



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

**HELRISON HEBERT LOPES DA SILVA**

**A PAÇOCA COMO SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA IDENTIDADE CULTURAL**  
**DA REGIÃO SERTANEJA DO CEARÁ**

**FORTALEZA**

**2024**

**HELRISSON HEBERT LOPES DA SILVA**

**A PAÇOCA COMO SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA IDENTIDADE CULTURAL  
DA REGIÃO SERTANEJA DO CEARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará, como requisito  
para obtenção do título de bacharel em  
gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Robson Nascimento da  
Mota

**FORTALEZA**

**2024**

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)

---

S58p Silva, Helrison Hebert Lopes da.  
A paçoca como símbolo representativo da identidade cultural da região sertaneja do Ceará / Helrison Hebert Lopes da Silva. – 2024.  
35 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2024.  
Orientação: Prof. Dr. Robson Nascimento da Mota.

1. Cultura. 2. Identidade. 3. Gastronomia. I. Título.

CDD 641.013

---

HELRISON HEBERT LOPES DA SILVA

A PAÇOCA COMO SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA IDENTIDADE CULTURAL NA  
REGIÃO SERTANEJA DO CEARÁ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
ao Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará, como requisito  
para obtenção do título de bacharel em  
gastronomia.

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

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Dr. Robson Nascimento da Mota (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dra. Eveline Alencar  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Diana Valesca Carvalho  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

## **AGRADECIMENTOS**

À Instituição Universidade Federal do Ceará, pelo apoio financeiro com a manutenção da bolsa de iniciação acadêmica nos primeiros anos de bacharelado, foi muito útil para a minha permanência no curso e para a compra de materiais referentes às aulas práticas.

Ao Prof. Dr. Robson Nascimento da Mota pela orientação no trabalho de conclusão de curso.

Aos professores participantes da banca examinadora Diana Valesca Carvalho e ?Eveline Alencar pelo tempo disponibilizado.

Às minhas amigas de curso e de vida Emanuely, Jessica e Maria Eduarda, por estarem sempre comigo nessa caminhada longa e por terem me ajudado a chegar até aqui compartilhando momentos únicos.

E por último, agradecer a minha mãe que sempre fez de tudo para que eu pudesse estudar e crescer na vida, sendo exemplo de empatia, determinação, ética e amor.

“De manhã a minha Rosa traz-me a paçoca e o café; almoçamos sobre as esteiras de palma de catolé; Rodeado dos filhinhos Maria, João e José” (CASCUDO, 2016, p.791).

## RESUMO

A paçoca pode ser considerada mais do que apenas um alimento; ela é um símbolo cultural com profundo enraizamento nas tradições do sertão cearense tendo uma história que remonta a séculos, associada a modos de vida tradicionais, especialmente na alimentação dos vaqueiros e trabalhadores rurais. Sendo assim o presente estudo tem como objetivo investigar essa preparação como símbolo representativo da criatividade e resistência da culinária sertaneja e da identidade regional do sertão do Ceará, explorando esses aspectos que podem contribuir para o resgate de práticas culturais que estão em risco de serem esquecidas e investigar a paçoca como um elemento cultural e identitário do sertão cearense, buscando entender por que essa preparação se tornou típica do povo sertanejo cearense. A pesquisa foi realizada em formato de artigo científico e utilizou uma abordagem qualitativa, com fontes bibliográficas para analisar a história, a composição e a relevância cultural da paçoca na região. A tese obteve como resultado que a cozinha regional, assim como suas preparações, podem representar a identidade cultural de determinada região, desde que esses pratos também estejam ligados a fatores culturais, sociais e territoriais daquele lugar e que a paçoca cumpra esse quesito. Concluiu-se então que a paçoca pode ser considerada uma preparação representativa da identidade cultural da região sertaneja do Ceará já que carrega consigo insumos disponíveis na região; técnicas influenciadas pelos fatores territoriais e que sofreram influência das principais etnias que habitaram a região; utensílios tradicionais locais, e esteve presente em todos os momentos da história dessa região e desse povo.

**Palavras-chave:** Cultura, Identidade, Gastronomia

## **ABSTRACT**

Paçoca can be considered more than just a food; it is a cultural symbol deeply rooted in the traditions of the backlands of Ceará, with a history that goes back centuries, associated with traditional ways of life, especially in the diet of cowboys and rural workers. Therefore, the present study aims to investigate this preparation as a representative symbol of the creativity and resistance of the backlands cuisine and the regional identity of the backlands of Ceará, exploring these aspects that can contribute to the rescue of cultural practices that are at risk of being forgotten and to investigate paçoca as a cultural and identity element of the backlands of Ceará, seeking to understand why this preparation has become typical of the backlands people of Ceará. The research was conducted in the format of a scientific article and used a qualitative approach, with bibliographic sources to analyze the history, composition and cultural relevance of paçoca in the region. The thesis concluded that regional cuisine, as well as its preparations, can represent the cultural identity of a given region, as long as these dishes are also linked to cultural, social and territorial factors of that place and that paçoca fulfills this requirement. It was then concluded that paçoca can be considered a preparation representative of the cultural identity of the backlands of Ceará since it carries with it ingredients available in the region; techniques influenced by territorial factors and that were influenced by the main ethnic groups that inhabited the region; traditional local utensils, and was present at all times in the history of this region and its people.

**Keywords:** Culture, Identity, Gastronomy



## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	7
2	ARTIGO.....	9
2.1	Introdução.....	10
2.2	Resultados e Discussão.....	11
2.2.1	Comida e seus aspectos culturais: paçoca destacada no sertão.....	12
2.2.2	Cozinha regional, seus aspectos identitários e como estão analisados através da paçoca sertaneja.....	14
2.2.3	A Culinária cearense e a presença da paçoca de carne-de-sol .....	17
2.2.4	<i>Culinária</i> sertaneja cearense.....	18
2.2.5	Paçoca.....	21
2.3	Considerações finais.....	26
2.4	Referências .....	26
3	CONCLUSÃO.....	30
4	REFERENCIAS (TCC) .....	32

# 1 INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) foi elaborado no formato de artigo científico e visa identificar na literatura da gastronomia e da história informações sobre a paçoca, explorando seus aspectos culturais e identitários e reforçando o motivo pelo qual essa preparação prevaleceu no estado, tornando-se assim representativa e típica do povo sertanejo cearense.

Objetivou então, analisar os aspectos identitários da referida preparação como comida típica do Sertão Cearense, investigando a relação histórica da preparação com a região sertaneja do estado do Ceará, explorando sua composição e insumos, compreendendo como a preparação se insere nas tradições culturais do sertão cearense e identificando sua influência na formação da identidade regional e sua relevância simbólica.

O tema foi abordado de forma abrangente, explorando diversas dimensões para proporcionar uma compreensão enriquecedora. A estrutura metodológica foi aprofundada no corpo do artigo, mas adotará um procedimento qualitativo, utilizando pesquisa bibliográfica para investigar a história, composição e relevância cultural da paçoca no Sertão Cearense. A pesquisa se concentra em obras que abordam a relação entre comida, identidade e cultura na região, bem como em fontes que descrevem a paçoca como parte integrante da culinária sertaneja (Prodanov, Freitas, 2013, p. 51-52).

A paçoca de carne, resultado da combinação da carne seca desfiada com a farinha de mandioca, emerge como um símbolo da inventividade e da criatividade culinária do povo sertanejo. Sua simplicidade e praticidade refletem não apenas a necessidade de alimentação rápida e substancial, mas também a habilidade de transformar ingredientes básicos em uma iguaria saborosa e reconfortante. Além de sua importância nutricional, a farinha de mandioca, a carne seca e a paçoca de carne desempenham um papel fundamental na construção da identidade cultural do Ceará. Elas conectam as pessoas às tradições ancestrais, aos rituais festivos e às histórias de resistência e superação que caracterizam a vida no sertão nordestino (Rocha, 2003; Queiroz, 2004; Cascudo, 2014).

No entanto, ao observar que há uma determinada falta de conhecimento por parte de algumas pessoas sobre a paçoca e como ela pode ser considerada um símbolo representativo da região sertaneja do Ceará, contando a história desse povo através de seus aspectos culturais e identitários, justificou-se elucidar diversas dúvidas sobre como essa preparação se tornou típica. Explanando a relevância que a história e origem dessa preparação possui e como os insumos, técnicas, equipamentos e utensílios utilizados para prepará-la, assim como os costumes do cotidiano e as tradições sociais tornaram-se o motivo principal pelo qual esta se integrou à cultura e a identidade desse povo e dessa região.

Novas pesquisas sobre o tema em questão, especialmente relacionadas a paçoca e sua relação com a identidade sertaneja, são necessárias para uma análise mais aprofundada e embasada, pois uma forte limitação é a falta de dados específicos sobre a paçoca em si e referências atualizadas que tratassem do assunto em questão, o que poderia enriquecer a análise, fornecendo exemplos concretos da sua importância cultural e identitária no sertão cearense. No entanto, as informações encontradas foram suficientes para elucidar se a paçoca se enquadra nos padrões discutidos e pode ser considerada uma comida típica e identitária do sertão cearense, refletindo a complexidade da relação entre comida, cultura e identidade. Todas essas informações serão melhor trabalhadas no corpo do texto.

