

## **Proposta de Patrimônio Alimentar no Mercado São Sebastião, em Fortaleza (CE): registrar para não desaparecer**

*Proposal for Food Heritage at São Sebastião Market in Fortaleza (CE): Record to Preserve*

*Propuesta de Patrimonio Alimentario en el Mercado São Sebastião, en Fortaleza (CE): registrar para no desaparecer*

**Ana Paola Vasconcelos Campelo**

Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – Ceará – Brasil

<https://orcid.org/0009-0001-5926-3732>

**Adriana Camurça Pontes Siqueira**

Universidade Federal do Ceará – Fortaleza – Ceará – Brasil

<https://orcid.org/0000-0002-2131-7598>

### **Resumo**

O artigo traz uma proposta de patrimonialização alimentar com o objetivo de registrar e preservar as práticas alimentares tradicionais no Mercado São Sebastião, localizado em Fortaleza, Ceará, para salvaguardar o saber-fazer local, incentivando a sua continuidade. Foi realizada pesquisa qualitativa exploratória do tipo bibliográfica, documental e de campo, abordando a temática da cultura alimentar cearense encontrada no referido mercado. Ponto de encontro emblemático da cultura alimentar cearense, especialmente do sertão, o Mercado São Sebastião, é considerado um importante representante dessa tradição na cidade. Com mais de 400 boxes, o mercado oferece uma variedade de produtos característicos das regiões cearenses, sertão, serra e litoral, incluindo hortifrúteis, carnes, laticínios, peixes, frutos do mar, pratos e preparações tradicionais. Pela riqueza de seu acervo, considerando a transversalidade conceitual da cultura alimentar e sua relação direta com a memória, cultura, territorialidade e identidade, destaca-se a necessidade de preservação desse conhecimento tradicional e ancestral para as futuras gerações. O estudo discute como a patrimonialização pode contribuir para isto, uma vez que a dinâmica das práticas culturais ali vividas, permite que continuem a ser construídas e

ressignificadas, promovendo a identificação e o pertencimento cultural. Deste modo, o artigo propõe uma reflexão sobre a patrimonialização, apresentando um recorte da representatividade alimentar cearense no espaço, e também ressalta a importância do desenvolvimento de políticas públicas que reforcem o Mercado São Sebastião como um patrimônio cultural do Ceará, fonte de valor econômico, social e cultural.

**Palavras-chave:** gastronomia; cozinha cearense; cultura alimentar; patrimônio; Mercado São Sebastião.

### **Abstract**

The article brings a proposal for food patrimonialization with the aim of documenting and safeguarding traditional food practices at the São Sebastião Market, located in Fortaleza, Ceará, to protect local know-how and encourage its continuity. An exploratory qualitative research was conducted, including bibliographic, documental, and field approaches, addressing the theme of Ceará's food culture as found in this market. An emblematic meeting point for Ceará's food culture, particularly from the hinterland, the São Sebastião Market is considered an important representative of this tradition in the city. With more than 400 stalls, the market offers a variety of products typical of Ceará's regions—hinterland, mountains, and coast—including fruits and vegetables, meats, dairy products, fish, seafood, traditional dishes, and preparations. Given the richness of its collection, and considering the conceptual transversality of food culture and its direct relationship with memory, culture, territoriality, and identity, the need to preserve this traditional and ancestral knowledge for future generations is emphasized. The study discusses how heritage preservation can contribute to this, as the dynamic cultural practices experienced there allow them to continue being constructed and reinterpreted, fostering cultural identification and belonging. Thus, the article proposes a reflection on heritage preservation, presenting an overview of the representativeness of Ceará's food culture in this space, and also highlights the importance of developing public policies that reinforce São Sebastião Market as a cultural heritage of Ceará, a source of economic, social, and cultural value.

**Keywords:** gastronomy; Ceará cuisine; food culture; heritage; São Sebastião Market.

### **Resumen**

El artículo presenta una propuesta de patrimonialización alimentaria con el objetivo de registrar y preservar las prácticas alimentarias tradicionales del Mercado São Sebastião, ubicado en Fortaleza, Ceará, para salvaguardar el saber-hacer local y fomentar su continuidad. Se realizó una investigación cualitativa exploratoria de tipo bibliográfica, documental y de campo, abordando la temática de la cultura alimentaria cearense encontrada en dicho mercado. Punto de encuentro emblemático de la cultura alimentaria cearense, especialmente del sertón, el Mercado São Sebastião es considerado un

importante representante de esta tradição en la ciudad. Con más de 400 puestos, el mercado ofrece una variedad de productos característicos de las regiones cearenses—sertón, sierra y litoral—incluyendo frutas y verduras, carnes, productos lácteos, pescados, mariscos, platos y preparaciones tradicionales. Por la riqueza de su acervo, y considerando la transversalidad conceptual de la cultura alimentaria y su relación directa con la memoria, la cultura, la territorialidad y la identidad, se destaca la necesidad de preservar este conocimiento tradicional y ancestral para las futuras generaciones. El estudio analiza cómo la patrimonialización puede contribuir a este objetivo, ya que la dinámica de las prácticas culturales vividas allí permite que continúen siendo construidas y resignificadas, promoviendo la identificación y el sentido de pertenencia cultural. De este modo, el artículo propone una reflexión sobre la patrimonialización, presentando un recorte de la representatividad alimentaria cearense en este espacio, y también resalta la importancia del desarrollo de políticas públicas que refuercen el Mercado São Sebastião como un patrimonio cultural de Ceará, fuente de valor económico, social y cultural.

**Palabras clave:** gastronomía; cocina cearense; cultura alimentaria; patrimonio; Mercado São Sebastião.

## Introdução

A patrimonialização dos alimentos e comidas tradicionais emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no risco da perda da identidade. Dentro desse contexto simbólico, no qual as memórias gastronômicas são parte integrante da memória coletiva e individual, que evocam lembranças e sentimentos associados a alimentos e práticas alimentares específicas, insere-se a cozinha regional cearense e um dos espaços que é uma das máximas expressões de tudo que a representa: o Mercado São Sebastião. (Poulain, 2016; Santana, 2016)

Localizado em Fortaleza, o Mercado São Sebastião é o maior ponto de venda de alimentos da capital cearense. É um local onde há o encontro das culturas alimentares praticadas nas diferentes regiões cearenses, especialmente a do sertão, podendo ser considerado o representante máximo dessa tradição alimentar na cidade. O equipamento contém mais de 400 boxes, onde os cearenses encontram hortifrúti, cereais, carnes, laticínios, embutidos, peixes e frutos do mar, além de produtos diversos, como vestuário, material de construção, utensílios de cozinha, artigos religiosos, plantas e outros (Alencar, 2015).

É neste espaço que o cearense promove também o encontro das suas regiões: litoral, serra e, notadamente, do sertão em forma de cultura alimentar. Conforme Santos e Gondim Neto (2016) explicam, a mistura de culturas – portuguesa, tupi e afro –, mas em proporções desiguais, torna a cozinha regional cearense, também praticada neste espaço,

um importante campo de estudo da gastronomia. Além disso, o ato de comprar e vender os produtos da terra nos mercados públicos faz com que as pessoas se sintam mais próximas das suas origens e busquem identificação com aquele lugar, já que aquele espaço permanece naquele sítio há algum tempo. Assim, o espaço do mercado público vem resgatando o que é tradicional para permanecer vivo (Pintaudi, 2006).

Desta forma, este estudo apresenta-se como um recorte de pesquisa realizada sobre a cultura alimentar cearense no Mercado São Sebastião e visa apresentar uma reflexão sobre uma proposta de patrimônio alimentar pulsante para este espaço, com seus bens imateriais relacionados às práticas alimentares, como incentivo à salvaguarda desses saberes tradicionais. Objetiva-se fazer um registro das ocorrências da cozinha regional cearense no Mercado São Sebastião, seus insumos e preparações, fazendo uma conexão com as bases da comida regional deste estado. A pesquisa também propõe uma discussão sobre o patrimônio imaterial brasileiro e suas políticas, além de trazer uma reflexão que aborda a transversalidade da cultura alimentar com a memória, cultura, territorialidade e identidade.

