



O PRATINHO CEARENSE COMO EXPRESSÃO DE IDENTIDADE CULTURAL E SOCIABILIDADE POPULAR

Autoras: Karina Fernandes de Alcantara (Universidade Federal do Rio Grande do Norte - karinafa28@gmail.com); Adline Alves de Oliveira (Universidade Federal do Ceará - alvesadline@gmail.com)

RESUMO EXPANDIDO: Ensaio

Problematização do tema

A partir da observação da alimentação das pessoas, é possível descobrir como as diferentes sociedades se comportam, e se aprofundar em características econômicas, sociais e culturais daquela população. Tanto os modos aos quais as pessoas comem, como o que comem, de maneira individual ou coletiva, identifica a diversidade, as estruturas que o organizam e as relações hierárquicas, além é claro de possibilitar a afirmação da unicidade e identidade de um grupo (Pais; Ferreira, 2016).

Apesar de sua simplicidade aparente, o pratinho cearense se apresenta mais do que como somente uma comida: é uma prática cultural que mistura sociabilidade, memória e identidade. O pratinho, segundo o livro *Fortaleza Gastronomia de Rua* (2018), é definido como um “prato feito com diferentes combinações, arroz ou baião, vatapá, creme de frango, paçoca, salada cozida, carne trinchada e outros” (p. 15, 2018), o que resulta em uma preparação acessível, bem aceita e de fácil reprodução em massa. Sua versatilidade e adaptabilidade valorizam a criatividade da gastronomia cearense e permitem a inclusão de diferentes ingredientes regionais.

A preparação não possui uma origem muito bem definida, Izakeline de Paiva Ribeiro (2024) discorre como através dele é possível observar a vastidão e a multiplicidade da cultura gastronômica de Fortaleza. Ao mesmo tempo que representa a tradição, ele se modifica e adere à modernidade, trazendo itens como o estrogonofe, e preparações com molhos de queijo e *barbecue*. O público é o grande definidor deste cardápio, não se vende o que não é popular. Como cita a própria autora “[...] criando um diálogo constante entre o passado (não tão distante) e o presente.” (p.43, 2024). Essas transformações só evidenciam como as tradições gastronômicas de um local podem ser dinâmicas, as refeições deixam explícito a história e a inovação (Ribeiro, 2024).

A comensalidade constitui-se como dimensão fundamental na importância do pratinho cearense. Esse termo, originado do latim *com* (junto) e *mensa* (mesa), diz respeito ao hábito de compartilhar refeições em um mesmo tempo e espaço. O conceito vai além do simples ato de ingerir alimentos, abrangendo dimensões simbólicas, culturais e sociais, que fortalecem a sociabilidade e o sentimento de pertencimento. (Faltin; Gimenes-Minasse, 2019)

Ribeiro (2024) complementa essa ideia afirmando que o prato está profundamente entranhado na dinâmica urbana de Fortaleza, em uma troca mútua de significados. Ele está presente no cotidiano dos moradores, está nas praças, nas calçadas e também presente em diversas celebrações, como batizados, aniversários, casamentos e na festa junina, como a autora elabora: “Fortaleza, com seu povo acolhedor e seu espírito vibrante, encontra no pratinho um reflexo de sua própria identidade, um prato que fala a língua do povo e conta suas histórias através dos sabores.” (p. 49, 2024).

Figuras 1 e 2 - Representação de pratinho cearense



Fonte: Autoria própria (2025).

Além disso, por ser vendido majoritariamente de forma informal, ele cria um ambiente de consumo democrático, pois se afasta dos modelos tradicionais dos restaurantes e cria um ambiente onde comensais de diferentes classes sociais se encontram e compartilham da mesma experiência gastronômica. Embora amplamente presente em festas, bares, praças, quermesses e encontros populares, ainda há pouca produção acadêmica sobre ele.

Amon e Menasche (2008) ressaltam que “se a comida tem uma dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias” (p. 3, 2008). Nesse contexto, ele



transmite não apenas sabores, mas repertório afetivo, subjetividade coletiva e pertencimento; constituindo uma autêntica narrativa gastronômica da cultura popular do estado.

A sua popularidade e o seu papel no cotidiano dos cearenses justificam a necessidade de um olhar mais atento que vá além da descrição dos ingredientes e da documentação dos processos de produção. O que nos leva ao problema central da pesquisa: como o pratinho funciona como expressão da gastronomia social e da cultura cearense?