## **2 ARTIGO**

Este capítulo está estruturado em formato de artigo científico com a intenção de posterior publicação, no entanto, ainda não há uma revista definida.

### **Paçoca no Sertão Cearense: uma herança culinária, cultural e identitária.**

Helrison Silva

Robson Nascimento da Mota

#### **RESUMO**

A paçoca é um prato emblemático da culinária sertaneja cearense, com raízes que remontam ao período colonial. Originada como uma mistura de carne seca, farinha de mandioca e temperos, a paçoca representa a adaptação de uma herança indígena ao cotidiano do sertanejo. Pode ser preparada tanto no tradicional pilão quanto no liquidificador moderno, refletindo a identidade cultural e a história da região. A paçoca, não é apenas um alimento, mas símbolo da tradição alimentar que atravessa séculos. Representa a resistência e adaptabilidade do povo sertanejo às adversidades. A continuidade dessas práticas alimentares destaca a identidade cultural e gastronômica única do sertão cearense, celebrando a diversidade cultural e a força da tradição. Tem como objetivo explorar as características identitárias que conferem à paçoca o status de preparação típica do sertão cearense, visando a compreensão mais profunda da paçoca como elemento identitário e cultural do Sertão Cearense e evidenciando a importância de preservar e valorizar tradições alimentares, destacando o papel da paçoca como guardiã de memórias e valores culturais na região. A abordagem metodológica adotada foi qualitativa, utilizando pesquisa bibliográfica para investigar a história, composição e importância cultural da paçoca no sertão cearense. A pesquisa examina obras que discutem a relação entre comida, identidade e cultura na região, além de fontes que descrevem a paçoca como parte da culinária sertaneja. A pesquisa teve como resultado que a paçoca pode ser considerada típica e representativa do sertão cearense, através de seus aspectos culturais, sociais e territoriais, pois faz parte da identidade e da cultura desse povo e dessa região, e acaba narrando e descrevendo parte dessa história.

**Palavras-chave:** Paçoca, Culinária Sertaneja Cearense, Herança Cultural

## **ABSTRACT**

Paçoca is an emblematic dish of the backlands cuisine of Ceará, with roots that date back to the colonial period. Originating as a mixture of dried meat, cassava flour and spices, paçoca represents the adaptation of an indigenous heritage to the daily life of the backlands people. It can be prepared in either a traditional mortar and pestle or in a modern blender, reflecting the cultural identity and history of the region. Paçoca is not just a food, but a symbol of a food tradition that spans centuries. It represents the resilience and adaptability of the backlands people to adversity. The continuity of these eating habits highlights the unique cultural and gastronomic identity of the backlands of Ceará, celebrating cultural diversity and the strength of tradition. The aim is to explore the identifying characteristics that give paçoca the status of a typical preparation of the backlands of Ceará, aiming at a deeper understanding of paçoca as an identity and cultural element of the backlands of Ceará and highlighting the importance of preserving and valuing food traditions, highlighting the role of paçoca as a guardian of memories and cultural values in the region. The methodological approach adopted was qualitative, using bibliographical research to investigate the history, composition and cultural importance of paçoca in the backlands of Ceará. The research examines works that discuss the relationship between food, identity and culture in the region, as well as sources that describe paçoca as part of the backlands cuisine. The research found that paçoca can be considered typical and representative of the backlands of Ceará, through its cultural, social and territorial aspects, as it is part of the identity and culture of these people and this region, and ends up narrating and describing part of this history.

**Keywords:** Paçoca, Country Cuisine of Ceará, Cultural Heritage

### **2.1 Introdução**

A paçoca, preparação culinária que se tornou emblemática do sertão cearense, reflete a rica e complexa tapeçaria cultural da região, amalgamando influências indígenas, portuguesas e aspectos tradicionais do sertão nordestino (Silva, 2020).

Essa preparação é feita a partir de ingredientes simples, mas que combinados oferecem um sabor único e marcante. O ingrediente principal é a carne do sol, típica dos sertões nordestinos, onde a pecuária teve um forte impacto, a preparação usa uma carne bovina que é curada e seca ao sol, uma técnica antiga de conservação de alimentos muito comum em regiões quentes e secas como o sertão, que foi herdada dos portugueses que colonizaram a região. Além da carne de sol, a paçoca utiliza farinha de mandioca, outra base da alimentação no Nordeste brasileiro, especialmente na parte sertaneja, e em algumas versões, a preparação pode incluir

ainda cebola, alho e cheiro-verde para enriquecer o sabor. A preparação possui um valor cultural, sendo consumida no dia a dia do povo sertanejo do Ceará. (Rocha, 2003)

Um dos elementos fundamentais que confere identidade à paçoca é a farinha de mandioca, legado dos povos indígenas que há séculos habitam a região sertaneja do Ceará. A introdução da mandioca na preparação da paçoca não apenas contribui para sua consistência única, mas também ressalta a importância da relação harmoniosa entre a natureza e as práticas culinárias tradicionais, característica marcante do sertão cearense. Além de ser uma expressão da culinária sertaneja, a paçoca carrega em si a história e as tradições do povo cearense, representando a resistência e a criatividade diante das adversidades climáticas e econômicas da região. Este prato é uma verdadeira celebração da cultura nordestina, sendo apreciado em festas populares, encontros familiares e em diversas ocasiões especiais por todo o estado do Ceará (Aromas, Cores e Sabores, 2014)

Considera-se que a paçoca, preparação julgada principalmente peculiar da região sertaneja do Ceará pode ser caracterizada como cultural e identitária pois faz parte de costumes e do cotidiano carregando significados e símbolos que revelam fatos sobre a cultura do local, julga-se que especificamente nesta região do Ceará estes aspectos são evidenciados e foram determinantes para torná-la identitária deste local.

Posto isto, o objetivo primordial desta pesquisa é explorar as características identitárias que conferem à paçoca o status de preparação típica do sertão cearense, e, ao fazê-lo, proporcionar insights valiosos para o entendimento mais profundo da interseção entre gastronomia, cultura e identidade regional. Neste contexto, a presente investigação visa não apenas registrar a riqueza gastronômica, mas também contribuir para a preservação e promoção de um patrimônio cultural que se perpetua nas mãos habilidosas dos cozinheiros sertanejos, conectando o passado ao presente e lançando luz sobre o caminho para o futuro.

O presente trabalho, quanto à natureza, pode ser classificado como uma pesquisa qualitativa, pois de acordo com Sampieri, Collado e Lucio (2013) o processo principal tem como base uma lógica, sendo ainda um processo indutivo, no qual haverá a exploração do tema, que será sucedida pela descrição, gerando então uma concepção teórica.

A pesquisa se concentra em obras que abordam a relação entre comida, identidade e cultura na região, bem como em fontes que descrevem a paçoca como parte integrante da culinária sertaneja, utilizando autores de referência como base, sendo Rachel de Queiroz, Massimo Montanari, Câmara Cascudo, Alberto S. Galeno, Delfina Rocha e Michael Pollan, alguns exemplos.

Esta pesquisa buscou interpretar as informações encontradas nas obras referenciadas neste trabalho, entendendo seus significados e estabelecendo então uma fundamentação conceitual que buscou responder às perguntas iniciais.

Quanto aos objetivos, o trabalho pode ser considerado uma pesquisa exploratória, pois “tem como finalidade proporcionar mais informações sobre o assunto, possibilitando sua definição e seu delineamento” (Prodanov, Freitas, 2013, p. 51-52). Posto isto, o intuito foi explorar o motivo pelo qual a paçoca é considerada uma preparação identitária da região sertaneja do Ceará, através de seus atributos culturais e identitários.

Quanto aos procedimentos técnicos, é uma pesquisa bibliográfica pois de acordo com Prodanov e Freitas (2013) se utilizou de obras que já foram publicadas, coletando os dados através de levantamento bibliográfico em livros, que tratassem a comida como uma forma de revelar a cultura e tradição e um determinado tipo de cozinha.

A pesquisa foi realizada em artigos científicos, revistas, dissertações, teses e periódicos encontrados na base de dados Scielo e Google Acadêmico, assim como livros físicos disponíveis na Biblioteca Central do Pici presentes na Universidade Federal do Ceará. Foram utilizadas as seguintes palavras chaves: comida, cultura, cozinha regional, identidade, paçoca, culinária sertaneja e culinária sertaneja cearense.

O critério de inclusão na primeira parte se deu com relação a ligação entre comida e cozinha regional sendo reveladoras ou refletoras de uma cultura ou identidade. Já na segunda parte, a inclusão se deu na ligação da paçoca com a cozinha sertaneja cearense e seus aspectos culturais e identitários.

Houveram diversas limitações relacionadas à pesquisa, como a falta de bibliografia que tratasse do assunto em questão, mas principalmente a falta de referências atualizadas, sendo a maioria distanciada do período atual, o que reforça a relevância dessa pesquisa.

