

50 1 INTRODUÇÃO

51
52
53 A cultura tradicional de cada região apresenta sua identidade de diversas formas e
54 maneiras para que permaneça viva em meio à sociedade. “A gastronomia é um inventário
55 patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os
56 templos religiosos”, como afirma Freixa e Chaves (2008, p. 19). Uma dessas formas é o
57 resgate e reconhecimento da cultura gastronômica tradicional local, a qual diz muito sobre
58 um determinado povo. O modo de cozinhar tem ligação com o modo como se vivem em
59 sociedade, trazendo à tona memórias, histórias, hábitos e costumes que devem ser
60 repassados de geração para geração (GARCIA, 1999).

61 O conjunto de saberes e sabores podem ser compreendidos como gastronomia
62 tradicional ou típica, as quais fazem parte dos costumes alimentares locais de cada
63 comunidade, incluso em um processo de construção histórico-cultural (MULLER;
64 FIALHO, 2011). O homem é veículo produtor de cultura, seu meio social é sua matéria
65 para tal produção, o que muitas vezes define seu tipo peculiar de gastronomia (FREIXA;
66 CHAVES, 2008, p.25).

67 O ato de cozinhar ultrapassa fronteiras e está diretamente ligada às memórias que
68 são construídas por cada povo e sua comunidade. Zuin e Zuin (2009, p. 63) afirmam que
69 cozinhar edifica o registro histórico da alimentação em receitas e modos de preparo por
70 meio de rituais, valores e costumes que designam a particularidade das culturas familiar,
71 local e regional.

72 No Brasil, historicamente os costumes trazidos de fora, foram se mesclando e
73 incluindo-se aos dos nativos. A cultura gastronômica dos vários tipos de povos que fizeram
74 parte da colonização do Brasil foram os responsáveis pela belíssima gastronomia que se
75 tem hoje. Um dos elementos que construíram a base para a gastronomia brasileira, sobre
76 tudo a gastronomia nordestina, foi o açúcar, elemento que ganhou tanta importância quanto
77 à madeira de tinta que dera ao país seu nome, e logo se fez parte dos alicerces do Brasil
78 (FREYRE, 2007, p.27).

79 O açúcar ultrapassara muitas culturas, visitara muitas nações até chegar ao Brasil, a
80 coroa portuguesa foi a introdutora desse ingrediente, mas antes deles, os árabes já
81 cultivavam e levavam a outros continentes como a África. Era iguaria “cara como joia e
82 rara como justiça” (CASCUDO, 2011, p. 299), pois era utilizado para fins medicinais e
83 quem tinha acesso eram as classes mais ricas.

84 As deliciosas frutas aqui cultivadas, são elementos fundamentais para a elaboração
85 de doces que particularizam cada região. As receitas e as técnicas de preparos foram
86 trazidas de fora, mas as características e as particularidades foram incrementadas e
87 desenvolvidas localmente. Por muito tempo, houve o hábito de repassar esses inventários
88 para as gerações que vinham a surgir, porém alguns fatores ocasionaram a perda e declínio
89 desses costumes.

90 A desvalorização e o esquecimento da cultura tradicional é algo que vem sendo
91 observado em diversas comunidades. A cultura estrangeira está sendo cada vez mais aceita,
92 pondo assim o típico e tradicional de lado (FREIXA; CHAVES, 2008, p.25).

93 A cidade de Baturité, apesar de ser rica em história, sua cultura tradicional tem sido
94 posta no esquecimento e na indagação por registro. Há pouca informação na literatura
95 sobre a cultura gastronômica do município.

96 A vida corrida da população contemporânea, o comodismo, os muitos problemas de
97 saúde ligados ao consumo exagerado de açúcar e a falta de matéria-prima confiável, talvez
98 sejam motivos para a substituição da tradição do consumo de doces de frutas caseiros por
99 outros tipos de doces, ou mesmo pelo não consumo de doces, fazendo assim com que a
100 identidade da comunidade seja apagada e não registrada para ser repassa para as próximas
101 gerações.

102 Tendo em vista que essa problemática vem crescendo na sociedade em geral e que
103 ao ter um pouco de contato com a comunidade da cidade de Baturité, vem à tona a visível
104 falta de registros da gastronomia do município, percebe-se a falta de memória do que é
105 típico e tradicional.

106 Desta forma, o objetivo desta pesquisa foi registrar os doces caseiros produzidos na
107 cidade de Baturité-CE destacando os que não são mais produzidos e os motivos.

108 **2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

109 **2.1 Brasil, raízes açucaradas**

110
111
112
113 Desde a colonização, o Brasil tem sido induzido a incrementar em sua cultura a
114 inclusão pelo gosto do açúcar acentuado. Os doces se desenvolveram nos conventos, como
115 uma forma de reaproveitar algumas matérias-primas que estavam sem funcionalidade,
116 assim com inserção de novas culturas ao Brasil. Os nativos pegaram o gosto pelo doce e
117 suas composições que levavam desde gemas de ovos às especiarias como o cravo e a
118 canela. (CHAVES; FREIXA, 2009, p. 59). A tradição portuguesa de doces em conserva
119 continuou nas fazendas brasileiras, mas os ingredientes locais não paravam de aguçar o
120 paladar. Surgiu o bolo de milho, inventou-se o doce de caju e a goiabada, e a canela
121 polvilhou a canjica e a banana assada (ZAPPI, 2010, p.19).

122 Os métodos de cristalizar as frutas e utilizar os doces em conserva foram trazidos
123 da Europa, pois eram considerados finos, embora o Brasil já tivesse traçado alicerces com
124 a cana-de-açúcar por muitos anos (ZAPPI, 2010, p. 19).

125 A nossa memória gustativa traz inclusa a cultura tradicional de doces de Portugal,
126 levando-nos a privilegiar os doces mais adocicados (CHAVES; FREIXA, 2009, p. 59).