Objetivo

Analisar o pratinho cearense como expressão cultural, articulando identidade, memória e pertencimento, de modo a refletir sobre seu significado social e discutir sua importância para a valorização da gastronomia popular e seu reconhecimento como potencial patrimônio imaterial do estado do Ceará.

Processo analítico com fontes de informações

O trabalho inicia-se com uma revisão bibliográfica, voltada à definição e à discussão de conceitos centrais, como identidade cultural, memória e sociabilidade. Para tanto, serão mobilizados autores de referência, entre eles Stuart Hall, Roberto DaMatta, e Ellen Woortmann.

Na concepção de Stuart Hall (2006), a identidade cultural é vista como uma problemática que envolve simultaneamente o ser e o tornar-se. Não significando a negação de um passado, mas identificando que ao reivindicá-lo estamos refazendo a identidade, logo esse passado está sendo frequentemente modificado. O que torna esse passado parte de uma “co-munidade imaginada”, onde as pessoas se entendem e se apresentam como nós ao invés de eu. As identidades são fluidas, não são aterradas na rigidez nem nas oposições binárias como por exemplo nós/deles. Ao entender a identidade como parte de um processo de construção, um eterno “tornar-se” as pessoas não admitem ser posicionadas por ela e sim se posicionam a partir dela, modificam e refazem as identidades que são adquiridas de um suposto passado em comum.

A partir da elaboração de DaMatta (1986): “Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.” (p. 56, 1986) Pode-se entender que o pratinho não é visto apenas como um mero alimento, mas sim como

um sistema simbólico que comunica valores e reforça laços sociais, fazendo parte da definição do que é ser do Ceará.

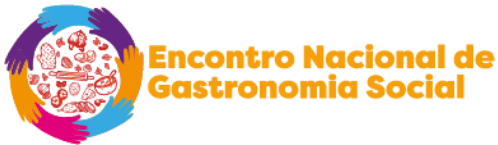
As categorias de “casa” e “rua” de DaMatta (1997), juntamente com que Lévi-Strauss (1979) discute em seu texto O triângulo culinário, permitem entender o simbolismo presente na maneira que os pratinhos são servidos. Como pode ser notado na imagem apresentada anteriormente, as preparações que fazem parte dele são comumente armazenadas em panelas. A panela aparece como um símbolo automaticamente associando a comida à casa. Quando um consumidor vê que a comida está armazenada nestes recipientes têm a alusão de que é caseiro, mesmo ela sendo servida, na grande maioria, nas ruas.

Para Woortmann (2016) atualizamos nosso passado por meio do repertório alimentar, através de formas e contextos semelhantes ou opostos. Por meio da memória o que nossos antepassados faziam é resgatado ao presente.

A autora conceitua memória a partir de dois tipos: a memória “para” e a memória “de”. A primeira traz o passado ao presente, não é estática, sempre se renova e se atualiza. A segunda é uma lembrança do passado que permanece no passado, diferentemente da outra é estática, possui uma concepção de tempo e espaço irreversíveis, associado a um repertório alimentar que pode não fazer mais parte do presente. O ato de comer, um aprendizado obtido através da memória, nos mostra como uma comunidade, um grupo ou uma família reproduz determinados hábitos não apenas por atos biológicos, mas também através de símbolos. No entanto, é importante se atentar ao fato de que a linguagem comunicada pela comida não possui significados estáticos, eles vão mudar de acordo com vários fatores como: a religião, o tempo, a região geográfica, a classe social, a idade, entre outros (Woortmann, 2013).

Na discussão sobre patrimônio cultural, serão mobilizados os trabalhos de Daniel Bitter e Nina Pinheiro Bitar (2012), Jesús Contreras Hernández (2005) e Jean-Pierre Poulain (2016). Eles discutem em seus estudos as transformações que culturas alimentares locais sofrem dentro de um contexto global onde a alimentação tradicional é constantemente negociada. Os textos são fundamentais para analisar os processos de memória e identidade que justificam a valorização e a preservação do pratinho como patrimônio potencial. Sendo possível ainda analisar a circulação dele em diferentes espaços e os novos significados sociais que adquire nesses processos.

Quando o assunto é regionalidade dois conceitos importantes são acionados, o de tradição e o de patrimônio. Devido ao fato de que tanto as práticas culinárias quanto os tipos



de alimentos podem atravessar diferentes âmbitos, sejam sociais ou cosmológicos, eles se tornam consideráveis e representativos para grupo e suas localidades geográficas. Portanto a comida vai ser central, vai possuir um lugar como mediadora das relações sociais, sendo capaz de criar espaços e tempos específicos. Patrimônio não está ligado somente ao seu sentido jurídico e ideológico, pois as pessoas dão seu próprio sentido a ele. Para essas pessoas o patrimônio está ligado ao ser, corpo e alma, entrelaçado às relações sociais, aos locais e aos modos de servir e consumir. É o sentido que as maneiras de fazer tem para eles e como as técnicas juntamente com os valores são passados adiante (Bitter; Bitar, 2012).

