



## SABERES E SABORES DA CULINÁRIA TRADICIONAL SOBRENSE

Knowledge and flavors sobralense traditional culinary

Conocimientos y sabores del culinario tradicional sobralense

Connaissances et saveurs de la cuisine traditionnelle de Sobral

<https://doi.org/10.35701/rcgs.v22n1.422>

Mirtes Barbosa Gomes<sup>1</sup>  
Davis Pereira de Paula<sup>2</sup>  
Maria do Carmo Alves<sup>3</sup>  
Wellington Galvão Alves<sup>4</sup>

### Histórico do Artigo:

Recebido em 13 de Fevereiro de 2019  
Aceito em 05 de Outubro de 2019  
Publicado em 25 de Abril de 2020

### RESUMO

A cidade é uma complexidade impregnada de história e testemunha dos processos de ocupação do território, revelando as relações existentes, especialmente quando se enxerga sua essência através da cultura de seu povo, como os costumes e hábitos que revelam e ressignificam valores de vivência, ao tempo em que pela experiência difundem saberes que pelo tempo permanecem ativos. A esse respeito, Sobral, cidade do noroeste cearense, trouxe para os dias atuais a permanência de práticas culinárias tradicionais entre as famílias da classe dominante sobralense, sendo hoje disseminadas também entre as classes populares, através de projetos executados pelo poder público municipal, os quais referem-se a alguns doces produzidos localmente como: fartes, queijada, bulim, entre outros, fruto do legado português evidente em receitas adaptadas aos ingredientes regionais. A Geografia como ciência do presente, possibilita pelo sistema de objetos e ações e pela técnica entender como a cultura de um povo se dissemina e se perpetua entre gerações. A importância do resgate dos saberes e sabores pelos

<sup>1</sup> Mestre em Geografia pela Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA. Rua Jaca Praíba, 358, São Francisco. Apuiaries – CE CEP: 62630000. (85) 994091978. Email: mirtesbarbosa@hotmail.com

<sup>2</sup> Doutor em Geografia Física pela Universidade de Algarve – Portugal. Professor da Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA. Av. Dr. Silas Munguba, 1700 – UECE. Campus do Itaperi, Fortaleza - CE (85) 988191342. Email: davispp@gmail.com

<sup>3</sup> Doutora em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo – USP. Prefeitura Municipal de Sobral – SEUMA (88). Email: carmemalves@gmail.com

<sup>4</sup> Graduado em Geografia pela Universidade Estadual Vale do Acaraú – UVA. Prefeitura Municipal de Sobral – SEUMA (88) 36771100. Email: wellingtongalvaoalves@gmail.com

indivíduos perpassa pelas experiências vivenciadas pela sociedade, acrescidas pelo conhecimento da técnica e desta maneira redefinem o saber empírico, acrescentando-se a este o caráter científico.

**Palavras-chave:** Geografia. Usos do Território. Cultura. Patrimônio Imaterial.

#### ABSTRACT

The city is a complexity impregnated with history and witness to the processes of occupation of the territory, revealing the existing relations, especially when one sees its essence through the culture of its people, as the customs and habits that reveal and give new significance values of experience, to the time in which through experience they disseminate knowledge that by the time they remain active. In this regard, Sobral, a city in the Northwest of Ceará, has brought to the present day the traditional culinary practices among the families of the dominant class in Sobral, and are now also disseminated among the popular classes through projects carried out by the municipal public power, which refer to some locally produced sweets such as farte, queijada, bulim, among others, fruit of the Portuguese legacy evident in recipes adapted to the regional ingredients. Geography as a science of the present, enables the system of objects and actions and technique to understand how the culture of a people spreads and perpetuates itself between generations. The importance of the recovery of knowledge and flavors by individuals permeates the experiences lived by society, added by the knowledge of the technique and in this way redefine the empirical knowledge, adding to it the scientific character.

