

**Receitas familiares de pescadores da praia do Cumbuco-CE: identificação de atributos culturais e emocionais com base na alimentação****Cumbuco Beach fishermen's family recipes in Ceará, Brazil: identification of cultural and emotional attributes based on culinary traditions****Recetas familiares de pescadores de la playa de Cumbuco-CE: identificación de atributos culturales y emocionales basados en la alimentación**Regina Maria Silva Bastos <sup>1</sup>Alessandra Carneiro <sup>2</sup>Eveline de Alencar <sup>3</sup>Joel Pinheiro de Andrade <sup>4</sup>

**Resumo:** Investiga o significado cultural e emocional de receitas tradicionais em famílias de pescadores em Cumbuco, Ceará, Brasil. O objetivo foi compilar, analisar e caracterizar práticas culinárias dessas famílias, com foco nas memórias sensoriais e atributos tradicionais ligados a suas receitas. Utilizou-se metodologia qualitativa e descritiva, com entrevistas semiestruturadas realizadas com 16 participantes, que compartilharam receitas pessoais e familiares analisadas quanto a atributos culturais e emocionais. As memórias sensoriais associadas às receitas foram avaliadas por uma escala hedônica e o método Check-All-That-Apply (CATA), capturando as dimensões afetivas e culturais. Observou-se a necessidade de identificar quais comidas são memorizadas pelos moradores da comunidade. Os resultados destacaram que as receitas servem como meio de sustento e repositório de memória coletiva, ajudando a preservar as tradições locais em meio às influências culturais externas. Concluiu-se que as tradições culinárias, enraizadas em experiências emocionais e sensoriais, são essenciais para manter a identidade cultural e transmiti-la a futuras gerações. Ademais, ressalta o papel da gastronomia na promoção do sentimento de pertencimento e coesão social na comunidade. Espera-se contribuir para o turismo, que é muito forte em Cumbuco, e para o registro dos saberes e fazeres baseados nos conhecimentos tradicionais.

**Palavras-chave:** Povos tradicionais, gastronomia, comida, memória.

**Abstract:** This study investigates cultural and emotional significance of traditional recipes in fishing families from Cumbuco, Ceará, Brazil. The aim was to compile, analyze, and characterize the culinary practices of these families, focusing on sensory memories and traditional attributes linked to their recipes. A qualitative and descriptive methodology was used, with semi-structured interviews conducted with 16 participants, who shared personal and family recipes, which were analyzed for their cultural and emotional attributes. The sensory memories associated with the recipes were assessed using a hedonic scale and the Check-All-That-Apply (CATA) method, capturing affective and cultural dimensions. It was observed that community residents need to identify which foods are memorized. The results highlighted that the recipes serve as both a means of sustenance and a repository of collective

<sup>1</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: reginabastos\_ufc@yahoo.com.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9777-2976>

<sup>2</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: alessandra.carneiro@ufc.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5784-3808>

<sup>3</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: evelinedealencarcosta@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2310-9880>

<sup>4</sup> Universidade Federal do Ceará – UFC. E-mail: joand1305@alu.ufc.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5509-7485>

memory, helping to preserve local traditions amidst external cultural influences. It was concluded that culinary traditions, rooted in emotional and sensory experiences, are essential for maintaining cultural identity and passing it on to future generations. Furthermore, it emphasizes the role of gastronomy in promoting a sense of belonging and social cohesion within the community. It is expected to contribute to tourism, which is very strong in Cumbuco, and to the preservation of traditional knowledge and practices.

**Keywords:** Traditional populations, gastronomy, food, memory.

**Resumen:** Investiga el significado cultural y emocional de las recetas tradicionales en familias de pescadores de Cumbuco, Ceará, Brasil. Objetivo: recopilar, analizar y caracterizar las prácticas culinarias de estas familias, con enfoque en las memorias sensoriales y los atributos tradicionales vinculados a sus recetas. Metodología: cualitativa y descriptiva, con entrevistas semiestructuradas realizadas a 16 participantes, quienes compartieron recetas personales y familiares, que fueron analizadas en cuanto a sus atributos culturales y emocionales. Las memorias sensoriales asociadas a las recetas fueron evaluadas mediante una escala hedónica y el método Check-All-That-Apply (CATA), capturando las dimensiones afectivas y culturales. Se observó la necesidad de identificar qué alimentos son recordados por los residentes de la comunidad. Resultados: las recetas sirven como medio de sustento y repositorio de la memoria colectiva, ayudando a preservar las tradiciones locales en medio de las influencias culturales externas. Conclusión: las tradiciones culinarias, enraizadas en experiencias emocionales y sensoriales, son esenciales para mantener la identidad cultural y transmitirla a las futuras generaciones. La gastronomía es importante en la promoción del sentimiento de pertenencia y cohesión social dentro de la comunidad. Se espera contribuir al turismo y al registro de los saberes y prácticas basados en los conocimientos tradicionales.

**Palabras clave:** Pueblos tradicionales, gastronomía, comida, memoria.

## 1 Introdução

A gastronomia vem, desde o século XIX, caminhando ao lado das relações humanas sociais e culturais, estando presente nos espaços de familiaridade, de modo a proporcionar socialização, fortalecimento de atributos, significados, afeto, prazer e culturalização (Castro, Maciel; Maciel, 2016, p. 18-27).

Contemplar a gastronomia como parte dos traços culturais de um povo é renovar a importância do que Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 18-27) mencionam, ao esclarecer o fato de ser um espaço privilegiado para evidenciar as identidades sociais, os contextos locais e estimular a formação cultural.

Ademais, convém mencionar que esta área se encontra em constante transformação e adaptação, seja a novos gostos ou sabores, dependendo da criatividade, conhecimentos e sentimentos das pessoas em relação às formas de se alimentar. Sendo assim, as adaptações surgem nas receitas, muitas vezes robustas de emoções nas lembranças de um povo que não necessita da preparação para reacender sua memória afetiva. Esse processo possibilita a emergência de lembranças relacionadas a aspectos marcantes da alimentação a partir da reconstrução das memórias.

O desafio para a execução desta pesquisa de campo pode-se dizer que foi o contato com os povos tradicionais para coletar receitas desses grupos familiares de pescadores, por meio de conversas, entrevistas e aplicação de questionário semiestruturado, para serem compiladas e caracterizadas quanto à memória e aos atributos culturais, tradicionais e emocionais. Ademais, a pesquisadora pôde analisar o quanto os moradores de Cumbuco-CE gostam da preparação escolhida e designada como tradicional por eles mesmos, por meio de escala hedônica respondida apenas por memória sensorial, ou seja, sem haver degustação.

No caso do estudo em pauta, o propósito em benefício da ciência está no sentido de despertar a curiosidade da academia, por meio da apresentação da análise sensorial de forma inovadora, considerando que os resultados foram alcançados, tão somente a partir das respostas ao questionário aplicado, sem a degustação das preparações.

A pesquisa ainda teve o propósito de contribuir para preservar a memória em algumas preparações culturais da comunidade do Cumbuco e de regiões vizinhas, ante a forte influência de outros elementos culturais que se inserem no contexto dos moradores originários, a fim de que as próximas gerações tenham a seu dispor um registro dos principais preparos alimentares que faziam parte do cardápio dos seus antepassados.

