

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].  
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.



# BRASIL SERTANEJO:

a formação da Cozinha de Icó/Ceará

<https://doi.org/10.35699/2316-770X.2023.40323>

**MARIA NAYANE ALVES BEZERRA\***

**RESUMO:** A herança do período áureo de Icó pode ser notada no sítio histórico e arquitetônico da cidade. A economia pecuarista deixou vestígios também na alimentação local. A cultura alimentar de Icó é um campo inexplorado e de relevância para a compreensão da Cozinha Sertaneja. O presente trabalho teve como objetivo identificar a Cozinha de Icó. Para isso, a metodologia deste trabalho adotou natureza aplicada de objetivo exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa, do tipo bibliográfica e de campo. Os resultados apontaram os elementos fundantes e a influência que as atividades econômicas exerceram na formação alimentar. A Cozinha Local foi identificada através de comidas típicas que compõem o repertório alimentar e que são facilmente encontradas no mercado e nos restaurantes.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cozinha Brasileira; Alimentação; Cultura alimentar

## Brasil Sertanejo: The Creation of The Icó/Ceará's Food

**ABSTRACT:** The heritage of the golden period of Icó can be seen in the historical and architectural site of the city. The livestock economy also left traces in the local diet. The food culture of Icó is an unexplored field of relevance to the understanding of Cuisine Sertaneja. The current work aimed to identify the local cuisine of Icó. For this, the methodology of this work adopted an applied nature of exploratory and descriptive objective with a qualitative approach of the bibliographic and field type. The results pointed to the founding elements and the influence that economic activities exerted on food composition. The local cuisine was identified through typical dishes that make up the food collection and that are easily found in the market and in restaurants.

**KEYWORDS:** Brazilian food, food culture, local cuisine.

\* Centro Universitário SENAC Campos do Jordão (SENAC)

## 1 Introdução

A pluralidade da gastronomia brasileira permite fazer inferências sobre a formação da alimentação do país. A partir dos estudos de Câmara Cascudo, a alimentação do Brasil foi estudada a partir da contribuição de três matrizes: africana, indígena e portuguesa. Darcy Ribeiro (2015, p.17) defende que o brasileiro surgiu da “confluência, do entrelaço e do caldeamento do invasor português com índios silvícolas e campineiros e com negros africanos, uns e outros aliciados como escravos”. Portanto, as contribuições das matrizes não foram igualitárias.

Antes, a alimentação brasileira era resumida em regiões geográficas, que limitavam a compreensão das trocas interculturais e sociais do país. A obra *O povo Brasileiro*, de Darcy Ribeiro, trouxe uma nova divisão, que classifica o país pela formação cultural. Na obra, a cultura brasileira é identificada em cinco variantes: crioula, cabocla, caipira, sulina e sertaneja.

Diferentemente do resto do país, no Ceará ocorreu uma ocupação tardia, principalmente, pela resistência indígena (DE ASSIS, SAMPAIO, 2012). No litoral, a cultura canieira foi introduzida e exerceu papel de principal atividade econômica. Porém, para que a ocupação fosse efetivada, precisava-se de uma atividade que se desenvolvesse no sertão inóspito para a cana-de-açúcar. Capistrano de Abreu (1988, p.151): explica que “a solução foi o gado vacum”.

Para Capistrano de Abreu, o gado vacum foi a solução para o “problema” posto por Frei Vicente do Salvador, isto é, a atividade pastoril “resolveu” a questão da interiorização da colonização na América Portuguesa, pelo menos na porção norte do Estado do Brasil. (ROLIM, 2012, p.20)

Assim, a economia pastoril pôde se expandir, costurando os sertões de dentro à fora, onde surgiram agrupamentos humanos nas ribeiras dos rios. Surge então o Brasil Sertanejo, que “se funde e difunde através dos currais de gado, desde o Nordeste árido até os cerrados do Centro-Oeste” (RIBEIRO, 2015).

Com a efetivação da ocupação dos sertões, diversos núcleos urbanos foram formados. Entre eles, Icó. A herança do período áureo de Icó pode ser notada no patrimônio arquitetônico da cidade, mas também na alimentação que sofreu influência da cultura sertaneja. No que diz respeito ao registro da cultura alimentar de Icó, é um campo ainda inexplorado e relevante, pois apesar da Cozinha Sertaneja ter uma formação comum, cada agrupamento possui particularidades que tecem um sentido de identidade.

Com o objetivo de identificar a Cozinha Sertaneja de Icó, a primeira parte do artigo aponta os processos históricos e sociais, com ênfase na contribuição das atividades econômicas mais importantes: pecuária e oficina de salga. Também é apresentado o papel do colono, da piscicultura e do exercício da pecuária na formação da alimentação local. Na seção seguinte, apresenta-se a Cozinha de Icó através dos pratos típicos que estão presentes nos mercados e nos restaurantes. O objetivo da seção é apresentar os vestígios da cultura sertaneja na alimentação do cotidiano. Finalmente, nas considerações finais, discorre-se sobre os vestígios dos tempos áureos de Icó e a cultura sertaneja na Cozinha de Icó, englobando os laços históricos e identitários.

A metodologia deste trabalho adotou natureza aplicada de objetivo exploratório e descritivo, com abordagem qualitativa e método indutivo, do tipo bibliográfica e de campo. Possui enfoques social, cultural, histórico e gastronômico. Uma pesquisa de objetivo exploratório visa a exposição de acontecimentos de uma explicação dos assuntos que não podiam ser reconhecidos anteriormente, mesmo havendo algumas evidências (GIL, 2017). A forma de abordagem qualitativa tem o foco da pesquisa na qualidade dos dados, sua natureza e essência. (PRODANOV; FREITAS, 2013).