**Keywords:** Geography. Uses of the Territory. Culture. Patrimony Immaterial.

#### RESUMEN

La ciudad es una complejidad inculcada de historia y testigo de los procesos de ocupación del territorio, revelando las relaciones vivientes, especialmente, cuando se percibe su esencia a través de la cultura de su pueblo, como los costumbres y hábitos que revelan y redefinen valores de vivencia, al tiempo en que, por la experiencia difunden conocimientos que por el tiempo permanecen activos. A ese respecto, Sobral, ciudad del noreste cearense, trajo para los días actuales la permanencia de prácticas culinarias tradicionales entre las familias de la clase dominante sobralense, siendo hoy diseminadas también entre las clases populares, a través de proyectos ejecutados por el poder público municipal, los cuales se refieren a algunos dulces producidos localmente como: farte, queijada, bulim, entre otros, fruto del legado portugués evidente en recetas adaptadas a los ingredientes regionales. La Geografía como ciencia del presente, posibilita por el sistema de objetos y acciones y por la técnica concebir como la cultura de un pueblo se disemina y se persisten entre generaciones. La importancia del rescate de los conocimientos y sabores por los individuos abarca las experiencias vividas por la sociedad, acrecidas por el conocimiento de la técnica y de esta forma redefinen el saber empírico, añadiendo a este el carácter científico.

**Palabras clave:** Geografía. Usos del territorio. Cultura. Patrimonio inmaterial.

#### RÉSUMÉ

La ville est une complexité chargée d'histoire et témoigne des processus d'occupation du territoire, révélant les relations existantes, surtout quand on voit son essence à travers la culture de ses habitants, comme les coutumes et les habitudes qui révèlent et resignifient les valeurs de l'expérience, en même temps qu'ils diffusent des connaissances qui restent actives dans le temps. À cet égard, Sobral, une ville du nord-ouest du Ceará, a apporté à nos jours la permanence des pratiques culinaires traditionnelles parmi les familles de la classe dirigeante de ville, aujourd'hui également diffusée parmi les classes populaires, grâce à des projets menés par le gouvernement municipal, qui font référence à certains bonbons produits localement tels que: fartes, queijada, boulim, entre autres, fruit de l'héritage portugais évident dans des recettes adaptées aux ingrédients régionaux. La géographie comme science du présent, permet, à travers le système des objets et des actions et par la technique, de comprendre comment la culture d'un peuple se diffuse et se perpétue entre les générations. L'importance du sauvetage des connaissances et des saveurs par les individus passe par les expériences de la société, ajoutées par la connaissance de la technique qui redéfinit ainsi les connaissances empiriques, en y ajoutant le caractère scientifique.

**Mots-clés:** géographie. Usages du territoire. Culture. Patrimoine immatériel.



Um dos aspectos culturais mais relevantes está no seu sítio urbano tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, no ano de 1999 como patrimônio histórico. Um reconhecimento devido à composição e disposição de sua arquitetura urbana que reflete influência europeia na sua paisagem como herança e expressividade de como vivia a sociedade (elite), manifesta no presente como legado de um passado vivo e ativo.

Ao estruturar uma teoria e produzir interpretações da cultura local e um modo de perceber os costumes e tradições, pretende-se fazer uma leitura socioespacial ao ponto de permitir conhecê-las através dos processos vividos pelos seus habitantes.

Partindo do entendimento de que é imprescindível saber interpretar a cidade e seus movimentos, esta que pela sua história traz testemunhos dos processos de ocupação do território, revelado pelas relações existentes, especialmente quando enxergarmos a essência através da cultura de seu povo, como os costumes e hábitos que revelam e ressignificam valores de vivência, ao tempo em que pela experiência difundem saberes, e no caso desta pesquisa, também os sabores que permanecem ativos.

A esse respeito, Sobral trouxe para os dias atuais a permanência da técnica, na prática culinária tradicional, costume entre as famílias da classe dominante sobralense, sendo hoje mais disseminada também entre as classes populares, através de projetos executados pelo poder público municipal. Refere-se a alguns doces produzidos localmente como: fartes, queijada, bulim, entre outros, frutos do legado português presente em receitas e adaptadas aos ingredientes regionais.