## **2 Referencial Teórico**

### **2.1 Comensalidade e comida como elemento cultural nas relações sociais**

Os alimentos são considerados também para outros fins heterogêneos, como, por exemplo, para comunicar, iniciar e cultivar relações pessoais, expressar sentimentos, como amor e afeto, piedade e devoção, para recompensar ou castigar, para prevenir doenças ou para recuperar, bem como na revelação de artefatos sociais e tantos outros (Contreras, 1995).

Neste sentido, medidas associadas ao que se come, quando e com quem se come são produzidas em um contexto cultural mais amplo, no qual as preferências individuais são efetuadas a partir de um cenário socialmente reconhecido (Gimenes-Minasse, 2013, p. 1-14), dinâmica que também interfere nas práticas de comensalidade. Esta última associa-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos de comer, abrangendo hábitos culturais, atos

simbólicos, regras de organização social, além de partilhar experiências e valores (Fischler, 2011).

No que concerne à memória afetiva, tema abordado neste estudo, Sternberg (2000) a define, na perspectiva da psicologia cognitiva, como um processo que torna possível recordar experiências passadas utilizando de informações de informações obtidas no momento presente. Esse processo da memória é associado à retenção e à recuperação de informações sobre essas experiências.

Beber e Gastal (2017) mencionam que o ato alimentar, e todas as representações simbólicas envolvidas, pode transformar-se em patrimônio cultural. As autoras mencionam ainda que os modos de “produção, saberes, fazeres, rituais de comensalidade e festas, entre outros associados ao alimento, são atualmente percebidos como produtos de consumo turístico” (Beber; Gastal, 2017, p. 61).

Entretanto, Fischler (2011) e Poulain (2013) apontam que a comensalidade vem afirmar e reforçar a sociabilidade e a socialização humana, e sua relevância simbólica é abordada como um elemento-chave no estudo acadêmico da hospitalidade (Lashley, 2004; Montandon, 2011). Nesse contexto, estão no centro da comensalidade o alimento e a comida de onde se compreende cada um e sua conexão.

Uma compreensão próxima e complementar sobre os conceitos de comida e alimento, pela perspectiva da antropologia pode ser extraída de DaMatta (1997) e Maciel (2004). O primeiro autor afirma que a comida é um importante código de expressão da sociedade brasileira e a diferencia do alimento, acentuando que este é uma categoria mais ampla, que abrange o universo daquilo que pode ser ingerido para manter a vida biológica. A comida, por sua vez, está relacionada a escolhas feitas dentro desse universo, guiadas pelo prazer e por normas de comunhão e comensalidade.

Para Maciel (2004, p. 25): “Alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos”. O enfoque dado à alimentação é que envolve o aspecto biológico de nutrir, mas também está conexa com o cultural e o social.

O alimento e o comer surgem nitidamente com características de satisfação das necessidades fisiológicas dos corpos humanos, como para qualquer representante de outra espécie vivente.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somados contribuem para a formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência da sociedade à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (Beluzzo, 2004).

Ginani (2005) afirma que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

Portanto, a pesquisa aqui reportada é suportada pelos autores mencionados, no que diz respeito ao protagonismo feminino no que concerne à preservação dos elementos de natureza cultural e tradicional e, o mais importante, o empenho no sentido de transmitir a tradição culinária para gerações futuras.

O embasamento teórico apresentado respalda o direcionamento desta pesquisa, que teve como foco analisar narrativas sobre as receitas cheias de memórias afetivas, que permanecem nas lembranças, sem a necessidade da preparação ou da degustação. Diante disso, o objetivo da pesquisa foi compilar, analisar e caracterizar as práticas culinárias de moradores da praia do Cumbuco-CE, com foco na memória e nos atributos culturais, tradicionais e emocionais.

### **3 Metodologia**

A Colônia de Pescadores, que serviu de ambiência para a realização da pesquisa, está localizada na praia do Cumbuco, 16 km de distância de Fortaleza, capital do estado do Ceará. Em razão de visitas à localidade, no primeiro momento atraída pelo lazer que a região oferece, foi possível entrar em contato com os moradores, o que despertou o interesse em conhecer os hábitos alimentares dos habitantes da Colônia de Pescadores e como se dava a preservação dos elementos de caráter cultural de geração para geração, especialmente no tocante à gastronomia, que é a minha área de interesse.

Diante do exposto, faz-se necessário realizar uma caracterização breve sobre o Cumbuco e territórios vizinhos, onde a pesquisa foi realizada. Trata-se de uma área localizada no distrito

sede do município de Caucaia, que se configura como o segundo maior município do estado do Ceará no tocante à população, situando-se na região metropolitana de Fortaleza. Cumbuco tem uma posição privilegiada, pois, como bem observa Dantas (2010), o turismo cearense é predominantemente litorâneo e metropolitano.

As primeiras visitas ao território aconteceram no ano de 2023, como etapa essencial para o reconhecimento do local da pesquisa e da busca de parcerias e apoio da Colônia de Pescadores do Cumbuco para convidar a população alvo a participar.

A reunião que aconteceu com o presidente da referida Colônia contou ainda com a presença da sua esposa e de um dos pescadores que estava na sala como ouvinte. Na ocasião, percebemos o interesse em colaborar com as atividades do estudo. Na reunião, foi apresentada a proposta da pesquisa, como se pretendia atuar e qual o apoio que seria necessário da Colônia. Dentre as informações relevantes obtidas nesse primeiro encontro, uma que chamou a atenção dos pesquisadores foi o fato de que os homens só cozinhavam quando estavam no mar, pois em terra, a mulher assumia esse papel. O presidente da Colônia mencionou ainda os tipos de insumos que comumente utilizavam quando estavam no mar, os pescados que consumiam e comercializavam e algumas preparações que elaboravam em alto mar.

Feita essa contextualização, salienta-se que a presente pesquisa se caracteriza como do tipo qualitativa e descritiva (Gil, 2013). Foi realizada no período de 2023 a 2024. Com base nos objetivos propostos, a pesquisa foi desenvolvida em etapas fundamentais: visitas, reuniões, revisão bibliográfica e pesquisas de campo com coleta direta, através de entrevistas utilizando questionário.

O presente estudo foi submetido ao comitê de ética, com parecer favorável de número 5.911.907. Os entrevistados responderam e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, e tiveram sua identificação preservada. Os registros audiovisuais (com equipamentos para gravação de áudio e vídeo, como aparelho de celular e tablete) também foram consentidos por meio da assinatura do termo de concessão de imagens pelos participantes.

A pesquisa de campo foi executada em dois momentos. No primeiro, houve a aplicação dos questionários, com a finalidade de obter as receitas a serem analisadas pelo viés gastronômico e social. E no segundo momento foram realizadas entrevistas com a aplicação do questionário semiestruturado, contendo perguntas agrupadas em blocos (bloco A e bloco B). No bloco A,

foram apresentadas perguntas sobre os aspectos socioeconômicos, enquanto no bloco B havia perguntas específicas sobre comida e identificação de atributos culturais e emocionais dos povos tradicionais que habitam a praia do Cumbuco.