Fatos históricos e identitários de um grupo podem estar contidos em suas “maneiras de cozinhar” e/ou em seus “modos de comer e beber”. A ideia de patrimonialização surge no intuito de preservar esses saberes e colaborar para a continuidade e a afirmação dessas identidades, tudo isso em consequência de um possível desaparecimento desses saberes (Poulain, 2016).

Seguindo na discussão, Hernández (2005) analisa as transformações das culturas alimentares em um contexto global. O autor afirma que a globalização promove uma homogeneização dos repertórios alimentares através da padronização de sabores e da perda de variedades locais, mas, ao mesmo tempo, surge na população uma resposta nostálgica de revalorização do patrimônio cultural alimentar. Esse movimento de resistência à uniformização pode ser observado nesse caso, pois mesmo em meio a um cenário de desritualização das refeições o pratinho continua prosperando como uma representação simbólica regional.

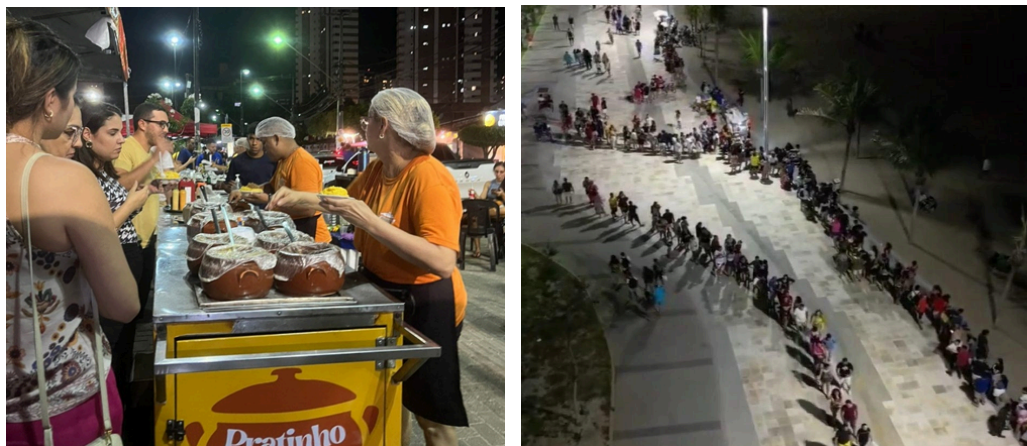
A relevância e a aceitação dele são facilmente notadas. Ao fazer uma breve pesquisa pode-se ver a quantidade de reportagens e vídeos onde ele é o protagonista. Nelas as informações vão desde explicações sobre os itens que o compõem até notícias que indicam os melhores locais para comê-lo.

Ainda segundo Hernández (2005), esse fenômeno de patrimonialização é marcado pela reconstrução e reinvenção de tradições culinárias, e frequentemente impulsionado por agentes diversos, como o setor turístico e a mídia. No caso do pratinho, observa-se essa dinâmica não só na sua valorização como patrimônio potencial e identidade local, mas também no ressignificado da sua circulação em espaços urbanos e de comércio de alimentos. Dessa forma, o patrimônio não só é recriado a partir de uma referência autêntica do passado,

como também é sustentado em ambientes simulados, onde a “cópia” frequentemente atinge um nível de perfeição que ofusca o original.

As observações empíricas realizadas em locais de grande circulação e comércio do pratinho cearense (como o calçadão da Beira Mar e o polo gastronômico do bairro Cidade 2000) confirmaram sua popularidade. Durante a pesquisa de campo, foi possível perceber a familiaridade dos frequentadores com o prato, expressa em falas como “o de sempre” ou “você já sabe qual”, indicando um consumo constante e uma aproximação mais próxima com os vendedores. Outra percepção curiosa foi o aumento de sua procura em datas comemorativas como a festa junina, devido ao fato dele ser muito associado aos rituais dessa época do ano.