## **2.2 Resultados e Discussão**

Nesta seção, os resultados obtidos por meio da análise bibliográfica são apresentados e discutidos à luz dos conceitos e teorias abordados nas fontes consultadas. Ao longo desta discussão, foram explorados os principais achados e suas implicações no contexto do tema estudado

### ***2.2.1 Comida e seus aspectos culturais: paçoca destacada no sertão***

A comida sempre foi associada à ideia de natureza, mas essa ligação é equivocada como explica Montanari (2008) uma vez que pertence a ordem artificial das coisas, pois é o ser humano que confecciona, que produz, que prepara, que consome e são exatamente esses aspectos que a consagram como cultura. Lima, Neto e Farias (2015) complementam dizendo que a alimentação em si possui suas características biológicas, mas é também um comportamento cultural, já que as escolhas feitas pelas pessoas de como saciar essa necessidade vão variar de acordo com o indivíduo. Sobre este assunto Montanari (2008, p.15) justifica:

Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la.

Logo, infere-se que apesar de a comida ter alguns aspectos relacionados com as necessidades biológicas do ser humano, ela principalmente revela um elemento cultural, pois a comida não é ingerida em seu formato inicial, muitas vezes ela é modificada artificialmente, e essa mudança artificial vai definir a arte de cozinhar. As técnicas que serão utilizadas para cocção do alimento, que tipo de tempero será utilizado e a combinação dos insumos, ou seja, a cozinha funciona basicamente como uma retificação da natureza, transformando assim a necessidade coletiva do ser humano, em algo único e individual como cita Flandrin e Montanari (1998, p.88):

A cozinha faz parte, pois, de um saber complexo, em que as técnicas e os gostos, a ciência e a cultura remetem uns aos outros, associando-se naturalmente às predileções gratuitas, às paixões cegas e àquele “grão de loucura”, nunca inteiramente ausente na vida, que põe em xeque as normas muito rígidas do sistema cultural.

Maciel (2004) pontua que a cozinha pode ser considerada um referencial identitário por um grupo como atributo de quem eles são, pois é criada por um povo através da história que contém elementos tradicionais, ou seja, algo peculiar daquele local e que pode ser transformado ao longo dos anos, pois a cultura é mutável e pode evoluir com o passar do tempo.

Franco (2010) salienta ainda que os seres humanos possuíam também a necessidade de satisfazer um desejo social do prazer de comer, que ocorreu através da realização de costumes triviais, que foram sendo agregados de significados e símbolos, originando e fundamentando um conceito atual que é conhecido mundialmente, o das refeições, já que essa é em sua essência, a ritualização da repartição de alimentos. A comensalidade, como reforça o autor, sempre foi vista como uma maneira de socializar e se relacionar com diferentes pessoas, tanto do ponto de vista religioso, quanto do profano e é durante esses rituais que surgem as afinidades que vão reforçar os laços amorosos ou de amizade dentro de um grupo. Até a socialização das crianças está relacionada aos fatores relacionados à alimentação pois é durante as refeições que os valores do grupo são transmitidos.

O ato de cozinhar nos transformou completamente, conforme Pollan (2014), não apenas aumentou nossa capacidade de socialização e nos tornou mais abertos ao calor humano, mas também trouxe o costume de comer junto em determinado local e momento, como



ênfatizado em menção clássica de Winston Churchill que resultou na metáfrase: “Primeiro, cozinhamos nossa comida, e depois ela nos cozinhou” (Pollan, 2014 p.14). Logo, entende-se que a comida é de extrema importância no cotidiano dos seres humanos, pois é através delas que os valores humanitários são transmitidos, começando a formar a personalidade e desenvolver a identidade dessas pessoas e esses valores estão intrinsecamente ligados a aspectos culturais específicos de um povo, que vão se perpetuando por gerações e às vezes modificando-se de acordo com estes como sintetiza Franco (2010, p.12):

Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Por isso, as forças que condicionam o gosto ou a repulsa por determinados alimentos diferem de uma sociedade para outra.

Sobre este assunto acrescenta Mintz (2001) dizendo que a comida está intrinsecamente ligada à identidade social de todos os seres humanos e as atitudes desenvolvidas com relação a ela são geradas ainda na infância por adultos que possuem algum tipo de poder afetivo sobre a criança trazendo naquele momento um elemento sentimental que pode permanecer por anos. E de todos os comportamentos não automáticos nenhum é tão íntimo quanto este, já que é praticado constantemente e será realizado eternamente. Ou seja, tudo que se aprende sobre comida é oriundo de um coletivo cultural baseado na história de determinada pessoa. Sendo assim, tanto a comida como o comer irão relatar fatos sociais e a cultura em que aquele indivíduo está inserido. Já Montanari (2009) reforça que o sistema alimentar praticado por um determinado povo é um instrumento de identidade pois traz esclarecimentos sobre as tradições e cultura destes, da mesma forma que o idioma revela algo sobre a cultura de quem o fala mas ele adverte que ingerir uma preparação é bem mais fácil do que decodificar a língua.

É perceptível que a comensalidade, o ato de comer e preparar um alimento transformando-o artificialmente em comida, é um ato intencional que é aprendido na infância por pessoas que tem uma autoridade afetiva sobre esta e que vai se solidificando com a idade e que pode revelar a identidade não só dessa criança, mas também de sua família e provavelmente do seu povo e isso pode ser refletida dentre vários aspectos principalmente através da culinária do local, isso não seria diferente com a culinária brasileira como menciona Damatta (1986) “Sei, então, que sou brasileiro e não norte-americano, porque gosto de comer feijoadada e não hambúrguer”.

O que explicita a ideia de que o autor acredita que a palavra cultura representa um caráter, um método, uma prática de realizar alguma coisa e de que suas preferências alimentares representa em qual cultura você está inserido, solidificando assim o aspecto cultural da comida e a explicitando como identitária. Todas essas características podem também ser refletidas através da culinária regional, revelando sua cultura e identidade.

Diante disso é possível perceber a comida como elemento cultural, sendo destacada como um artefato cultural, onde sua preparação e consumo são permeados por aspectos simbólicos e práticas culturais específicas. Há uma ênfase na cozinha como um reflexo da identidade de um povo, influenciada por fatores históricos, geográficos, sociais e culturais. Destaca-se também a importância da comida na socialização e na transmissão de valores culturais, tanto individualmente quanto em grupos sociais mais amplos. O texto ressalta que as preferências alimentares podem revelar a identidade cultural de um indivíduo ou de um grupo étnico.

### ***2.2.2 Cozinha regional, seus aspectos identitários e como estão analisados através da paçoca sertaneja***

Segundo Colombiano (2018) foram diversos os fatores que contribuíram para a regionalização da cozinha brasileira, como aspectos territoriais, sociais e culturais, sendo baseada também na transmissão histórica através das territorialidades delimitadas pelo espaço e pelas interações constituídas pelos indivíduos ao longo do tempo.

Quando se pensa em significados que estão imbuídos na alimentação, dificilmente se leva em consideração os atributos materiais, como produtos e técnicas que só são possíveis através de utensílios e equipamentos disponíveis em determinado local e em determinado momento. Todos esses aspectos estão intrinsecamente interligados e reforçam ainda as características identitárias da comida, pois a mesma está relacionada exatamente com essas especificidades que possuem um significado, seja por um indivíduo ou por um grupo, fazendo assim, com que se sintam-se ligados culturalmente.

Canesqui e Garcia (2005) reafirmam que todas essas características, como os insumos que são utilizados na preparação e tudo que envolve a forma com que é coocionada estão associadas com o território e com as práticas culinárias aprendidas por determinado povo. Inclusive o termo cozinha regional vai se referir exatamente ao agrupamento de todos esses elementos e signos que estão intrinsecamente ligados à prática de comer (Oliveira, Silva, 2021).

E são exatamente esses aspectos que fazem com que a culinária possa ser reconhecida como um “marcador étnico”, ou seja, a comida auxilia a gerar uma identidade e seu conceito está associado à cozinha regional.

Para Rocha (2003) a cozinha regional é aquela formulada e constituída em determinado lugar, utilizando os recursos disponíveis no dia a dia, que são essenciais ao paladar e que simbolizam a individualidade e personalidade de um povo específico. Bahl, Gimenes e Nietzsche (2011) corroboram com o autor ao mencionar que as cozinhas regionais têm o poder de representar um indivíduo e o meio em que ele vive não apenas através dos insumos utilizados

e do sabor característico da comida de um local, mas também também das técnicas empregadas e justificam esse posicionamento quando trazem o conceito de territorialidade gastronômica, explicando que à medida que uma região fica intimamente ligada a um conjunto de hábitos alimentares, determinado prato vai ser identificado como local, e quando aludido por alguém vai fazer com que determinada região seja associada imediatamente.

Peccini (2013) declara que o núcleo da culinária é a região e não a nação e a cozinha local pode ser considerada um monumento histórico pois revela traços do passado devido possuir preparações características que podem ser impraticáveis em outras regiões, já que estão fundamentalmente associadas a determinado local e dependem dos recursos ali presentes.

Logo, percebe-se que os diversos aspectos que estão relacionados com a culinária e com os hábitos alimentares de um povo, como insumos utilizados, técnicas empregadas, território, socialização, características culturais que estabelecem e constituem a cozinha, revelam também a identidade do povo, ou seja, estão atrelados à cozinha específica de uma região, já que muitas vezes, esses costumes e essas preparações jamais poderiam ser praticados fora dali, devido a falta dos recursos culturais específicos. A paçoca, apesar de ser praticada em outros locais, se faz extremamente local da região sertaneja do Ceará, devido seus insumos típicos, como a mandioca e a carne de gado, das suas técnicas de produção da farinha de mandioca e de salga, que foram influenciadas pelas principais etnias que habitaram a região e que buscavam driblar fatores geográficos.