127 O nosso país é em particular levado para o doce. Culturalmente e historicamente no
128 palato brasileiro é perceptível essa preferência, de tal forma que é suscetível à adoração
129 exagerada por alimentos açucarados (FREYRE, 2007, p. 27).

130 Os brasileiros são conhecidos por seu enorme carinho uns com os outros, seja com
131 as mais variadas formas de expressões e gestos, ligados sempre como forma de
132 culturalidade, seja com identidades projetadas ligadas a muitos hábitos e costumes. O
133 açúcar no sangue é explícito pelos doces, os quais se fazem tão íntimos a cultura do
134 brasileiro que é comum vermos diversas expressões que usurpa carinhosamente as

135 denominações de muitos doces, como “doce de coco”, “docinho”, “um doce de pessoa”
136 (SETEC/MEC, 2007).

137 Assim o paladar do brasileiro é visto como diferente e exclusivamente doce. No
138 Nordeste, por se tratar de um território historicamente com maior predominância
139 açucareira, se faz as mais seculares tradições relacionadas ao açúcar e sua produção
140 (FREYRE, 2007, p.25). O Nordeste teve o privilégio de ser berço fértil para o açúcar,
141 assim a cultura da região gira em torno do açúcar com os mais deliciosos doces e
142 compotas, feitos com frutas locais.

143 As influências contribuem muito para os hábitos que constituem a vasta
144 gastronomia atual do Brasil. Não só a da cultura lusitana, mas a culinária africana também
145 exerceu uma poderosa influência aos costumes brasileiros, tendo os escravos no período
146 colonial como veículo da vasta cultura alimentar, que foi introduzida de tal forma que veio
147 enriquecer a cozinha nacional com uma diversidade de alimentos desconhecidos
148 (FREYRE, 2007, p. 193).

149

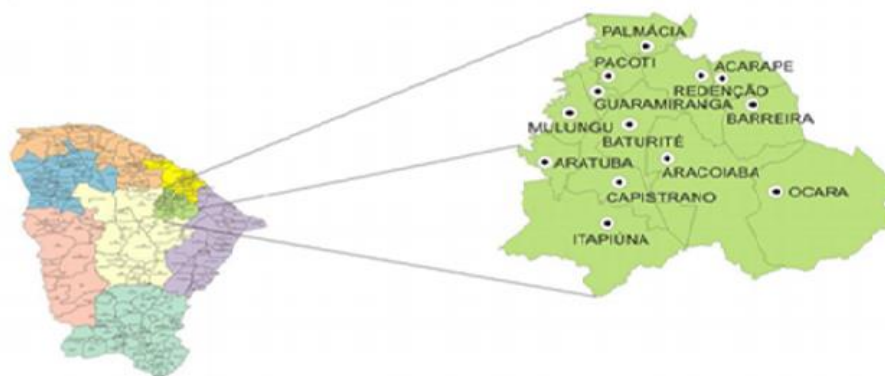
150 **2.2 Maciço de Baturité: Frutas e doces que nomeiam a região**

151

152 A região do Maciço de Baturité estende-se por treze municípios e três sub-regiões
153 (Figura 1). A primeira e mais conhecida, a Sub-região Serrana (corredor verde) é composta
154 pelos municípios de Aratuba, Guaramiranga, Mulungu, Pacoti e Palmácia, onde apresenta
155 clima ameno e de grande índice de plantação de frutas. A segunda Sub-região é maior
156 territorialmente em relação às demais, os Vales/Sertões (corredor histórico ferroviário),
157 constituída pelos municípios de Acarape, Aracoiaba, Baturité, Capistrano, Itapiúna e
158 Redenção, com temperaturas altíssimas e predominância da caatinga. E a terceira Sub-
159 região, de Transição (sertão/ litoral) que se destaca pelo cultivo de caju, tendo os
160 municípios Barreira e Ocara em sua extensão (CEARÁ, 2002).

161

162 Figura 1 – Localização no estado do Ceará e municípios que
163 compõem o Maciço de Baturité.



164

165

Fonte: Ceará (2002).

166

167

168

169

170

Essa região teve grande domínio da coroa portuguesa, estando explicito na arquitetura e catequização dos padres Jesuítas que deixaram muitas marcas como Mosteiro (Figura 2), as igrejas centenárias, entre outros monumentos que compõem o belo visual do Maciço. Como foi ressaltado anteriormente, a colonização foi responsável pela inclusão do

171 hábito e predileção de comer doces no Brasil, e se firmou no Nordeste por conta dos
172 canaviais que foram instalados (CUNHA, 2011).

173

174

Figura 2 – Mosteiro dos Jesuítas localizado no município de Baturité-CE.



175

176

177

Fonte: O Povo (2017).

178

179

180

181

182

A agricultura é a grande potência nessa região, desde as serras até os sertões a variedade de frutas toma conta desse ambiente. Os pés de jacas dividem espaço com os bananais e outras plantas frutíferas no alto da serra (GLOBO RURAL, 2012). Enquanto nas demais partes da região, as frutas como o caju, fazem parte da vegetação e é fonte de renda para a população local (CEARÁ, 2002).

183

184

185

186

A produção de doces na região do Maciço se diversifica de acordo com sua potencialidade de frutas. As compotas de jaca e os vários tipos de doces de banana são visto nas cidades serranas e seus arredores. Enquanto os doces de caju, de goiaba e de mamão verde tomam conta do cenário das cidades do sertão (CEARÁ, 2002).

187

188

189

190

191

192

193

194

O Maciço de Baturité, não muito diferente do resto do Nordeste, tem o gosto aguçado para o consumo de açúcar e se destaca pelos seus mais diversos tipos de doces de frutas, predominantes dessa mesma região, feito em casa de forma bem artesanal. O doce que se destaca e que é simbolismo da cidade de Baturité, é o doce de banana, fruta muito abundante o ano todo. Por ter tamanho destaque, esse talvez seja o único doce dessa região com registro, sendo o favorito por todo território que abrange o Maciço (BEZERRA, 2014, p. 75).

