

PATRIMÔNIO ALIMENTAR NO MERCADO SÃO SEBASTIÃO, EM FORTALEZA (CE): REGISTRAR PARA NÃO DESAPARECER

CAMPELO, Ana Paola V.
*Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia
da Universidade Federal do Ceará*
Bolsista CAPES
paola_vasconcelos@hotmail.com

SIQUEIRA, Adriana Camurça P.
*Doutora em Alimentos e Nutrição pela UNICAMP
Professora da Graduação e do Programa de Pós-Graduação em Gastronomia
da Universidade Federal do Ceará*
adriana.siqueira@ufc.br

A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge na transformação das práticas alimentares vividas na degradação e mais amplamente no risco da perda da identidade. (POULAIN, 2016). 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 (SANTANA, 2016), 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.

Localizado em Fortaleza, 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, talvez 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 do litoral, da serra e notadamente do sertão em forma de cultura alimentar. Conforme Santos e Gondim Neto (2016), a mistura de heranças – portuguesa, tupi, afro –, mas em proporções desiguais, torna a cozinha regional cearense, também praticada neste espaço, um importante campo de estudo da gastronomia. Além disso, o comércio dos produtos da terra nos mercados públicos faz com que as pessoas se sintam mais próximas a ela e busquem identificação com aquele lugar de origem, já que aquele espaço permanece naquele sítio há algum tempo. Assim, o espaço do mercado público vem tratando de lançar mão do que é tradicional para permanecer (PINTAUDI, 2006).

Assim, o recorte deste trabalho visa apresentar uma reflexão sobre o patrimônio

alimentar pulsante no Mercado São Sebastião, com seus bens imateriais, e visa-se, no fim, o incentivo à salvaguarda desses saberes tradicionais.

O patrimônio imaterial contempla os saberes, práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. A própria convenção (UNESCO, 2003) destaca que:

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. (UNESCO, 2003, np).

No Livro de Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) estão registradas 13 práticas tradicionais do povo brasileiro das quais 7 estão ligadas à alimentação no País. Em fevereiro de 2024, existem 35 Bens Imateriais em Processo de Instrução para Registro pelo órgão, sendo 7 deles também relacionados à comida (Figura 1).

Figura 1 – Registro dos Patrimônios Imateriais Brasileiros



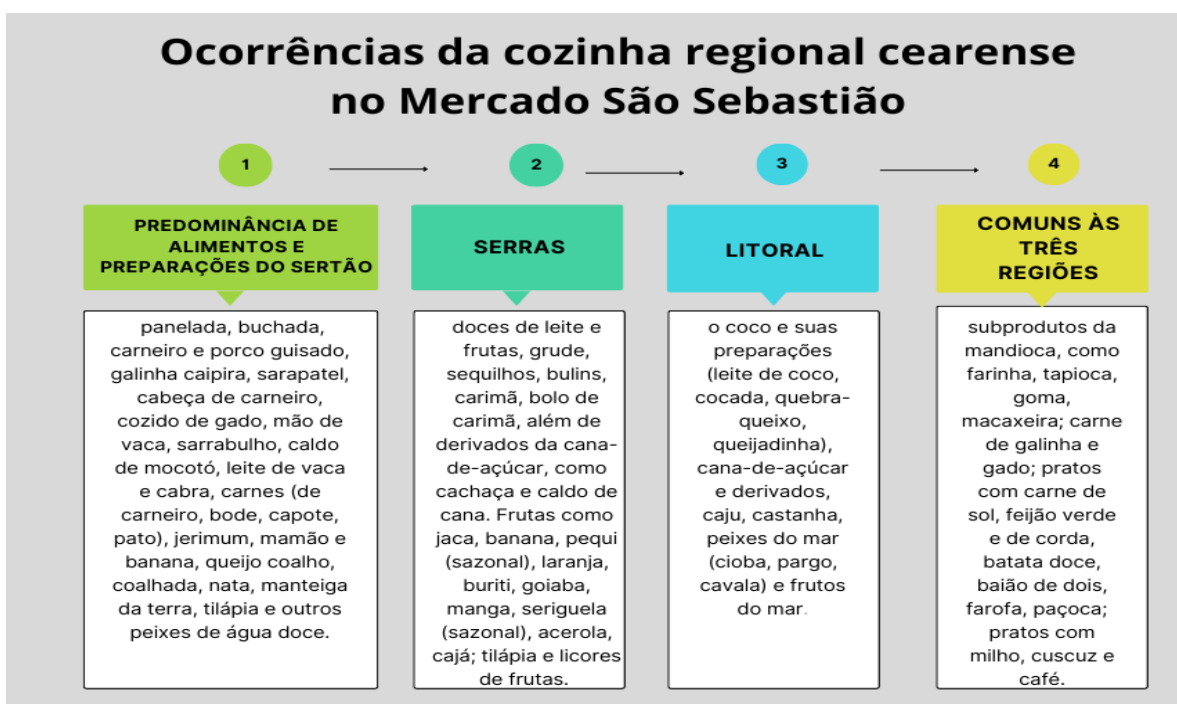
Fonte: IPHAN (2023 a,b).