E é devido a estes recursos regionais que a produção de comidas típicas está carregada de significados que fomentam o imaginário das pessoas sobre a população que a elabora, principalmente dos mais antigos, pois geralmente são passadas de forma geracional. Todas as regiões do Brasil possuem preparações peculiares que são representativas do povo que ali habitam e já que fazem parte de preferências e gostos específicos que são solidificados ao longo de tempo através da cultura local. Muitas vezes os insumos e utensílios utilizados nestes pratos apenas podem ser encontrados ali, ou seja, essas preparações vão mudar de acordo com a região, assim como as técnicas utilizadas, a forma de cocção dos insumos, os utensílios utilizados, a forma como a preparação é apresentada, portanto os pratos típicos são então comidas carregadas de significados e de representatividade que fazem com que se possa identificar um determinado indivíduo ou povo através destas características, como afirma Aguiar e Melo (2018). Um exemplo claro é o pilão na preparação da paçoca, que faz parte da tradição regional sertaneja do Ceará e que acaba se tornando um momento de socialização e de fortalecimento de laços.

No entanto é preciso tomar cuidado para não reduzir as cozinhas regionais apenas às receitas ou a uma lista de preparações, ela é baseada também no cotidiano de uma população e em uma variedade de insumos utilizados no dia a dia, como técnicas culinárias, maneiras de

socialização e um conjunto de símbolos, promulgando o que já foi citado anteriormente no texto. Por isso que muitas vezes os participantes ativos de uma cultura, não conseguem percebê-la.

A presença da paçoca no cotidiano do povo sertanejo cearense é profundamente emblemática, refletindo tanto a adaptação cultural às condições ambientais adversas do semiárido quanto a construção de uma identidade alimentar singular. A paçoca, em sua forma mais tradicional no sertão, é feita a partir da carne de sol, triturada com farinha de mandioca, e representa muito mais do que um simples alimento; ela encapsula uma história de resiliência, de práticas de subsistência e de pertencimento social e cultural.

Destarte o regionalismo pode ser justificado pela tradição, pela origem, pelo lugar e pelas marcas pelo qual um povo teve que passar, representando assim a parte social, transformando a culinária em um dos transportadores mais utilizados para representar a identidade, como decreta Dutra (2004). Sugere então Canesqui e Garcia (2005), que a identidade é um produto da modernidade e que ela não está mais relacionada apenas ao local e ao território em que se origina, e sim, aos produtos e preparações que o personificam.

Oliveira e Lima (2021) concluem que através da gastronomia é possível então entender como a cozinha se liga com a regionalidade, formando assim, a cozinha regional e assimilar que ela sinaliza um local determinado e tem o poder de revelar através dos hábitos alimentares, as identidades culturais que solidificaram a cozinha da região.

A cozinha regional marca um pertencimento e uma identidade gastronômica, devido a comida ter como ponto principal reconhecer o indivíduo que pertence àquele espaço cultural e social. Ou seja, a cozinha regional, junto com seus modos de preparo cotidianos, seus insumos, utensílios e equipamentos locais, suas condutas de sociabilidade é sim identitária e representa não só aspectos territoriais e paisagísticos, mas também culturais e tradicionais. E pode ainda ser considerado patrimônio imaterial já que está ligada intrinsecamente com a identidade do local representando assim a tradição histórica e cultural dessa população, como afirma Costa e Marçalo (2019).

Por isso que em um país grande como o Brasil é possível perceber a variedade de cozinha regionais que foram se solidificando através das interações que ocorreram entre os fluxos migratórios e as mudanças feitas pelo homem que variavam de acordo com aspectos territoriais, ocasionando diferenças marcadas nessas regiões quando se diz respeito aos insumos e técnicas utilizadas e rituais praticados, como reforça Bahl, Gimenes e Nietzsche (2011).

No entanto, dentro de uma mesma região pode haver diferença entre a comida do litoral e do sertão, que é o que acontece na parte nordestina, como justifica Colombiano (2018) já que a área sertaneja possui características peculiares, sendo complementado por Aromas Cores e Sabores do Brasil (2014) que na área sertaneja, o clima semiárido e a seca, vão

influenciar extremamente a culinária, fazendo com que seja perene, repleta de alimentos calóricos, e que se conservem o bastante nas jornadas em busca de água. Este é o motivo pelo qual, no sertão nordestino, alimentos como a carne do sol e a farinha de mandioca são consumidos.

A adaptação dos hábitos alimentares locais às condições ambientais, como a utilização da carne de gado salgada e da farinha de mandioca, demonstra a interação entre fatores culturais e geográficos na formação da culinária sertaneja. O período do "ciclo das charqueadas", por exemplo, é destacado como um marco na história da pecuária cearense, quando a produção de charque se tornou uma atividade econômica significativa na região, influenciando diretamente a culinária local e promovendo o surgimento de novas receitas e práticas culinárias.

### ***2.2.3 A culinária cearense e a presença da paçoca de carne-de-sol***

Segundo Aguiar e Melo (2018) a cozinha cearense é bem típica, possuindo sabores que são particulares e temperos específicos. As preparações são uma mistura da cultura popular e regional, sofrendo influência dos europeus que invadiram o estado, dos africanos escravizados e também dos indígenas que já moravam no local e seus hábitos alimentares.

Complementa Galeno (2003) que a cozinha dos cearenses possui pratos rústicos, apetitosos e nutricionais. Os indígenas contribuíram com sua alimentação e técnicas, com o milho verde, que assavam, coziam, transformavam em farinha, pipoca ou até mesmo angu. Com a mandioca, preparavam o beiju, a tapioca, a farinha na qual a fermentavam transformando em uma bebida chamada caulim. Já com as proteínas animais, geralmente utilizavam uma técnica específica, o moquear. Também preparavam a paçoca, o objeto do estudo deste trabalho, que é uma mistura de carne assada com farinha de mandioca, batidas em pilões de pedras. Já os africanos, contribuíram com preparações que levavam bastante temperos como a panelada, o sarrabulho, a buchada, o mungunzá, o cuscuz e o vatapá. E foi assim, que a cozinha dos cabeças chatas foi criada, uma mistura entre negros, aborígenes e vaqueiros.

Rocha (2003, p.11-13) ressalta que

Adentrar o mundo da culinária cearense é fascinante: nela estrutura-se uma mescla da estética e da prática apolínea e dionisíaca (trabalhar para produzir o alimento e depois consumi-lo festivamente). As influências dos saberes e odores alimentares das diferentes etnias (o índio, o português e o africano) amalgamaram-se constituindo um gesto antropofágico, na concepção oswaldiana. “Comer para assimilar” “Tupi or not Tupi that’s the question” “Antes de os portugueses descobrirem o Brasil, o Brasil tinha descoberto a felicidade”. Foi se construindo desta forma uma sociedade culturalmente diversificada. Perpassando o sabor, o preparo e finalmente, o consumo de nossa alimentação. Das manifestações do mundo folclórico e imaginário, as danças e festas religiosas tudo isso gerenciado pelo patriarcado e matriarcado de Pindoretama, Terra de Santa Cruz, Terra de Vera Cruz, Brasil, Siará, Ceará.

No entanto, dentro de uma mesma região pode haver diferença entre a comida do litoral e do sertão, que é o que acontece na parte nordestina, como justifica Colombiano (2018) já que a área sertaneja possui características peculiares, sendo complementado por Aromas Cores e Sabores do Brasil (2014) que na área sertaneja, o clima semiárido e a seca, vão influenciar extremamente a culinária, fazendo com que seja perene, repleta de alimentos calóricos, e que se conservem o bastante nas jornadas em busca de água. Este é o motivo pelo qual, no sertão nordestino, alimentos como a carne do sol e a farinha de mandioca são consumidos.

E isso acontece principalmente na cozinha cearense, que é basicamente uma mistura dos recursos disponíveis no sertão e no mar. Enquanto na culinária do litoral, é comum a utilização de insumos presentes no mar, como peixes e frutos do mar, assim como preparações com carne do sol e galinha; na área sertaneja os pratos mais utilizados são carne de sol com paçoca, servida com macaxeira ou pirão de leite, e também o baião de dois como explora Santos (2019).

A paçoca é um dos alimentos mais emblemáticos da região sertaneja do Ceará, sendo amplamente reconhecida como um símbolo cultural, social e tradicional profundamente enraizado no contexto geográfico do semiárido nordestino. A singularidade desse prato não se limita a sua composição, mas também reflete a intersecção de práticas culturais, necessidades sociais, técnicas tradicionais e a adaptação às condições ambientais da região. Ao analisar os aspectos culturais, sociais, tradicionais e geográficos que envolvem a paçoca, fica claro que este alimento vai além de sua função meramente nutricional, assumindo uma importância fundamental na construção da identidade sertaneja.