195

196

2.3 Baturité de açúcar

197

198

199

A cidade de Baturité, sede do Maciço, que recebe a mesma denominação, está localizada há menos de 100 km de Fortaleza. Possui uma culinária própria, que inclui a produção de doces e compotas caseiras (IBGE, 2013). Assim “Apresenta clima tropical

200 semiárido, e sua economia está baseada na agricultura com predominância da fruticultura”.
201 Bezerra (2014, p. 72)

202 Baturité é visto por sua terra fértil, onde o que se planta se colhe. Assim é muito
203 comum se ter sempre em casa diversos tipos de frutas o ano inteiro. O caju, a goiaba, o
204 mamão, o maracujá e o abacaxi, foram sendo incorporadas às receitas como substituição
205 das frutas nativas da Europa, gerando dessa maneira uma identidade por meio das frutas
206 que aqui se tornaram típicas de determinada região. As características de cada tipo de fruta
207 foi o que designou como seria o tipo de doce ao qual fosse gerado. Um bom exemplo é o
208 doce de mamão verde, que em cortes de cubos, aplicou-se a técnica de frutas cristalizadas,
209 assim como os cajus foram incluídos aos doces em calda (CHAVES; FREIXA, p. 182,
210 2009).

211 A culinária de Baturité tem forte influência da cultura indígena e quilombola, uma
212 vez que esses povos fizeram parte da construção histórica dessa região, com diversos
213 artefatos. Segundo Bezerra (2014, p.72):

214 “A cidade de Baturité conta com um belo patrimônio histórico e cultural, com
215 igrejas em estilo neoclássico e modernista (Figura 3) e com antiga estação de
216 trem (Figura 4), inaugurada em 1882, que hoje abriga um dos museus da cidade,
217 com exposição e comercialização de belíssimo artesanato, feito com a fibra da
218 bananeira, que está presente em grandes plantações no entorno da cidade e na
219 serra de Guaramiranga. Diante desse potencial turístico, vale ressaltar a culinária
220 local que, em Baturité, é representada principalmente pelos doces e bolos
221 caseiros, cheios de saber e tradição, incorporados aos hábitos alimentares locais”.

222
223 Figura 3 – Principais igrejas de Baturité (a) Santa Luzia e (b) Nossa Senhora da Palma.



224
225 Fonte: O Povo (2017).
226

227 As técnicas para o preparo dos doces foram adquiridas nas casas grandes, onde as
228 senhoras repassavam para seus serviçais seus conhecimentos, assim unindo o útil ao

229 agradável. A grande quantidade de açúcar e a abundância de frutas do próprio quintal
230 originaram os deliciosos doces caseiros que estão ligados intimamente às bases de cultura
231 do Nordeste (SETEC/MEC, 2007).

232

233

Figura 4 – Monumento Maria Fumaça em Baturité-CE.



234

235

Fonte: O Povo (2017).

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

As técnicas populares são perdidas, são substituídas por técnicas estrangeiras que acarretam o desaparecimento do típico e do tradicional. Os doces e iguarias que representam a identidade do Nordeste têm seus métodos de preparos e cada doceira tem seu “jeitinho” de fazer. Cascudo (2011, P.304) comenta sobre tal importância: “Certas doceiras pertencem a raça que não se renovará no plano biológico mesmo porque não atinamos com a explicação fisiológica daquela acuidade maravilhosa”.

Muito se perdeu com o passar dos tempos, as receitas e seus modos de preparo deixaram de ser repassados de geração para geração. A contemporaneidade não permite utilizar os saberes dos mais velhos. A busca pelo novo muitas vezes se sobressai o tradicional. O esquecimento e o desaparecimento de muitas tradições trazem à tona muitas indagações e, conseqüentemente, algumas conclusões. Um feito que tem sido observado é a falta do consumo de doces caseiros, e Barroso (2016, p. 39) relata que:

249

250

251

252

253

254

“Os doces estrangeiros tomam conta dos estabelecimentos, nas prateleiras e cardápios onde deviam ter doces, compotas de frutas regionais, sobremesas extraídas dos livros e das memórias familiares com os produtos que são tão nosso como é o caso da rapadura, cocadas e quebra queixo estão os doces tão similares ao nosso, mas com sotaques diferentes” (BARROSO, 2016, p. 39).

255

3 ASPECTOS METODOLOGICOS

256

257

258

O presente trabalho teve recorte espacial em três (3) dos (5) cinco bairros da cidade de Baturité-Ce. O recorte temporal resultou em dois (2) meses de pesquisa, gerando dados

259 sobre os doces caseiros tradicionais, por meio de entrevistas semiestruturadas. Os
260 participantes concordaram em ser entrevistados através da assinatura do Termo de
261 Consentimento (Apêndice 1). Em seguida, aplicou-se um questionário (Apêndice 2) com
262 pessoas que produzem e/ou produzem doces na cidade com perguntas para caracterização
263 socioeconômica e obtenção de informações sobre a produção de doces. Os resultados
264 foram expostos em gráficos e fichas técnicas. Os nomes dos entrevistados foram citados
265 apenas pelas iniciais.

266 A pesquisa bibliográfica foi baseada em livros, sites e trabalhos de conclusão de
267 curso disponíveis no acervo *online* da biblioteca do *Campus*. No embasamento teórico
268 foram citados autores como Gilberto Freyre (2007), com sua obra “Açúcar: Uma
269 sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil”; José Arimateia
270 Barros Bezerra (2014) Organizador da obra “Alimentos tradicionais do nordeste: Ceará e
271 Piauí”; Luís da Câmara Cascudo (2011) com sua obra “História da Alimentação no
272 Brasil”; Dolores Freixa e Guta Chaves (2008) com a obra “Gastronomia no Brasil e no
273 mundo”; Thane Prince (2009) com a obra “Conservas e compotas: deliciosas receitas de
274 chutneys, picles, relishes, geleias e doces”; O trabalho de conclusão de curso da ex-aluna
275 Rita Maria de Brito Barroso (2014), abordando o Resgate da doçaria e confeitaria
276 tradicionais em Fortaleza–Ceará; e Sites como do IBGE (2013), que auxiliaram nas
277 informações da localização do Maciço de Baturité.

