicos. Por esse motivo, podemos ver a necessidade da valorização dessa cozinha e da construção de referencial teórico que englobe todos os aspectos importantes que contribuíram para a formação da mesma, visto que, o consumo dessas preparações tem diminuído com o passar do tempo.

As preparações que foram aqui estudadas, o baião de dois, a buchada, a panelada, a paçoca de carne de sol, a galinha a cabidela e o mugunzá salgado são apenas uma pequena parte das inúmeras outras que constituem a gastronomia sertaneja cearense.

As técnicas de preparo empregadas no preparo dos pratos estudados passaram por algumas modificações com o passar do tempo, assim como foram empregados alguns novos ingredientes no preparo de determinados pratos, visando o aperfeiçoamento destes. Destaca-se ainda que existem diversas outras preparações que fazem parte da cultura alimentar sertaneja cearense e não foram estudadas no presente trabalho, tais como o cuscuz, a canjica e o cozido de carneiro, mas que também merecem estudos mais aprofundados e registros de suas receitas.

Ressalta-se também o importante papel dos gastrônomos na promoção da gastronomia sertaneja cearense, pois algumas preparações, como a buchada de bode e a panelada não são visualmente atrativas, e este profissional pode ajudar a reformular as apresentações dos pratos, de maneira que estes possam ser melhor vistos pelo turismo e pelos próprios habitantes do estado do Ceará, resultando na sua maior valorização.

Ademais, ressalto a importância da realização de estudos mais aprofundados acerca da cultura alimentar sertaneja em mais municípios do Ceará, bem como, os aspectos históricos envolvidos na formação dessa cultura, a fim de que haja enriquecimento bibliográfico que possibilite o estudo futuro dessa temática e o desenvolvimento de interesse de outros pesquisadores.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, Jose Arimatea Barros (org.). Cultura do Milho: do plantio ao mugunzá servido na escola. In: BASTOS, Tiago Sampaio *et al.* **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014. p. 17-24.
- BRASIL. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e estados**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/quixelo.html>. Acesso em: 14 dez. 2022.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 24 jan. 2022.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 7 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 148 p.
- CAVIGNAC, Julie; DANTAS, Maria Isabel. O chouriço e a patrimonialização das comidas do sertão: questões, entraves e desafios. **Vivencia: Revista de Antropologia**, Rio Grande do Norte, n. 57, p. 148-176, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27405/15159%7C>. Acesso em: 18 out. 2022.
- FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.
- FREITAS, Cinthia Andruchak. Queijo com história e identidade. **Agropecuária Catarinense**, [S.I.], v. 28, n. 1, p. 19-24, 2017. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/170>. Acesso em: 24 jan. 2022.
- JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva; ANDRADE, Francisco José Freire de; BEZERRA, José Arimatéa Barros. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois. **Essentia: Revista de Cultura, Ciência e Tecnologia**, Sobral, v. 18, n. 2, p. 68-82, dez. 2017. Disponível em: <https://essentia.uvanet.br/index.php/ESSENTIA/article/view/113/122>. Acesso em: 27 nov. 2022
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.
- MELLO, José Octávio de Arruda. Cultura e alimentação na Paraíba – um exercício de nova história. **Cultura e Trópico**, [S.I.], v. 30, n. 1, p. 85-102, 2011. Disponível em: <https://fundaj.emnuvens.com.br/CIC/article/view/766/502>. Acesso em: 15 out. 2022.
- MESQUITA, Suzana. **Baião de ruma: o baião além do prato**. 2019. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Jornalismo, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/43681>. Acesso em: 30 out. 2022.
- MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução à metodologia da pesquisa científica**. Recife: O Autor, 2009.

PINHEIRO, Ilnar Claudia Lopes. **A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença**. 2019. 77 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2019. Disponível em: https://eg.uc.pt/retrieve/200572/IlnarPinheiro_versaofinal.pdf. Acesso em: 28 nov. 2022.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Reevale, 2013. 277 p.

SERAINÉ, Florival. Contribuição ao estudo da influência indígena no linguajar cearense. **Revista Instituto do Ceará**, [Ceará], p. 5-16, 1950. Disponível em: <https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/1950/1950-ContribuicaoaoEstudoInfluenciaIndigenaLinguajarCearense.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2022.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 90 p.

4 CONCLUSÃO

Com a realização da pesquisa sobre a cozinha sertaneja do estado do Ceará, notadamente no município de Quixelô, comprovou-se que a frequência de consumo de algumas preparações típicas está diminuindo, e que em algumas preparações essa diminuição está ocorrendo de forma muito rápida. Sendo assim, ressalta-se a importância do resgate das preparações que compõem a cultura alimentar do sertanejo cearense, de maneira que essas possam ser mantidas na rotina alimentar da população, tendo em vista sua importância cultural.