A cultura de um povo se manifesta de muitas formas e aspectos, a culinária sem dúvida é uma manifestação de grande importância, por revelar a origem, os gostos e costumes influenciados pela cultura de uma determinada sociedade, porém esta muitas vezes sofre modificações decorrentes das inovações, das tecnologias e de hábitos que se adequam aos costumes locais.

A geografia como ciência do presente possibilita, pelo sistema de objetos e ações e pela técnica, entender como a cultura se dissemina e se perpetua entre gerações. A importância do resgate dos saberes e sabores pelos indivíduos, perpassa pelo conhecimento da técnica e experiências vivenciadas pela sociedade, desta maneira redefinem o saber empírico, acrescentando-se a este o caráter científico.

Atualmente, as tecnologias são aliadas na manutenção da cultura, uma vez que pelos mecanismos de resguardo e compartilhamento dos conhecimentos, viabilizam a preservação, a memória, e se antes, muito já foi perdido, hoje as lembranças das gerações passadas, têm a possibilidade de permanecerem.

Para Nora (1993) a memória é usada para legitimar a história, pois essa lógica científica é que pode definir quais memórias terão lugares e serão depois mantidas na tradição. A memória é um fenômeno

que se impõe ao tempo presente, um elo vivido do passado, mas que não se encontra lá; apenas traz consigo sua representação. Nesse sentido, a memória que segue nesta atualidade, valoriza a continuidade que preserva a cultura, legitima e mantém presente o legado das tradições das gerações de outrora.

A dialética permite pensar no estudo dos saberes sobre o que se produziu no passado e, especialmente, sobre o sujeito que o produziu – o ser humano – que concretamente se faz importante nesta reflexão, haja vista serem pertinentes alguns questionamentos sobre qual o verdadeiro sentido dado ao patrimônio cultural imaterial, para que serve a memória e à preservação dos sabores e saberes disseminados e como estes permanecem ativos no território através do uso pela sociedade.

Parece oportuno entre tantas questões que surgem, ter uma visão que possa explicitar, por que estudar a cultura do saber fazer em uma sociedade é importante, e quais contribuições seu estudo pode ter na ciência geográfica, a partir de ações pautadas na manutenção das tradições culturais, difundidas nos lugares, pelo conhecimento na arte do fazer, que chegou a nós pela transmissão dos valores e da memória coletiva, que pelo uso da técnica e do território ganharam significados e identidade local.

### **DOCES TRADICIONAIS, COMO PATRIMÔNIO DA CULINÁRIA SOBRALENSE**

Entre as tradições vistas como patrimônio imaterial da cultura, o sabor e o saber fazer, em se tratando de receitas que circulavam entre a sociedade do século XVIII e XIX, trouxe para o século XX e XXI as tradições da culinária local. Fala-se especificamente dos *fartes*, *queijada* e *bulim* (estes dois últimos não estão na lista do patrimônio imaterial sobralense), doces tradicionais trazidos à Sobral pelos colonizadores portugueses que se fixaram nestas terras.

Do passado das mesas e iguarias tradicionais, postas para visitas ou comercialização para pequenos grupos da sociedade, perpetuam-se os segredos de uma tradição, fatos estes importantes para se compreender e manter ativas as receitas dos doces que foram adaptadas por ingredientes da região. Estas, porém, mostram-se relevantes quanto à apreciação dos sobralenses e de outros que as degustam. A manifestação viva da memória e da história da culinária que se busca preservar tornou-se considerável elemento de interferência do poder público.

Nesse contexto, a administração pública municipal manifestou o desejo de disseminar as receitas através do “Projeto Doces Lembranças”, desenvolvido pela Secretaria de Cultura de Sobral, financiado pelo Ministério da Cultura – MinC, que tem por objetivo manter viva a tradição da culinária sobralense ao transmitir a prática do fazer, enquanto da realização de oficinas de doces tradicionais sobralenses,

ministradas pelas confeitadeiras. Nas oficinas são ensinadas as receitas da queijada, do bulim e do fartes, porém também é feito um resgate histórico para se compreender o que deu notoriedade aos doces da tradicional culinária portuguesa, que através da sociedade da época foi transmitida através de gerações.