278

279

280 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

281

282 4.1 Caracterização dos entrevistados

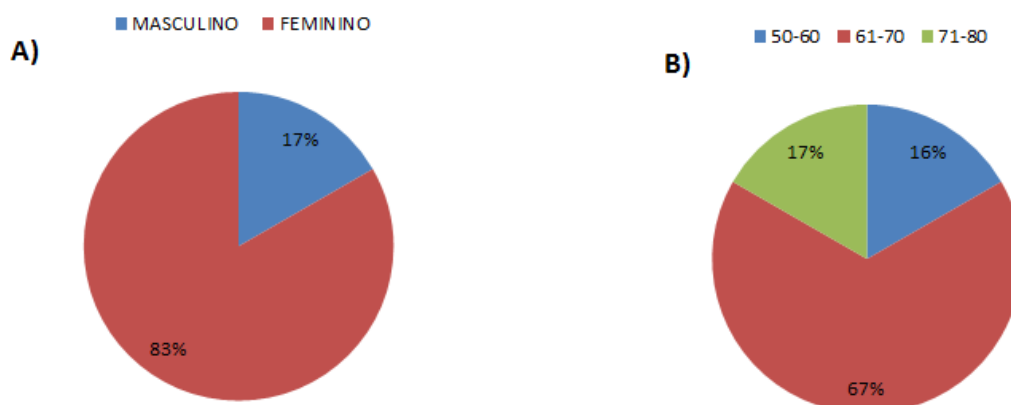
283

284 A equipe de entrevistados foi composta por seis (6) pessoas, sendo cinco (5)
285 mulheres, representando 83% e um (1) homem, que representa 17%. Com faixa etária entre
286 50 e 80 anos (Figura 5). Onde as mulheres não eram alfabetizadas, donas de casa
287 aposentadas, e o homem com ensino médio completo, servidor público municipal. O
288 critério utilizado para seleção dos entrevistados foi “se produziam/produzem doces
289 caseiros”, onde o embate para o encontro da equipe se deu por indicações de pessoas da
290 cidade de Baturité-CE.

291

292

Figura 5 – Distribuição dos entrevistados por (A) sexo e por (B) faixa etária.



293

294

Fonte: Autor (2017).

295 4.2 Informações obtidas nas entrevistas

296

297

298

299

300

A primeira indagação foi sobre “os tipos de doces que eram mais consumidos” na cidade. Tendo como respostas, os doces de “frutas” e de “leite”, citados por todos os entrevistados, e o doce de “pão” citado apenas por um (1) entrevistado. Todos os entrevistados citaram que o tipo mais comum é o doce de frutas.

301

302

303

Em relação à aquisição das frutas, os entrevistados por unanimidade relataram que os produtos eram da região mesmo e que o consumo dos doces dessas frutas era de acordo com a safra.

304

305

306

307

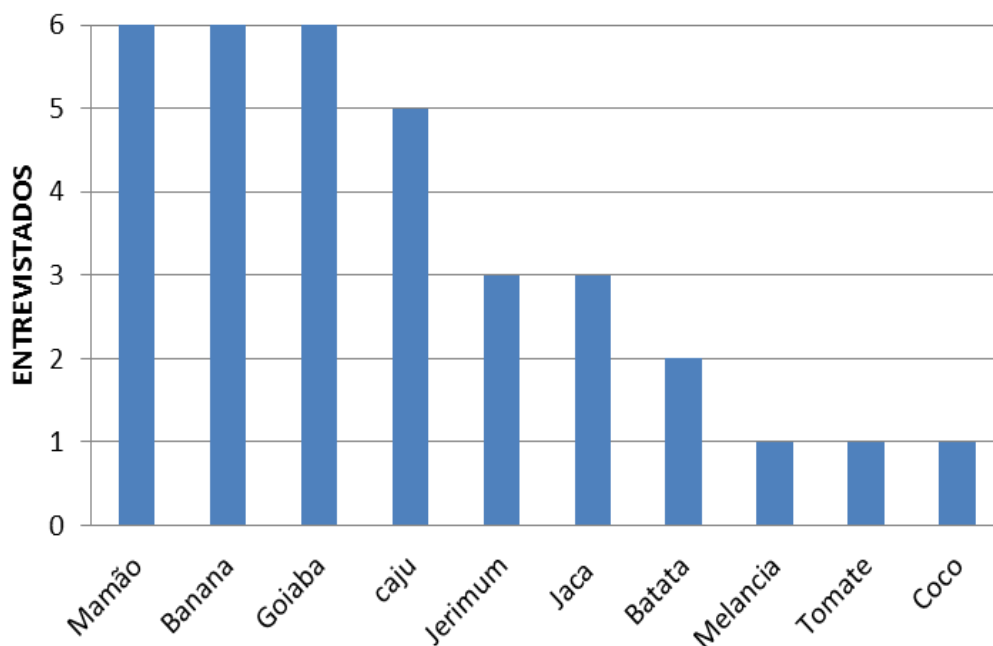
308

309

310

Quanto às frutas/legumes/tubérculos que são matérias-primas para esses doces (Figura 6), a “banana, a goiaba e o mamão” foram citados por todos os entrevistados; seguidos do caju, citados por quatro (4), dos seis (6) entrevistados e de jerimum e jaca que foram citados por três (3) entrevistados. A batata doce foi citada duas (2) vezes e o coco, melancia e tomate, citados apenas por um (1) entrevistado.