A pesquisa estrutura-se no método indutivo pois, diante da análise dos dados coletados, surgem novos conhecimentos sobre os fenômenos, levando a uma conclusão de saberes além das premissas de base (MARCONI; LAKATOS, 2017). O procedimento técnico consiste também em um relato de experiência. O conhecimento gerado através de relatos de experiência baseia-se em expressar opiniões e informações sobre um tema em específico, ou seja, o conhecimento é estabelecido pelo diálogo.

## 2 A costura do sertão

No período colonial, a centralização do poder estava voltada para as famílias que possuíam terras. A notícia do alto valor dos sertões do Ceará para a criação de gado, atraiu famílias da Bahia e de Pernambuco. Entre elas, as famílias fundantes de Icó, Montes e Feitosa, travaram confrontos por décadas, sendo um dos exemplos mais simbólicos de disputas parentais do Brasil. (PINTO, 1980; CHANDLER, 1980).

Aglomerados menores surgiam no interior de cada área produtiva para exercer funções especiais, à medida que a população aumentava e se concentrava. Tais são os vilarejos estradeiros, que serviam de pouso nas longas viagens entre os núcleos ocupados do interior, ou que apareciam onde se impusesse a necessidade de baldear cargas de uma estrada a um rio navegável ou para a travessia deste. É o caso também das feiras de gado de todo mediterrâneo interior. (RIBEIRO, 2015, p.149)

As vilas foram instaladas em pontos estratégicos para a pecuária. E Icó, estava exatamente no cruzamento das principais estradas das boiadas. Dada a importância geográfica, sendo uma conexão dos caminhos onde os boiadeiros tangiam o gado, Icó foi a terceira Vila elevada no Ceará, sendo a primeira no sertão, em 1738. Surgia então, o primeiro grande centro comercial do sertão, que movimentou não somente as terras do Ceará, mas também Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte e Piauí (NOBRE, 1977).

O Icó encontrava-se no cruzamento das principais estradas das boiadas setecentistas no Ceará – a estrada Geral do Jaguaribe e a estrada Nova das Boiadas. Pela Geral do Jaguaribe, o gado seguia para o Aracati, descendo o Salgado e depois o Jaguaribe. Já em relação à Nova das Boiadas, o núcleo achava-se a meio caminho entre o Piauí e as feiras paraibanas e pernambucanas. (NETO, 2007, p. 418).

A costura dos sertões abriu possibilidades para desbravar terras desconhecidas e interligar territórios, o sertão com o litoral e posteriormente o além-mar. Para Darcy Ribeiro (2015, p. 254) “Assim é que os currais se fizeram criatórios de gado, de bode e de gente: os bois para vender, os bodes para consumir, os homens para emigrar”. A atividade criatória resultou na construção da primeira vila no sertão cearense.

## 2.1 O binômio pecuária e charqueada

Na Capitania, a atividade pecuarista atendeu aos mercados consumidores de duas formas: pela remessa em pé e pela obtenção da carne Seca.<sup>1</sup> Os tangerinos<sup>2</sup> conduziam a remessa do gado em pé até os entrepostos comerciais e regiões açucareiras para abastecimento local. Era um percurso cansativo e vulnerável, tendo o risco de enfrentar secas, escassez de alimentos e saques. Em um segundo momento, após o uso da técnica de salga, o gado também foi negociado abatido, seco e salgado, o que ampliou a circulação e o alcance do produto (NETO, 2007).

Transformar a carne verde em carne seca, trouxe benefícios que modificaram o panorama econômico. A carne seca, assim como o couro, alcançou o além-mar. É a partir da conexão entre o sertão de Icó e o litoral de Aracati, que se movimentou o porto com o restante da Colônia e com o exterior.

As secas prolongadas desestabilizaram a economia pecuarista. Paralelamente, a produção algodoeira teve ascensão no Ceará, o que motivou cidades antes reconhecidas pela pecuária, a introduzirem a cultura do algodão, como foi o caso de Icó. O percurso que outrora era percorrido pelo gado, foi usado para comercialização do algodão, que seguia pelo Vale do Jaguaribe. Assim, Icó permaneceu como importante entreposto comercial (NETO, 2007).

A pecuária juntamente com a cultura do algodão, foram as atividades de maior destaque no Icó. Foi o sucesso das grandes famílias pecuaristas que formaram um sítio arquitetônico de extrema relevância, sendo reconhecido como patrimônio histórico e imaterial em 1997. As quatro igrejas mais antigas, a Câmara e Cadeia, assim como o Teatro da Ribeira dos Icós, o primeiro teatro do Ceará, fazem parte do sítio arquitetônico e são símbolos da arte neoclássica e barroca:

O núcleo tombado evidencia esses aspectos através da materialidade dos edifícios e as justificativas apresentadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN, órgão responsável pelas ações preservacionistas, o que permite relacionar esse espaço com a imagem de um “passado” que foi próspero: uma época em que a cidade era conhecida como: “A Princesa dos Sertões” (NASCIMENTO, 2003, p.115).