A oficina “Doces Lembranças” acontece na Casa do Capitão Mor, que hoje é um Centro de Referência da Cultura e História de Sobral. O imóvel tem estilo colonial, foi construído em 1772, está situada no que chamamos primeiro núcleo urbano da cidade, localizada ao lado da primeira igreja, nas proximidades da antiga Fazenda Caiçara, da qual como já dito, se originou a cidade de Sobral.

As oficinas “Doces Lembranças” são parte das atividades desenvolvidas por meio do Projeto Pontos de Cultura do Ministério da Cultura e IPHAN, que possibilitam a divulgação do nosso patrimônio imaterial e a possibilidade de transmissão do conhecimento das gerações passadas à geração do presente.

Outro aspecto importante, além de difundir o saber fazer dos doces tradicionais sobralenses, é a possibilidade do encontro entre as doceiras e pessoas interessadas em geral, que mantém a salvaguarda destas receitas. Estas ações são realizadas dentro das ações do “Prêmio Pontos de Memória”, que tem como objetivo manter vivo e difundir o saber fazer dos doces tradicionais sobralenses, enquanto patrimônio cultural local.

De acordo com o jornal Diário do Nordeste, no artigo intitulado “A doce tradição de Sobral, (27/01/2003)”, os fartes resgatam a história, visto que a Carta de Pero Vaz de Caminha, escrivão da frota de Pedro Álvares Cabral, destinada ao rei de Portugal Dom Manoel, o Venturoso, enumera alguns alimentos oferecidos aos nativos aos desembarcarem na nova terra, em atitude de aproximação, entre eles os fartes.

Na Europa, esse doce apresenta amêndoas canela, cravo e miolo de pão. Em Sobral, como já dito, ele sofreu algumas transformações como a substituição das amêndoas por castanhas de caju e do miolo de pão por farinha de mandioca, além de ingredientes como coco, gengibre e açúcar.

**Figura 1: Fartes.**

**Fonte:** Casa do Capitão-mor (SD).

A queijada é um doce em formato de tortinha, cuja receita veio de Portugal, mas foi adaptada aos ingredientes locais, sendo o recheio à base de leite condensado e coco. Enquanto o bulim, feito de polvilho, é tipicamente nordestino. Em Sobral são modelados com extremo cuidado para que fiquem perfeitos.

**Figura 2: Queijada.**

**Fonte:** Casa do Capitão-mor (SD).

Silveira (2013) afirma que Rego em seu *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, confirma a importância das receitas para a manutenção de práticas gastronômicas. Esse saber-fazer passa pela oralidade e registros escritos.

[...] cada receita é um encontro, uma descoberta, uma forma de manter um conhecimento familiar, uma experiência, pois ingredientes, quantidades, técnicas de fazer e, certamente, a vocação da doceira compõem o ideal do bom doce. Daí a importância dos cadernos de receitas, valiosos registros memoriais, além dos rituais de fazer o doce recebendo os ensinamentos orais (REGO. 2010, p. 26 apud SILVEIRA, 2013, p 84 - 85).

Em Sobral, segundo Dona Rita Cunha (2019) Mestra doceira, as receitas eram transmitidas oralmente em família a fim de preservar essa tradição. Gilberto Freire, na obra *Açúcar*, publicada em 1939 transcreve as receitas da sobralense Maria da Soledade Miranda de Paula Pessoa (Sinhá Sabóia), esposa do Dr. José Saboia Albuquerque, Juiz de direito da Comarca de Sobral a partir da década de 1890 até 1935 (O Povo 1971). Esse fato torna notória a tradição do fazer “doces” como um costume da sociedade, especialmente a elite da referida cidade.