Para a realização deste estudo foi implementada uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo e, com utilização de metodologia de pesquisa bibliográfica, pesquisa documental e pesquisa de campo (Lüdke e André, 1986; Kripka *et al.*, 2005; Minayo, 2009).

A pesquisa qualitativa foi escolhida pela sua capacidade de buscar compreender um fenômeno em seu ambiente natural, onde este ocorre e do qual faz parte. Buscou-se entender esses fenômenos através de técnicas como observação participante e direta, inventário, registros audiovisuais e entrevistas. (Minayo, 2009; Kripka *et al.*, 2015). O estudo foi realizado no próprio Mercado São Sebastião e, como já explicado, traz como recorte resultados relacionados a preparações e insumos encontrados no local.

Para definição das fontes, foram realizadas pesquisas em base de dados em portais de periódicos revisados por pares, como o Portal de Periódicos da Capes, além de outros, como Google Acadêmico, Scielo, Repositórios Institucionais; bem como livros consolidados e fontes históricas disponíveis em acervos como bibliotecas públicas e privadas, anais, acervo público, sites especializados, notícias, ensaios, cartilhas, publicações diversas, entre outros. E foram utilizados os seguintes descritores: cultura alimentar, cozinha de território, cozinha e/ou gastronomia nordestina, cozinha e/ou gastronomia cearense, Mercado São Sebastião, patrimônio alimentar, turismo gastronômico, pesquisa qualitativa, pesquisa documental, pesquisa de campo, entre outros. O período da pesquisa para coleta dos documentos se deu entre junho de 2023 a junho de 2024.

Já a pesquisa de campo exploratória se deu entre janeiro e junho de 2024. A coleta de dados envolveu observação direta e participante, entrevistas semiestruturadas com cozinheiros, permissionários e clientes, incursões e vivências no ambiente do

Mercado com acompanhamento de atividades e eventos no local.

### **Cultura, gastronomia e patrimônio**

A cultura está profundamente conectada ao tempo e ao espaço. Não há uma cultura universal; em vez disso, existem culturas específicas que diferem conforme os grupos sociais e os contextos históricos e geográficos. Cada cultura possui sua singularidade e está em contínua evolução. Compreender a relação entre gastronomia e cultura exige o reconhecimento de que a alimentação desempenha um papel fundamental na formação das identidades culturais (Santana, 2016).

Considerado como um sistema simbólico de escolhas, classificações e oposições no processo de transformação do alimento em cultura, o ato de comer faz parte de um conjunto de práticas complexas que acompanham a vida humana. Comer também é um ato político, e novas questões têm influenciado as decisões de consumo alimentar. Essas influências afetam os processos de produção e distribuição de alimentos, criam novos mercados, geram tendências culinárias, transformam produtos e embalagens, incorporam inovações tecnológicas e orientam políticas públicas. Dessa forma, temas críticos do tempo atual, como meio ambiente, saúde, resgate dos alimentos tradicionais locais e segurança alimentar, estão refletidos no ato de comer (Nascimento; Menasche, 2017).

No Brasil, a culinária tem sido influenciada pela modernização e pela busca por uma identidade nacional. Durante muito tempo, a culinária popular foi desvalorizada em comparação com a culinária europeia, associada à alta cultura. No entanto, recentemente, houve um movimento de valorização das tradições culinárias locais e da diversidade gastronômica brasileira (Santana, 2016; Freixa e Chaves, 2012).

Como ressalta Santana (2016), essa valorização das tradições culinárias locais é uma forma de resistência à homogeneização global resultante da modernização e da globalização. A busca por uma identidade material que se reflete na alimentação é uma resposta ao ritmo acelerado da vida moderna, onde a comida rápida (*fast food*) tornou-se comum. Ela também representa um esforço para retomar a conexão com a terra, a natureza e as práticas alimentares tradicionais. Assim, valorizar e preservar as tradições culinárias é uma maneira de manter vivas as memórias e as identidades culturais únicas de cada sociedade.

Amaral *et al.* (2023) destacam que a identidade dos alimentos transcende a função biológica e hedonista do corpo, assim como as técnicas empregadas em sua preparação. A identidade cultural alimentar abrange a vida, a história e a memória de um grupo, refletindo os modos de vida dos antepassados. A preservação dessa memória cultural é de suma importância, pois, sem ela, um povo corre o risco de perder sua identidade, sua conexão com a terra e a natureza que o rodeia.

Deste modo, destacam-se dentro desse contexto as memórias gastronômicas, que são elementos essenciais tanto da memória coletiva quanto da individual, evocando lembranças e emoções associadas a determinados alimentos e práticas alimentares (Santana, 2016).

Diante dos desafios atuais na alimentação e gastronomia, o medo da extinção de habilidades, técnicas e produtos sugere a necessidade de proteção e conservação. A história da alimentação demonstra que, sempre que as identidades locais são ameaçadas, a cozinha e as práticas à mesa se tornam os principais meios de resistência cultural. Daí a discussão em torno da patrimonialização dessas manifestações como forma de salvaguardá-las (Poulain, 2016).

Além disso, este enfoque das dimensões culturais e patrimoniais dos espaços sociais alimentares, de acordo com Poulain (2016), também se prolonga hoje na análise das estratégias agrícolas e turísticas localmente arraigadas, no estudo das relações que se tecem entre tradição e inovação, nas suas dimensões identitárias e sanitárias, na internacionalização do movimento de “gastronomização” das culturas alimentares locais. Poulain (2016) destaca que as ciências humanas e sociais surgem, portanto, como recurso para a compreensão dos modelos alimentares e para sua valorização.

Com isso, inserindo o Mercado São Sebastião nesse contexto, com intuito de contribuir para a salvaguarda desse patrimônio alimentar, entendendo como a cozinha regional cearense se manifesta nesse equipamento, e analisar suas práticas, insumos, pratos e modos de fazer é, também, uma oportunidade de construir conhecimentos na área da gastronomia e em áreas transversais, como a história e a antropologia, mostrando como esse espaço representa um lugar de sobrevivência, manutenção e preservação da cultura alimentar do Ceará.

O olhar para a cultura alimentar pulsante no Mercado São Sebastião, com seus bens imateriais, visa-se, no fim, à salvaguarda desses saberes tradicionais. Como destaca Poulain (2016), resguardar saberes como maneiras de cozinhar e modos de comer e beber são formas de preservar identidades de grupos sociais:

O fenômeno de patrimonialização consiste em uma transformação das representações associadas ao espaço social alimentar. Ele postula que os produtos alimentares, os objetos e o saber-fazer utilizados em sua produção, as suas transformações, a sua conservação e o seu consumo, bem como códigos sociais, “as maneiras de cozinhar” ou “os modos ao comer e beber”, são fatos culturais, detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social que convém preservar como testemunhos destas identidades. A ideia de que esse saber-fazer, essas técnicas, esses produtos podem ser objetos a se conservar, supõe o sentimento mais ou menos exato de sua ameaça de extinção, e até mesmo de seu desaparecimento iminente (Poulain, 2016, p.47-48).

Esses patrimônios são constituídos de historicidades – combinações complexas de passados, presentes e futuros: de futuros passados, passados presentes, presentes futuros e assim por diante. Um conceito também trazido por Hartog (2006), quando simboliza patrimônio e seus regimes de temporalidades como marcar passo no presente e ruminar um passado que não passa. Lugares de memória existem para recordar, constantemente, quem fomos e quem podemos ser enquanto comunidade. Trata-se de um processo dinâmico: o valor desses lugares se transforma com o tempo na mesma medida em que a própria sociedade se transforma (Araújo, 2022; Hartog, 2006).