Figura 6 – Principais matérias-primas para fabricação de doces em Baturité-CE.



311

312

313

314

Fonte: Autor (2017).

315

316

317

318

319

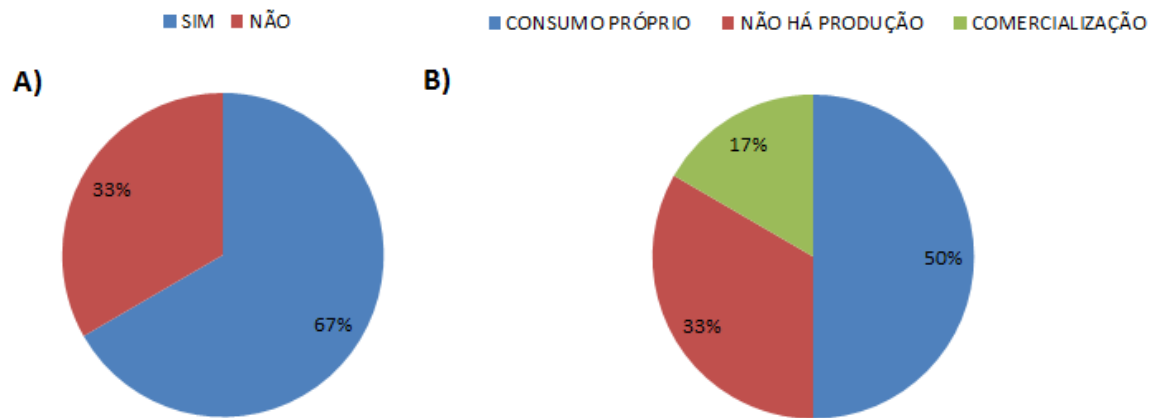
320

321

322

Em relação à produção dos doces, os entrevistados foram indagados se a produção dos doces era para a renda familiar (Figura 7A). A maioria dos entrevistados (4), representando 67%, utilizava essa atividade para “complementação da renda familiar” e dois (2), representando 33%, produziam apenas para o “próprio consumo familiar”. Assim, eles também informaram a “produção atual” (Figura 7B), onde apenas um (1), entrevistado que representam 17%, mantém a atividade para a comercialização até os dias atuais, onde dois (2), referente a 33%, não produzem mais e outros três (3), 50%, que produzem apenas para consumo próprio.

323 Figura 7 – Respostas dos entrevistados sobre a finalidade da produção dos doces ser para a
324 renda familiar (A) e se estes ainda produzem doces e o destino (B).
325



326
327 Fonte: Autor (2017).

328
329

330 Sobre as receitas, foi perguntado sobre a “fonte de aquisição” e as respostas
331 apresentadas pelos entrevistados foi: três (3) foram adquiridas na “própria família”, sendo
332 repassadas de geração para geração; Duas (2) foram adquiridas pelo “saber popular”, com
333 vizinhos e amigos da comunidade; E apenas um (1) entrevistado adquiriu por meio do
334 “ensino técnico” (na escola).

335 Quando indagados sobre os motivos da mudança do hábito de consumir doces
336 industrializados ao invés dos caseiros, os entrevistados relataram “não há a mesma
337 valorização como se tinha a 10 ou 15 anos atrás”, “comodismo”, “preço” e a “facilidade
338 dos doces industrializados”.

339 E, para a finalização, em representação a memória do que são típicos na região, os
340 entrevistados falaram sobre os doces que eles julgam ser parte da identificação cultural de
341 Baturité, que são os doces de caju, mamão verde e particularizando mais ainda a cidade, os
342 doces escolhidos foram os de banana (Figura 8) e de jaca, frutas típicas na região e com
343 uma rica produção no estado do Ceará. É possível afirmar que o consumo de doces
344 caseiros tem perdido seu espaço.

345
346

Figura 8 – Doce de banana fornecido por um entrevistado.



347
348

Fonte: Autor (2017).

349 Alguns entrevistados forneceram suas receitas de alguns doces produzidos por eles.
350 Na Tabela 1 mostra uma receita de doce de banana, fornecida pela entrevistada D.M.F.
351 com sua técnica e modo de preparo tradicional, sem acréscimo de ingredientes extras.

352

353 Tabela 1 - Receita de doce de banana fornecida pela entrevistada D.M.F.

Doce de Banana	
Ingredientes	Quantidade
Banana Madura	1,5 kg
Açúcar	1 kg
Modo de preparo	
<ul style="list-style-type: none">• Descasque e corte as bananas em rodela.• Em uma panela, coloque a banana e o açúcar, e leve ao fogo.• Deixe cozinhar em fogo baixo por em média duas horas, sempre mexendo.	

354

355 Na Tabela 2, a receita de doce de banana fornecida pela entrevistada R.L.S é
356 incluída de abacaxi. Enquanto, na receita da Tabela 3, retirada da obra “Alimentos
357 tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí”, organizado José Arimatéia Barros Bezerra, que
358 registrou os saberes populares de uma moradora também de Baturité-CE, não ocorre
359 adição de nenhum outro ingrediente, podendo ser observada a diversificação de saberes.

360

361 Tabela 2 - Receita de doce de banana fornecida pela entrevistada R.L.S.

Doce de Banana com abacaxi	
Ingredientes	Quantidade
Banana Madura	1 kg
Abacaxi Maduro	500 g
Açúcar	1 kg
Modo de preparo	
<ul style="list-style-type: none">• Descasque e corte as bananas em rodela.• Corte o abacaxi em cubos.• Em uma panela, coloque a banana e o açúcar, e leve ao fogo.• Deixe cozinhar em fogo baixo por em média uma hora e meia, sempre mexendo.• Depois adicione o abacaxi cortado em cubo e deixe cozinhar por mais uns vinte ou trinta minutos.	