#### ***2.2.4 Culinária sertaneja cearense***

A cultura é uma herança, que se solidifica geracionalmente atravessando gerações e foi exatamente isso que aconteceu com a cultura dos indígenas que residiam nos sertões, principalmente do Ceará, onde a região sertaneja corresponde a 57% do estado, sendo formado pelo sertão semi árido e tendo a caatinga como vegetação dominante.

Os indígenas presentes nessa região tinham em sua alimentação cotidiana produtos feitos à base de milho e mandioca, a última utilizada para fazer diversas preparações, como a farinha de mandioca, um destaque da cozinha sertaneja. Eles também se utilizavam da carne de boi na alimentação, pois só viam esses animais como produto alimentício. Foi só quando o sertão começou a ser explorado pelos portugueses que começaram a nascer as imensas fazendas de gado (Lima, 2020; Oliveira, 2015; Rocha, 2010).

Segundo Rocha (2003) o Ceará é constituído por três chapadas principais que delimitam o estado cearense dos estados fronteiriços do Piauí, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco, sendo elas a Chapada do Apodi; a Chapada do Araripe; e a Chapada da Ibiapaba.

E no meio de todas essas chapadas se tem o sertão central, que é composto por Quixadá, Quixeramobim, Orós, Tauá e Icó. Há ainda o Cariri que é zona de Chapada, Vale, mas também é reconhecida como sertão. As principais regiões sertanejas povoadas inicialmente, foram as das bacias do rio Jaguaribe e as do Acaraú, que hoje equivalem a região Jaguaribana e do Vale do Acaraú, respectivamente. A criação de gado em fazendas cresceu principalmente nessas regiões ribeiras, resultando na necessidade de deslocamento de gados de estados vizinhos, que precisavam atravessar as chapadas até chegar em seus destinos, a região ribeira do Jaguaribe, a região dos inhamuns e em todo o Vale do Acaraú.

Foi então que a pecuária se expandiu e se desenvolveu no sertão cearense, tornando-se uma das atividades mais realizadas, fazendo do boi o principal item de sustento do estado a partir do século XVIII, como afirma Rocha (2003). E ainda, que criação de gado cresceu principalmente nessas regiões ribeiras, resultando na necessidade de deslocamento de gados de estados vizinhos, que precisavam atravessar as chapadas até chegar em seus destinos finais, a região ribeira do Jaguaribe, a região dos inhamuns e também em todo o Vale do Acaraú.

O gado e tudo que diz respeito a ele, como a alimentação que ocorre através dos seus derivados, como o queijo coalho, a coalhada, o leite, a manteiga, a carne assada ou cozida e a panelada são extremamente importantes, pois são gostos e cheiros comuns, que fazem parte do cotidiano que permeiam a cozinha sertaneja. Inclusive a autora utiliza a expressão "boi é um santo bicho" que reitera e prova o que é pensado pelos populares deste local, que todas as partes do gado são utilizáveis, desde o couro, a carne e as vísceras até os chifres e os ossos. (Rocha, 2003)

Devido a região ser apta a criação desse animal, a carne de gado no local foi abundante tornando-se assim comida tradicional do sertão cearense, já a utilização da "carne do sol" começou no século XVII, quando a pecuária alimentou uma importante indústria de carne-seca (Rocha, 2010; Soares 2016).

O referido ficou conhecido como "ciclo das charqueadas", onde a primeira indústria cearense, em um ano chegaria a abater mais de 100 mil reses para a produção do charque, tratava-se a carne do boi, abria-se em mantas, colocava-se as em salmoura e depois as secava ao sol. O charque, então, começou a se popularizar no estado e fora dele, ficando conhecida como Carne do Ceará devido a alta fabricação e utilização no estado, carros de bois abarrotados rondavam os sertões e o charque começou a competir com outras carnes utilizadas no local, como a dos animais silvestres, logo novas receitas foram surgindo para preparações já utilizadas, como para o tempero do feijão e o feitiço da paçoca. Mas antes disso a salga, já era realizada, em qualquer região do estado, principalmente pelas domésticas, que salgavam não somente a carne de gado, mas também de peixe, de porco, de carneiro, com o principal intuito de conservar o alimento, para que os vaqueiros, figuras tão importantes do sertão nordestino,

pudessem transportá-las a longas distâncias, junto com outros dois insumos essenciais que formam o trinômio sertanejo, que é composto pela Carne-do-sol, farinha de mandioca e rapadura. (Galeno, 2003; Rocha, 2003; Campos, 2009)

Logo, percebe-se que a culinária sertaneja do Ceará está muito associada à pecuária como diz Gondim Neto, Tavares e Lima (2017), isso acontece principalmente segundo Oliveira (2022) devido a influência do clima e das secas, o que resultou na adaptação da população de acordo com a acessibilidade dos ingredientes locais e o aproveitamento máximo desses insumos.

Por isso que a carne de gado ficou sendo considerada comida tradicional do sertão cearense, pois o clima do local era propício a criação desse animal, fazendo com que os populares a utilizassem bastante, seja para fazer preparações como a panelada ou a carne seca. Percebe-se então que a alimentação cearense sertaneja não sofreu tantas influências dos africanos, já que a maioria era escravizado e se localizava no litoral lidando com as plantações de açúcar, pois desde o começo houve uma separação entre as plantações de cana-de-açúcar no litoral e das criações de gado no sertão, inclusive o termo sertão no começo era utilizado para designar um espaço de terra longe do litoral, como explica Santos (2019).

Freire (2019) ainda evidencia que o sertanejo cearense é principalmente a junção dos portugueses com os indígenas, já que a presença de negros na região era quase rara, seria então esse homem praticamente um mestiço acaboclado, que é baixinho, com cabelo preto e liso, olhar inteligente e principalmente cabeça achatada. Nesta região os hábitos alimentares indígenas se conservaram, especialmente quando se diz respeito à macaxeira, das quais eles faziam farinha, e a comiam pura misturada com carnes, frutas e vegetais.

Outra parte importante são as festas religiosas que acontecem no Ceará e que influenciam bastante a cultura sertaneja, e apesar de acontecerem em todo o estado do Ceará, tanto na cidade como no interior, as celebrações principais, que são as festas juninas homenageiam principalmente a cultura sertaneja. No sertão, a força mítica e religiosa são bem fortes, como por exemplo a crença por São José e junto com as relações dos poderes econômicos vão identificar a história da região como a essência da cearensidade. Por isso que as comidas típicas sertanejas são consumidas e vendidas nas barracas dos festivais durante esse período, como os aluás de milho, de pão e de abacaxi, o pé de moleque, a canjica, a pamonha, o bolo de batata, a paçoca e o baião de dois (Rocha, 2003; Gondim Neto, Tavares, Lima, 2017; Santos, 2019; Oliveira, Vieira, 2020).

A presença da paçoca de carne de sol nas festas culturais do sertão cearense revela não apenas sua importância gastronômica, mas também seu papel como símbolo de identidade cultural e de resistência. Nas festividades, especialmente as festas juninas, que homenageiam a tradição sertaneja e a forte religiosidade do interior, os alimentos típicos ganham destaque como



representações vivas da história e dos modos de vida locais. A paçoca de carne de sol, em particular, está profundamente enraizada no cotidiano do sertanejo e, ao aparecer nessas celebrações, reforça sua conexão com a memória coletiva e com a cearensidade.

Martins e Coriolano (2009) revelam ainda que existem diversos signos que são capazes de identificar o homem do sertão mas que também resistem no homem da cidade como o gado, o vaqueiro, a caatinga, a seca, a simplicidade, a solidariedade e a religiosidade. E são exatamente essas características que representam a cearensidade sertaneja, que identificam metade da população cearense que possuem padrões culturais vinculados ao sertão, ou seja, possuem identidade sertaneja. Sendo assim, a cearensidade, assim como a cultura popular são formas verídicas de representar a identidade de um povo, pois os conceitos se assemelham bastante. A cearensidade é basicamente a maneira típica dos cearenses serem, a partir dos símbolos que os representam, como visão de mundo, culinária, costumes, ritos, vestimentas e sociabilidade, como afirma Silva e Beserra (2023).

É preciso notar, no entanto, que até Fortaleza, a capital do estado possui uma identidade com resquícios do povo sertanejo, já que sua elite é formada por pessoas que vieram da região em um passado não tão recente, a prova disso é que a cidade é chamada de nomes como “Metrópole Sertaneja do litoral”, “Capital do Sertão” ou até mesmo “cidade litorânea com alma sertaneja”, como expõe Sabino e Leitão (2023). Posto isto, percebe-se como a identidade sertaneja é forte e permeia não apenas a região onde esse povo habita, mas também as outras regiões do estado. O homem do sertão é então, nada mais que:

a imagem da cearensidade, um jeito de ser original, empurrado pela história, pela vergonha, pela exploração, pelos que chegam, pelos que vão, pelos novos e velhos coronéis, mas seja o que for, cremos que jamais deixaremos de ser divertidos sertanejos com sede de mar e chuva (Martins; Coriolano, 2009).