Assim, Nogueira (2015) complementa que nesse tempo saturado de presente, o fenômeno da patrimonialização se impõe como seu correspondente. Em resposta a uma demanda social voltada para o passado, o ato de patrimonializar passa então a designar todo o processo de atribuição de valor e significado a bens e práticas culturais que são identificados e reconhecidos segundo os interesses específicos dos grupos de identidade.

As mudanças e as permanências culturais devem ser concebidas não apenas como modos de vida, mas como maneiras de luta que se entrecruzam e se ressignificam continuamente. O patrimônio e a cultura não podem ser considerados simples resíduos do passado. Nessa perspectiva, situa-se a possibilidade de pensar o patrimônio comunitário também como processo de mudança e recomeço (Nogueira e Nogueira, 2016).

Arantes (2021) destaca que o patrimônio cultural imaterial é uma realidade ancorada principalmente nas pessoas; não somente em territórios, mas em corpos e modos de vida, em seres humanos. Trata-se, neste caso, de conhecimentos e formas de expressão corporificados e cujo desenvolvimento e transmissão geralmente são expressos em gestos e movimentos, isto é, em ações corporais. Arantes (2021) explica o caráter dinâmico e mutável da salvaguarda:

O principal objetivo da salvaguarda não é produzir e coletar registros etnográficos, como têm feito os arquivos etnográficos e os museus há mais de um século. Os patrimônios culturais imateriais não estão congelados no tempo. Eles se transformam do mesmo modo que as práticas sociais que lhes fornecem contexto, que os nutrem e são sua razão de ser, tornando sua continuidade viável, ou inviável. As mudanças e o abandono de práticas sociais são fatos rotineiros na história. Seria impossível argumentar a favor de uma política cultural que buscasse preservar algum aspecto da cultura de um povo sem a adesão ativa dos grupos sociais que a praticam, desenvolvem, sabem como a enriquecer e como a transformar criativamente (Arantes, 2021, p.437).

Sabe-se que a regionalidade se manifesta na alimentação por meio de hábitos e práticas alimentares que acompanham os grupos estabelecidos geograficamente ao longo de seu desenvolvimento social e cultural. Entre os elementos que definem a cozinha regional, destacam-se a comida regional e a culinária regional, além das expressões regionais que influenciam o comer. A cozinha, como um arranjo que engloba os conceitos

de comida, comensalidade e culinária, está ancorada em um lugar físico, onde existe um referencial legitimado por um grupo. Portanto, a cozinha regional não pode ser reduzida a uma lista de receitas ou a um conjunto de técnicas desvinculadas de seu contexto. Ela envolve ingredientes, métodos culinários, pratos, formas de sociabilidade e seus sistemas de significados (Dutra, 2004).

Apesar de o caráter econômico continuar sendo o principal fator nas escolhas alimentares de um povo, Montanari (2013) reforça isso quando diz que não há dúvidas sobre a forte presença da tradição cultural nas seleções alimentares e diz que a questão territorial, como a delimitação geográfica, passou a constituir um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares. Nesse sentido, a cozinha regional cearense, manifestação da gastronomia e cultura alimentar encontrada no Mercado São Sebastião, pode ser entendida como patrimônio imaterial alimentar.

### **O patrimônio imaterial alimentar**

Várias iniciativas oficiais da sociedade organizada nacional e internacional; de instituições; de países e de estados foram se delineando com o objetivo de despertar para a importância da patrimonialização, inicialmente material e, posteriormente, imaterial, incluindo também as práticas alimentares no campo do simbólico. A Convenção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural, adotada em 1972 pela Organização das Nações Unidas para a Ciência e a Cultura (Unesco), tem como objetivo incentivar a preservação de bens culturais e naturais considerados significativos para a humanidade. Trata-se de um esforço internacional de valorização de bens que, por sua importância como referência e identidade das nações, possam ser considerados patrimônio de todos os povos (Nogueira, Ramos Filho, 2020; Unesco, 1972).

No Brasil, o artigo 216 da Constituição de 1988 define o patrimônio cultural brasileiro, incluindo aspectos materiais e imateriais que fazem referência à identidade, memória e ação dos diversos grupos que compõem a sociedade. Além disso, o texto constitucional enfatiza o papel do poder público na promoção e proteção desse patrimônio. Já o Decreto nº 3.551 de 2000, que estabeleceu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, permitiu a inclusão da cultura alimentar brasileira como parte desse patrimônio. A importância dessa inclusão é ressaltada, principalmente no contexto do desenvolvimento local (Santana, 2016).

Considerando a importância do patrimônio cultural imaterial como fonte de diversidade cultural e garantia de desenvolvimento sustentável; a profunda interdependência que existe entre o patrimônio cultural imaterial e o patrimônio material cultural e natural; os processos de globalização e de transformação social; entre outros, foi ratificada, em 2003, a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, durante a 32ª Conferência Geral da Unesco, em Paris, que também garantiu a

possibilidade de patrimonializar fenômenos e práticas sociais ligadas à comida e alimentação. O objetivo foi estimular governos, organizações não-governamentais (ONGs) e comunidades locais a reconhecer, valorizar, identificar e preservar o seu patrimônio intangível (Unesco, 2003).

O patrimônio imaterial contempla os saberes, práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. A própria convenção (Unesco, 2003) definiu patrimônio imaterial:

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (Unesco, 2003, np).

Desta forma, de acordo com a Unesco (2003), patrimônio cultural imaterial se manifesta em tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; expressões artísticas; práticas sociais, rituais e atos festivos; conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo; técnicas artesanais tradicionais. Além disso, a convenção entende por “salvaguarda” as medidas que visam garantir a viabilidade do patrimônio cultural imaterial, tais como a identificação, a documentação, a investigação, a preservação, a proteção, a promoção, a valorização, a transmissão – essencialmente por meio da educação formal e não-formal - e revitalização deste patrimônio em seus diversos aspectos.

Arantes (2021) considera que esta convenção inova por várias razões. Primeiro, por ter consagrado o vínculo do patrimônio com autorrepresentação de agentes sociais específicos; segundo, por ter firmado a necessidade de diálogo com estes agentes, muitos dos quais pertencentes a grupos e categorias sociais politicamente marginalizados na esfera pública dos países em que vivem; além disso, por entender a salvaguarda como garantia das condições de viabilidade de uma realidade em mudança constante, e não pretender conservá-la no estágio em que se encontra, tampouco restaurá-la. O documento traz a salvaguarda como ação de estado desenvolvida com a máxima

participação possível de comunidades culturais (ou patrimoniais), grupos ou indivíduos, que seja ética e socialmente responsável (Arantes, 2021).

Lody (2008), que ancora seus estudos na gastronomia brasileira, destaca que esse movimento de resguardo do patrimônio imaterial no mundo estava em foco desde a 25ª Reunião da Conferência Geral da Unesco, em 1989, e culminou na promulgação com as orientações para os países-membros em 2003. Apenas em 2006, o Brasil ratificou essa convenção por meio do Decreto nº 5.753, que promulgou a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em Paris, em 17 de outubro de 2003, e assinada em 3 de novembro de 2003 (Brasil, 2006; Lody, 2008).

No entanto, apesar de a Constituição Federal Brasileira de 1988, em seus artigos 215 e 216, ter ampliado a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial, foi apenas no ano 2000, após estudos coordenados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que foi editado o Decreto n.º 3.551, de 4 de agosto de 2000, que esse dispositivo constitucional contido no art. 216 foi regulamentado. Para atender às determinações legais e criar instrumentos adequados ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, esse decreto instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) - e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (IPHAN, 2024a).