A seca dos três setes (1790-1794), desarticulou a economia das carnes secas do Ceará a partir do século XVIII (OLIVEIRA, 2009). Concomitante a isso, a técnica de salga cearense foi adaptada e ganhou força no sul do Brasil, onde ficou conhecida como

1 O termo mais correto para o produto cearense é carne seca ou carne de sol, uma vez que o charque não foi identificado em nenhum documento referente às produções da salga no Ceará. (RO-LIM, 2012)

2 Tangerino, tangedores ou boiadores: pessoas que conduziam o gado para as feiras e centros consumidores.

3 Durante a maturação do milho em Icó, os prejuízos causados pelos periquitos eram incalculáveis. Por isso, houve uma medida de repressão em 1760, onde determinou-se que os moradores “recolhessem” cabeças de periquitos, sob pena de multa e tendo como contraprestação o crédito correspondente para pagamento ou amortização de dívidas fiscais. Com isso, grande parte da renda municipal transformou-se em cabeças de periquito. “A cidade passou a ser denominada pelos vizinhos de Terra do Louro.” (ARAGÃO,1994).

charque. Após a desestabilização, a pecuária se recompôs no Ceará, mas a exportação de carne seca perdeu a força econômica na América Portuguesa ante a produção do charque (NETO, 2007).

Na luta contra a seca, Euclides da Cunha (2001, p.135) descreve que: “só restou a fé do sertanejo contra o espasmo assombrador da seca”. Se de um lado, tem-se uma elite que esbanjava riqueza e terras, do outro, tem-se uma população que sobrevivia com o mínimo. Uma demonstração de estratificação social que acontecia em meio ao fenômeno seca. Os mais abastados tinham poços. Os demais, eram dependentes do Estado ineficaz.

### *3 O que se planta e o que se cria*

O Estado do Ceará possui a maior parte do território formado pelo bioma Caatinga, uma mata resiliente e exclusivamente brasileira. As atividades econômicas desenvolvidas no período colonial provocaram um uso abusivo dos recursos naturais, uma vez que se desenvolveram de forma insustentável. Somado isso, o bioma Caatinga foi severamente desgastado.

O clima predominante da Caatinga é o semiárido. No estado do Ceará, em suma, a temperatura é elevada e tem um regime pluviométrico irregular. As secas avassaladoras são parte do cotidiano do sertanejo. Assim como a Caatinga, o sertanejo aprendeu a ser resiliente e a utilizar os recursos que estavam disponíveis.

Para remediar até certo ponto os efeitos da seca, era necessário fazer reservas tanto de águas (por meio de açudes) como de forragem, secando a erva e guardando-a em paióis, e em proporção conveniente, e como também de sementes alimentícias, como milho, arroz, feijão, e também farinha preparada, a não ser se poderem conservar os mandiocais. (DAMASCENO e CUNHA, 1961, p.254)

Os vestígios das técnicas agrícolas dos tempos que antecedem a invasão lusitana são escassos. Os aborígenes do Brasil tinham como principais plantações a macaxeira e o milho (RIBEIRO,2015). A agricultura que se desenvolveu nos sertões foi a de subsistência, que dependia da água proveniente da chuva para prosperar.

As populações que se instalaram na ribeira do Rio Salgado, atual cidade de Icó, tinham como atividades econômicas a pecuária e a cultura algodoeira, mas também

agriculturas de subsistências. Entre elas, o milho, ocupava posição de destaque e é o motivo da alcunha de Icó: Terra do Louro<sup>3</sup>.

Capistrano de Abreu (1998, p.141) revela algumas culturas do período colonial, como mandioca e mamona. “Dos assentos da câmara do Icó no Ceará, instalada em 1738, constam posturas relativas ao plantio de mandioca para farinha e de mamona para o fabrico de azeite”. Em agosto de 1836, o botânico e médico britânico George Gardner, registrou alguns produtos alimentícios de Icó durante sua expedição no século XIX:

Em agosto de 1836, o inglês Gardner (1975, p.87) deixou a vila do Aracati, no litoral cearense em direção ao Icó. (...) A vila possuía quadro igrejas, ‘um sólido cárcere’ e um mercado onde se vendia ‘carne e limas’. Todas as frutas eram trazidas, segundo o viajante inglês, de longe, pois nos arredores da vila nada era produzido, ‘salvo no tempo das águas, que dura apenas quatro meses’. Julgando pelo seu leito, o rio parecia ser bastante largo no período de chuvas. Durante sua visita, ele encontrava-se ‘seco em muitos lugares’, apresentando, aqui e ali, profundos poços, abundantes e variadas espécies de peixes. (NETO, 2007, p. 395).

Em contrapartida, em 1859, Freire Alemão, botânico que realizou expedições no Ceará a partir da Comissão Científica de Exploração e que registrou muito da flora, da fauna e dos habitantes, relatou em seu diário de viagem os alimentos e as técnicas de cultivo que encontrou em um sítio de Icó:

(...) onde vimos laranjeiras, limoeiros, araticuns, juazeiros, goiabeiras, ateiras, coqueiros, cajazeiras etc. E uma bananeira de taboca que separei com um bambu, (além) de tamarindos, bananeira, espirradeira, bem bonitas, resedás (recentes), roseiras, jasmim de (pausa) e uma Tabernaemontana dobrada, branca, mui cheirosa, etc. Tem a chácara duas cacimbas de tijolo, com bombas e por meio de levados (regos) rega todas as plantas. (ALEMÃO, 2011, p.III).

Os dois relatos anteriores se contrapõem. De um lado, tem-se a visão de uma terra que carrega o estigma da seca. Do outro, de um local com diversidade de espécies. Os sertões do Nordeste foram, por muito tempo, desvalorizados e esquecidos do interesse político. Somente no século passado, a seca tornou-se alvo de projetos de desenvolvimento.