A gastronomia dos doces de Sobral recebeu uma guardiã da tradição alimentar, Rita de Cássia Cunha – Dona Rita (04/12/1933) Segundo o Anuário do Ceará, a Mestra doceira foi diplomada no dia 25 de junho de 2018 no Theatro José de Alencar, por manter viva a tradição do “fazer” o fartes artesanalmente, primeiro doce português a chegar ao Brasil com os colonizadores em 1500. Rita aprendeu a fazer o doce no ano de 1980 com a madrinha Semíramis Nascimento, tornando-se a principal referência da perpetuação da receita do fartes em Sobral.

Essa iniciativa da Secretaria de Cultura do Ceará em oferecer titulação aos “Tesouros Vivos” é um reconhecimento do patrimônio imaterial que enaltece os saberes e fazeres populares e valoriza a diversidade cultural para que se conserve esses conhecimentos para as gerações vindouras.

Os “Tesouros Vivos da Cultura” são representantes da cultura popular, haja vista que compreendem pessoas, grupos ou comunidades que detêm o conhecimento da tradição popular e que realizam com maestria o delicado trabalho de semear e cultivar as tradições culturais que nasceram e se firmaram de forma espontânea no Estado.

O título conferido pela Secretaria da Cultura do Estado acontece por meio de edital público e a escolha através de júri que analisa critérios como relevância, domínio e capacidade do inscrito de transmitir seus conhecimentos, produzindo e resguardando a cultura popular. Dona Rita, através da feitura dos fartes e de sua participação no Projeto Doces Lembranças, trouxe os segredos da culinária tradicional ao conhecimento popular, disseminando a receita do fartes, conferida pela lei municipal nº 1.246 de 27 de junho de 2013 que a torna patrimônio cultural imaterial do povo sobralense.

## TÉCNICAS CULINÁRIAS, CULTURAS QUE SE DIFUNDEM GEOGRAFICAMENTE

A compreensão geográfica que nos inspira neste artigo está fundamentada nas teorias do professor Milton Santos uma vez que discute o período técnico-científico-informacional, no qual a técnica e sua racionalidade têm um papel importante para a realização da sociedade.

Para compreender o patrimônio imaterial nesse contexto, fez-se necessário pôr em prática a teoria de Santos (2005, p.11), quando diz que “o período presente deve ser estudado como um resultado da evolução”.

Nessa conjuntura, entendemos que a culinária sobralense, os doces, as técnicas utilizadas no preparo destes, são resultados dos processos do conhecimento disseminado através das formas de uso, que a sociedade fez do seu território nos diversos momentos históricos.

Desde a colonização da cidade, a técnica é um elemento importante que representa as formas de fazer, que se transformou ao longo do tempo. As transformações na técnica do fazer, apontadas em entrevista realizada com Dona Rita Cunha (2019), são principalmente àquelas que acompanharam a evolução das tecnologias dos utensílios domésticos onde, por exemplo, o forno a lenha foi substituído pelo forno do fogão a gás. Entretanto, as demais técnicas manuais, bem como o uso do pilão de madeiras, foram preservadas. A técnica é história no momento da sua criação e de seu uso pelas necessidades humanas de se desenvolver e revela o encontro e as condições históricas em cada lugar e em cada período.

É importante a preservação deste “saber fazer”, na transmissão continuada do conhecimento adquirido pelos povos, mesmo com as mudanças que a evolução exige, a essência histórica permanece, fortalecendo a cultura e as práticas de seu patrimônio cultural material e imaterial.

As técnicas nos dão a condição de qualificar as práticas, pelo tempo, a forma precisa da materialidade sobre a imaterialidade a qual as sociedades humanas trabalharam, ela é um subsídio para nossa compreensão dos saberes que trazem o fazer, pois possibilita o conhecimento do processo histórico, relevantes aos estudos sobre esse tema de pesquisa.

Discorreremos sobre a técnica relacionada à compreensão geográfica pelas ações e pelos objetos criados e modificados, por considerarmos seu entendimento e sua evolução fundamentais para se entender o processo da culinária dos doces, como o resultado da cultura e das relações do homem com o meio e a sociedade. Esta envolve conhecimentos, crenças, costumes e hábitos adquiridos através das

práticas humanas que sofrem transformações a cada momento histórico, ao serem incorporados outros fatores que vão se adaptando aos modos de vida, de acordo com suas necessidades.