A propósito a Vila do Cumbuco foi fundada por famílias de pescadores, e está localizada na costa do sol poente do litoral cearense, no município de Caucaia, no estado do Ceará, a 35 km da capital Fortaleza. A meta inicial de aplicação foi de aproximadamente 30 (trinta) entrevistas, mas finalizamos com 21 (vinte e um) questionários respondidos, considerando para análise 16 (dezesesseis) respondidos de forma integral, excluindo-se 5 (cinco) por não terem sido entregues com a descrição da receita completa. No intuito de preservar a identidade das participantes, utilizamos as letras iniciais do nome completo, em maiúsculo.

Após o recebimento das receitas foram feitas a compilação e as caracterizações quanto à memória gastronômica pelos respondentes e os atributos tradicionais, afetivos ou emocionais. A caracterização das receitas quanto à memória gastronômica foi realizada com base nas seguintes perguntas: *Você gosta dessa receita por que ela te faz lembrar o quê? Essa receita é executada sempre por quem?*

A análise se a receita é tradicional e/ou cultural, ainda no bloco B, foi obtida a partir de seis perguntas do questionário, nas quais as participantes marcaram a afirmativa que se aplicava a sua receita. Ainda foi perguntado às entrevistadas, em que momento essa receita estava presente, com quem tinha aprendido a fazer, por que gostava de executá-la e se considerava a receita cultural por ter ingredientes e utensílios nordestinos.

Para identificar os atores que são responsáveis pela execução das receitas e as lembranças decorrentes dessas preparações, foi utilizado o recurso da nuvem de palavras, por meio do programa *Wordcloud*® (disponível online no endereço <https://wordcloud.online/pt>).

A receita foi analisada sensorialmente pelas participantes (pergunta 13 do questionário), utilizando a memória afetiva, sem a ingestão do alimento. Para a avaliação foi utilizada escala hedônica estruturada de cinco pontos, na qual 1 (um) significa a nota de valor mínimo (nada gostosa) e 5 (cinco) a de valor máximo (extremamente gostosa) (Stone; Sidel, 2004).

As participantes também analisaram sua receita marcando os sentimentos que sentiam ao lembrar da preparação, em uma lista com 90 termos escritos no questionário.

Entre as etapas um e dois descritas, houve a necessidade de realizar uma visitação à comunidade do Cumbuco com o objetivo de conhecer aspectos históricos e culturais do território. Dentre os locais visitados, conforme a Figura 1 abaixo, estão o Instituto Bom de Bola, o qual se dedica a preservar a memória da região, de modo a funcionar com intuito de manter um acervo fotográfico que conta a história das mudanças da região do Cumbuco, e a Colônia de Pescadores, que tem o propósito de reunir pescadores para discutir questões atinentes à vida cotidiana de seus afiliados.

**Figura 1** – Prancha de imagens relacionada ao Instituto Bom de Bola na praia do Cumbuco/CE



Fonte: dados da pesquisa, (2023).

### 3 Resultados e Discussão

Com base nos resultados do questionário aplicado, foi possível compreender sobre a alimentação na região da praia do Cumbuco e de comunidades vizinhas (incluindo a praia da Tabuba, com limites geográficos estreitos entre essas praias). Além disso, foi possível analisar a ligação que ocorre entre a comida e a memória gastronômica, como também os atributos culturais, tradicionais e afetivos das famílias de pescadores.

### **3.1 Percepção histórica e cultural do local da pesquisa: o turismo e a relação com o comércio local**

A relação da pesquisadora com os moradores da Colônia de Pescadores teve início com um olhar, a priori, de turista, mas que caminhou para o interesse de desenvolver uma pesquisa que colaborasse, ao final, para o levantamento de receitas gastronômicas inerentes à cultura dos habitantes da região e que contribuísse para a preservação desses elementos culturais, em razão da forte influência de outros elementos culturais que se inseriram no contexto social da comunidade em estudo.

Essas influências decorrem, principalmente, da inserção de elementos culturais oriundos de outros Estados, mas também de elementos culturais advindos de outros países, considerando que a especulação imobiliária atraiu investidores de vários países, em razão das belezas naturais da região.

Entre as etapas um e dois descritas na metodologia, foi feita uma visita a fim de coletar relatos e conhecer os aspectos históricos e culturais da vila de Cumbuco. Observamos e registramos alguns pontos que achamos importantes. Em conversas com moradores, tivemos informações de que *“na vila morava grande parte dos pescadores com sua família, eram 79 casas, era para ser oitenta, mas um pescador preferiu voltar para sua cidade”*. (Silva. Depoimento [abr., 2024]).

Ainda durante a conversa, foi relatado que os cumbuqueiros (pescadores e filhos) venderam suas casas e estavam morando na entrada do Cumbuco, numa ocupação chamada Parazinho (Tabuba), que fica distante do local de trabalho. Seu Ari, presidente da Colônia de Pescadores, por exemplo, deixou de morar no Cumbuco e construiu sua casa na praia da Tabuba.

Salientamos que a venda das casas pelos pescadores confirma a especulação imobiliária que fez da praia do Cumbuco uma área territorial turística bastante atraente, especialmente com o crescimento da indústria do turismo.

Conforme o relatório de indicadores turísticos elaborado pela Secretaria de Turismo do Estado do Ceará - SETUR, das dez praias mais visitadas do Estado, duas estão localizadas no município de Caucaia, designadamente as praias do Cumbuco (a mais visitada) e Icaraí (a quarta mais visitada) (Setur, 2012). Desse modo, a praia do Cumbuco é bastante acessada devido à

proximidade com a capital cearense e por concentrar em seu espaço litorâneo empreendimentos e investimentos turísticos de cunho nacional e internacional.

A Setur realizou um levantamento no qual identificou, entre outros pontos, as cidades mais buscadas para o período de alta estação. A capital Fortaleza, apontada como o destino mais buscado do país em julho, figura no topo de preferência, seguida por regiões litorâneas, como a Praia do Cumbuco, no município de Caucaia, Porto das Dunas, Jericoacoara e Canoa Quebrada (Setur, 2023).

Os atrativos turísticos da região da praia do Cumbuco e a inserção de variados elementos de cunho cultural, inclusive de outros países, fazem do ambiente um mosaico cultural que interfere fortemente na cultura local.

O espetáculo proporcionado pela natureza inclui dunas móveis, o mar, sol e os ventos, que proporcionam constantes mudanças no ambiente natural, e favorecem atividade econômica, em especial o turismo. Exemplo: a prática de competições esportivas de kitesurf e cursos nesta modalidade, com escolas que atendem aos jovens de vários países e do Brasil. No que se refere à ocupação, o Cumbuco apresenta uma grande concentração de imóveis, como: empreendimentos hoteleiros, comércio e casas de veraneio.

De forma global, observa-se o interesse em preservar memórias ligadas ao espaço de comensalidade, especialmente por parte das mulheres, que historicamente se encarregam de preservar e transmitir os saberes gastronômicos de geração para geração, como afirma Demeterco (1998).

Em vista disso, no decorrer da pesquisa, foi possível verificar que não havia uma percepção fortalecida, por parte dos moradores, em relação à perda de memórias para os empreendimentos gastronômicos que crescem na região, dos quais muitos são focados em diversas culturas alimentares. E, durante as visitas ao território, verificou-se a presença de vários estabelecimentos que serviam pratos da cozinha italiana, coreana, francesa e americana.