Instâncias institucionalizadas e governamentais foram criadas como um plano estratégico ao combate da seca (BRASIL, 1977), como é o caso da Superintendência

de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE) e a Inspetoria de Obras Contra as Secas (IOCS) que corresponde hoje ao Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS).

Um dos objetivos foi a construção de grandes açudes e o repasse de verba para populações atingidas pela seca. Porém, essa política serviu mais para beneficiar os grandes fazendeiros e políticos locais do que resolver os problemas dos sertanejos: destruição das lavouras, a fome e o êxodo rural. (SILVA et al, 2005). Desta intervenção, surgiu o Açude de Orós em 1961, o Açude de Lima Campos em 1932, a Estação de Piscicultura Pedro Azevedo em 1942 e o Perímetro Irrigado Icó-Lima Campos (PILC) em 1975.

O DNOCS, no final da década de 1960, implantou perímetros irrigados, com o intuito de abastecer os centros urbanos de alimentos e formar agricultores para atividade econômica. Foi criada em Icó uma ampla área de 10.583,18ha, construída e administrada pelo DNOCS. (SILVA et al., 2005). A implementação de perímetros irrigados no Nordeste tinha como objetivo conceder infraestrutura para a agricultura irrigada, como forma de desenvolvimento regional e combate à seca.

### 3.1 O papel do colono

Na década de 70, famílias de pequenos produtores foram assentadas no PILC, com a missão de promover mudanças no processo produtivo agropecuário, com uso consciente dos recursos naturais. Os colonos tinham como base o conhecimento fornecido pelos técnicos do DNOCS e plantavam culturas pré-estabelecidas, seguindo as recomendações do órgão regulamentador. “A utilização das terras do perímetro tinha como principais culturas o algodão mocó, o milho e o feijão macásser, chamado regionalmente de feijão-de-corda”. (VIEIRA, 2015, p. 106).

Quanto a escolha das culturas, Vieira (2015) explica que os critérios seguiam o projeto original: culturas secas de subsistência para as necessidades regionais; arrozais para as áreas mais argilosas; culturas frutíferas para alimentação local e cultura forrageira para o gado. Culturas não tradicionais da região, como arroz e banana, foram introduzidas e desempenharam papel de destaque:

O cultivo da banana, como exemplo, chegou a produção bruta de 32.880 toneladas no ano de 1989, caindo para 503,36 no ano de 2003, bem como o arroz com cuja produção bruta atingiu de 23.800 toneladas naquele mesmo ano. (VIEIRA, 2015, p.146)

O cultivo do arroz irrigado passou a ser a principal produção. Essa importância do arroz pode ser explicada por dois fatores: pela tradição da cultura nas vazantes do rio e pela escassez deste item no mercado brasileiro na década de 70. (VIEIRA, 2015). Se por um lado o perímetro irrigado possibilitou o avanço de produtividade agrícola em Icó, por outro, a diminuição do papel regulamentador do DNOCS proporcionou uma sensação de abandono. Atualmente, os colonos tiveram que se adaptar, formando cooperativas e integrando programas do governo como o PNAE <sup>4</sup>e PAA<sup>5</sup>.

4 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

5 Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

6 Acará, Cangati, Cascudo, Curimatã, Guarú, Piabas, Piáu, Saguiru e Traíra. (PAIVA, MESQUITA, 2013).

### 3.2 *Criatório de peixe*

A indústria da seca, ao passo que ceifava vidas, enriquecia outras. Muitos romancistas descreveram o sertanejo como um sujeito fortalecido pelo fenômeno seca. Mas a seca é mais um problema social do que climático, uma vez que sua ocorrência é registrada desde o século XVI, mas somente no final do século XIX foi alvo de ações públicas:

Através de portaria firmada em 12 de novembro de 1932, no auge de grande seca, o então Ministro de Estado de Viação e Obras Públicas, o eminente nordestino José Américo de Almeida (1887 – 1980) –, resolveu criar a Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste, subordinada à Inspeção Federal de Obras Contra as Secas. (PAIVA, MESQUITA)

A Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste (CTPN) tinha como objetivo promover o povoamento de açudes; defender a fauna contra doenças, metodizar as pescarias e determinar períodos para esta prática e disseminar os processos de conservação. (PAIVA E MESQUITA). Assim, a Estação de Piscicultura Pedro de Azevedo, abastecida pelo açude Lima Campos Icó/Ceará, foi inaugurada em 1942.

Com o início do projeto da CTPN, tinha-se peixe em abundância no açude. Durante as atividades da Comissão, havia um interesse em conhecer mais sobre a flora e a fauna regionais<sup>7</sup>. Porém, as espécies regionais não apresentavam valor comercial. De acordo com Paiva e Mesquita (2013) peixes aclimatados foram introduzidos para abastecer os açudes do Nordeste: Pirarucu (Pará), Tucunaré (Pará) e o Tilápia-do-Nilo (Costa do Marfim).

O primeiro estudo brasileiro sobre criação de pirarucu em cativeiro foi realizado na Estação de Piscicultura Pedro Azevedo, onde a reprodução dessa espécie foi observada em 1944. A aclimação da Tilápia-do-Nilo possibilitou o seu cultivo de forma intensiva no nordeste do Brasil. (FONTENELE & VASCONCELOS, 1982; PAIVA, MESQUITA, 2013).