O antropólogo Darcy Ribeiro (1995, p. 34) nos traz uma reflexão sobre a temática ao dizer que “Chama-se cultura tudo o que é feito pelos homens, ou resulta do trabalho deles e de seus pensamentos [...]”. Sabe-se que o conceito de “cultura” tem diversos sentidos e significados que se aplicam em diferentes contextos e debates.

Os elementos de uma cultura, seja material ou imaterial, são importantes e revelam as condições passadas e presentes da vida e das práticas sociais que a constitui, ou seja, seus valores e costumes, que se expressam geograficamente nos usos do território.

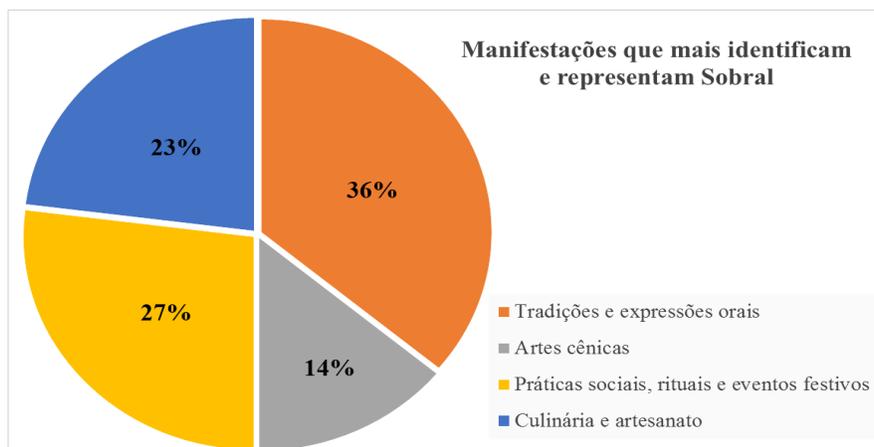
Aprender a interpretar o que ficou do passado, e com ele travar um saudável diálogo com o presente, especialmente das técnicas culinárias trazidas de outros territórios que se adaptaram e por isso mesmo se mantiveram vivas neste, deve ser uma das contribuições dessa compreensão no conhecimento da geografia. A elaboração dos alimentos envolve elementos e artefatos que trazem o conhecimento adquirido e disseminados no tempo, a técnica, ao saber e ao saber fazer, são elementos do Patrimônio Cultural.

A salvaguarda do saber fazer, no ambiente dos objetos, revela técnicas de preparo, o consumo dos alimentos e aguça os sentidos humanos, ou seja, o olfato, o paladar, a visão e o tato por serem doces de fabricação manual, sentir a textura e consistência, e até mesmo ouvir o som do preparo, tudo isso evoca a memória e sentimentos de tempos passados.

O modo de preparar os doces, de forma artesanal, em maior parte semelhante ao passado, é o que nos instiga nessa pesquisa, como também a proposta para que os demais doces, queijada e bulim possam ser inseridos na lista do patrimônio cultural imaterial sobralense a ser preservado, uma vez que estas receitas dos colonizadores portugueses, na visão geográfica, vão além dos limites da cozinha, é também parte da herança cultural de outros territórios que se difundem geograficamente em muitos outros lugares, como uma forma de compreender as civilizações, partindo da observação e do conhecimento de como as nações se alimentam.

A pesquisa sobre culinária e determinados alimentos propicia recuperar os tempos da memória gustativa, possibilitando o diálogo entre disciplinas como a Geografia, a História, a Antropologia, entre outras, haja vista que a cozinha local, regional, nacional e internacional são produtos que resultam da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais.