A culinária sertaneja é apresentada como parte integrante da identidade cultural do Ceará, influenciada não apenas pela história e geografia, mas também pela religiosidade e pelas festas populares, como as festas juninas, que celebram a cultura sertaneja com pratos típicos. Os símbolos culturais e as características identitárias do sertão cearense, como a figura do vaqueiro, a caatinga e a religiosidade, são destacados como elementos fundamentais na construção da identidade sertaneja. Mesmo em áreas urbanas, como Fortaleza, resquícios da cultura sertaneja são preservados, evidenciando a continuidade e a resiliência dessa tradição ao longo do tempo e através das gerações, sendo a capital chamada de “Metrópole Sertaneja do litoral” ou até “Capital do Sertão”

Logo, a carne de gado, que utilizava a salga, técnica trazida pelos portugueses, transformando-a em carne-do-sol e a farinha de mandioca, influência dos hábitos alimentares dos indígenas formam o alicerce da alimentação sertaneja do nordeste, sendo assim, a paçoca

de carne uma mistura destes dois insumos principais, pode ser vista como um emblema identitário que representa a cultura desse lugar, já que utilizam aspectos identitários da cultura sertaneja cearense, como seus insumos e por também participar em suas típicas festas celebrativas (Botelho, 2010; Soares, 2016).

### **2.2.5 Paçoca**

Segundo Silva (2020) desde o período colonial, a mandioca desempenha um papel fundamental entre os indígenas, cujas aldeias circundam extensas plantações dessa raiz. Essa prática ancestral contribui para explicar a relevância da farinha de mandioca na culinária regional.

No sertão nordestino durante o mesmo período histórico, a farinha de mandioca e a carne seca tornaram-se dois dos principais elementos consumidos junto com o feijão. A escolha desses alimentos estava intrinsecamente ligada ao ciclo de colheita curto dessas plantações, uma estratégia eficaz para contornar os desafios impostos pela seca na região. Em cidades como Juazeiro, situada no sertão cearense, em 1934, a carne seca e a farinha de mandioca continuavam sendo pilares alimentares, encontrando-se presentes em preparações como a paçoca de carne (Silva, 2020)

Esta, por sua vez, acompanhava os ambulantes e vendedores em suas jornadas pelo sertão. Nas feiras sertanejas de Juazeiro, as opções eram limitadas, refletindo as preparações cotidianas mais queridas e apreciadas pelos habitantes locais, destacando-se um cardápio composto por paçoca, arroz e feijão com pequi (Silva, 2020).

A paçoca é uma tradição enraizada na vida do sertanejo cearense desde os primórdios do povoamento da região, caracterizando-se como uma preparação prática e facilmente transportável, sem a necessidade de requintes elaborados. Composta por carne seca, farinha de mandioca e temperos, a carne seca utilizada, conhecida como carne do sol, era salgada e exposta ao sol em mantas, sendo um dos principais insumos apreciados pelos tropeiros (Queiroz, 2004)

A paçoca, versátil em seu consumo, pode ser apreciada de diversas maneiras, seja acompanhada de café ou, de forma mais comum, com pedaços de banana. O método tradicional de preparo envolve o amolecimento prévio da carne-seca, seguido pela fritura com cebola e alho. Posteriormente, carne e temperos são levados ao pilão, desfiados e misturados com farinha de mandioca, resultando em uma espécie de farofa. O aspecto não tão estético da paçoca, conforme descrito por Queiroz (2004), revela a mistura homogênea de carne e farinha, obtida após ser fervida em gordura, criando uma farofa úmida que incorpora os sabores da carne e dos temperos. Sendo uma herança do cardápio indígena, essa preparação está intrinsecamente ligada à cultura alimentar do sertanejo cearense.

O nome "paçoca" deriva da palavra "paçoc," significando destrinchar e esmigalhar, descrevendo a preparação como uma mistura de farinha de mandioca com carne seca, piladas para formar uma conserva amplamente utilizada nas jornadas sertanejas, como alega Cascudo (2014). Originada em um contexto onde a farinha de mandioca era o fundamento alimentar no sertão nordestino, a paçoca surgiu como resposta às necessidades alimentares durante as marchas das Bandeiras, junto com carne assada e farinha de mandioca, sendo guardadas nas bolsas de couro dos viajantes.

A paçoca feita no pilão é considerada a tradicional, já que reflete o significado da preparação que é "pilhada" ou "esmigalhada à mão." As atividades relacionadas à preparação da paçoca eram tradicionalmente realizadas por mulheres, muitas vezes revezando-se em um mesmo pilão, uma prática conhecida como "bater de caçula". Essa preparação, simples, substancial e primitiva, acompanhou vaqueiros em suas jornadas, amarrada à sela ou guardada nas mochilas de viagem, oferecendo uma refeição nutritiva e de fácil consumo durante os deslocamentos (Cascudo, 2014).

A paçoca, não uniforme em todo o país, reflete as diferentes tradições regionais. No Ceará, por exemplo, é comum consumi-la com banana. Distinguindo-se da farofa de carne, a paçoca é pilada ou passada na máquina. Representando valores de antiguidade funcional, a paçoca permanece como uma constante alimentar, essencial nas mochilas dos vaqueiros e também utilizada como expressão popular para descrever confusões ou misturas (Cascudo, 2014).

A carne de gado salgada, conhecida por diversos nomes como carne seca, carne do sol, carne de vento, do sertão, carne do Ceará, charque ou jabá, é uma tradição culinária consolidada e apreciada na região, como declara Cascudo (2011). Essa técnica de preservação, que envolve a exposição ao sol e vento brando, confere à carne características únicas e sabores marcantes.

No contexto histórico, o Ceará e o Rio Grande do Norte competiram pela industrialização e comercialização em larga escala desse produto, beneficiados por suas salinas naturais e extensos rebanhos bovinos. Uma decisão crucial para a consolidação do nome "carne do Ceará" foi a autorização concedida pelo capitão-general de Pernambuco, permitindo ao Ceará exportar essa carne, resultando em um expressivo volume de 12 mil arrobas anuais. Essa permissão contribuiu significativamente para a popularização do termo "carne do Ceará," que perdura até os dias atuais (Cascudo, 2011).

Sendo assim, o argumento principal desenvolvido na pesquisa aborda a paçoca como uma expressão intrínseca da identidade e cultura do Sertão Cearense. Destacando-se como mais do que uma simples comida típica, a paçoca emerge como um elo histórico, preservando tradições e refletindo a resiliência do povo sertanejo diante dos desafios

ambientais. A discussão abrangeu aspectos históricos, métodos de preparo, composição e a relevância cultural da paçoca, enfatizando sua importância na preservação do patrimônio cultural regional.

Com sua origem, profundamente enraizada na culinária sertaneja do Ceará, a paçoca transcende o simples status de comida típica para se tornar um marcador expressivo de identidade e cultura, já que emerge como um elo histórico no Sertão Cearense desde o período colonial, sendo um testemunho da presença constante da mandioca na vida dos indígenas, tendo evoluído ao longo do tempo, mas sendo mantido como um elemento constante nas tradições alimentares da região. Suas raízes históricas a conectam não apenas à culinária, mas também aos modos de vida, enfrentando desafios climáticos, como a seca. Composta por carne seca, farinha de mandioca e temperos, essa preparação representa uma síntese dos recursos disponíveis na região. A carne do sol, aberta em mantas, salgada e exposta ao sol até secar, destaca a prática histórica de conservação de alimentos, disseminada pelos portugueses por toda a região. O uso do pilão, embora tenha cedido espaço ao liquidificador em alguns contextos contemporâneos, reflete a tradição artesanal do preparo, uma prática que vai além do ato culinário, sendo também um meio de contar a história da população sertaneja. Se integra ainda, à rotina alimentar e celebrações do Sertão Cearense, representando não apenas um alimento, mas uma manifestação cultural. Sua presença constante nas feiras sertanejas, seu consumo com café ou bananas no café da manhã, e sua utilização nas jornadas dos vaqueiros são testemunhos de como a paçoca se integrou às tradições locais.

Destaca-se ainda a importância da preservação das tradições alimentares como um meio de valorizar a cultura de uma região. A paçoca, ao longo dos séculos, permaneceu como uma preparação substancial e nutritiva, adaptando-se às necessidades dos viajantes sertanejos e mantendo-se como uma constante alimentar.

A paçoca no Sertão Cearense vai além de uma simples comida típica; é um elo histórico, uma expressão de identidade e um guardião das tradições culturais da região. Sua história, composição e métodos de preparo refletem a resiliência e adaptabilidade do povo sertanejo diante de desafios ambientais. Valorizar a paçoca é preservar uma parte essencial do patrimônio cultural, que continua a alimentar não apenas corpos, mas também a alma e a história do Sertão Cearense.

### **2.3 Considerações finais**

Originada desde o período colonial, a paçoca transcende uma simples mistura de carne seca, farinha de mandioca e temperos, revelando-se como uma herança indígena adaptada ao cotidiano do sertanejo. Seja feita no tradicional pilão ou modernamente no liquidificador, a paçoca representa não apenas uma preparação alimentar, mas também uma expressão viva da

identidade cultural e da história da região, através da carne de gado salgada difundida pelos portugueses, possuindo diversas designações como carne seca, carne do sol, entre outras; da técnica indígena de preparação da farinha de mandioca, ingrediente essencial para a composição da paçoca; e da carne de gado disseminada na região através da pecuária.