O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do Patrimônio Cultural Brasileiro, com respeito e proteção dos direitos difusos ou coletivos relativos à preservação e ao uso desse bem. É um programa de apoio e fomento que busca estabelecer parcerias com instituições dos governos federal, estaduais e municipais, universidades, organizações não-governamentais, agências de desenvolvimento e organizações privadas ligadas à cultura e à pesquisa. Entre as atribuições do PNPI está a elaboração de indicadores para acompanhamento e avaliação de ações de valorização e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Outros objetivos são a captação de recursos e promoção da formação de uma rede de parceiros para preservação, valorização e ampliação dos bens que compõem o Patrimônio Cultural Brasileiro, além do incentivo e apoio às iniciativas e práticas de preservação desenvolvidas pela sociedade (IPHAN, 2024a).

No Brasil, consideram-se patrimônios registrados os bens culturais imateriais reconhecidos formalmente como Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN. Esses bens caracterizam-se pelas práticas e domínios da vida social apropriados por indivíduos e grupos sociais como importantes elementos de sua identidade. São transmitidos de geração a geração e constantemente recriados pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, sua interação com a natureza e sua história, gerando um sentimento de

identidade e continuidade. Contribuem, dessa forma, para promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2024b).

Assim, os bens culturais imateriais passíveis de registro pelo IPHAN são aqueles que detêm continuidade histórica, possuem relevância para a memória nacional e fazem parte das referências culturais de grupos formadores da sociedade brasileira. Atendendo ao que determina o Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, esses bens são inscritos nos chamados Livros de Registro, que podem ser de “Saberes”, “das Celebrações”, “das Formas de Expressão” e “dos Lugares” (IPHAN, 2024b).

No Livro de Registro dos Saberes do IPHAN estão registradas 13 práticas tradicionais do povo brasileiro, tais como modo de fazer renda irlandesa, ofício de sineiro, modo de fazer viola de cocho, ofício das baianas de acarajé, entre outras, das quais sete (7) estão ligadas à alimentação no País. Em junho de 2024, foram identificados 35 Bens Imateriais em Processo de Instrução para Registro pelo IPHAN, sendo sete (7) deles também relacionados à comida, conforme a Figura 1 (IPHAN, 2024c).

**Figura 1 – Patrimônios imateriais brasileiros ligados à alimentação registrados no Livro de Saberes e em processo de registro pelo IPHAN.**



Fonte: IPHAN (2024 a,b,c).

Além desses registros, existem também outros projetos no âmbito do patrimônio, como o projeto “Identificação de Bens Culturais Imateriais nos Estados e Municípios e de Abrangência Regional e Mapeamentos Documentais”, nestas esferas (IPHAN, 2024d).

Nogueira e Nogueira (2016) destacam que é necessário entender o patrimônio como uma política estratégica de desenvolvimento urbano, como meio facilitador do intercâmbio de culturas e gerações, como sociabilidade que emerge diariamente na cidade. Nesses espaços raramente existem edifícios e monumentos históricos, mas constituem-se lugares, práticas sociais e sensibilidades locais que necessitam ser considerados.

Atualmente, Fortaleza, a capital cearense, conta com mais de cinco dezenas de prédios tombados em nível municipal. A cidade, no entanto, tem somente 03 (três) bens registrados e reconhecidos enquanto patrimônio municipal imaterial: a Festa de Iemanjá; a Festa de São Pedro, no Mucuripe; e o Maracatu (Nogueira; Nogueira, 2016; Fortaleza, 2024). Nenhum relacionado ao acervo cultural alimentar.

Para Lody (2008), o foco da salvaguarda no instrumento legal por parte do Estado, com o Registro do Patrimônio Cultural Imaterial, é sem dúvida a mais importante missão, além da “diplomação” que toca em aspectos ideológicos, do direito cultural, da autoestima, da cidadania, da democracia, entre muitos outros valores estimados em contextos globalizados. Mesmo sendo um conjunto diverso e complexo de ações, tendo em vista a decisiva compreensão dos contextos e lugares – territórios – que, integrados, dão à comida o seu verdadeiro e fundamental significado.

Já os estudos de Santilli (2015) trazem o alerta de que as políticas de salvaguarda dos bens culturais imateriais, principalmente na área da alimentação, especialmente no Brasil, dependem, entretanto, de melhor articulação com as demais políticas de desenvolvimento econômico e social, para que incluam e valorizem a biodiversidade e a sociodiversidade brasileira. Grande parte das dificuldades enfrentadas pelos detentores de conhecimentos tradicionais está associada à atuação de outros órgãos públicos, que desenvolvem políticas e ações contraditórias com a preservação cultural.

Santana (2016) acrescenta que o processo de salvaguarda é lento, pois exige um exaustivo levantamento de dados, enquanto observa-se um desaparecimento acelerado de tradições alimentares e alerta que é fundamental ampliar a noção de patrimônio cultural para incluir as diversas contribuições das populações, como grupos indígenas, afro-brasileiros, imigrantes e outros, na construção do patrimônio cultural da nação. No entanto, essa ampliação traz desafios à prática de preservação, para os quais nem as ciências sociais nem as ciências jurídicas têm respostas prontas.

Entre os exemplos de desafios a serem superados, têm-se o caso da cajuína, no Piauí, que tem o modo tradicional de fazer a bebida ameaçado, a fim de atender aos requisitos necessários ao registro de uma indicação geográfica, podendo causar a padronização da bebida, para que a cajuína passe a ter sempre da mesma cor, teor de açúcar e sabor, além de ter o risco de diminuir a biodiversidade dando preferência a cajuais clonados ao invés dos nativos. Outro exemplo é o dos produtores de queijo minas artesanais, que também têm enfrentado uma série de dificuldades para comercializar o

seu produto tradicional, feito a partir de leite cru (sem pasteurização), fora dos limites do estado de Minas Gerais, por conta dos empecilhos impostos pela legislação sanitária federal (Santilli, 2015).

Santana (2016) acrescenta que regras sanitárias rígidas destinadas à indústria alimentícia afetam as produções artesanais de alimentos tradicionais. São apresentados casos em que a aplicação dessas regras também resultou na proibição de práticas tradicionais, como a produção de carne de fumeiro na Bahia e as restrições em feiras e festas tradicionais em Santa Catarina e até mesmo responsabilização criminal de seus produtores. Daí a necessidade de proteger o patrimônio alimentar e preservar as tradições culturais, encontrando um equilíbrio que não limite a evolução e a diversidade da cultura alimentar.

A democratização da patrimonialização e a participação ativa das comunidades locais são fundamentais para garantir que suas vozes sejam ouvidas e que seus direitos sejam respeitados. Destaca-se nesse contexto a importância de um inventário do Patrimônio Alimentar Brasileiro como uma política pública que pode desempenhar um papel crucial na salvaguarda desse patrimônio e como uma ferramenta que pode contribuir para a preservação das tradições culturais e garantir a continuidade de práticas alimentares que estão em risco de desaparecer. Isso não significa preservar práticas alimentares estagnadas, mas permitir que o saber-fazer desses grupos continue a ser construído e ressignificado (Santana, 2016).

Nesse sentido, Lody (2008) ressalta que, certamente, a comida tem vocação patrimonial de testemunho deslocado em muitos e diferentes movimentos, mas, mesmo assim, sempre reconhecidos no ideal de lugar, de identidade tradicional. Contudo, observa que um dos méritos principais é o de atribuir valor de povo, de país, de nação e que, no caso brasileiro, se vive uma segunda globalização, agora também virtual (Lody, 2008).

Uma das abordagens para uma verdadeira democratização dos inventários do patrimônio alimentar brasileiro está na valorização das populações às quais pertence esse patrimônio. A identidade cultural está intrinsecamente ligada ao que se come e à relação entre a comida e os múltiplos papéis sociais dos indivíduos. Além disso, a democratização da patrimonialização e a participação ativa das comunidades locais são fundamentais para garantir que suas vozes sejam ouvidas e que seus direitos sejam respeitados. (Santana, 2016).