Pudemos ainda observar que atualmente existe escassez de registros escritos dos receituários de comidas típicas locais, a exemplo dos livros e cadernos de receita, que possam perpetuar os pratos tradicionais e seus respectivos processos tradicionais de preparo para as futuras gerações, pois como pôde-se observar no desenvolvimento do presente trabalho, o repasse de conhecimentos alimentares e receitas ainda é feito, basicamente, de forma oral, principalmente em municípios menores, como Quixelô.

Pode-se observar também que a literatura acadêmica ainda carece de informações acerca da gastronomia típica do sertão cearense e de dados sobre seus pratos típicos e as influências históricas, geográficas e climáticas que contribuíram para a formação da cultura alimentar sertaneja. Visto que, apesar de alguns pratos serem citados na literatura, não existem informações suficientes para o estudo mais aprofundado.

Assim, espera-se que o presente trabalho contribua para o enriquecimento do acervo bibliográfico acerca da gastronomia sertaneja cearense e que instigue a realização de novas pesquisas sobre a temática, bem como, demonstre a importância que essa cultura alimentar tem para o estado do Ceará e para toda a gastronomia nordestina e brasileira.

REFERÊNCIAS

- BARROSO, Oswald. **A culinária cearense**. [S.I.]. Disponível em: <http://www.digitalmundomiraira.com.br/Patrimonio/GastronomiaTradicional/Diversificado/A%20Culinaria%20Cearense.pdf>. Acesso em: 29 dez. 2021.
- BEZERRA, Jose Arimatea Barros (org.). Cultura do Milho: do plantio ao mugunzá servido na escola. In: BASTOS, Tiago Sampaio *et al.* **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições UFC, 2014. p. 17-24.
- BOTELHO, Adriano. Geografia dos sabores: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. **Textos do Brasil: O sabor do Brasil**, [S.I.], n. 13, p. 61-69, [20--?]. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3322627/mod_resource/content/1/Geografia%20dos%20sabores%20ensaio%20sobre%20a%20dinamica%20da%20cozinha%20brasileira%20%281%29.pdf. Acesso em: 29 dez. 2021.
- BRANDÃO, Thadeu de Sousa. Festa, alimentação e identidade: a feirinha da festa de Sant'Ana de Caicó. **Turismo: Estudos e práticas**, Mossoró - Rn, v. 3, n. 1, p. 51-78, jan./jun. 2014. Disponível em: <http://geplat.com/rtep/index.php/tourism/article/view/38/32>. Acesso em: 23 jan. 2022.
- BRASIL. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e estados**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/quixelo.html>. Acesso em: 14 dez. 2022.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 24 jan. 2022.
- BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Ceará: inventário florestal nacional: principais resultados**. Brasília: MMA, 2016. 104 p. Disponível em: https://www.semace.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/46/2016/12/ifn_ce_2016_final.pdf. Acesso em: 21 nov. 2022.
- CAMPOS, Roberta Franca Falcão *et al.* GASTRONOMIA NORDESTINA: uma mistura de sabores brasileiros. In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA, 12., 2009, João Pessoa. **Anais / Catálogo de resumos**. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2009. 3000 exemplares. Disponível em: http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNM T01.pdf. Acesso em: 18 dez. 2021.
- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 7 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 148 p.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10. ed. Rio de Janeiro: Editora Antares, 1984. 333 p.

CAVALCANTE, Alexandre Lira *et al.* **Indicadores Econômicos do Ceará 2016**. Fortaleza: Ipece, 2016. 122 p. Disponível em: https://www.ipece.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/45/2018/09/Indicadores_Economicos_2016.pdf. Acesso em: 21 nov. 2022.

CAVIGNAC, Julie; DANTAS, Maria Isabel. O chouriço e a patrimonialização das comidas do sertão: questões, entraves e desafios. **Vivência: Revista de Antropologia**, Rio Grande do Norte, n. 57, p. 148-176, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27405/15159%7C>. Acesso em: 18 out. 2022.

CHAVES, Nelson. **Alimentação e sociedade: a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição**. Recife: Editora Cepe, 2009. 322 p.

CLÁUDIO, Mário. Grandeza e miséria das tripas à moda de Porto. **Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF**, Niterói, v. 06, n. 12, p. 187-189, abr. 2014. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/revistaabril/article/download/29640/17181/101731>. Acesso em: 07 jul. 2022.