### **3.2 Caracterização dos aspectos socioeconômicos das participantes da pesquisa**

Conforme as informações obtidas, 100% dos participantes da pesquisa eram do sexo feminino, moradoras da região do Cumbuco e Tabuba, no Ceará. A maioria das entrevistadas

tinha idade entre 29 e 39 anos (Tabela 1) e apresentava níveis de escolaridade diferentes, entre fundamental, médio e superior, porém esses dados não interferiram na participação.

**Tabela 1** – Características socioeducacional e econômica dos participantes da pesquisa (representantes das famílias de pescadores)

<b>Faixa etária</b>	<b>Quantidade de pessoas</b>	<b>%</b>
18 - 22	1	6,3%
23 - 28	1	6,3%
29 - 33	4	25,0%
34 - 39	3	18,8%
40 - 45	1	6,3%
46 - 49	2	12,5%
50 - 55	2	12,5%
56-60	2	12,5%
<b>Renda</b>	<b>Quantidade de pessoas</b>	<b>%</b>
Até 1 salário mínimo	11	68,8%
Até 2 salários mínimos	5	31,3%
<b>Moradores por residência</b>	<b>Quantidade de pessoas</b>	<b>%</b>
Até 1 pessoa	0	0,0%
Até 2 pessoas	5	31,3%
Até 3 pessoas	6	37,5%
Até 4 pessoas	4	25,0%
Até 5 pessoas	1	6,3%
Acima de 5 pessoas	0	0,0%
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>100%</b>

Fonte: dados da pesquisa (2024).

A presença expressiva das mulheres na pesquisa demonstra o interesse pelo tema. Além disso, Demeterco (1998) afirma que foram as pioneiras do aprendizado alimentar e da transmissão entre gerações, tendo a história da alimentação como alicerce e principal pilar da relação existente entre a mulher e a comida.

Essa atribuição à mulher por serem pioneiras na cozinha, tanto no aprendizado quanto na disseminação da cultura alimentar entre gerações, carrega uma narrativa histórica difícil de ser acessada, pois existe um silêncio das fontes, ausência de registros e de falas elaboradas por mulheres ou de informações que destaquem a mulher em posição de protagonismo.

A escrita para população feminina não foi facilmente acessível, ficando os conhecimentos das mulheres cozinheiras no campo da oralidade. As mulheres, por vários motivos, a longo do tempo foram levadas a acreditar que suas produções domésticas e cuidados com familiares não eram relevantes para registro (Perrot, 2006).

Além disso, a negação de saberes, através de uma cultura dominadora e colonizadora que coloca formas de saber tradicional e ancestral como um saber de importância reduzida ou de pouca relevância, acaba contribuindo para um apagamento de certos conhecimentos (Shiva, 2002).

A cozinha é um ambiente único, repleto de significados e onde se produz a dimensão concreta e palpável da comida, quanto à dimensão simbólica que surge através das práticas alimentares cheias de sentidos que se apresentam na construção da nossa memória afetiva e social. Todas essas questões suscitam a reflexão sobre o ato de cozinhar e sobre a relação da cozinha com a sociedade em que vivemos, assim como suas características e especificidades.

Os dados constantes sinalizam alguns aspectos que merecem ser ressaltados, a fim de se ter uma impressão mais segura sobre o contexto socioeconômico das participantes da pesquisa e servem de parâmetro para entender o perfil social da comunidade como um todo.

Observa-se, ainda, que a renda familiar das participantes é considerada baixa (Tabela 1), uma vez que a região possui um custo de vida bastante elevado, em razão, principalmente, da inflação causada pela indústria do turismo.

O número de pessoas por residência (Tabela 1) constitui outro elemento preponderante para que as participantes tenham optado pelo curso de confeitaria e a oficina de panificação, visto que a renda familiar é bastante pequena para dar uma vida digna aos membros da família, considerando a necessidade de aquisição de alimentos, vestuário, educação, lazer etc. Como os grupos familiares são compostos em sua maioria entre 2 (duas) e 4 (quatro) pessoas (Tabela 1), entendemos a necessidade de grande esforço laboral para a manutenção de uma qualidade de vida satisfatória.

Segundo dados do IBGE (2022), para o município de Caucaia (2010), no que concerne aos aspectos trabalho e rendimento, a renda média da população apresenta os seguintes resultados: População total é de 355.679; salário médio mensal dos trabalhadores formais é de

2,0 salários mínimos; pessoal ocupado 53.554 pessoas; população ocupada 15,0%. Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo, 43,6%.

Salienta-se que, de acordo com o Cadastro Único (Decreto nº 6.135/2007), a classificação social “baixa renda” é aquela cuja família possui renda mensal familiar per capita de até meio salário mínimo ou família que possua renda mensal total de até três salários mínimos, considerando todos os integrantes. O Cadastro Único é, atualmente, a mais importante base de informações para a seleção e o acompanhamento de beneficiários de programas sociais no Brasil, permitindo a convergência de políticas públicas para a parcela mais pobre da população (Decreto nº 6.135/2007).

Observa-se que se trata de uma amostra da população ainda jovem, considerando a faixa etária da maioria das participantes, que é de 29 e 39 anos, a qual se constitui numa força ativa de trabalho, especialmente porque os rendimentos mensais para o sustento da família são muito baixos (Tabela 1), fator motivador para o incremento da renda. Esses dados apontam que as participantes, e suas respectivas famílias, estão inseridas no estrato social composto por famílias de baixa renda.

### 3.3 Receitas das moradoras da Praia do Cumbuco-CE e de regiões vizinhas compiladas pela pesquisa

As participantes foram convidadas a apresentar para este estudo uma receita que trouxesse algum significado pautado na memória, no afeto, na cultura ou na tradição. Diante das respostas recebidas, observou-se que um grupo optou por receitas salgadas (9) e outro por receitas doces (7), totalizando 16 receitas.

**Quadro 1** – Descrição das receitas (n = 16) apresentadas pelas participantes da pesquisa

Receitas Salgadas	Receitas Doces
1. Feijoada	1. Bolo de Chocolate
2. Baião de Dois	2. Bolo de Chocolate Recheado
3. Farofa de Frango	3. Bolo de Batata
4. Baião no Leite de Coco	4. Bolo de Laranja com Calda
5. Massa de Pizza	5. Bolo Mole
6. Camarão Refogado	6. Grude de Goma
7. Peito de Frango ao Molho Branco	7. Pavê
8. Peixe no Forno	
9. Pão de Queijo	

Fonte: dados da pesquisa (2024).

Durante a pesquisa, foi possível verificar, com base nas falas de algumas mulheres, as quais não foram captadas pelos questionários, mas durante a jornada deste estudo, que preferiam informar receitas do tipo doce, em especial “bolos”. Essa preferência decorre do fato de muitos familiares terem vendido suas casas para estrangeiros que, conseqüentemente, seguiram ampliando os negócios turísticos, sejam com serviços de alimentação ou de hospitalidade, resultando no aumento do custo dos alimentos para a comunidade local, como aqueles provenientes da confeitaria e da panificação, ou seja, praticando altos valores com base na economia turística, de modo a se tornarem inacessíveis aos nativos.