Figuras 3 e 4 - Locais de venda do pratinho



Fonte: Autoria própria (2025); *Instagram* [[@pratinhodamadrugada](#)] (2023)

Porém essa visibilidade não se restringe ao comércio de rua. A consolidação do pratinho como ícone gastronômico é reforçada por iniciativas de divulgação de grande alcance nas redes sociais, como o Sabores da Cidade, principal plataforma de experiências gastronômicas do Ceará. A inclusão de uma categoria específica à premiação que elege os melhores da cidade não apenas legitima o prato perante o público e o mercado, mas também o insere em um circuito contemporâneo de valorização e consumo da cultura alimentar cearense.

Figura 5 - Chamada para votação dos 5 melhores pratinhos de Fortaleza



Fonte: *Instagram* [[@saboresdacidade](#)] (2025)

Dessa forma, o pratinho é reconhecido não apenas como uma tradição enraizada, mas também como uma expressão viva e dinâmica da herança simbólica local, fortalecendo a ideia de um diálogo constante com os mecanismos modernos de divulgação e apreciação gastronômica.

Formas de analisá-las

As fontes serão analisadas a partir de uma abordagem qualitativa, de inspiração antropológica, privilegiando a interpretação dos significados sociais atribuídos ao pratinho cearense. O foco recairá sobre as práticas de consumo, os contextos de sociabilidade e os sentidos de identidade e memória que emergem de sua circulação em diferentes espaços. A análise buscará articular os dados empíricos e documentais com o referencial teórico, de modo a compreendê-lo não apenas como alimento, mas como prática cultural e expressão simbólica da vida social desse povo.

Considerações Finais

Portanto, a presente pesquisa mostra-se relevante ao evidenciar a importância do pratinho para a população cearense. Mais do que um alimento que nutre o corpo, ele constitui um objeto de identidade popular. Por tratar-se de uma prática alimentar ainda pouco



investigada e documentada, mas socialmente significativa, sua análise e consagração no campo acadêmico revelam-se necessárias e urgentes.

Referências:

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social.

Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 22 abr. 2008. Disponível em:

<https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467/3867>. Acesso em: 28 set. 2025.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 38, n. 18, p. 213-236, jul. /dez. 2012. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/ha/a/sVd79NSMyzb6RzM6D8Zv9Zq/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 02 ago. 2025

COSTA, Eveline de Alencar; MOTA, Robson Nascimento da; AMARAL, Rafael Queiroz Gurgel do. **Fortaleza da gastronomia de rua**. Ceará: Governo do Estado do Ceará; Centro Cultural Grande Bom Jardim; Universidade Federal do Ceará; Escola de Gastronomia Autossustentável, 2018. E-book. ISBN 978-65-00-04600-7.

DAMATTA, Roberto. **A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

FALTIN, Andrea Ortolani; GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, [s.l.], v. 11, n. 3, p. 634-652, 17 jul. 2019. Universidade de Caxias do Sul. DOI: 10.18226/21789061.v11i3p634. Disponível em:

<https://sou.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6340/pdf>. Acesso em: 28 set. 2025.

HALL, Stuart. **Cultura, identidade e diáspora**. In: HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. p. 43-73.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares.

In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145. Disponível em:

<https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-08.pdf>. Acesso em: 02 ago. 2025

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário**. In: SIMONIS, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

PAIS, Sofia Castanheira; FERREIRA, Pedro Daniel (org.). **A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e à saúde: políticas e práticas**. Porto: Mais Leituras, 2016. 109 p. (Coleção Educação).



POULAIN, Jean-Pierre. **A gastronomização das cozinhas locais**. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal, RN: EDUFRN, 2016. p. 33-56. Disponível em: <https://museutronco.cchla.ufrn.br/wp-content/uploads/2023/11/Ensaio-sobre-a-Antropologia-da-alimentac%CC%A7a%CC%83o-saberes-dina%CC%82micas-e-patrimo%CC%82nios.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2025.

PRATINHO DA MADRUGADA [@pratinhodamadrugada]. Publicação no Instagram. 23 abr. 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CrXSrgKvYhp/>. Acesso em: 30 set. 2025.

RIBEIRO, Izakeline de Paiva. **Pratinho: de renda extra à comida de rua popular em Fortaleza**. 2024. Dissertação (Mestrado em Gastronomia) – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2024. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/79092>. Acesso em: 29 set. 2025.

SABORES DA CIDADE [@saboresdacidade]. **Os 5 melhores pratinhos de Fortaleza**. Instagram, 28 ago. 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CrXSrgKvYhp/>. Acesso em: 30 set. 2025.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jun. 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 10 ago. 2025.

Palavras-chave: Gastronomia social; Cultura alimentar; Pratinho cearense.

Fonte(s) de financiamento/apoio: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.