Essa prática foi tão forte na região, que o Ceará em disputa com o Rio Grande do Norte, conquistou primeiro lugar na industrialização e comercialização dessa carne, resultando na popularização do termo "carne do Ceará", termo esse que auxilia no entendimento de como este ingrediente fez parte da cultura do estado e principalmente da região sertaneja. Essa conquista histórica é reflexo não apenas da riqueza natural da região, com suas salinas e rebanhos bovinos, mas também das decisões estratégicas que moldaram a culinária local. Assim, a paçoca, a carne de gado salgada e a farinha de mandioca, não são apenas elementos de uma dieta regional, mas símbolos vivos de uma tradição alimentar que atravessa séculos e reflete a resistência e adaptabilidade do povo sertanejo diante das adversidades climáticas e históricas.

Por isso é essencial valorizar e preservar essa herança cultural, garantindo que futuras gerações continuem a apreciar e celebrar a rica história e tradições alimentares do Sertão Cearense.

## 2.4 Referências

- AGUIAR, E. P. S.; MELO, S. M. C. **Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada** – CE. Revista de Turismo Contemporâneo – Rtc, Natal, v. 1, n. 6, p. 151-170, maio 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/10761>. Acesso em: 29 set. 2023.
- BRASIL: Ministério da Cultura, 2014. **Aromas, cores & sabores do brasil.**
- BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. **Territorialidade gastronômica:** as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. Revista Geográfica de América Central, Costa Rica, v. 2, n. 1, p. 1-16, dez. 2011.
- BOTELHO, A. **Geografia dos sabores:** ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil: O sabor do Brasil, [s.l.], n. 13, p. 61-69, 2010.
- CAMPOS, R. F. F.; FERREIRA, J. F.; GONÇALVES, M. C. R.; NUNES, M. **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.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p. Disponível em: <https://static.scielo.org/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=125>. Acesso em: 30 set. 2023.

COLOMBIANO, R. M. **Os territórios das cozinhas regionais brasileiras: o turismo gastronômico na contemporaneidade a partir do exemplo da associação de restaurantes da boa lembrança**. 2018. 211 f. (Tese de Doutorado) - Curso de Geografia, Centro de Tecnologia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://www.bdt.d.uerj.br:8443/bitstream/1/19289/2/Tese%20-%20Raquel%20Moniz%20Colombiano%20-%202018%20-%20Completo.pdf>. Acesso em: 01 out. 2023.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, E. W. C.; MARÇALO, M. J. **Culturemas da gastronomia cearense: marcas de identidade linguística e cultural | culturems of cearense gastronomy: languages of language and cultural identity**. Estudos Linguísticos e Literários, Salvador, n. 63, p. 130–156, 2019. DOI: 10.9771/ell.v0i63.33768. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/estudos/article/view/33768>. Acesso em: 28 out. 2023.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco Ltda, 1986. 86 p.

DUTRA, R. C. A. **Nação, Região, Cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro**. Campos - Revista de Antropologia Social, [s.l.], v. 5, n. 1, p. 93-110, 30 jun. 2004. Universidade Federal do Paraná. <http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637>. Acesso em: 25 set. 2023.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

FREIRE, C. S. Seminário fluminense de pós-graduandos em história. **Histórias e Parcerias**. Rio de Janeiro: Anpuh, 2019, Rio de Janeiro., 2019. 12 p. Disponível em: [https://www.historiaeparcerias2019.rj.anpuh.org/resources/anais/11/hep2019/1570040691\\_A\\_RQUIVO\\_afde2943176c34a288be87732b8d936e.pdf](https://www.historiaeparcerias2019.rj.anpuh.org/resources/anais/11/hep2019/1570040691_A_RQUIVO_afde2943176c34a288be87732b8d936e.pdf). Acesso em: 29 out. 2023.

GALENO, Alberto S. **A cozinha dos Cabeças-Chatas**. Fortaleza: Rbs, 2003. 60 p.

GONDIM NETO, L.; TAVARES, G. U.; LIMA, G. P. **A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo**. Conexões - Ciência e Tecnologia, [s.l.], v. 11, n. 5, p. 17, 22 dez. 2017. IFCE. <http://dx.doi.org/10.21439/conexoes.v11i5.1320>. Disponível em: <http://www.conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1320/1054>. Acesso em: 23 out. 2023.

LIMA, R.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, [s.l.], v. 10, n. 3, p. 507-522, 28 jul. 2015. Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

LIMA, V. A. **Ceará raízes indígenas: sobre os povos, territórios e cultura**. Terra Livre, [s. l.], v. 1, n. 54, p. 723–761, 2020. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/terralivre/article/view/1894>. Acesso em: 28 out. 2023.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 1 jun. 2004. Anual. Disponível em: <https://hml-bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 22 set. 2023.

MARTINS, J. C.O.; CORIOLANO, L. N. **Ceará turístico: identidades e identificações entre o sertão e o mar.** Caderno Virtual de Turismo, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 105-116, fev. 2009. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/331>. Acesso em: 13 out. 2023.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. Anual. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?lang=pt>. Acesso em: 16 set. 2023.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Senac, 2008. 208 p.

OLIVEIRA, E. A. **Resgate de preparações da gastronomia sertaneja cearense.** 2022. 62 f. (Trabalho de conclusão de curso) - Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/70131>. Acesso em: 23 out. 2023.

OLIVEIRA, G. M. C.; VIEIRA, K. M. A. **Patrimônio, povos do campo e memórias: diálogos com a cultura, a arte e a educação** [online]. Mossoró: EdUFERSA, 2020, 245 p. ISBN: 978-65-87108-09-4.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. **O gosto pelo Regional: contribuições da gastronomia para os estudos sobre cozinha regional.** Revista de História e Geografia Ágora, St. Cruz Sul, v. 23, n. 1, p. 232-246, jun. 2021. Semestral.

OLIVEIRA, V. A. **A gastronomia das barracas da praia do futuro como atrativo turístico em Fortaleza-ce.** 2015. 120 f. (Dissertação de mestrado) - Curso de Gestão de Negócios Turísticos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015. Disponível em: <https://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/OLIVEIRAV.A.pdf>. Acesso em: 24 out. 2023.

PECCINI, R. **A Gastronomia e o Turismo.** Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 206-217, jun. 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 30 set. 2023.

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural da transformação.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448 p.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Editora Feevale, 2013. 276 p.

QUEIROZ, R. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha.** 2ªed. São Paulo: ARX, 2004. 112p.

ROCHA, A. P. B. **Geografia do Nordeste.** 2. ed. Natal, Rn: Edufrn, 2010. 332 p.

ROCHA, D. **Sabores e saberes do Ceará.** Fortaleza: Dm Rocha, 2003. 168 p.

SABINO, L. P.; LEITÃO, L. **“Qual é teu interior?”: An investigation into collective memory and identity in the city of Fortaleza-CE.** Research, Society and Development, [s. l.],

v. 12, n. 3, p. e1112340308, 2023. DOI: 10.33448/rsd-v12i3.40308. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/40308>. Acesso em: 28 oct. 2023.

SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. **Metodologia de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Penso Editora Ltda., 2013. 624 p.

SANTOS, C. A. P. **Nossa Gente, Nossa História: o ceará republicano**. Sobral-Ce: Edições Uva, 2019. 289 p. Disponível em: <http://deposita.ibict.br/handle/deposita/52#preview-link0>. Acesso em: 28 out. 2023.

SANTOS, D. M. **Gastronomia Brasileira**. Indaial: Uniasselvi, 2019. 229 p.

SILVA, A. E. A.; BESERRA, A. A. S. **E o sertão virou um mar de significados: o léxico como abordagem da cearensidade na disciplina de literatura no ensino médio**. Revista Docentes, Ceará, v. 8, n. 21, p. 56-65, fev. 2023. Disponível em: <https://revistadocentes.seduc.ce.gov.br/revistadocentes/article/view/696>. Acesso em: 28 out. 2023.

SOARES, E. A. **O bairro turístico gastronômico da varjota em fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense**. 2016. 155 f. (Dissertação de 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://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=88761>. Acesso em: 24 out. 2023.



### 3 CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que os objetivos deste trabalho de conclusão de curso foram atingidos pois foi possível explorar algumas características identitárias culturais que tornam a paçoca uma preparação típica do sertão cearense, através de sua cultura e hábitos alimentares praticados, incluindo insumos locais, técnicas praticadas pelos povos presentes na região e utensílios utilizados para sua fabricação. Além disso, a hipótese de que a paçoca pode ser considerada cultural do sertão cearense foi confirmada, pois a comida possui características culturais quando sua preparação e consumo são permeados por aspectos simbólicos e práticas culturais específicas de um povo, como a técnica indígena de preparação da farinha de mandioca utilizada na região ou a técnica de salga disseminada pelos portugueses no sertão cearense; e identitária já que a cozinha regional reflete a identidade de um povo, sendo influenciada pelo território, pelos insumos disponíveis e pelas práticas culinárias locais.