Após a construção do açude, foi autorizada a demarcação de vazantes pela orla, que foram distribuídas para os trabalhadores remanescentes. O açude de Lima Campos, além de abastecer áreas mais remotas, fez desenvolver em seu entorno o distrito Lima Campos, que atualmente está em processo de emancipação política.

### 3.3 Criatório de gado

A herança do período áureo de Icó pode ser notada no patrimônio arquitetônico da cidade, que inclui documentos da ocupação do sertão pela pecuária. (BRASIL, 2014). Além das edificações traçadas na arquitetura neoclássica e barroca, tem-se grandes fazendas de criar gado, que contribuíram para a formação cultural e alimentar da população. Os costumes e os hábitos alimentares formaram-se a partir da relação do homem com o gado.

Com o desenvolvimento do sertão pastoril, diversos ofícios relacionados à pecuária tornaram-se necessários. Se por um lado, os donos das terras eram pessoas com influência e poder, do outro estavam os trabalhadores que sobreviviam em função do gado: os vaqueiros, que gerenciavam as atividades do criatório; os cabras, que prestavam serviços nos currais; e, os tangerinos, que costuravam os sertões para levar as reses para as feiras.

A herança da colonização lusitana em Icó, deixou vestígios na cultura alimentar sertaneja, pois no cotidiano das fazendas: “(...)o gado fornecia o complemento alimentar: leite, queijo, manteiga e carne(...)” (GIRÃO, 1994, p.22). Enquanto a venda de carne movimentava as estradas das boiadas, a produção leiteira e seus derivados possuíam caráter de subsistência, mas era de extrema importância, uma vez que a vida era norteadada pela fazenda.

Os subprodutos do leite (coalhada, queijo de coalho, nata, queijo manteiga e manteiga da terra), a rapadura, a farinha de mandioca<sup>7</sup> e carnes mais ordinárias, como de bode, estavam presentes no dia-a-dia do vaqueiro e nos mantimentos dos tangerinos durante as travessias.

<sup>7</sup>“A farinha é a base primitiva, o basalto fundamental na alimentação brasileira. Todos os elementos são posteriores, assentados na imobilidade do uso multitenário, irreduzível, primário e instintivo”. (CASCUDO, 2017, p.96)

No século XIX, Koster (1942) registrou alguns apontamentos sobre a alimentação sertaneja:

(...) consiste principalmente de carnes, nas suas três refeições, às quais ajuntam a farinha de mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitui. O feijão, chamado comumente na Inglaterra favas francesas, é a iguaria favorita. (...) surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo fazem uma pasta de carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam à idéia de comer qualquer espécie de salada. Os frutos selvagens são numerosos e podem ser colhidos abundantemente, mas poucos tipos são cultivados, entre esses a melancia e a bananeira. O queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo (1942, p. 166, grifos meus).

Em um primeiro momento, fabricava-se o queijo de coalho para evitar a perda do excesso de leite nas fazendas, sendo uma produção com caráter de subsistência. Com o tempo, através dos vendedores itinerantes, o produto foi largamente comercializado.

Os utensílios necessários para fabricar-se o queijo de coalho geralmente ficavam na “cozinha de fora” das casas sertanejas. As fôrmas e prensas de madeira, davam forma à queijos quadrados de 5 kg à 15 kg. Hoje, há o uso de fôrmas de PVC cloreto de polivinila para queijos menores. (ULISSES, 2017).

Não obstante, é através do criatório de gado que o produto mais emblemático do período colonial foi desenvolvido: a carne seca. De acordo com Rolim (2012), as oficinas de salga eram divididas em curral e estaleiro. A primeira, seria o espaço em que os bois eram abatidos e transformados em carne seca. O estaleiro era o local onde as embarcações aportavam para carregar as carnes e descarregar insumos. A carne seca, podia ser preparada como tassalho e como posta:

(...) a primeira (posta) provinha dos quartos da rês, que davam 6 postas, duas por traseiro e uma por diante, a segunda (tassalho) originava-se das mantas, em número de duas, formadas pelas massas musculares que cobrem o pescoço, as costelas e os flancos. (BRAGA, 1947, p.150).

De tudo do boi era aproveitado: couro, gordura, sebo e até ossos:

(...) consistia na carneação -na salga propriamente dita- e na secagem das mantas de carne em galpões cobertos de telha. A carne era estendida e desdobrada em varais, salgada e em um tacho de ferro a gordura era extraída em água fervente. O couro era estaqueado e seco ao sol. O sebo era lavado e também estendido em varais para secar. A ossatura do animal era amontoada, queimada e as cinzas utilizadas em aterros. Depois de seca, a carne era armazenada para posteriormente ser pilhada nos porões dos navios. Ela era preparada de duas formas: de tassalho e de posta. (NETO, 2007, p.178).

O caráter pastoril de Icó explica a importância de ingredientes que fizeram parte da base alimentar colonial, que são o tripé: a carne seca, a farinha de mandioca e o feijão. Nas fazendas pecuaristas, assim como as fôrmas de fazer queijo, encontrava-se o pilão de madeira para fazer paçoca. O pilão tinha papel fundamental, como explica Câmara Cascudo (2017, p. 511): “A paçoca exige o pilão sob pena de não ser paçoca”.

#### *4. A cozinha de icó: sertão no prato*

A compreensão da Cozinha de Icó, está além do estudo de ingredientes que compõem o prato, pois engloba os laços históricos e identitários que se revelam nos hábitos e preferências alimentares.