**Gráfico 1:** Manifestações que mais identificam e representam Sobral.



**Fonte:** Pesquisa de campo. Gráfico: Wellington Severiano (2018).

Percebe-se, a partir das entrevistas, que as pessoas imaginam ou mesmo dizem ter conhecimento da existência de patrimônios culturais imateriais na cidade de Sobral. Porém, pela sua história, em Sobral há diversos registros ainda cuidados, estudados e divulgados, seja na mídia, como forma de promover a cidade ou mesmo por interessados no assunto, como estudantes, pesquisadores e o próprio poder público municipal através da Secretaria de Cultura, que se esforça para dar relevância e visibilidade ao patrimônio deixado pelos habitantes que construíram a cultura e os costumes sobralenses.

A cultura apresenta-se como um referencial que revela às gerações do presente, o legado das gerações que lhes antecederam. O sistema de ações passadas e presentes, concretamente efetuados no território pela sociedade, nos permite a preservação do patrimônio como um bem cultural, seja este material ou imaterial, como reconhecimento coletivo à memória de uma sociedade, que fortalece a cidadania e promove a autoestima da população.

A geografia exhibe, pelo uso do território, os processos que fundamentam a preservação da memória e amplia os significados socialmente produzidos. A definição ou distinção entre os conceitos de memória e patrimônio é de fundamental importância nesse estudo, embora em sua expressividade estejam associados a bens de valor móveis e imóveis de um passado – presentes.

Conforme Mori (2006), o patrimônio cultural funciona como mediador entre o presente e o passado. Para o autor, a palavra “patrimônio” nos remete ao sentido de herança, a um sentimento de domínio que é legado pelos antepassados.

Para Nora (1993), a memória é usada para legitimar a história, pois essa lógica científica é que pode definir quais memórias terão lugares e serão depois mantidas na tradição.

Entretanto, é por meio da interpretação do território ativo, que geograficamente compreende-se a essência de estudar a cidade além do plano da materialidade, pois, pelos sistemas de objetos e ações, a cidade é também abstrata por ser uma instância social.

A sua materialidade traz, na sua essência, o sentido do acontecer através de ações do fazer da sociedade que, historicamente, é constituída pela necessidade humana de se desenvolver. Assim, percebe-se a concepção dialética na preservação dos bens imateriais que é diferente da dos bens materiais.

No sentido de buscar preservar a tradição dos doces como cultura, o poder público municipal tem se empenhado para garantir que haja um processo de reconhecimento dos bens imateriais, através da valorização dos mestres da cultura que detém “o saber e o fazer”, para que de fato ocorra a difusão do conhecimento da técnica, como já dito, através de políticas que preservam e difundem a cultura.

A receita culinária oferece a possibilidade de descobrir a história de uma sociedade, implícitas em suas lembranças familiares, que mantém as tradições de grupos societários, estas nos revelam o significado das receitas, enquanto expressão da cultura.

A história é memória ativa, pois, é sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, está em permanente evolução, mas também está suscetível a modificações pela vulnerabilidade dos usos permitidos a interesses diversos. Nesse contexto, é imprescindível o registro desses costumes e tradições, pois, significa manter fiel o legado histórico que chegou aos dias atuais.

Neste sentido, é de grande importância a preservação do bem imaterial pela normatização, que garanta a imutabilidade das técnicas do fazer. No caso das receitas dos doces sobralenses, esse artigo propõe que os demais doces aqui estudados, ou seja, bulim e queijada, possam se tornar também receitas imutáveis através da lei do patrimônio imaterial.

Para isso, é necessário que se busque conhecer com os “mestres” ou as pessoas que detenham o conhecimento original da técnica do fazer, os verdadeiros costumes e práticas das tradições das receitas como saberes que resistiram às mudanças do mundo globalizado.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verificou-se, nesta pesquisa, a importância de se manter viva a prática cultural que se constituiu na relação do sujeito com o meio e como estes se relacionaram no território, interferindo no sistema de objetos e ações. Apesar de terem criado novas tecnologias e novas opções de cardápios, em um universo gastronômico cada vez mais globalizado, nas grandes cidades ou mesmo nos pequenos vilarejos, na nossa análise, em Sobral permanecem receitas e técnicas alimentares importantes para a história local, mantendo os costumes, o manejo e a arte do fazer artesanal.