362

363 Tabela 3 - Receita retirada do Livro Alimentos tradicional do Nordeste: Ceará e Piauí.

Doce de Banana	
Ingredientes	Quantidade
Polpa de banana	2 kg
Açúcar	1 kg
Modo de preparo	
<ul style="list-style-type: none">• Descasque as bananas e processe com o auxílio de moinho.• Junte o açúcar na proporção de dois para um, ou seja, para cada dois quilos de polpa de banana usa-se um quilo de açúcar.• Ponha essa mistura em um tacho e leve ao fogo, mexa constantemente para não grudar no tacho.• Após levantar fervura, mexa com vigor, em mais ou menos meia hora estará pronto.• Envase o doce ainda quente, para não solidificar ou açucarar.	

364 A Tabela 4 evidencia uma receita fornecida pela entrevistada M.T.A.O de outra
365 iguaria muito apreciada e que faz parte da identidade do Maciço, o doce de caju (Figura 9).
366 Esse doce tem seus segredos e é símbolo de muitos estados do Nordeste, como mostra a
367 Tabela 5, contendo a receita do livro “Conservas e compotas: deliciosas receitas de
368 *chutneys*, pickles, *relishes*, geléias e doces”.

369
370

Tabela 4 - Receita fornecida pela entrevistada M.T.A.O.

Doce de Caju	
Ingredientes	Quantidade
Caju	10 uni
Cravo/ Canela em pau	A gosto
Açúcar	500 g
Água	3 xicaras

Modo de preparo

- Retire as castanhas e corte os cajus com a casca em cubos e reserve.
- Coloque o açúcar, os cravos, as canelas e a água em uma panela e leve ao fogo mexendo de vez em quando. Deixe cozinhar por 20 minutos.
- Adicione os cajus cortados, mexa bem e deixe cozinhar. Estará pronto quando engrossar e ficar com uma coloração escura. Coloque mais água se quiser mais calda.

371
372
373

Tabela 5 – Receita retirada do Livro Conservas e compotas: deliciosas receitas de *chutneys*, pickles, *relishes*, geleias e doces.

Compotas de Caju	
Ingredientes	Quantidade
Caju	12 uni (cerca de 1,2 kg)
Limão	1 uni
Canela em pau	10 cm
Água	150 ml
Açúcar	450 g

Modo de preparo

- Descasque os cajus, corte uma fatia de 1 cm da base da fruta, para evitar aquele sabor que “amarra” a boca. Faça furos na casca com um palito e esprema a fruta a fruta.
- Leve ao fogo uma panela com 1 litro de água e o suco do limão. Ferva as frutas, borbulhando, por 10 minutos. Escorra-as e reserve.
- Leve ao fogo uma panela com o açúcar, a canela e a água e apure por 10 minutos. Junte os cajus e deixe-os ferver por aproximadamente 2 horas ou até ficarem macios.
- Retire do fogo e passe a conserva para uma compoteira de vidro. Guarde na geladeira enquanto não servir.

374
375
376
377
378
379
380

Na receita de M.T.A.O, são utilizados os ingredientes básicos para doces, como a fruta (caju) além dos ingredientes básicos (caju, açúcar e água), há a adição de cravo e canela em pau, enquanto na do livro “Conservas e compotas: deliciosas receitas de *chutneys*, pickles, *relishes*, geléias e doces” é de limão e canela em pau.

381

Figura 9 – Doce de caju fornecido por um entrevistado.



Fonte: Autor (2017).

382

383

384

385

386

387

388

389

390

391

Na Tabela 6, a entrevistada M.L.R.A. mostra sua receita de doce de mamão verde com a técnica do preparo com o fruto “ralado”. Enquanto a receita da Tabela 7, disponibilizada no livro “Conservas e compotas: deliciosas receitas de *chutneys*, picles, *relishes*, geléias e doces” emprega a técnica do corte em cubos na sua preparação, a qual se encontra na literatura descrita como tradicional (CHAVES; FREIXAS, 2009).

Tabela 6 - Receita fornecida pela entrevistada M.L.R.A.

Doce de mamão verde com coco	
Ingredientes	Quantidade
Mamão verde	2 uni
Coco	A gosto
Rapadura	500 g
Cravo	A gosto
Erva doce	A gosto

Modo de preparo

- Lave os mamões antes de ralar.
- Rale a fruta e ponha para cozinhar com água potável.
- Quando a fruta tiver mudado de coloração, coloque a rapadura.
- Deixe cozinhar em fogo baixo quando a textura tiver macia ponha o coco, o cravo e a erva doce.
- Quando estiver bem cozido, está pronto. Espere esfriar e pode se deliciar dessa iguaria.

392

393

Figura 10 – Doce de mamão verde ralado com coco.



394

395

Fonte: Autor (2017).

396 Tabela 7 - Receita retirada do Livro Conservas e compotas: deliciosas receitas de *chutneys*,
 397 pickles, *relishes*, geléias e doces.

Compota de mamão verde

Ingredientes	Quantidade
Mamão	1 kg
Água	500 ml
Açúcar	1 ½
Bicarbonato de sódio	½ colher de chá

Modo de preparo

- Descasque o mamão, corte-o ao meio e descarte as sementes.
- Encha uma panela com água, acrescente o bicarbonato de sódio e leve ao fogo médio. Assim que ferver, coloque as fatias de mamão e deixe cozinhar por 1 minuto. Escorra o mamão e descarte a água.
- Numa panela limpa, em fogo alto, coloque o açúcar com a água, mexendo sempre. Quando ferver, apure por 3 minutos. Coloque o mamão na calda, apure por 2 minutos e tire do fogo. Ponha nos vidros de conserva quentes esterilizados, vede e rotule.

398
 399 Nas Tabelas 8 a 10 constam receitas de doce de jaca, cuja receita não é muito
 400 difundida e dessa vez foi repassada pelo entrevistado A.C.G.G. Ressalta-se a utilização de
 401 cravo e canela.