Sendo assim, é possível reafirmar que a paçoca, é uma representante cultural e identitária da culinária sertaneja cearense, visto que utiliza insumos disponíveis na localidade como a mandioca e a carne de gado; emprega utensílios como o pilão, típico do sertão do Ceará desempenhando uma experiência única dessa região fazendo surgir até a expressão popular “bater de caçula”; e técnicas de conservação típicas da localidade e que tem como principal influência driblar o clima seco da localidade, como exemplo da farinha de mandioca e da carne salgada, esta última sendo em algum momento chamada até de “carne do Ceará”, devido a alta produção do estado durante um período. Essa preparação está presente não somente no dia a dia desse povo, mas também em festas comemorativas como as festas juninas, que especificamente no sertão cearense possuem uma força maior devido a crença mítica e religiosa dos moradores da região.

A paçoca, foi parte extremamente importante na história dos sertanejos, fazendo parte de um importante momento da indústria cearense, conhecido como “ciclo das charqueadas” que chegou a abater mais de 100 mil reses para a produção de charque. Acompanhou ainda a história do povo sertanejo, fazendo parte das jornadas dos vaqueiros ao longo do sertão, estes sendo uma representação do homem sertanejo nordestino até os dias atuais.

Logo, entende-se que a continuidade dessa preparação, de suas práticas e do uso desses alimentos destacam-se como testemunhos da identidade cultural e gastronômica única do sertão cearense, pois a culinária sertaneja do Ceará transcende o simples ato de alimentar o corpo; ela alimenta a alma e fortalece os laços que unem as comunidades, celebrando a riqueza da diversidade cultural e a força da tradição.

Se infere então que essa preparação é testemunha viva de uma história de perseverança, resiliência e orgulho cultural, e que a preservação desta se faz de extrema

importância para que a história desse povo e dessa região continue a ser contada para as futuras gerações.

## REFERÊNCIAS (TCC)

- AGUIAR, E. P. S.; MELO, S. M. C. **Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada** – CE. Revista de Turismo Contemporâneo – Rtc, Natal, v. 1, n. 6, p. 151-170, maio 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/10761>. Acesso em: 29 set. 2023.
- Aromas cores & sabores do brasil.** Brasil: Ministério da Cultura, 2014.
- BAHL, M.; GIMENES, M. H. S. G.; NITSCHKE, L. B. **Territorialidade gastronômica:** as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. Revista Geográfica de América Central, Costa Rica, v. 2, n. 1, p. 1-16, dez. 2011.
- BOTELHO, A. **Geografia dos sabores:** ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Textos do Brasil: O sabor do Brasil, [s.l.], n. 13, p. 61-69, 2010.
- CAMPOS, R. F. F.; FERREIRA, J. F.; GONÇALVES, M. C. R.; NUNES, M. **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.
- CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. 306 p. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf#page=125>. Acesso em: 30 set. 2023.
- COLOMBIANO, R. M. **Os territórios das cozinhas regionais brasileiras:** o turismo gastronômico na contemporaneidade a partir do exemplo da associação de restaurantes da boa lembrança. 2018. 211 f. (Tese de Doutorado) - Curso de Geografia, Centro de Tecnologia, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <https://www.bdt.d.uerj.br:8443/bitstream/1/19289/2/Tese%20-%20Raquel%20Moniz%20Colombiano%20-%202018%20-%20Completo.pdf>. Acesso em: 01 out. 2023.
- CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2014.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2011.
- COSTA, E. W. C.; MARÇALO, M. J. **Culturemas da gastronomia cearense:** marcas de identidade linguística e cultural | culturems of cearense gastronomy: languages of language and cultural identity. Estudos Linguísticos e Literários, Salvador, n. 63, p. 130–156, 2019. DOI: 10.9771/ell.v0i63.33768. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/estudos/article/view/33768>. Acesso em: 28 out. 2023.
- DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco Ltda, 1986. 86 p.
- DUTRA, R. C. A. **Nação, Região, Cidadania:** a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. Campos - Revista de Antropologia Social, [s.l.], v. 5, n. 1, p. 93-110, 30 jun. 2004. Universidade Federal do Paraná. <http://dx.doi.org/10.5380/cam.v5i1.1637>. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637>. Acesso em: 25 set. 2023.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a Gourmet uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

FREIRE, C. S. Seminário fluminense de pós-graduandos em história. **Histórias e Parcerias**. Rio de Janeiro: Anpuh, 2019, Rio de Janeiro., 2019. 12 p. Disponível em: [https://www.historiaeparcerias2019.rj.anpuh.org/resources/anais/11/hep2019/1570040691\\_A\\_RQUIVO\\_afde2943176c34a288be87732b8d936e.pdf](https://www.historiaeparcerias2019.rj.anpuh.org/resources/anais/11/hep2019/1570040691_A_RQUIVO_afde2943176c34a288be87732b8d936e.pdf). Acesso em: 29 out. 2023.

GALENO, Alberto S. **A cozinha dos Cabeças-Chatas**. Fortaleza: Rbs, 2003. 60 p.

GONDIM NETO, L.; TAVARES, G. U.; LIMA, G. P. **A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo**. Conexões - Ciência e Tecnologia, [s.l.], v. 11, n. 5, p. 17, 22 dez. 2017. IFCE. <http://dx.doi.org/10.21439/conexoes.v11i5.1320>. Disponível em: <http://www.conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1320/1054>. Acesso em: 23 out. 2023.

LIMA, R.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, [s.l.], v. 10, n. 3, p. 507-522, 28 jul. 2015. Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

LIMA, V. A. **Ceará raízes indígenas: sobre os povos, territórios e cultura**. Terra Livre, [s. l.], v. 1, n. 54, p. 723–761, 2020. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/terralivre/article/view/1894>. Acesso em: 28 out. 2023.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha à brasileira**. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 1 jun. 2004. Anual. Disponível em: <https://hml-bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em: 22 set. 2023.

MARTINS, J. C.O.; CORIOLANO, L. N. **Ceará turístico: identidades e identificações entre o sertão e o mar**. Caderno Virtual de Turismo, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 105-116, fev. 2009. Disponível em: <http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php/caderno/article/view/331>. Acesso em: 13 out. 2023.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. Anual. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?lang=pt>. Acesso em: 16 set. 2023.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008. 208 p.

OLIVEIRA, E. A. **Resgate de preparações da gastronomia sertaneja cearense**. 2022. 62 f. (Trabalho de conclusão de curso) - Curso de Gastronomia, Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/70131>. Acesso em: 23 out. 2023.

OLIVEIRA, G. M. C.; VIEIRA, K. M. A. **Patrimônio, povos do campo e memórias: diálogos com a cultura, a arte e a educação** [online]. Mossoró: EdUFERSA, 2020, 245 p. ISBN: 978-65-87108-09-4.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. L. **O gosto pelo Regional: contribuições da gastronomia para os estudos sobre cozinha regional**. Revista de História e Geografia Ágora, St. Cruz Sul, v. 23, n. 1, p. 232-246, jun. 2021. Semestral.

OLIVEIRA, V. A. **A gastronomia das barracas da praia do futuro como atrativo turístico em Fortaleza-ce.** 2015. 120 f. (Dissertação de mestrado) - Curso de Gestão de Negócios Turísticos, Centro de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015. Disponível em: <https://www.uece.br/mpgntwp/wp-content/uploads/sites/71/2012/02/OLIVEIRAV.A.pdf>. Acesso em: 24 out. 2023.

PECCINI, R. **A Gastronomia e o Turismo.** Rosa dos Ventos, Caxias do Sul, v. 5, n. 2, p. 206-217, jun. 2013. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4735/473547093002.pdf>. Acesso em: 30 set. 2023.

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural da transformação.** Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. 448 p.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Editora Feevale, 2013. 276 p.

QUEIROZ, R. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha.** 2ªed. São Paulo: ARX, 2004. 112p.

ROCHA, A. P. B. **Geografia do Nordeste.** 2. ed. Natal, Rn: Edufrn, 2010. 332 p.

ROCHA, D. **Sabores e saberes do Ceará.** Fortaleza: Dm Rocha, 2003. 168 p.

SABINO, L. P.; LEITÃO, L. **“Qual é teu interior?”: An investigation into collective memory and identity in the city of Fortaleza-CE.** Research, Society and Development, [s. l.], v. 12, n. 3, p. e1112340308, 2023. DOI: 10.33448/rsd-v12i3.40308. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/40308>. Acesso em: 28 oct. 2023.

SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. **Metodologia de pesquisa.** 5. ed. São Paulo: Penso Editora Ltda., 2013. 624 p.

SANTOS, C. A. P. **Nossa Gente, Nossa História: o ceará republicano.** Sobral-Ce: Edições Uva, 2019. 289 p. Disponível em: <http://deposita.ibict.br/handle/deposita/52#preview-link0>. Acesso em: 28 out. 2023.

SANTOS, D. M. **Gastronomia Brasileira.** Indaial: Uniasselvi, 2019. 229 p.

SILVA, A. E. A.; BESERRA, A. A. S. **E o sertão virou um mar de significados: o léxico como abordagem da cearensidade na disciplina de literatura no ensino médio.** Revista Docentes, Ceará, v. 8, n. 21, p. 56-65, fev. 2023. Disponível em: <https://revistadocentes.seduc.ce.gov.br/revistadocentes/article/view/696>. Acesso em: 28 out. 2023.

SOARES, E. A. **O bairro turístico gastronômico da varjota em fortaleza: desvendando a cozinha tradicional cearense.** 2016. 155 f. (Dissertação de 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://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=88761>. Acesso em: 24 out. 2023.