Pode-se entender como ingrediente típico, quando o local é o fator de diferenciação. É o caso dos elementos que estão naturalmente no bioma Caatinga e que foram introduzidos no repertório alimentar pela disponibilidade.

Já o produto tradicional remete à tradição, à um contexto social, sendo incorporado nos hábitos alimentares através da ação do homem e sendo repassada entre gerações. É o caso do uso intensivo do gado nas cidades pecuaristas, tanto para produção leiteira que derivou incontáveis pratos, como também no uso das carnes e dos miúdos.

“A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local, fato que ganha importância dentro do contexto turístico” (GIMENES-MINASSE, 2006).

O consumo de alimentos tradicionais ocorre de várias formas. Estão presentes na comida do cotidiano, nos mercados municipais, nas festividades e nos restaurantes. Na área urbana de Icó, há restaurantes, bares, quiosques, lanchonetes, pizzarias onde encontra-se ingredientes da culinária sertaneja como também produtos globalizados.

#### *4.1 Mercado público de icó*

O mercado é um símbolo de tradição, onde pode-se encontrar a comida tradicional local e a cultura popular. Um dos ambientes restaurativos do Mercado Público de Icó é o Merenda da Ceição, comandado por Maria da Conceição da Silva.

As opções de café-da-manhã ou “merenda” é: suco, café tradicional, tapioca que pode ser recheada com manteiga, nata, queijo, carne de sol e presunto, além do tradicional cuscuz cearense que é uma refeição completa (Figura 1).



Figura 1. Cuscuz cearense no Mercado Público de Icó/Ceará. Fonte: acervo da autora (2021)

8 A diferenciação entre baião mole e baião solto é feita a partir da textura. O baião mole é mais cremoso e gorduroso, já o baião solto é mais seco.

No almoço, o cardápio do estabelecimento tem as opções de: carne cozida de carneiro; carne cozida de boi; fígado de carneiro; fígado de porco; costela com macaxeira. Todas as opções anteriores são acompanhadas de arroz, baião mole, cuscuz, feijão e macarrão. Porém, o destaque do restaurante é a carne cozida de carneiro. Aos sábados, também é servido o mungunzá acompanhado de torresmo. O mungunzá consiste em um cozido de feijão, milho e carnes diversas, muito tradicional na culinária de Icó. Para a sua preparação, o feijão-de-corda, milho, carne de sol e coentro são indispensáveis.

#### 4.1 Mercado Novo

No Mercado Novo de Icó também tem restaurantes que vendem comidas tradicionais, como é o caso do Restaurante Talia, comandado por Geverson Casemiro da Silva. Os pratos comercializados são habituais do repertório alimentar do sertão, considerados comidas de sustância. Panelada, Buchada, Fígado de carneiro ao molho e Picadinho compõem o cardápio do restaurante. Todos as opções do cardápio acompanham arroz, verdura e cuscuz. A panelada (figura 2) e a buchada são os pratos mais comercializados.



Figura 2. Panelada do Mercado Novo de IcóFonte: acervo da autora (2021)

## 4.2 *restaurantes tradicionais*

Ao atravessar as ruas comerciais de Icó, no meio da multidão, no calor escaldante, um cheiro quase que unânime em todos restaurantes acerta em cheio quem passa: o tripé da alimentação de Icó tem notas de manteiga, de sal e de sol: a Carne de sol assada, acompanhada de baião de dois, nas versões mole ou solto<sup>8</sup>, e a paçoca podem ser encontrados na maioria dos restaurantes e churrascarias.

Como entrada ou aperitivo, pode-se encontrar na culinária local o espetinho de língua de boi, tripas de porco, mungunzá, torresmo, moela, queijo coalho na chapa, macaxeira na manteiga da terra, ovo de codorna e até piaba frita.

O baião de dois é um prato tradicional do Nordeste e apresenta variações. Em Icó, ele é preparado com o feijão-de-corda e o arroz, cozidos em uma mesma panela, acrescido de nata, queijo coalho e manteiga. A manteiga da terra ou manteiga de garrafa é uma manteiga que sofreu o processo de clarificação. Ainda hoje é comum a produção caseira de manteiga da terra.

Além do tradicional baião de dois, outra preparação com arroz que é bastante apreciada é o arroz de leite. Apesar do nome remeter ao arroz doce, o arroz de leite é um prato salgado e cremoso de arroz, normalmente acompanhado de paçoca e carne assada.

O peixe torna-se protagonista da culinária durante os finais de semana. Atualmente, Lima Campos é reconhecido pelas peixarias, sendo um ponto turístico obrigatório de quem visita o Centro-Sul do Ceará. Às 11h da manhã de um domingo, é quase impossível encontrar uma mesa vazia em alguma peixada. As tradicionais Peixada do Zeca e a Peixada Xixico são requisitadas no fim de semana pelos icoenses e pelos turistas.

### 4.2.1 *Churrascaria Deca Denovo*

Um dos lugares mais tradicionais é a churrascaria Deca Denovo, que tem um menu restrito: vende-se somente baião de dois, paçoca, churrasco de carne de sol, acompanhado de batata doce, manteiga da terra, tomate e cebola. O baião de dois comercializado por Deca é o baião mole, que leva queijo coalho em cubos.

### 4.2.2 *Restaurante Galinha Caipira*

9 A carne de sol, que antes movimentaram a província do Ceará e a Vila de Aracati, hoje é fortemente comercializada na cidade de Caicó, no Rio Grande do Norte.