402
 403 Tabela 8 - Receita fornecida pelo entrevistado A.C.G.G.

Doce de jaca mole

Ingredientes	Quantidade
Jaca Madura	500 g
Açúcar	1 kg
Água	1 litro
Cravo/ Casca de canela	A gosto e opcional

Modo de preparo

- Faz-se uma calda fina, no ponto de perola.
- A jaca para esse doce deve ser dura, e sua polpa não pode ser muito cozida.
- Após cozida põe-se ou o cravo ou a casca da canela para dar um diferencial.
- Depois de pronto guarda-se o doce em vidros.

404
 405 Tabela 9 - Receita retirada do Livro Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de
 406 bolos e doces do Nordeste do Brasil.

Doce de jaca mole

Ingredientes	Quantidade
Jaca	
Açúcar	

Modo de preparo

- Escolhe-se uma jaca mole bem madura.
- Tiram-se os bagos numa peneira de taquara.
- Faz-se um mel ralo e põe-se dentro a massa mexendo-se com uma colher de pau até que se desprenda do tacho.
- Depois de pronto guarda-se o doce em latas.

407 As receitas das Tabelas 9 e 10 também se tratam de doces de jaca, tradicionais dos
408 estados nordestinos, registrados na obra “Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de
409 bolos e doces do Nordeste do Brasil”, com a diferença na maturação da fruta, que por sua
410 vez recebe os nomes de “doce de jaca mole” e “doce de jaca dura”. Observa-se que em
411 uma das receitas também ocorre à utilização de cravo.

412

413 Tabela 10 - Receita retirada do Livro Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de
414 bolos e doces do Nordeste do Brasil.

Doce de jaca dura	
Ingredientes	Quantidade
Jaca	
Cravo	
Açúcar	

Modo de preparo

- Escolhe-se uma jaca dura, bem madura, tiram-se os caroços dos bagos.
- Faz-se o mel ralo (calda) e põem-se dentro dos bagos com uns dentes de cravo.
- Deixa-se cozinhar até os bagos ficarem macios e o em ponto de fio brando.

415

416 Referente à produção do doce de mamão verde, os entrevistados destacaram um
417 possível indicativo de extinção devido ao difícil acesso ou o desaparecimento da fruta,
418 inviabilizando o preparo da iguaria. Afirmam também outro fato peculiar na produção, que
419 se trata das duas formas de preparo: o tipo de corte e as especiarias que são adicionadas ao
420 mesmo, assim como os adoçantes, que para a entrevistada M.L.R.A. tem a rapadura como
421 responsável pela cor escura característica do doce de mamão verde.

422

423 Há alguns anos se tinha a expectativa de ser criada uma fábrica de doces de frutas
424 na região, porém, isso nunca saiu do papel, pois a falta de doceiros, incentivo financeiro
425 por parte do Município e da falta de frutas que não são cultivadas para estes fins,
426 dependendo assim unicamente da sua sazonalidade.

426

427 **CONCLUSÕES**

428

429 O açúcar é um ingrediente introduzido na cultura alimentar do brasileiro, por meio
430 da colonização, quando Portugal trouxe seus hábitos e costumes. O gosto aguçado pelo
431 doce se deu por esse fato. O Nordeste, por sua vez, foi à região que mais se identificou
432 com esse hábito, já que o cultivo de cana-de-açúcar se adaptou melhor nessa região.

433

434 Na busca pelos doces caseiros típicos de Baturité foram encontrados vários tipos, e
435 os que se destacaram foram os doces de caju, mamão verde e os que dão identidade à
436 cidade os doces de banana e de jaca, pelo fato desta estar situada ao “pé da serra”,
437 facilitando muito o acesso. Outro fato muito importante e que ganha destaque, é o
438 desaparecimento do doce de mamão verde que vem ocorrendo pela falta do cultivo da fruta
439 e da sua indisponibilidade no comércio local.

439

440 Foi concluído ainda que a maior parte da produção de doce caseiro nos dias atuais é
441 destinada ao consumo próprio, avaliando assim que a falta da matéria-prima se dá por
442 fatores como o desaparecimento do cultivo das frutas.

442

443 Como visto, as receitas vêm se perdendo, e o hábito de repassá-las de uma geração
444 para outra desaparecendo, fazendo com que receitas tradicionais não sejam mais
445 executadas.

445 **REFERÊNCIAS**

446

447 BARROSO, Rita Maria de Brito. **Resgate da doçaria e confeitaria tradicionais em**
448 **Fortaleza – Ceará.** 2014. Baturité, Ce. 52 p. Trabalho de conclusão de curso (Monografia)
449 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Baturité, Curso
450 de Tecnologia em Gastronomia, Baturité, 2014. Orientadora: Prof^a M^a. Márcia Maria de
451 Leal Medeiros.

452

453 BEZERRA, José Arimateia Barros (Org.). **Alimentos tradicionais do nordeste:** Ceará e
454 Piauí. Fortaleza, CE: Universidade Federal do Ceará - UFC, 2014. 119 p.

455 CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil** / Luís da Câmara

456 Cascudo; [ilustrações Cláudia Scatamacchia]. 4. ed. São Paulo: Global Editora, 2011. 972
457 p.

458

459 CEARÁ (Estado). Secretaria do Desenvolvimento Local e Regional. **Plano de**
460 **desenvolvimento regional do Maciço de Baturité.** Fortaleza, CE: Expressão, 2002. 48 p.

461

462 FREYRE, Gilberto. **Açúcar:** Uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do
463 Nordeste do Brasil. 5. Ed. São Paulo: Global Editora, 2007. 270 p.

464

465 FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro:
466 Senac Nacional, 2008. 162 – 271p.

467

468 GIL, Antonio de. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 6. ed. São Paulo, SP: Atlas,
469 2014. 200 p.

470 GARCIA, R. W. D. **A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar**
471 **Urbana.** 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São
472 Paulo, SP, 1999.