### **A cultura alimentar cearense no Mercado São Sebastião**

O Mercado São Sebastião oferece uma variedade de produtos e preparações culinárias que refletem a rica cultura alimentar do Ceará. Trata-se de um pedaço do

sertão cearense em pleno Centro de Fortaleza, no Ceará, embora também se encontrem elementos das cozinhas litorânea e serrana.

A culinária cearense reflete as influências dos povos europeus, indígenas e africanos, moldadas pela geografia e pela história do estado. A combinação entre sertão, litoral e serras tropicais define uma diversidade culinária em que predominam características locais, como o uso de mandioca, milho e frutos nativos. Como apontam Campelo (2019) e Santos e Gondim Neto (2016), essa cozinha é uma fusão de técnicas e sabores: os portugueses trouxeram sopas, caldos, cozidos e doces; os indígenas contribuíram com as papas e derivados da mandioca; enquanto elementos africanos enriqueceram as receitas. Assim, a cozinha cearense foi moldada a partir de influências culturais complexas, que alternam heranças portuguesa, tupi e afro-brasileira em proporções variadas.

A formação étnica do Ceará, analisada por Barroso (2019), evidencia uma maior influência ameríndia, em contraste com outros estados do Nordeste, devido à colonização tardia e à ocupação inicial do interior. Essa presença indígena acentuada se manifesta no uso de ingredientes locais e técnicas rudimentares, como o preparo de farinha, beijus e tapiocas. Outros fatores históricos, como os ciclos econômicos do couro e do algodão, moldaram a cultura alimentar e a identidade regional, destacando figuras como o vaqueiro, o jangadeiro e o roceiro.

Regionalizada em sertão, serra e litoral, cada uma das cozinhas dessas regiões do Ceará possui características distintas. No sertão, há forte influência da cultura dos vaqueiros; na serra, o clima, os engenhos de cana-de-açúcar e o cultivo de café como na Serra da Ibiapaba e no Maciço de Baturité; e no litoral, há maior influência de fluxos migratórios, com clima litorâneo, favorecendo a presença de peixes e frutos do mar, além de engenhos. Alguns pratos como baião de dois, paçoca, carne de sol, farofa, feijão verde, peixada cearense, podem ser encontrados em todas as regiões, destacando-se, ainda, produtos como queijo coalho, cuscuz e tapioca, presentes nas três culinárias distintas.

Galeno (2003) ressalta a rusticidade da cozinha cearense, cujas práticas culinárias incluem o moqueio<sup>1</sup> de peixes e carnes e a preparação de pratos nutritivos, como o chibé (farinha de mandioca com temperos e condimentos) e a paçoca, feitos com ingredientes simples e acessíveis. A economia agropecuária, associada ao sertão, e o litoral pesqueiro contribuíram para a consolidação de uma culinária que mescla simplicidade e diversidade

---

1

Moquear: técnica de origem indígena que consiste em assar ou cozer lentamente alimentos em seu próprio suco, utilizando o calor da brasa ou da terra. O termo deriva do tupi e significa "secador", referindo-se ao método de tostar carnes. Tradicionalmente, os alimentos eram envolvidos em folhas de árvores ou ervas e cobertos com cinzas quentes, prática descrita por viajantes como o naturalista alemão Marcgrave no século XVII. Essa técnica influenciou a culinária brasileira, sendo associada à preparação de pratos como a moqueca, que reproduz o cozimento lento e concentrado em recipientes como a panela de barro (Merlo, 2011).

cultural.

É justamente essa característica de comida robusta, rústica, simples e culturalmente diversa que permeia o ambiente do Mercado São Sebastião, um equipamento que evoluiu junto com a cidade de Fortaleza, acompanhando o seu desenvolvimento e sendo um guardião e também sujeito das tradições alimentares do estado. Fundado em 1896, o Mercado passou por várias transformações até chegar à sua forma atual, incluindo mudança de local. Para se estabilizar em Fortaleza, passou por alguns processos de transformações que compreenderam tanto melhorias estruturais como organizacionais (Freund, 2022; Silva, 2016).

Instalado numa área de 22.538 m<sup>2</sup>, contando com 449 boxes divididos entre subsolo, térreo e segundo piso, com três setores (A, B e C) organizados por divisões de acordo com o ramo de atividade, a estrutura geral do Mercado está sob a responsabilidade da Prefeitura de Fortaleza, com administração a cargo da associação de permissionários (Freund, 2022).

Uma peculiaridade do local é que pode-se encontrar quase tudo relacionado à cultura cearense, principalmente no que refere-se a alimentos, preparações, objetos, ervas e, principalmente, saberes. Em relação à alimentação, predominam no Mercado São Sebastião manifestações da culinária sertaneja. Os três andares do Mercado convivem e se complementam numa perfeita harmonia, oscilando entre o tradicional e o moderno para oferecer uma experiência única. No subsolo, é possível comprar frutas e legumes, fazer pequenos consertos e comprar plantas e adubos. No primeiro piso, onde ficam as entradas principais, tem de tudo um pouco: os boxes de hortifruti, temperos, cereais, laticínios, carnes e peixes em geral; restaurantes com comidas tradicionais, lanchonetes, frios, pães, lojas de roupas, acessórios para celulares, xérox, açaí, óculos, importados, molhos. O 2º piso também destaca-se pela variedade de produtos que podem ser encontrados – em geral, não perecíveis – tais como: plásticos, descartáveis, embalagens, condimentos, temperos, castanhas, méis, raízes, plantas medicinais, produtos artesanais (palha, madeira e barro), artigos de vestuário, redes, painéis e utensílios domésticos, dentre outros. Os alimentos mais característicos e regionais do Ceará podem ser encontrados ali, estando deslocados a quilômetros de distância dos seus locais de origem.

O Mercado São Sebastião possui, ainda, uma praça com quiosques de tapioca, lojas de materiais de construção e ferragens, bombonieres, casa lotérica, farmácia, quiosques de lanches, sorveteria e palco para shows artísticos. Ainda há um marco histórico relatando a trajetória do Mercado e também dois importantes monumentos de recorde no Guinness Book, com a produção das maiores buchada e panelada do mundo, que foram resultados dos eventos Festival da Buchada do Mercado São Sebastião, em novembro de 2019, e do 1º Festival Gastronômico do espaço, em julho de 2023. A Figura 2 mostra a fachada principal do Mercado São Sebastião na atualidade e a Figura 3 retrata

os monumentos em alusão aos recordes das maiores buchada e panelada já produzidas no mundo.

**Figura 2: Fachada atual do Mercado São Sebastião**



Fonte: Foto das autoras, registrada em 2024.

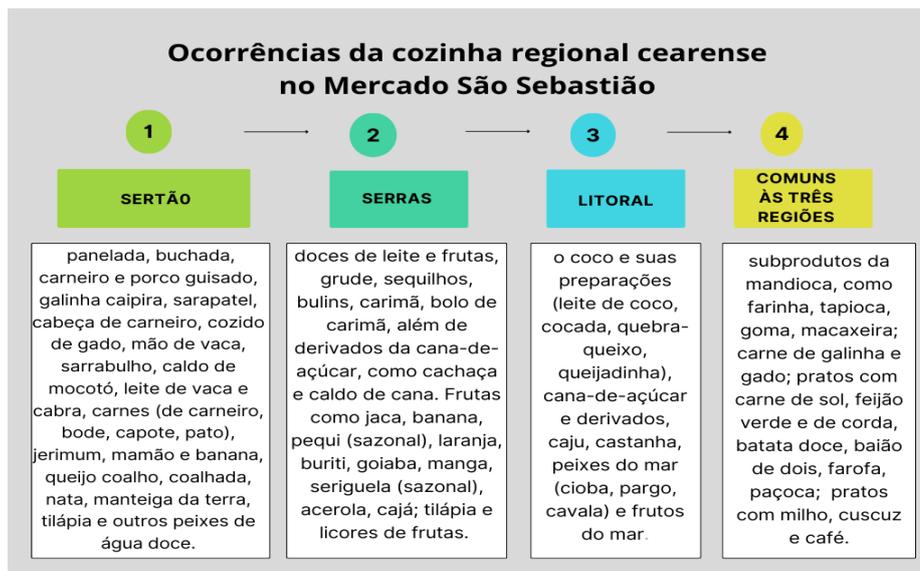
**Figura 3: Recorde no Guinness Book das maiores buchada e panelada do mundo.**



Fonte: Foto das autoras, registrada em 2024.