Além desses registros, existem também projetos como Identificação de Bens Culturais Imateriais nos Estados e Municípios e de Abrangência Regional e Mapeamentos Documentais nestas esferas. Em Fortaleza (CE), os poucos investimentos do poder municipal foram concentrados na preservação das edificações.

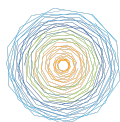
Atualmente, Fortaleza conta com mais de cinco dezenas de prédios tombados em nível municipal. A cidade, no entanto, tem somente 03 (três) bens registrados e reconhecidos enquanto Patrimônio Imaterial: a Festa de Iemanjá; a Festa de São Pedro, no Mucuripe; e o Maracatu. (NOGUEIRA; NOGUEIRA, 2016) (FORTALEZA,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

Forte candidato ao título, seria o Mercado São Sebastião, que 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, embora de lá se aviste também o mar e a serra. Há uma clara predominância de alimentos e preparações típicas do sertão, com alternância das regiões da serra e do litoral, além das intersecções comuns às três regiões. (Figura 2).

Figura 2-Recorte da cozinha regional cearense no Mercado São Sebastião



Fonte: Pesquisa da autora



O comércio variado de produtos e preparações, como as citadas na Figura 2, faz do espaço do Mercado São Sebastião um território de conhecimentos culturais e de socialização da comunidade que o frequenta. Ali, 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 alimentos que vêm diretamente de produtores rurais. Desta forma, o Mercado São Sebastião consolida-se como um lugar de importância para a vida sociocultural e econômica da comunidade pelo acervo de saberes e práticas sociais intrínsecas à comida cearense (FREUND, 2022).

É um equipamento que foi oficializado em 2012 como polo gastronômico da genuína culinária sertaneja, e, assim, tornando-se destino turístico. (FREUND, 2022).

Ressalta-se assim a importância do desenvolvimento de políticas públicas que reforcem o Mercado como um bem cultural, fonte de valor econômico, social, cultural e com vocação para o comércio e o turismo. Além disso, destaca-se ainda a necessidade de se implementarem políticas 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 para que o conjunto de práticas e bens imateriais relacionados à alimentação no Mercado São Sebastião sejam alçados à categoria de patrimônio e assim recebam o necessário incentivo e suporte para a sua sobrevivência e atualização para as futuras gerações.

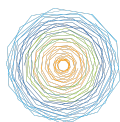
Palavras-chave: gastronomia; cultura alimentar; cozinha regional cearense; patrimônio; mercado são sebastião.

Agradecimentos e apoios: Agradecimento especial à Capes por proporcionar subsídios para o desenvolvimento desta pesquisa e também o apoio do Grupo de Pesquisas em Gastronomia do Mercado São Sebastião da UFC, além da própria administração do Mercado.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, Kerla. **Tradição Culinária: Mercado São Sebastião: História**. 2015. Disponível em: <<http://pesquisasaosebasti.wixsite.com/mercadosaosebastiao/historia>>. Acesso em: 01 dez 2023.

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 de fev de 2024.



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.** Orientadora: Danielle Maia Cruz. 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: 10 fev 2024.

IPHAN -INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL.

Patrimônio Imaterial. Brasília, 2023a. Disponível em

<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>. Acesso em: 03 dez 2023.

IPHAN-INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL.

Reconhecimento de Bens Culturais. Brasília, 2023b. Disponível em

<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial/reconhecimento-de-bens-culturais>. Acesso em: 03 dez 2023.

NOGUEIRA, Antonio Gilberto Ramos; NOGUEIRA, André Aguiar. Patrimônio cultural do litoral de Fortaleza: Os desafios da pesquisa histórica. Revista Tempos Históricos. Volume 20, UNIOESTE, Marechal Cândido Rondon. 1º Semestre de 2016. Disponível em:

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6806626.pdf>. Acesso em: 24 fev 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 dez 2023.

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. In Natal: EDUFRRN, 2016, p.31-54. Disponível em:

<https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015>. Acesso em: 03 dez 2023.

SANTANA, Thalita Kalix Garcia. Os inventários do patrimônio alimentar brasileiro: possibilidades para o incremento do turismo gastronômico? Programa de Pós-graduação em turismo. Dissertação. Universidade de Brasil. Brasília, 2016. 157 p. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/329059353_Os_inventarios_do_patrimonio_alimentar_brasileiro_possibilidades_para_o_incremento_do_turismo_gastronomico/link/5bf3cc0d299bf1124fda3c9/download. Acesso em: 30 jan 2024.

SANTOS, Paulo Henrique Ribeiro; GONDIM NETO, Leopoldo. **A cozinha cearense na gastronomia brasileira.** Revista Encontros Universitários da UFC, Fortaleza, n. 1, v. 1, 2016.

Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/eu/article/view/13966>. Acesso em: 02 fev. 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 dez 2023.