Considerando a dificuldade apresentada pelas participantes no tocante ao custo dos alimentos, como consequência do incremento da indústria do turismo, estabelecemos uma relação com as informações constantes do Quadro 1, que descreve as receitas (16) apresentadas pelas moradoras da Praia do Cumbuco-CE e de regiões vizinhas.

Nesse contexto, sentimos a necessidade de falar um pouco sobre o Guia Alimentar Brasileiro (Brasil, 2014, p.156) para classificar os ingredientes utilizados pelas participantes em suas receitas. Iniciamos pelos alimentos *in natura*, os quais são obtidos diretamente das plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza. Os alimentos minimamente processados, que são aqueles que sofrem alterações mínimas, a exemplo de corte e secagem. Os alimentos processados, que devem ser consumidos com moderação, por serem fabricados com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre para que durem por mais tempo e fiquem mais agradáveis ao paladar.

Por último, devemos evitar os ultraprocessados, que são alimentos fabricados com muitos ingredientes, e geralmente apresentam em sua composição: aditivos químicos, como os corantes, além de quantidades excessivas de sal, açúcar e gordura. Possuem sabor realçado e maior prazo de validade.

Preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar (Brasil, 2014).

Existem diversos pratos, alimentos, receitas que são carregados de história e fazem parte da cultura de uma sociedade. No Brasil, a cultura alimentar, além de diversificada, carrega a história e a formação de seu povo (Chaves; Anhesine, 2014).

A cultura popular envolve conceitos como hábitos, valores, crenças e história, que definem a alimentação de uma comunidade e os conhecimentos referentes a ela, considerando que não há alimentação sem o contexto sociocultural. Estes conhecimentos são aprendidos e transmitidos nos núcleos familiares e nas comunidades, porém a homogeneização dos mercados impulsionada pelo poder industrial e o aumento da população podem levar à perda destes comportamentos e, conseqüentemente, da identidade de um povo (Ronchetti; Müller, 2016, p. 37-53).

A elevação do custo de vida das famílias de pescadores da área pesquisada, verificada nesta pesquisa, decorrente, especialmente, dos empreendimentos turísticos, evidencia a importância da prática alimentar através das receitas informadas pelas participantes. Observamos que as entrevistadas informaram nos questionários aplicados, receitas salgadas, em sua maioria, no entanto, informalmente, oralizaram (durante a convivência na pesquisa) sobre a preferência por receitas do tipo doce, em especial “bolos”.

Essa informação merece destaque, em razão de muitas famílias terem vendido suas casas para estrangeiros. Com a presença de outras culturas na região e o incremento da indústria do turismo, seja com serviços de alimentação ou hospitalidade, houve o aumento do custo dos alimentos para a comunidade local, como aqueles provenientes da confeitaria e panificação, ou seja, a prática de altos valores com base na economia turística tornou inacessível o consumo de certos alimentos por parte dos povos tradicionais.

No que se refere à forte influência de outras culturas na comunidade em estudo, percebe-se um esforço das participantes no tocante à preservação da memória gastronômica, o que se evidencia nas receitas de bolos repassadas pelas participantes, que revelam ainda uma carga de memórias afetivas, o que reflete uma espécie de resistência às influências de outras culturas nas receitas culinárias que subsistem de geração a geração.

A doçaria também transmite todo o aspecto cultural do nordestino, bem como o tradicional. Segundo Cavalcanti (2007), para entender o nordestino e sua formação cultural em relação à alimentação, tem que se compreender o açúcar, seja o fruto dos canaviais, o branco, o

mascavo, o bruto ou a rapadura, pois os dois têm uma ligação muito forte. São atores principais no desenvolvimento da civilização brasileira, “brotaram juntos do mesmo solo escuro de massapê, na Zona da Mata de Pernambuco. É o doce sem limites dos canaviais”.

Os bolos, historicamente, são resultados da mistura com a farinha, não somente para a produção do “bolo brasileiro”, mas numa diversidade de preparos, incluindo outros ingredientes que eram fartos nas terras brasileiras, como os amendoins, as castanhas de caju, a banana-da-terra e as frutas tropicais, tudo em preparações identitárias ou quando se misturavam e resultavam em doces que perduram ainda nos dias de hoje.

Para Cascudo (2004), a mandioca é a “rainha do Brasil”, haja vista que, mesmo em se tratando de um país com dimensões continentais, é possível encontrá-la em todas as regiões, e “em diversos tipos e qualidade, e rendendo farinhas de diferentes espécies, grossas, finas, assadas, cruas, claras, escuras ou amareladas” (Cascudo, 2004). A farinha é um insumo que faz parte constante da mesa do povo brasileiro, em especial do nordestino, “e sempre foi usada para dar incremento na sustância das refeições, onde mesmo com pouca carne ou peixe, se pode fazer um pirão ou farofa com o caldo” (Cascudo, 2004).

Queiroz (2010) reforça o pensamento acima, ao afirmar que “a farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que o pão em outras culturas.” Para a autora: “É indispensável à mesa do rico e à do pobre, onde é complemento obrigatório para todos os alimentos, ora engrossando os molhos, ora simplesmente completando o sabor das outras comidas” (Queiroz, 2010).

Na elaboração de bolos é necessário selecionar matérias-primas adequadas, empregar formulação balanceada e procedimentos de mistura e cozimento de acordo com o tipo de produto que se quer produzir. Na mistura dos ingredientes deve ser obtida uma dispersão homogênea, com máxima incorporação de ar e mínimo desenvolvimento do glúten (Caldwell *et al.*, 1991). O processo de elaboração, ou seja, a técnica é baseada em passos, e também da simbologia que carregam em muitas festividades, como em aniversários, festas juninas, casamentos e outras datas comemorativas. Estes aspectos podem justificar o interesse das participantes desta pesquisa, e até mesmo o interesse na formação em confeitaria, como descrito anteriormente.

Ainda sobre as receitas informadas pelas participantes, porém, analisando aquelas do tipo salgadas, é válido ressaltar a história e seus ingredientes. Tomando como exemplo a feijoada e o

baião de dois, podemos explorar suas respectivas origens, seus ingredientes e os fatores que os tornaram pratos tradicionais brasileiros. Os saberes e fazeres que foram transferidos de geração em geração, possibilitaram fazer da feijoada um dos pratos mais representativos da culinária brasileira, sendo reconhecida inclusive como patrimônio cultural imaterial no estado do Rio de Janeiro, território onde documentou-se sua origem (Maciel, 2004, p. 25-39).

Por outro lado, o baião de dois, composto por arroz e feijão, é considerado um dos pratos mais tradicionais da cozinha nordestina. Não se trata da mistura pura e simples de feijão com arroz cozidos, pois há sempre um preparo específico ou uma técnica específica, visto que o feijão, com o seu tempero próprio e em determinado ponto de cocção, recebe o arroz, que cozinha naquele caldo de feijão enriquecido (Salek, 2010, p. 5-9).

Historicamente, essa receita acompanha o cearense desde os primeiros tempos de povoamento do sertão (Julião; Andrade; Gondim Neto, 2019). Além disso, é uma comida que nos convida a reviver momentos agradáveis por meio da memória gastronômica, principalmente quanto à vivência familiar e à convivência social, através das festas tradicionais e outros eventos culturais.