473

474 LAKATOS, Eva; Marconi, Marina. **Metodologia do Trabalho Científico.** SP: Atlas,
475 1992. 297 p.

476

477 PRINCE, Thane. **Conservas e compotas:** deliciosas receitas de chutneys, pickles, relishes,
478 geleias e doces/ Thane Prince; [tradução Marina Petroff Garcia]. – São Paulo: Publifolha,
479 2009. 224 p.

480

481 SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico.** 23. ed. São Paulo,
482 SP: Cortez, 2007. 304 p.

483

484 ZAPPI, Lucrecia. **Mil-folhas:** história ilustrada do doce. São Paulo, SP: Casac, 2010. 96 p.

485

486 ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P.B. **Tradição e Alimentação.** São Paulo: Ideias e Letras, 2009. 152
487 p.

488

489 IBGE. **Infográficos: histórico. 2013.** Disponível em:

490 <[http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/historico.php?codmun=230510&search=ceara%](http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/historico.php?codmun=230510&search=ceara%7Cguaramiranga%7Cinphographics:-history&lang=_ES)
491 [7Cguaramiranga%7Cinphographics:-history&lang=_ES](http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/historico.php?codmun=230510&search=ceara%7Cguaramiranga%7Cinphographics:-history&lang=_ES)> Acesso em: 27 jun. 2017.

492

493 SETEC/MEC (Ed.). **Doces e Geleias. 2007.** Disponível em:
494 <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/publica_setec_doces_geleias.pdf>. Acesso
495 em: 05 set. 2017
496
497 RURAL, Globo (Ed.). **Jaca em abundância garante renda extra no norte do Ceará.**
498 **2012.** Disponível em: <[http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2012/02/jaca-](http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2012/02/jaca-em-abundancia-garante-renda-extra-no-norte-do-ceara.html)
499 [em-abundancia-garante-renda-extra-no-norte-do-ceara.html](http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2012/02/jaca-em-abundancia-garante-renda-extra-no-norte-do-ceara.html)>. Acesso em: 16 set. 2017.
500
501 CUNHA, Bonates da (Org.). **Descendentes dos BONATES DA CUNHA Baturité -**
502 **CE. 2011.** Disponível em: <<http://osbonatesdacunha.blogspot.com.br/p/cidade.html>>.
503 Acesso em: 16 set. 2017.
504
505 MULLER, Silvana Graudenz; FIALHO, Francisco Antonio Pereira. **A preservação dos**
506 **saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no brasil. 2011.** Disponível em:
507 <[http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arq-](http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf)
508 [uivos/13/Alimentacao e Cultura Preservacao da Gastronomia Tradicional.pdf](http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf)>. Acesso
509 em: 16 set. 2017
510
511 O POVO. **Da Serra ao Mar:** Maciço de Baturité. 2017. Disponível em:
512 <https://especiais.opovo.com.br/daserraaoamar/macicodebaturite/>. Acesso em: 22 set. 2017
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541

Apêndice 1

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) a participar como voluntário da pesquisa intitulada (RE)CONHECIMENTO DOS DOCES CASEIROS TRADICIONAIS DA CIDADE DE BATURITÉ - CE. Você não deve participar contra a sua vontade, pois neste trabalho não haverá recompensa financeira pela participação.

O propósito dessa pesquisa é Registrar os doces caseiros produzidos com frutos da região destacando os que não são mais produzidos e os motivos, por meio de entrevistas semiestruturada, onde será feita uma conversação a partir de perguntas já elaboradas. As entrevistas serão feitas nas residências de cada entrevistado(a).

As informações obtidas através da sua participação não permitirão a identificação da sua pessoa, exceto aos responsáveis pela pesquisa, e a divulgação dos resultados somente será feita entre os profissionais estudiosos do assunto, em congressos científicos e revistas científicas especializadas.

Caso aceite fazer parte do estudo, por favor, assine ao final deste documento e receberá uma cópia do mesmo.

Atenção: Caso tenha alguma consideração sobre sua participação na pesquisa entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
Rua Lívio Barreto, 94 – Joaquim Távora – Fortaleza - Fone: 3401-2332 e-mail: cep@ifce.edu.br

Eu, _____, portador do documento (RG ou CPF) _____, declaro que é de minha livre e espontânea vontade participar como voluntário da pesquisa. Declaro ainda que li cuidadosamente este TCLE e que tive oportunidade de fazer perguntas sobre o conteúdo do mesmo, bem como da pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo as minhas dúvidas. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade.

Baturité, ____/____/____ Assinatura: _____
(voluntário)

De acordo:

Baturité, ____/____/____ Assinatura: _____
(profissional que aplicou o TCLE)

Baturité, ____/____/____ Assinatura: _____
(pesquisador responsável pela pesquisa)

Responsável pela Pesquisa:
Nome: Ana Cristina da Silva Moraes
Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus de Baturité
Endereço: Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa, s/n, Baturité – Ceará, CEP 62.760-000
Telefones para contato: (85) 3347-9150 e (85) 99973-9622

Apêndice 2

Questionário de coleta de dado

1. Nome completo

2. Idade

3. Profissão

4. Quais tipos de doces eram mais consumidos?

5. Quais doces eram esses? (doce de leite, frutas)

6. As frutas utilizadas nos doces eram da região mesmo?

7. Em que época do ano era mais comum consumirem tais tipos de doces?

8. A produção desses doces era para renda familiar?

9. As receitas desses doces eram repassadas de geração para geração entre família? Entre os demais da comunidade?

10. Ainda há produção de doce caseiro ou só há o consumo de doces industrializados? Se não produzem mais, porque?

11. Por que você acha que houve a mudança de hábito de consumir “doce caseiro” foi trocado pelo consumo de “doce industrializado”?

12. Observações e Anotações gerais.