Como já ressaltado, no Mercado São Sebastião há uma clara predominância de alimentos e preparações típicas do sertão do Ceará, mas as regiões da serra e do litoral alternam-se em presenças, além das intersecções de alimentos comuns às três regiões, conforme apresentado na Figura 4.

**Figura 4 - Regiões de origem das preparações e dos insumos encontrados no Mercado São Sebastião.**



Fonte: Pesquisa das Autoras.

No local podem ser encontrados insumos e preparações do sertão como panelada, buchada, carneiro e porco guisado, galinha caipira, sarapatel, cabeça de carneiro (fussura), cozido de gado (cozidão), mão de vaca, sarrabulho, caldo de mocotó, leite de vaca e cabra, carnes (de carneiro, bode, capote, pato), jerimum, mamão e banana, queijo coalho, coalhada, nata, manteiga da terra, tilápia e outros peixes de água doce.

Das serras cearenses, destacam-se doces de leite e frutas, grude, sequilhos, bulins, carimã, bolo de carimã, além de derivados da cana-de-açúcar, como cachaça e caldo de cana. Frutas como jaca, banana, pequi, jenipapo, laranja, buriti, goiaba, manga, seriguela, acerola, cajá, tilápia e licores de frutas também são encontrados.

Da região das praias, são notáveis o coco e suas preparações (leite de coco, cocada, quebra-queixo, queijadinha), cana-de-açúcar e derivados, caju, castanha, peixes do mar (cioba, pargo, cavala) e frutos do mar. Do conjunto das três regiões, mencionam-se subprodutos da mandioca, como farinha, tapioca, goma, macaxeira; carne de galinha e gado; pratos com carne de sol, feijão verde e de corda, batata doce, baião de dois, farofa, paçoca; pratos com milho, cuscuz e café. Trata-se de um verdadeiro caldeirão de manifestações da culinária cearense, enraizada nas tradições do sertão, das serras e das praias do Ceará.

Segundo Costa (2019), na cozinha do sertanejo, preparações como a carne-de-sol acompanhada pelo baião de dois, prato feito à base de feijão-de-corda, queijo coalho e arroz branco; cozido de bode; a linguíça caseira; a panelada; a buchada; e o sarrabulho são marcantes dessa cozinha que representam robustez e forte teor nutricional.

Na lista das preparações e insumos das regiões cearenses presentes no Mercado, apresentada na Figura 4, pode-se perceber o domínio da carne e do leite no cardápio sertanejo, bem como suas variações, que também são apontados por Barroso (2019) como identitários do sertão, assim como o milho, a mandioca, o feijão e o arroz, que

juntos dão origem ao já ressaltado baião.

O comércio variado e diversificado de produtos e preparações como os apresentados na Figura 4 fazem do espaço do Mercado São Sebastião um território de conhecimento cultural e de socialização da comunidade que frequenta o mercado. Nesses espaços, desenvolvem-se aspectos culturais e heranças ancestrais que vão desde a gastronomia, os hábitos alimentares, as receitas de crendices e simpatias, até a comercialização de uma variedade de produtos e alimentos que vêm diretamente de produtores rurais do interior do estado.

Um dos locais mais emblemáticos e uma espécie de âncora do Mercado é o setor de restaurantes, denominado “Polo Gastronômico do Mercado São Sebastião”, onde a produção de pratos tradicionais é muito representativa da culinária cearense, predominantemente da região sertaneja. Em junho de 2024, o espaço contava com 9 restaurantes, são eles: Hosana Restaurante - Uma Promessa de Deus, Panelada Vip Restaurante, Nem Restaurante - O Rei da Língua, Restaurante São Francisco, Restaurante Edu & Iguatu, Cinco Estrelas, Restaurante Angela e Restaurante Tia Lu. O Restaurante Edu & Iguatu tem um outro box só denominado Edu Restaurante que comercializa os mesmos produtos que o outro.

Os boxes dos restaurantes estão agrupados em um só bloco, com dois corredores principais e várias paralelas, onde também há vendas diversas: frutas, temperos, coco ralado, ervas, milho, doces, bolos, entre outros. As mesas ficam organizadas no corredor e nas paralelas, uma ao lado da outra, para comportar o grande volume de clientes, principalmente nos fins de semana.

Pratos simbólicos da cozinha regional cearense, que representam a ancestralidade e conhecimentos passados por gerações, os costumes e tradições alimentares forjados pelas heranças dos povos que fizeram parte da formação histórica e cultural da população cearense são o destaque dos cardápios do mercado. Ressalta-se entre eles, a singularidade de preparações como a buchada, a panelada, a língua de boi e o caldo de mocotó, apresentados na Figura 4. Além desses, a preparação cabeça de carneiro (fussura), muito específica e considerada uma iguaria, não é encontrada todos os dias e apenas alguns restaurantes oferecem no cardápio.

**Figura 5: Pratos emblemáticos encontrados no Mercado São Sebastião - Buchada, Panelada, Língua de Boi e Caldo de Mocotó.**



Fonte: Registros das autoras, 2024.

Pratos sertanejos como a panelada e a buchada são um ícone na cozinha cearense e sertaneja e também um dos principais atrativos do Mercado São Sebastião. A panelada, normalmente, é feita com vísceras de boi, bode ou de carneiro. Câmara Cascudo (2011) relata a origem europeia do prato, “ligando-se à dinastia assombrosa das *ollas, oilles, paellas, cassoulets, pot-au-feu, caldeiradas*, devendo batismo à vasilha em que cozinham”. O autor analisa a origem e preparação do prato:

Já mencionavam a panelada em finais do século 16. Era ainda concretamente portuguesa, inicial, mas exigindo atenções e pormenores que a experiência aprimoraria. (...) Pereira da Costa, que sabia bem a cultura popular de Pernambuco, onde o ciclo do gado começou e a carne manteve prestigiosa ascendência na manducação normal, resume: - PANELADA. Comida preparada com os intestinos, os pés e certos miúdos do boi adubada com tocinho, linguiça ou chouriça, e convenientemente preparada. É prato próprio de almoço, e servido com pirão escaldado, feito do respectivo caldo em fervura com farinha de mandioca (Cascudo, 2011, p.562).

Já sobre a buchada, Cascudo (2011) classifica-a como um dos pratos afamados nos dias de “bródio nordestino” (festa de comes e bebes). O autor explica as características do prato:

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

Pratos como a buchada, sarrabulho, sarapatel, guisado de carneiro, bode assado, entre outros, foram possíveis na cultura alimentar cearense graças à criação de ovinos e caprinos para o abate e consumo. Denominada de “carne de criação”, essa cultura era e ainda é um costume muito forte nos sertões nordestinos. Cascudo (2011) destaca que a criação de carneiros no sertão justifica-se pela regularidade do seu emprego na alimentação local, o que ainda permanece uma realidade.

Corroborando com as análises de Cascudo (2011), observa-se a permanência em tempos atuais e a forte presença do setor de carnes do Mercado do São Sebastião, onde é possível comprar cortes de aves, suínos, caprinos, bovinos, ovinos e também suas vísceras e miúdos não convencionais, como cabeça, unhas, bucho, rins, fígado, bofe, intestinos, tripas, orelhas, mocotó, sangue, entre outros, necessários para a produção de grande parte desses pratos citados.