COLEÇÕES, Abril. **Coleção Cozinha Regional Brasileira: Ceará**. São Paulo: Abril, 2009. 178 p.

COSTA, Elizabete Lourenço da; SILVA, João Andrade. Avaliação microbiológica da carne-de-sol elaborada com baixos teores de cloreto de sódio. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 21, n. 2, p. 149-153, ago. 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/xrhfvpHp4nJV3Bgrvp6Tthv/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 jan. 2022.

EMBRAPA. **Origem e história do feijoeiro comum e do arroz**. Goiânia: Embrapa, 2000. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164370/1/CNPAF-2000-fd.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2001.

FERRAZ, Ana Flávia *et al.* **Gastronomia Sertaneja como Forma de Identidade Cultural**. Alagoas: 0, [200-?]. Disponível em: https://www.academia.edu/26496360/Gastronomia_Sertaneja_como_Forma_de_Identidade_Cultural. Acesso em: 28 jun. 2022.

FORTALEZA. INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ. **Ceará em números**. Fortaleza: Governo do Estado do Ceará, 2019. 189 p. Disponível em: http://www2.ipece.ce.gov.br/publicacoes/ceara_em_numeros/2019/completa/Ceara_em_Numeros_2019_.pdf. Acesso em: 11 jan. 2022.

FREITAS, Cinthia Andruchak. Queijo com história e identidade. **Agropecuária Catarinense**, [S.I.], v. 28, n. 1, p. 19-24, 2017. Disponível em: <https://publicacoes.epagri.sc.gov.br/RAC/article/view/170>. Acesso em: 24 jan. 2022.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015. 318 p.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. 215 p.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. Cap. 7. p. 129-145. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=125>. Acesso em: 25 jan. 2022.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados**. Rio de Janeiro: Ibge, 2019. 69 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>. Acesso em: 25 jan. 2022.

JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva; ANDRADE, Francisco José Freire de; BEZERRA, José Arimatéa Barros. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois. **Essentia: Revista de Cultura, Ciência e Tecnologia**, Sobral, v. 18, n. 2, p. 68-82, dez. 2017. Disponível em: <https://essentia.uvanet.br/index.php/ESSENTIA/article/view/113/122>. Acesso em: 27 nov. 2022

JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva; ANDRADE, Francisco José Freire de; GONDIM NETO, Leopoldo. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”. **Dossiê Cultura Alimentar: Abordagens Interdisciplinares: O público e o privado**, [S.I.], v. 16, n. 32, p. 67-88, jul./dez. 2018. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/opublicoeprivado/article/view/2123/2277>. Acesso em: 24 jan. 2022.

LAMBERT, Jean Louis *et al.* As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 0, p. 577-591, set./out. 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/GSFPqNhRYjzG4DhH3GftyKw/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 25 jan. 2022.

LAVANDOSK, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elídio (org.). **Alimentação e turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do Ccta, 2019. 415 p. (Alimentação e cultura). Disponível em: <https://http://www.ccta.ufpb.br/editoraccta/contents/titulos/hotelaria/alimentacao-e-turismo>. Acesso em: 04 jan. 2022.

LIMA, Lisiane Dornedes de *et al.* **Processamento industrial da buchada e da dobradinha**. Sobral: Embrapa, 2020. 12 p. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1128201/1/CNPC-2020-Art-57.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.

LISBOA, Sheila Silva. **Identidade, memórias e sabores da culinária sergipana**. Aracaju: Sheila Silva, 2019. 77 p.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

MARQUES, Tereza Maria Pacheco. **A gastronomia do Ceará como atrativo turístico**. 2014. 126 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão de Negócios Turísticos, Centro de Ciências e Tecnologias, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2014. Disponível em: <http://www.uece.br/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/MARQUEST.M.P.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2022.

MELLO, José Octávio de Arruda. Cultura e alimentação na Paraíba – um exercício de nova história. **Cultura e Trópico**, [S.I.], v. 30, n. 1, p. 85-102, 2011. Disponível em: <https://fundaj.emnuvens.com.br/CIC/article/view/766/502>. Acesso em: 15 out. 2022.

MESQUITA, Suzana. **Baião de ruma: o baião além do prato**. 2019. 152 f. TCC (Graduação) - Curso de Jornalismo, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/43681>. Acesso em: 30 out. 2022.

MORATOYA, Elsie Estela *et al.* Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. **Revista de Política Agrícola**, Góias, v. 0, n. 1, p. 72-84, jan. 2013. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/86553/1/Mudancas-no-padrao-de-consumo-alimentar-no-Brasil-e-no-mundo.pdf>. Acesso em: 20 out. 2022.

MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução à metodologia da pesquisa científica**. Recife: O Autor, 2009.

OLIVEIRA, Valônia de Araújo. **A gastronomia das barracas da praia do Futuro como atrativo turístico em Fortaleza-CE**. 2015. 121 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão de Negócios Turísticos, Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015. Disponível em: <http://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/OLIVEIRAV.A.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2022.

PEREIRA, Ailca Antônia da Silva. **Fome e fartura em Rachel de Queiroz**. 2019. 73 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/59597>. Acesso em: 19 jan. 2022.

PINHEIRO, Ilnar Claudia Lopes. **A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença**. 2019. 77 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2019. Disponível em: https://eg.uc.pt/retrieve/200572/IlnarPinheiro_versaofinal.pdf. Acesso em: 28 nov. 2022.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Reevale, 2013. 277 p.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha**. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010. 118 p.

RESIDENCE, Marina. **Comidas típicas do Recife e Pernambuco**. 2008. Disponível em: <https://weinmancarlos.files.wordpress.com/2015/06/comidastipicas.pdf>. Acesso em: 29 jun. 2022.

ROCHA, Aristotelina Pereira Barreto *et al.* **Geografia do Nordeste**. 2. ed. Natal, Rn: Edufrn, 2010. 332 p. Disponível em: http://bibliotecadigital.sedis.ufrn.br/pdf/geografia/Geo_Nord_LIVRO_WEB.pdf. Acesso em: 11 jan. 2022.

ROCHA, Aristotelina Pereira Barreto; OLIVEIRA, Márcia Silva de. **Geografia Regional do Brasil**. 2. ed. Natal: Edufrn, 2011. 312 p. Disponível em: http://www.ead.uepb.edu.br/arquivos/cursos/Geografia_PAR_UAB/Fasciculos%20-%20Material/GEOGRAFIA%20REGIONAL%20DO%20BRASIL.pdf. Acesso em: 15 dez. 2021.

RODRIGUES, Maria de Lourdes Carlos *et al.* **Alimentação e nutrição no Brasil**. Brasília: Universidade de Brasília, 2007. 93 p. (Módulo 10). Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>. Acesso em: 07 jul. 2022.

ROHDE, Geraldo Mário. Uma breve história do arroz. **Lav. Arrozeira**, Porto Alegre, v. 48, n. 419, p. 1-6, 1995. Disponível em: <https://admin.irga.rs.gov.br/upload/arquivos/202107/15152914-v48-n419-1995.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2022.

SERAINÉ, Florival. Contribuição ao estudo da influência indígena no linguajar cearense. **Revista Instituto do Ceará**, [Ceará], p. 5-16, 1950. Disponível em: <https://www.institutodoceara.org.br/revista/Rev-apresentacao/RevPorAno/1950/1950-ContribuicaoaoEstudoInfluenciaIndigenaLinguajarCearense.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2022.

SOARES, Eline Alves. **O bairro turístico gastronômico da Varjota em Fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense**. 2016. 156 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão de Negócios Turísticos, Centro de Estudos Sociais Aplicados e Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2016. Disponível em: https://bdtd.ibict.br/vufind/Record/UECE-0_b3157f7064f9c6fd022169a73e81e6b4. Acesso em: 18 jan. 2022.

TREVISANI, Bruna *et al.* **Sabores da cozinha brasileira: amazônica, baiana, gaúcha, mineira, nordestina, pantaneira e paulista**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2004. 256 p.

VALLE, Janaína Mello Nasser; EUCLYDES, Marilene Pinheiro. A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. **Revista Aps**, Juiz de Fora, v. 10, n. 1, p. 56-65, jun. 2007. Disponível em: <https://www.ufjf.br/nates/files/2009/12/Hinfancia.pdf>. Acesso em: 25 jul. 2022.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 90 p.

**APÊNDICE A - ROTEIRO DA ENTREVISTA DE RESGATE DE PREPARAÇÕES
TÍPICAS DA COZINHA SERTANEJA CEARENSE**

Dados do participante

Nome completo: _____

Data de nascimento: __/__/____

Local de Nascimento: _____

Endereço: _____

Documento de Identidade: _____

Escolaridade: _____

1. Quais pratos da cozinha cearense você considera típico no município? (Buchada de bode, panelada, baião de dois, paçoca, galinha à cabidela)

2. Esses alimentos ainda estão inseridos na sua rotina alimentar? Quais? Com que frequência?

3. Se você já consumiu esses alimentos, mas não consome atualmente, por qual motivo deixou de consumir?

4. Dos pratos que você citou, quais você sabe preparar? Com quem aprendeu? Ainda os prepara? Com que frequência?

5. Você possui algum caderno de receitas com essas preparações? Ensinou o preparo aos filhos, parentes ou amigos? Se sim, de que maneira ensinou? Se não, por qual motivo?