O Restaurante familiar Galinha Caipira é um dos restaurantes mais antigos de ICÓ, existe a cerca de 34 anos. Localizado na BR 116, que liga o Brasil do Ceará ao Rio Grande do Sul, a maioria dos clientes do restaurante são viajantes, que aproveitam o horário do café da manhã e do almoço para conhecer a culinária local.

Um dos pratos mais vendidos do restaurante é a tradicional Galinha Caipira acompanhada de feijão tropeiro, torresmo, molho pardo, arroz, pirão e salada. A carne de sol de Caicó<sup>9</sup> é o carro-chefe do restaurante. Acompanhada de baião-de-dois, paçoca, manteiga da terra, batata doce e vinagrete. Para o preparo da paçoca, preserva-se a técnica do uso do pilão, onde é pilado a cebola roxa, a carne de sol, farinha de mandioca e manteiga da terra. Forma-se um sabor único e identitário da culinária icoense.

Além da galinha caipira e da carne de sol, no cardápio, há uma diversidade de comidas tradicionais: galinha à cabidela, panelada, feijão tropeiro, porco assado, carneiro assado e peixe. No café da manhã, tem o cuscuz com carne de sol e queijo coalho, e tapiocas recheadas, cuscuz recheado, pão com queijo e com ovo.

### 4.2.3 *Peixada do Xixico*

A Peixada Xixico está em exercício há mais de 40 anos. Francisco Clemente Neto, que já foi pescador e mora em Lima Campos desde 1958, administra o restaurante junto com a sua família. A peixada está localizada na praça principal, onde divide o protagonismo com a Peixada do Zeca.

A peixada completa consiste no peixe assado, peixe cozido, filé de peixe, arroz, baião de dois solto, vinagrete, pirão de peixe e o filé de peixe com molho. Também é comercializado o caldo do peixe, como entrada, e uma porção menor da peixada completa, com arroz, baião, vinagrete, peixe pequeno frito e filé de peixe com molho. Os peixes mais requisitados são: tucunaré e tilápia.

### 4.2.4 *Peixada do Zeca*

Com alguns passos de distância está a Peixada do Zeca. José Gomes, ou simplesmente Zeca, nasceu em Sobral e antigamente também exerceu a profissão de pescador. Em entrevista ao projeto Monumenta, Zeca explica que o filé de peixe não estava presente nas peixadas de Lima Campos:

O filé de peixe, que por sinal quem inventou fui eu, foi lá no Orós, eu vi os cabras fazendo, com o professor ensinando os cabras a tirar o filé do peixe e eu fiquei brechando, eu disse: “Eu vou tentar”. Ai eu trouxe um dos cabras que tava lá na escola, ele me ensinou a usar aqui, ai pronto, pegou, ai eu comecei a usar o filezinho de peixe também dentro da peixada, ai hoje todo mundo também tem... me acompanharam, graças a deus. (MUPURUNGA, 2009, p.65)

Na peixada completa do Zeca, os principais peixes comercializados são respectivamente o Tucunaré e a Tilápia, acompanhados de pirão de peixe, arroz branco, baião de dois solto, filé de peixe e vinagrete. O caldo do peixe também é comercializado. As peixadas de Lima Campos são apreciadas pelos moradores locais assim como pelos visitantes.

## *Considerações finais*

O elo que se estabeleceu entre a pecuária de Icó e as oficinas de salga de Aracati influenciaram fortemente na alimentação sertaneja. Os vestígios dos tempos áureos de Icó, com raízes profundas nas fazendas pecuaristas e nas trocas interculturais com municípios e estados vizinhos, podem ser encontrados facilmente nos restaurantes, no mercado público e na alimentação do cotidiano: a carne de sol; o baião-de-dois, o queijo coalho, são elementos identificados como tradicionais de Icó.

Tanto a presença como o desaparecimento dos ingredientes do repertório alimentar, abre espaço para investigação da dinâmica de uma sociedade. Os ingredientes são fonte de significado cultural de um povo, portanto, são elementos que formam o sentido de identidade e de pertencimento a um grupo, lugar ou contexto.

Além da função de nutrir, a comida pode ser veículo de tradições, hábitos e costumes que permite a um grupo reconhecer-se na medida em que compreende a sua memória. Assim, o patrimônio alimentar de Icó, além de ingredientes, engloba os laços históricos e identitários.

Destarte, o conjunto de saberes que envolvem o patrimônio alimentar de Icó, envolvem vários atores, desde os colonos do perímetro irrigado até os atores da alimentação contemporânea. Esses laços, embora invisíveis, são fortalecedores da sensação

de pertencimento e identidade, a partir do momento em que são reconhecidos pelos sujeitos. Por isso, torna-se relevante compreender as nuances entre o passado e o presente de um lugar.

A cidade de Icó tem um forte turismo religioso e histórico, porém apresenta também um potencial turístico gastronômico ainda inexplorado. Identifica-se assim uma temática relevante para pesquisas futuras.