Outro apontamento da pesquisa é a permanência dos modos de fazer de preparações como a panelada e a buchada entre os cozinheiros do Mercado São Sebastião, tais quais os descritos por Cascudo (2011) referentes ao final do século XIX, reforçando os aspectos de ancestralidade e incorporação cultural na identidade do povo cearense. Verificou-se que o modo de preparo dos pratos varia pouco de um restaurante para o outro, adicionando de diferente algum tempero ou toque familiar herdado, ou ingrediente especial que não é revelado pelos cozinheiros, o que também é relatado por Coe (2023).

O padrão servido dos pratos quanto ao sabor e aparência entre os restaurantes é muito semelhante, mudando a forma de servir pelo utensílio utilizado e a quantidade de gordura na porção, principalmente na panelada.

Notou-se, também, o uso de equipamentos como panelas de pressão para volumes maiores e grandes panelões de alumínio em todos os restaurantes, algo que não existia antigamente, embora a etapa processual de produção permaneça a mesma.

Assim, pode-se afirmar que no Mercado São Sebastião os cozinheiros mantêm a similaridade do preparo tradicional da panelada e da buchada, relatado por Cascudo (2011), o que reafirma o forte fator da ancestralidade desses pratos passado de geração a geração, mantendo uma certa essência.

Muito mais do que um equipamento comercial, o Mercado São Sebastião é principalmente um espaço cultural. Além de ser o maior centro de distribuição de alimentos de Fortaleza, carrega um grande valor histórico e cultural da capital cearense, tendo sido oficializado em 2012 como polo gastronômico da genuína culinária sertaneja, e, assim, tornando-se destino de visitantes de várias regiões de dentro e fora do Ceará (Freund, 2022).

Desta forma, o Mercado São Sebastião consolida-se como um lugar de enorme importância para a vida sociocultural e econômica da comunidade pelo acervo de saberes

e práticas sociais intrínsecas à comida cearense. É um lugar de formação de relações sociais econômicas e afetivas, construção de valores comunitários, encontro de diferentes grupos sociais e de famílias, manifestações de produção das artes e gastronomia típica (Freund, 2022).

Ainda que os lugares de mercado apresentem relevância no meio urbano, sua permanência na contemporaneidade anda ameaçada. Estes lugares resistem à concorrência dos estabelecimentos dotados das formas mais modernas de armazenamento, comercialização e higiene, como também às mudanças das políticas de abastecimento. Tornaram-se, desta forma, lugares alternativos de venda e consumo (Lopes, 2015).

Mesmo com esses desafios, as práticas de espaço que foram longamente desenvolvidas no Mercado São Sebastião ratificaram tanto a vocação comercial do local, como desenvolveram um significado próprio de sociabilidades evidenciadas em um passado-presente. Assim, o Mercado São Sebastião pode ser considerado um reflexo de construções históricas de práticas de espaço que emergiram à medida que atores sociais construía uma ampla rede de práticas cotidianas que estão enraizadas no passado e no presente e continuam abrindo espaço para o futuro.

Ressalta-se assim, a importância do desenvolvimento de políticas públicas que possam olhar para o Mercado como um bem cultural, fonte de grande valor econômico, social, cultural e com vocação para, além de polo gastronômico da cozinha cearense, notadamente a sertaneja, um forte polo turístico a ser potencializado. Além disso, destaca-se ainda a necessidade de se desenvolverem políticas públicas patrimoniais, iniciando-se na esfera municipal, que visem a salvaguarda desse acervo de práticas alimentares, com seus sujeitos, modos de fazer, práticas e costumes.

Nessa lógica, existe um caminho a ser trilhado que deve envolver investimentos financeiros dos governos municipal, estadual e federal, com definição de orçamentos específicos para este fim; como também políticas de incentivo às pesquisas; o registro dos saberes, práticas e modos de fazer; o inventário detalhado de todos os bens materiais e imateriais para que o acervo relacionado à alimentação no Mercado São Sebastião seja alçado à categoria de patrimônio e, assim, receba o necessário incentivo e suporte para a sua sobrevivência e preservação para as futuras gerações.

### **Considerações finais**

O Mercado São Sebastião não é apenas um espaço cultural e histórico vital para a comunidade local; ele também preserva profundas raízes na história da região, refletindo costumes, tradições e práticas culturais específicas do Ceará. Esse local, onde a identidade e as tradições locais são mantidas, desempenha um papel emblemático na vida da comunidade, preservando tradições, artesanato, culinária e formas de expressão

cultural.

A importância socioeconômica do mercado para a região é significativa, pois serve como um espaço de comércio tradicional onde produtos locais são vendidos e trocados, sustentando economias locais e gerando empregos. Ao reunir representantes autênticos e herdeiros do legado alimentar tradicional, cheio de tipicidade e singularidade enraizadas no clima, na sazonalidade e nas diversidades das diferentes regiões do Ceará, o mercado se torna um repositório da memória coletiva, onde histórias, conhecimentos e práticas são transmitidos de geração em geração.

Preservar esses locais significa manter viva a história e a herança cultural. Portanto, a proteção dos bens imateriais do Mercado São Sebastião, em Fortaleza, é fundamental para preservar a identidade cultural, econômica e histórica da região, além de promover a valorização e a continuidade das tradições locais. Por isso, esta pesquisa reuniu argumentos e subsídios relacionados ao rico acervo alimentar do espaço visando uma proposta para a patrimonialização dessas manifestações que permeiam os corredores do mercado, visando a sua proteção, sustentabilidade e preservação para as futuras gerações.

Para isso, ressalta-se a importância do desenvolvimento de políticas públicas que reforcem o Mercado São Sebastião como um bem cultural, fonte de valor econômico, social e cultural, com grande potencial para o comércio e o turismo. Além disso, é essencial implementar políticas públicas patrimoniais, especialmente na esfera municipal, para proteger esse conjunto de práticas alimentares, incluindo os indivíduos, modos de fazer, práticas e costumes associados.

## REFERÊNCIAS

ALENCAR, Kerla. **Tradição culinária: Mercado São Sebastião: história**. 2015. Disponível em: <<http://pesquisasaosebasti.wixsite.com/mercadosaosebastiao/histria>>. Acesso em: 01 mai. 2024.

AMARAL, R. *et al.*. Sob a sombra do cajueiro: mocoioró do tremembé, alimentando a tradição e colhendo cultura. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e10876, 2023. DOI: 10.59171/nutrivisa-2023v10e10876. Disponível em: <<https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10876>>. Acesso em: 10 jul. 2024.

ARANTES, Antonio Augusto. Salva-guarda, um dispositivo-chave de gestão patrimonial. In: SANT'ANNA, Marcia; QUEIROZ, Hermano (Orgs.). **Em defesa do patrimônio cultural: percursos e desafios**. Vitória: Milfontes, 2021. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/1a6tHvjbHHeK-fityAlx7kF0rFF-QV52R/view>>. Acesso em: 10 jun. 2024.

ARAÚJO, Valdei. Atualizar monumentos e (des)ativas histórias. In: MENEGUELLO, Cristina; TIVOGLIO, Julio. **Corpos e pedras: estátuas, monumentalidade e história**. Vitória: Editora Milfontes, 2022.

BARROSO, O. **Ceará Mestiço**. Expressão Gráfica e Editora, Fortaleza, 2019, 656 p.

Disponível em:

<http://www.digitalmundomiraira.com.br/Patrimonio/CearaCulturaContextos/Diversificad o/Ceara%20-%20Uma%20cultura%20mestica.pdf> . Acesso em: 30 jun 2024.

BRASIL. Decreto nº 5.753, de 12 de abril de 2006. Promulga a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, adotada em Paris, em 17 de outubro de 2003, e assinada em 3 de novembro de 2003. Brasília: Presidência da República, 2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/d5753.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5753.htm)>. Acesso em: 05 mai. 2024.

CAMPELO, Ana Paola Vasconcelos. **Uma isca muito apetitosa: como o caderno de gastronomia de um grande jornal no Ceará vende o termo cozinha regional**. 2019. 104 f. Monografia (Graduação em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/59591>. Acesso em: 05 jun. 2024.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011. 972 p.