Ainda sobre o ingrediente do baião de dois, o feijão tem seu cultivo referenciando a longas datas, mencionando-se a Grécia antiga e o Império Romano. A leguminosa foi levada para Europa em 1540 e o seu cultivo colaborou para livrar este continente da fome, aumentando a expectativa de vida. Já no Brasil, os indígenas, por volta do século XVI, chamavam o feijão de “comanda” e comiam com farinha. O antigo feijão europeu, o dólico, inseria-se na categoria que os romanos chamavam de legumina, denominação que incluía as sementes comestíveis (favas, grão de bico, lentilha, tremoço), distintos das holerias, ou seja, plantas de que se comem a raiz e a parte verde (como as couves). As leguminosas eram consideradas como “grãos de Deméter não usados para fazer pão” (Flandrin; Montanari, 1998, p. 226).

Atualmente, na Europa, os feijões brancos de origem americana são amplamente utilizados em diversos pratos tradicionais, alguns cozidos são semelhantes à feijoada brasileira, como o *cassoulet* francês ou o *tsholem* polonês (Carneiro, 2005).

Sob outro aspecto, as participantes descreveram sua receita com histórias, afetos e traços culturais por terem memórias, ingredientes da região Nordeste e do Ceará. Também mencionaram o uso de utensílios e equipamentos nordestinos.

Os aspectos culturais e tradicionais que abrangem os alimentos são utilizados para caracterizar a identidade de um povo. Portanto, as receitas tradicionais ou alimentos tradicionais são denominados por Zuin e Zuin (2008, 109-127) como “produtos com história”, uma vez que fazem parte de determinado local e de uma cultura, podendo ser produzidos com matéria-prima da terra/local. Esses alimentos reúnem conhecimentos e saberes culturais, principalmente do fazer, que podem ser repassados por gerações, como também aprimorados. Assim, o alimento tradicional comumente está associado a datas históricas ou festivas, como as festas juninas, as farinhadas, as quermesses e outras.

O Ceará tem uma gastronomia peculiar, com alimentos tradicionais cheios de significados, culturas e simbolismos. Considerada também a regionalização interna que se divide em litoral, sertão e serra (Campos *et al.*, 2009). Alguns exemplos de preparações citadas pelas participantes da pesquisa vão ao encontro do que comumente encontramos em serviços de alimentação no Ceará, a exemplo de Baião de Dois; Camarão Refogado; e Peixe Assado.

Desse modo, constatamos que a maioria das preparações informadas pelas participantes (Quadro 1) faz parte da cultura alimentar do nordeste brasileiro sendo algumas tradicionais (Bolo de Batata, Grude de Goma, Baião de Dois, Baião no Leite de Coco, Camarão Refogado e Peixe no Forno), entretanto, todas as receitas informadas, mesmo sofrendo substituições nos ingredientes, são fontes de memórias que despertam emoções e afetos.

### **3.4 Memórias, aspectos afetivos e emocionais atribuídos às receitas das moradoras da Praia do Cumbuco-CE e de regiões vizinhas**

Foram analisados os principais aspectos afetivos e emocionais relacionados aos motivos apresentados pelas participantes quanto ao fato de gostar das receitas. No Quadro 2 (p. 568), reunimos algumas afirmações quanto à lembrança que as participantes trazem das receitas.

Silva (2013) e Joutard (2007, p. 223-235) reforçam a ideia de que a simples lembrança de receitas passadas de geração a geração remete a momentos vivenciados com familiares ou pessoas amigas e resgata sentimentos prazerosos e afetivos, mas também lembranças que nem sempre são boas. No caso das participantes da pesquisa, verificou-se o resgate de momentos marcantes de forma positiva.

**Quadro 2** – Principais afirmativas das participantes quanto às lembranças provocadas pelas suas receitas

Você gosta dessa receita por que ela faz lembrar o quê?
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amizade verdadeira;</li> <li>- Minha infância;</li> <li>- Momentos importante com minha mãe;</li> <li>- Lembra a minha tia, foi ela que me ensinou;</li> <li>- Minhas filhas, elas amam;</li> <li>- É um bolo que meu filho gosta, aprendi a fazer pra ele;</li> <li>- Lembra a minha avó;</li> <li>- Essa receita lembra meu tio, quando eu fiquei desempregada vendia esse bolo com café, por muitas vezes ele foi meu cliente oficial, faz 4 anos que ele faleceu;</li> <li>- Relembra momentos importante com minha mãe, ela fazia para a família em datas comemorativas e para vender.</li> </ul>

Fonte: dados da pesquisa (2024).

No Quadro 3, reunimos em formato de nuvem de palavras os termos mais frequentemente apresentados pelas participantes.

**Quadro 3** – Nuvem de palavras com termos mais mencionados em relação às receitas

<i>Pessoa lembrada</i>	<i>Justificativa da Lembrança</i>
	

Fonte: dados da pesquisa (2024).

No que se refere a quem competia a execução das receitas mencionadas pelas participantes e se eram consideradas tradicionais, foram apresentadas as seguintes respostas pelas entrevistadas (Quadro 4):

**Quadro 4** – Sobre a execução das receitas mencionadas pelas participantes da pesquisa

Pergunta realizada	Resultados compilados
<p><b>Considera sua receita tradicional e sempre está presente nas datas festivas, como Natal, festa de ano novo, festas juninas, festas das comunidades?</b></p>	<p>A maioria (n = 11) respondeu que sim, que as receitas faziam parte das festas juninas, data comemorativa, páscoa, Sexta-Feira Santa e mês de janeiro (férias), festividades diversas; que lembrava o Natal e aniversários, confraternização de fim de ano, receitas de fim de ano e padroeiro da comunidade.</p> <p>Algumas participantes (n=5) consideraram sua receita tradicional, pois sempre é preparada, independente de datas comemorativas, por exemplo, no dia a dia.</p>
<p><b>Considera essa receita cultural, pois tem ingredientes da região do Ceará/Nordeste e utiliza utensílios e equipamentos nordestinos?</b></p>	<p>As participantes (n=16) responderam que sim, que preparavam essas receitas com ingredientes da região do Ceará/Nordeste.</p> <p>Todas (n=16) consideraram sua receita cultural, pois utilizavam utensílios e equipamentos nordestinos.</p>
<p><b>Aprendeu com quem?</b></p>	<p>Todas responderam ter aprendido a execução da receita com um parente, como citado: mãe (n= 6), avó (n= 5), sozinha (n= 2), tio (n= 1), irmã (n= 1) e marido (n=1).</p>

Fonte: dados da pesquisa (2024).