## Referências

- ABREU, J. C. *Capítulos de História Colonial: 1500–1800*. Brasília: Senado, 1998.
- ALEMÃO, F. F. *Diário de viagem de Francisco Freire Alemão*. Fortaleza: Valdemar de Alcântara, 2011
- BRAGA, R. *Um capítulo esquecido da economia pastoril do Nordeste*. In: *Revista Trimestral do Instituto Histórico do Ceará*, 1947.
- BRASIL, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), *Conjuntos Urbanos Tombados: Icó*, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/240/>> Acesso em: 24 jun. 2022
- BRASIL, Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE). *A ação da SUDENE para o desenvolvimento regional*, 1977.
- CHANDLER, B. J. *Os Feitosas e o Sertão dos Inhamuns: a história de uma família e uma comunidade no Nordeste do Brasil – 17000 –1930*. Fortaleza, Edições UFC, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1980.
- CUNHA, E. *Os Sertões (Campanha de Canudos)*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2001.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.
- DAMASCENO, D. e CUNHA, W. da (orgs.). *Os manuscritos do botânico Freire Alemão. Catálogo e Transcrição. Anais da Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro, v.81, 1961, p.210*.
- DE ASSIS, R. J. S.; SAMPAIO, J. L. F. *Formação territorial do Ceará: dos caminhos antigos aos projetos ferroviários (1817-1877)*. *Boletim Goiano de Geografia*, v. 32, n. 2, p. 139-157, 2012.
- DO NASCIMENTO, J. C. *Uma princesa tombada às margens do Rio Salgado: dinâmica urbana e ações preservacionistas na cidade de Icó, CE*. *Cadernos PPG-AU/UFBA*, v. 2, n. 1, 2003.
- FONTENELE, O; VASCONCELOS, E. A. de. *O pirarucu, Arapaima gigas (Cuvier, 1817), nos açudes do Nordeste: Resultados de sua aclimação e prováveis causas de depleção de seus estoques*. *Bol. Téc. DNOCS, Fortaleza*, v. 40, n. 1, p. 43-66, 1982.
- GIL, Antonio Carlos. *Pós-Graduação-Metodologia-Como Elaborar Projetos de Pesquisa, Cap. 2*. 2017.
- GIMENES-MINASSE, M. H. S. *Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil*. *Anais. IV Seminário de Pesquisa em Turismo Mercosul, Caxias do Sul, RS*, 2006.

- GIRÃO, V. C. *Conquista e implantação dos primeiros núcleos urbanos na Capitania do “Siará grande”*. In: SOUZA, S. (Coord.). *História do Ceará*. 2 ed. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 1994. p. 25-44.
- KOSTER, Henry. *Viagens ao nordeste do Brasil*. Brasileira, 1942.
- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. *Metodologia do trabalho científico: projetos de pesquisa, pesquisa bibliográfica, teses de doutorado, dissertações de mestrado, trabalhos de conclusão de curso*. 2017.
- MENEZES, L. B. A. *Memória sobre a capitania independente do Ceará Grande. Escripção em 18 de abril de 1814 pelo governador da mesma, Luiz Barba Alardo de Menezes*. *Revista do Instituto do Ceará*. P. 36 – 60. XI.1897.
- MUPURUNGA, J. *Bem-Vindo ao Reino do Louro e da Peixada: Icó Patrimônio Nacional*. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2009.
- NETO, C. R. J. *A urbanização do Ceará Setecentista: As vilas de Nossa Senhora da Expectação do Icó e de Santa Cruz do Aracati*. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) Universidade Federal da Bahia, 2007.
- NOBRE, G. S. *As Oficinas de Carnes do Ceará: Uma Solução Local para uma Pecuária em Crise*. Fortaleza. Gráfica Editorial Cearense, 1977.
- OLIVEIRA, A. L. *As carnes secas do Ceará e o mercado atlântico no século XVIII. Temas setecentistas: governos e populações no Império Português*. Curitiba: UFPR/SCHLA-Fundação Araucária, p. 505-516, 2009.
- PAIVA, M. P.; MESQUITA, P. E. C. *Uma semente fecunda: Comissão Técnica de Piscicultura do Nordeste (1932–1945)*. *Revista do Instituto do Ceará*, v. 127, p. 9-40, 2013.
- PINTO, L. A. C. *Lutas de famílias no Brasil: introdução ao seu estudo*. 2ª ed. São Paulo: Ed. Nacional; [Brasileira]; INL, 1980.
- PRODANOV, C. C.; DE FREITAS, E. C. *Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico-2ª Edição*. Editora Feevale, 2013.
- QUARANTA, Giovanni. *Agricultura de sequeiro*. Lucinda: *Land Care in Desertification Affected Areas*, 1999.
- RIBEIRO, D. *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. Global Editora e Distribuidora Ltda., 2015.
- ROLIM, L. C. *Tempo das carnes no Siará Grande: dinâmica social, produção e comércio de carnes secas na Vila de Santa Cruz do Aracati (c.1690-1802)*, 245f. *Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa*, 2012
- SILVA, F. M. et al. *Da glória ao declínio do perímetro irrigado Icó-Lima Campos: Ocupação, economia e impactos socioambientais. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Ambiental para o Semi-Árido Nordeste)* Universidade Federal de Campina Grande, Cajazeiras, Paraíba, Brasil, 2005.
- ULISSES, Ivaneide Barbosa. *História do queijo coalho do Nordeste do Brasil*. p. 9, 2017 In CAVALCANTE, José Fernando Mourão. *Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil*. 2017.
- VIEIRA, W. L. P. *A irrigação no Nordeste: Uma abordagem histórica do perímetro irrigado Icó-Lima Campos*. 2015. *Dissertação de Mestrado (Gestão Pública para o Desenvolvimento do Nordeste)*. Universidade Federal de Pernambuco. 2015

Rubiane Maia, Esboços de um corpo desconhecido, Video Instalação [HD 16:9 - 27' 41" - Stereo - Color - 2 canais/Dimensões variadas].  
Exposição 'Modos de Usar' no Museu de Arte do Espírito Santo - MAES, Vitória, Brazil, 2015.