COE, C de Melo. Preparações Culinárias do Mercado São Sebastião: Resgate e Preservação da Cozinha Sertaneja Cearense. Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Gastronomia. Fortaleza, Ceará: Universidade Federal do Ceará, 2023.

COSTA, P. S. H. Gastronomia regional cearense: análise de cardápios dos restaurantes da Zona de Interesse Turístico de Guaramiranga-CE. 2019. 158 f. Dissertação (Mestrado Acadêmico ou Profissional em 2019) Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2019. Disponível em: <http://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=89006> . Acesso em: 05 jun 2024.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. **Revista de Antropologia**, v. 5, n. 1, 2004. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1637>>. Acesso em: 09 jun. 2024.

FORTALEZA. Prefeitura Municipal. Secretaria da Cultura de Fortaleza - Secultfor. **Patrimônio imaterial**. Disponível em: <<https://cultura.fortaleza.ce.gov.br/patrimonio-cultural?id=18:patrimonio-imaterial>>. Acesso em: 23 fev. 2024.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. ed. 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

FREUND, Carolina Filgueiras. **Saberes alimentares tradicionais e mercados populares: uma avaliação em profundidade acerca da política municipal de fiscalização da vigilância sanitária de Fortaleza no Mercado São Sebastião**. 2022. 116 f. Dissertação (Mestrado) – Mestrado Profissional em Avaliação de Políticas Públicas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/71014>>. Acesso em: 05 mai. 2024.

GALENO, Alberto S. *A cozinha dos cabeças-chatas: Uma excursão pelo campo da culinária, da história e do folclore dos cearenses*. Fortaleza: RBS, 2003. 60p.

HARTOG, F.. Tempo e patrimônio. **Varia Historia**, v. 22, n. 36, p. 261–273, jul. 2006.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Patrimônio imaterial**. Brasília, 2024a. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>>. Acesso em: 04 jun. 2024.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Bens culturais registrados**. Brasília, 2024b. Disponível em: <<https://bcr.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 03 jun. 2024.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Bens imateriais em processo de instrução para registro**. Brasília, 2024c. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/426>>. Acesso em: 09 jun. 2024.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Inventários de bens culturais**. Brasília, 2024d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/421/>>. Acesso em: 09 jun. 2024.

KRIPKA Rosana M. L. *et al.*. Pesquisa documental: considerações sobre conceitos e características na pesquisa qualitativa. In: **Atas CIAIQ2015**, v. 2. Disponível em: <<https://proceedings.ciaiq.org/index.php/ciaiq2015/article/view/252/248>>. Acesso em: 06 jun. 2024.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac, 2008.

LOPES, R. F. Considerações sobre os mercados públicos: relação de sociabilidade e vitalidade urbana nas cidades. Publicado no III Colóquio Internacional sobre Comércio e Cidade: uma relação de origem. Eixo temático: Comércio, cultura e sociabilidade: comércio e espaço público. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP – Departamento de Projeto Laboratório de Comércio e Cidade – LabCom, 2015. **Anais eletrônicos** [...]. Disponível em: <[http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/3\\_cincci/032-ricardo-lobes.pdf](http://www.labcom.fau.usp.br/wp-content/uploads/2015/05/3_cincci/032-ricardo-lobes.pdf)>. Acesso em: 12 abr. 2024.

LÜDKE, Menga; ANDRÉ, Marli E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: Editora Pedagógica e Universitária, 1986.

MERLO, Patrícia. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. **Interseções** [Rio de Janeiro] v. 13 n. 1, p. 26-39, jun. 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/intersecoes/article/download/4603/3402/17652&ved=2ahUKEwjPxOejpJGKAxU4p5UCHarWGCUQFnoECCQQAQ&usq=AOvVaw2ALnzzTDm1VXz5b6gtKE76>. Acesso em: 05 dez.2024.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28. ed. rev. e atual. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2013.

NASCIMENTO, Amália L.; MENASCHE, Renata. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da alimentação**. São Paulo: Senac São Paulo, v. 5, n. 2, p. 1-16, 2017. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/contextos-v5n2.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2024.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos. Inventários, espaço, memória e sensibilidades urbanas. **Educar em Revista**, n. 58, Curitiba, p. 37-53, 2015. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0104-4060.43471>>. Acesso em: 29 abr. 2024.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos; RAMOS FILHO, Vagner Silva. Afinal, o que é patrimônio? Conceitos e suas trajetórias. In: Curso Formação de Mediadores de Educação para Patrimônio, v. 1. Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha, 2020. **Módulo [...] Disponível em: <<https://fdr.org.br/mediadoresdeeducacaoparapatrimonio/>>**. Acesso em: 05 jun. 2024.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos; NOGUEIRA, André Aguiar. Patrimônio cultural do litoral de Fortaleza: os desafios da pesquisa histórica. **Revista Tempos Históricos**, v. 20, UNIOESTE, Marechal Cândido Rondon, 1º sem. 2016. Disponível em: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6806626.pdf>>. Acesso em: 02 jun. 2024.

PINTAUDI, S. M. Os mercados públicos: metamorfoses de um espaço na história urbana. **Revista Cidades**, UNESP, v. 3, n. 5, p. 81-100, 2006. Disponível em: <<https://doi.org/10.36661/2448-1092.2006v3n5.12783>>. Acesso em: 05 mai. 2024.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas de terroir. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (Org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, 2016, p. 31-54. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015>>. Acesso em: 20 mai. 2024.

SANTANA, Thalita Kalix Garcia. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico?** 2016. 157 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Brasília, Brasília, 2016. Disponível em: <<http://repositorio2.unb.br/jspui/handle/10482/22699>>. Acesso em: 30 mai. 2024.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, jul. 2015. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 04 jun. 2024.

SANTOS, Paulo Henrique Ribeiro; GONDIM NETO, Leopoldo. A cozinha cearense na gastronomia brasileira. **Revista Encontros Universitários da UFC**, Fortaleza, v. 1, n. 1, 2016. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/13966>>. Acesso em: 01 jun. 2024.

SILVA, Carlos Henrique Costa. **Características dos permissionários de frutas, hortaliças e carnes no mercado São Sebastião em Fortaleza**. 2016. 46 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Econômicas) - Faculdade de Economia, Administração, Atuária e Contabilidade, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/69441>. Acesso: 05 jun 2024.

UNESCO - Organizações das Nações Unidas para Educação, Ciência e a Cultura. **Convenção para o Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**. Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura, Unesco, 17ª sessão, de 17 de outubro a 21 de novembro, Paris, 1972. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao1972%20-%20br.pdf>>. Acesso em: 29 abr. 2024.

UNESCO - Organizações das Nações Unidas para Educação, Ciência e a Cultura. **Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, a Ciência e a Cultura, Unesco, 32ª sessão, de 29 de setembro a 17 de outubro, Paris, 2003. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>>. Acesso em: 02 mai. 2024.

#### **Sobre o/a (s) autor/a (s):**

##### **Ana Paola Vasconcelos Campelo**

Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). Bolsista CAPES. Membro de Grupo de Pesquisa sobre a Culinária Cearense no Mercado São Sebastião, em Fortaleza (CE). Graduada em Gastronomia pela UFC. E-mail: [paola\\_vasconcelos@hotmail.com](mailto:paola_vasconcelos@hotmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-5926-3732>

##### **Adriana Camurça Pontes Siqueira**

Possui mestrado em Ciência da Nutrição (1998) pela Faculdade de Engenharia de Alimentos FEA-UNICAMP e doutorado em Alimentos e Nutrição (2009) pela Faculdade de Engenharia de Alimentos FEA-UNICAMP. Atualmente é professora dos cursos de Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC. Coordenadora do Grupo de Estudo e Pesquisa em Gastronomia Brasileira. E-mail: [adriana.siqueira@ufc.br](mailto:adriana.siqueira@ufc.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2131-7598>