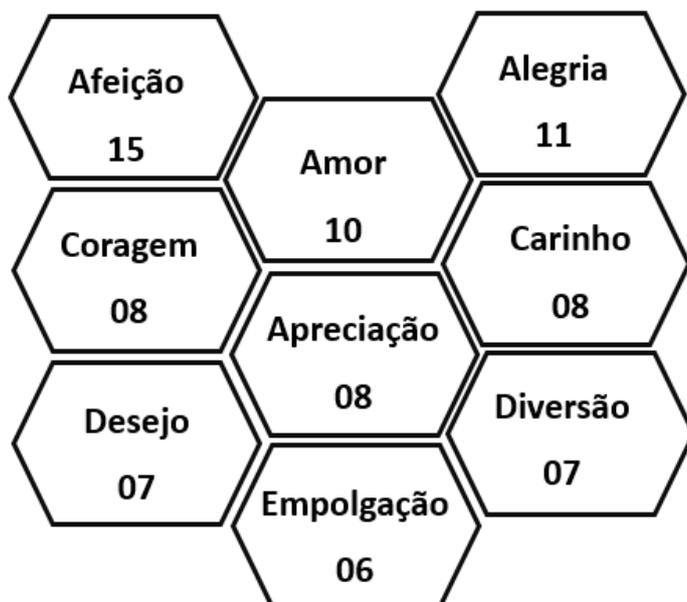
Observa-se que a maioria das participantes entende que se trata de receitas tradicionais, bem como afirmam que carregam elementos culturais, o que implica uma relação bastante estreita entre os aspectos tradicionais e culturais, conforme Zuin e Zuin (2008, p.109-127).

As mães aparecem como as principais responsáveis pela salvaguarda das receitas e dos saberes culinários, o que reforça a ideia de transmissão de geração para geração, papel comum das mulheres e que se perpetua historicamente (Demeterco, 1998).

### 3.5 Resultados da análise sensorial e do teste CATA das receitas das moradoras da Praia do Cumbuco-CE e regiões vizinhas

Os sentimentos apontados pelas participantes foram agrupados na Figura 2. Desse modo, foi possível observar que os sentimentos identificados neste estudo reforçam os pensamentos de Boutaud (2011) e Simmel (2004, 159-166), que afirmam que a preparação de receitas e o ato de comer à mesa com pessoas do convívio familiar favorecem as relações sociais e fortalecem vínculos de afeto, zelo, ternura, gentileza, dentre outros, que são comportamentos que se evidenciam na maioria das respostas.

**Figura 2** - Sentimentos relacionados às receitas identificadas no estudo



Fonte: dados da pesquisa (2024).

Além dos sentimentos, o estudo buscou realizar a aceitação sensorial, pelo teste afetivo hedônico, aplicado a partir da memória sensorial, de modo que foi verificado que todas as respostas estavam na zona entre extremamente gostosa e gostosa, confirmando a afetividade (Tabela 2).

**Tabela 2** – Respostas das participantes utilizando o teste afetivo hedônico

Extremamente gostosa	Muito gostosa	Gostosa
8	5	3

Fonte: dados da pesquisa (2024).

A aceitação sensorial foi uma ferramenta muito importante para as participantes da pesquisa expressarem suas percepções sensoriais em relação à sua receita. A utilização do teste afetivo, com a utilização da escala hedônica de cinco pontos foi de extrema relevância para averiguar o comportamento das participantes sobre sua aceitação sensorial diante da preparação/receita avaliada e a relação com os sentimentos despertados (Figura 2).

A partir das receitas apresentadas pelas participantes da pesquisa, buscou-se identificar os principais atributos pelo teste CATA (*Check-All-That-Apply*), utilizado para atribuir atributos às preparações, e o teste RATA (*Rate All That Apply*), que se aplica para analisar a intensidade do gostar ou da preferência pelas preparações (Tabela 3). É válido destacar que os atributos e a respectiva intensidade auxiliam no entendimento das respostas em relação aos sentimentos despertados por mera lembrança e a sua intensidade, mesmo sem haver a degustação da preparação.

**Tabela 3** – Resultados do Teste CATA e RATA informando os atributos que definem a preparação e sua intensidade

CATA		RATA (intensidade do atributo)*				
		Nota Intensidade				
		Pouco	Intermediário		Muito	
ATRIBUTOS	Número de repetições de cada escolha	1	2	3	4	5
Apetitosa	11					5
Cheirosa	6					5
Cor dourada	1					5
Cor forte	1					5
Gostosa	2					5
Sabor doce	1					5
Sabor pouco doce	1			3		
Saborosa	3					5
Suculenta	3			3	4	5

Número de respondente: n = 16.  
 Fonte: dados da pesquisa (2024).

Foi possível identificar pelo teste CATA os atributos que se referem a cor, aparência, aroma, sabor e impressão global. Entre as amostras, os termos “apetitosa”, “gostosa”, “cheirosa”, “saborosa” e “suculenta” foram os atributos mais citados pelas participantes para descrever suas

receitas. Possivelmente, essa diferença para o atributo “apetitosa” tenha relação com o despertar o apetite, com a vontade de comer.

Observa-se que o termo “apetitosa”, com base no teste CATA, alcançou 11 citações de um total de 16 participantes, enquanto no teste RATA, o grau de intensidade desse atributo alcançou o nível máximo (apresentar o valor médio). Já para o termo “pouco doce”, apenas 1 (uma) participante mencionou, considerando o teste CATA, com nível de intensidade intermediário, numa escala de 1 a 5. O nível “pouco” não foi mencionado por nenhuma participante.

Os testes CATA e RATA são aplicados na área alimentícia, a partir da experimentação de um determinado produto por um grupo específico, ou seja, os participantes efetivamente fazem uma degustação e apontam os seus pontos de vista quanto aos mais diversos tipos de percepção, a partir dos órgãos do sentido (paladar, olfato, tato, visão e audição). Segundo Monteiro (2009, p. 43-42), “a percepção sensorial de um alimento é função, tanto dos estímulos procedentes dos alimentos, como das condições fisiológicas e sociológicas dos indivíduos que o avaliam, no contexto ambiental em que se localizam esse indivíduo e o próprio produto”.

No caso desta pesquisa, os testes foram aplicados num contexto de âmbito social e cultural, sem a degustação de um produto específico, como ocorre por exemplo numa análise sensorial laboratorial, mas sim por meio do resgate da memória sensorial, com base em receitas transmitidas entre gerações. Verifica-se, portanto, que os testes alcançaram os objetivos buscados, porque mesmo sem a oferta de um produto, as participantes analisaram tanto os atributos culturais das receitas apresentadas, quanto mediram a intensidade dos sentimentos, como afetividade, alegria, diversão etc.

#### **4 Considerações finais**

Com base nos dados colhidos, os atributos culturais e emocionais identificados a partir da memória sensorial se revelou uma estratégia para o estudo dos aspectos socioculturais da alimentação. A reconstrução das memórias e as respostas obtidas no estudo, bem como através das falas no momento da aplicação da pesquisa, demonstram que é possível, por meio das lembranças contidas no passado, reconstruir um presente cheio de afetos e histórias ligados a atributos culturais e tradicionais.

Portanto, as receitas, além de guardarem memórias, afetos ou sentimentos, possuem um papel importantíssimo de salvaguardar tradições e culturas, que podem ser repassadas de geração a geração, além de contribuir para a resistência a fatores culturais decorrentes da forte inserção dos alimentos industrializados e ultraprocessados e da indústria do turismo na região, que afeta aspectos de caráter socioeconômico da comunidade nativa, mas também interfere no âmbito cultural, em razão da inserção de diversos hábitos, inclusive alimentares.

Nesse sentido, nota-se a importância de testes afetivos, como é o caso da análise sensorial, mesmo utilizando apenas a memória sensorial como ferramenta fundamental para avaliar e entender o comportamento das participantes da pesquisa frente às receitas por elas elaboradas, considerando que se trata de uma ciência capaz de medir, analisar e interpretar as reações às características dos alimentos percebidas pelos cinco sentidos humanos: visão, olfato, audição, tato e paladar.