6. Dos pratos que você citou anteriormente que prepara, poderia disponibilizar a receita deles? Seja de forma oral ou escrita?

**APÊNCIDE B – QUESTIONÁRIO DE CONSUMO DE PRATOS TÍPICOS DO
SERTÃO CEARENSE**

Dados do participante

Nome completo: _____

Data de nascimento: __/__/____

Local de Nascimento: _____

Endereço: _____

Documento de Identidade: _____

Escolaridade: _____

1. Quais pratos da cozinha cearense você consome ou já consumiu? (Pode marcar mais de uma opção).

Baião de dois

Panelada

Buchada

Paçoca

Galinha à cabidela

Outros. Quais? _____

2. Qual desses pratos você mais gosta? E qual você menos gosta? Por quê?

3. Com que frequência você consome/consumiu esses pratos:

- Baião de dois (Marcar somente uma opção)

1 vez por dia

1 vez por semana

2 vezes por semana

A cada 15 dias (quinzenal)

1 vez por mês

Nunca ou quase nunca. Por qual motivo? _____

- Panelada (Marcar somente uma opção)

- 1 vez por dia
- 1 vez por semana
- 2 vezes por semana
- A cada 15 dias (quinzenal)
- 1 vez por mês
- Nunca ou quase nunca. Por qual motivo? _____

- Buchada (Marcar somente uma opção)

- 1 vez por dia
- 1 vez por semana
- 2 vezes por semana
- A cada 15 dias (quinzenal)
- 1 vez por mês
- Nunca ou quase nunca. Por qual motivo? _____

- Paçoca (Marcar somente uma opção)

- 1 vez por dia
- 1 vez por semana
- 2 vezes por semana
- A cada 15 dias (quinzenal)
- 1 vez por mês
- Nunca ou quase nunca. Por qual motivo? _____

- Galinha à cabidela (Marcar somente uma opção)

- 1 vez por dia
- 1 vez por semana
- 2 vezes por semana
- A cada 15 dias (quinzenal)
- 1 vez por mês
- Nunca ou quase nunca. Por qual motivo? _____

3. Desses pratos, quais você sabe fazer? (Pode marcar mais de uma opção)

- Baião de dois

- Panelada
- Buchada
- Paçoca
- Galinha à cabidela
- Nenhum. Por qual motivo? _____

4. Com quem aprendeu a preparar os pratos citados?

5.1. Na sua família, alguém sabe fazer essas preparações? Se sim, quem? Quais preparações?

5.2. Caso ninguém da sua família saiba preparar esses pratos. Qual o motivo?

- Não sabe cozinhar
- Não gosta desses pratos
- Outros motivos. Quais? _____

APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada RESGATE DE PREPARAÇÕES DA GASTRONOMIA SERTANEJA CEARENSE. Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Você não terá nenhum custo e não obterá nenhuma vantagem financeira com a participação. A sua participação é voluntária, a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade. Você será esclarecido(a) em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a qualquer momento.

Os dados coletados serão objeto de estudo pela pesquisadora responsável, Elizangela Alves de Oliveira, discente do curso de graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). A pesquisadora responsável estará à disposição para realizar o esclarecimento de quaisquer dúvidas, pessoalmente ou através do contato (85) 99827-4722.

Após todo o aqui mencionado, a orientação quanto ao teor da pesquisa e a compreensão da natureza e os objetivos do estudo, eu _____
(nome completo), portador do documento de identidade nº _____, declaro que li cuidadosamente esse Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que aceito participar da pesquisa de maneira livre e espontânea. Declaro ainda que fui informado (a) dos objetivos da presente pesquisa, de maneira clara e detalhada, esclareci minhas dúvidas e sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações.

_____, ____/____/____

(Assinatura)

Assinatura do (a) pesquisador (a)

ANEXO A – MODELO DE FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA		
NOME DA PREPARAÇÃO:		
PESO g	UNIDADE DE MEDIDA CASEIRA	INGREDIENTES
RENDIMENTO:		
TEMPO DE PREPARO:		
TÉCNICA DE PREPARO		IMAGEM DE REFERÊNCIA
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:		