Os testes CATA e RATA utilizados na pesquisa permitiram identificar os principais atributos e intensidade nas preparações apresentadas pelas participantes, pertencentes a uma comunidade nativa, de uma região litorânea no estado do Ceará, mostrando que tais análises não se aplicam apenas aos laboratórios sensoriais.

Considerando que a adaptação dos testes pressupôs apenas o resgate da memória afetiva provocada pela menção às receitas, entendeu-se que os testes CATA e RATA, com as devidas adaptações, podem ser aplicados em outros contextos de pesquisas, a depender da criatividade e da obstinação do pesquisador.

No caso do estudo em pauta, o propósito em benefício da ciência está no sentido de despertar a curiosidade da academia, por meio da apresentação da análise sensorial de forma inovadora, haja vista que os resultados foram alcançados, tão somente a partir das respostas ao questionário aplicado, sem a degustação das preparações.

Esta pesquisa teve o propósito de contribuir para preservar a memória de algumas preparações culturais da comunidade do Cumbuco e de regiões vizinhas, ante a forte influência de outros elementos culturais que se inserem no contexto dos moradores originários, a fim de que as próximas gerações tenham a seu dispor um registro dos principais preparos alimentares que faziam parte do cardápio dos seus antepassados.

Para as mulheres que elaboraram as receitas constantes neste estudo, a contribuição se verifica na compilação das receitas em fichas técnicas, as quais ficarão registradas em forma de e-books, que serão cedidos às participantes.

A reconstrução das memórias e as respostas obtidas no estudo, bem como através das falas no momento da aplicação do estudo, demonstram que é possível, por meio das lembranças contidas no passado, reconstruir um presente cheio de afetos e histórias ligados a atributos culturais e tradicionais. Portanto, as receitas, além de guardarem memórias, afetos ou sentimentos, possuem um papel importantíssimo de salvaguardar tradições e culturas, que podem ser repassadas de geração a geração.

Ademais, observamos que o teor desta pesquisa guarda estreita relação com alguns dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS, eleitos pela Organização das Nações Unidas – ONU, a saber: 1, 2, 3, 8, 10 e 11, os quais pressupõem, respectivamente: *erradicação da pobreza; fome zero e agricultura sustentável; saúde e bem-estar; trabalho decente e crescimento econômico; redução das desigualdades; e cidades e comunidades sustentáveis*. Salientamos que esta pesquisa não contempla em seu escopo traçar paralelo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS, no entanto, consideramos oportuno apontar essa referência, haja vista que abre perspectiva para a realização de outros estudos.

Espera-se que este estudo possa contribuir para despertar a curiosidade da academia, ao apresentar a “análise sensorial” de modo inovador, relacionando-o a uma receita cheia de memórias, lembranças e afeto demonstrada por cada participante que contribuiu para a realização desta pesquisa.

Por fim, concluímos que os elementos emocionais e afetivos foram os influenciadores dos resultados obtidos, uma vez que os questionários foram respondidos sem a degustação das preparações.

## Referências

BEBER, A.; GASTAL, S. Turismo gastronômico, cultura e comida de festa. **Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal**, 30, 58-71, 2017.

BELUZZO, R. A Valorização da cozinha regional. *In: Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar. Anais [...]* Brasília - DF. Brasília, 2004.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. *In*: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CAMPOS, R. F. F.; FERREIRA, J. de F.; MANGUEIRA, M. N. S; GONÇALVES, M. da C. R. **Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros**. João Pessoa-PB: Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, 2009.

CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, 2005.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo, Editora Global, 2004.

CASTRO, H.C.; MACIEL, M.E.; MACIEL, R.A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora, Santa Cruz do Sul**. v. 18, n. 7, p. 18-27, 2016.

CAVALCANTE, E. O. Modernização do litoral e o estilhaçamento da vida cotidiana: o caso de Cumbuco-Caucaia/CE. **Revista Ra'eGa**, Curitiba, v. 36, 2016.

CAVALCANTI, L. **Los inmigrantes brasileños en la ciudad de Barcelona: un estudio antropológico sobre sus estrategias migratorias y su vida cotidiana**. Tese. Universidade de Salamanca, 2004.

CONTRERAS, J. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1995.

DAMATTA, R. Sobre comidas e mulheres. *In*: DaMatta, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997. p.49-64.

DANTAS, E. W. C.; FERREIRA, Â. L.; CLEMENTINO, M. L. M. **Turismo imobiliário nas metrópoles**. Rio de Janeiro: Letra Capital, 2010.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2014.

FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIMENES-MINASSE, H.M.S.G. Patrimônio gastronômico, patrimônio turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul. **Anais [...]** Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de preparações regionais com teor lipídico reduzido**. Dissertação de Mestrado em Nutrição Humana. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.  
JOUTARD, P. Reconciliar história e memória. **Escritos: Revista da Casa de Rui Barbosa**, v. 1, n. 1, p. 223-235, 2007.

JULIÃO, M. S. da S.; ANDRADE, F. J. F. de; GONDIM NETO, L. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”. **O Público e o Privado**, v. 16, n. 32, p. 67-88, 2019.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos históricos**, n.33, p.25-39, 2004.

MINIM, V. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3. ed. Viçosa, MG: Editora da UFV, 2010.

MONTEIRO, M. A. M. Percepção sensorial dos alimentos em idosos. **Revista Espaço para a Saúde**, v. 10, n. 2, p. 34-42, 2009.

PERROT, M. **Minha história das mulheres**. São Paulo: Editora Contexto, 2006.

POULAIN, J.-P. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

QUEIROZ, R. de. **O Não me deixes**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora José Olímpio, 2010.

RONCHETTI, A. de G.; MÜLLER, S. G. Identidade e Comida: gastronomia tradicional de Florianópolis apreciada como patrimônio cultural imaterial. **Revista Memorare**, v.3, n.3, p. 37-53, 2016.

SALEK, F. de Q. A cozinha de minha vó. *In*: QUEIROZ, R. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha**. 3. ed. Rio de Janeiro, 2010.

SECRETARIA DO TURISMO. **Indicadores turísticos 1995/2011**. Fortaleza/CE: SETUR/CE, janeiro de 2012.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia, 2002.

SILVA, A. Depoimento [abr. 2023]. Entrevistadora: Regina Maria Silva Bastos. Caucaia: UFC-CE, 2023. Entrevista concedida para realização de pesquisa de mestrado.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 1, n.33, p. 159-166, 2004.

STERNBERG, R.J. Psicologia cognitiva. Porto Alegre: Artmed, 2000.

STONE, H.; SIDEL, J. L. **Sensory evaluation practices**. – 3 ed. Califórnia-EUA: Food Science and technology. International series, 2004.

VISITE o Brasil. **Cumbuco Ceará Região Nordeste Brasil**. 2022. Disponível em: <https://www.visiteobrasil.com.br/nordeste/ceara/litoral-oeste/historia/cumbuco>. Acesso: 15 mar. 2022.

ZUIN; L. F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais: contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, p. 109-127, jan./abr. 2008.

**Artigo recebido em:** 26 de outubro de 2024.

**Avaliado em:** 04 de novembro de 2024.

**Aprovado em:** 25 de novembro de 2024.