Segundo Claval (1995, p. 225), “alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos”. A partir da análise do diálogo entre saberes e sabores como cultura em uma perspectiva dialética do uso do território e das técnicas do fazer, nos foi permitido uma reflexão com o pensamento crítico, capaz de apreender a totalidade pelo uso do território pela sociedade, nos diferentes períodos da história de Sobral.

A manutenção de uma prática culinária é fruto de um processo histórico que permaneceu ativo, especialmente pela importância de se manter viva a cultura como um patrimônio da sociedade. O envolvimento da comunidade local e dos gestores comprometidos com a cultura nos leva através da produção caseira dos doces regionais, a uma compreensão de algo muito maior, ou seja, do entendimento do sistema de objetos e ações que permitiram a difusão e perpetuação dessa prática.

A geografia nos permite pelos usos do território, analisar os principais processos e agentes responsáveis pela constituição da formação territorial de Sobral, que pelo uso da técnica e do fazer, trouxeram como herança cultural aos dias atuais, exemplos de alguns hábitos alimentares dos portugueses que ainda hoje permanecem ativos na vivência cotidiana da sociedade pela transmissão de valores.

Constatou-se a conscientização e o envolvimento dos munícipes pelas heranças culturais, o envolvimento do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e da Prefeitura Municipal ao valorizar e divulgar o patrimônio cultural a partir de ações pautadas na manutenção das tradições locais, propiciando constantemente oficinas de doces, difundindo conhecimentos e valores da memória coletiva.

Este artigo procurou trazer, a partir do estudo dos doces sobralenses, uma reflexão sobre a os sentidos e valores da cultura local, influenciada pelos processos da miscigenação que se iniciou com o choque de culturas e de costumes gastronômicos, trazidos pelos europeus.

Podemos perceber em Sobral um grande esforço para a valorização das tradições do passado, a exemplo, da criação da lei que torna Patrimônio Cultural e Imaterial do Município e do Povo Sobralense o

doce “Fartes” e sua receita. São ações que visam preservar manifestações e práticas culturais que não foram aniquiladas pela sociedade da era globalizada.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Maria do Carmo. **Planejamento Urbano e Formação Territorial, Sobral e suas Contradições**. Campinas: Edições Territorial, 2011.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**: Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3. Ed – Florianópolis: Ed da UFSC, 2007.

MORI, V. Hugo.; SOUZA, M. C.; BASTOS, R. L. B.; GALLO, H. São Paulo: Patrimônio: atualizando o debate. IPHAN, 2006.

NORA, Pierre. **Entre Memória e História: a problemática dos lugares**, in: **Projeto História**. São Paulo: PUC, n. 10, pp. 07-28, dezembro de 1993.

RIBEIRO, Darcy. **Noções de coisas**. São Paulo: FTD, 1995.

\_\_\_\_\_. **O Povo Brasileiro: Evolução e o sentido do Brasil** Companhia das letras, 1995. São Paulo 1998.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006.

SANTOS, Milton. **Da totalidade ao lugar**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.

SILVEIRA, Priscilla Araújo Guarino. Doces memórias...”: produção de doces na Usina Oiteirinhos em Sergipe durante a trajetória de Dona Baby (1954-1968) **Revista Trilhas da História**. Três Lagoas, v.2, nº4 jan-jun 2013.

SOUZA, Maria Adélia A. de. **Território usado, Memória e patrimônio**. Texto elaborado para a Conferência de Abertura do 8º Seminário Patrimônio cultural. Patrimônio e Território. Conservação e Restauração no século XXI. FAOP – Fundação de Arte de Ouro Preto. 22 – 26 de setembro de 2014. Ouro Preto – MG.

Jornal O Povo. Fortaleza, 6 de agosto de 1971.

## SITES CONSULTADOS

<http://diarionordeste.verdesmares.com.br/editorias/verso/a-doce-tradicao-de-sobral-1.12817>. Acesso em: 18/12/2018.

<http://Sobral.ce.gov.br>. Acesso em: 16/03/2018.

A doce tradição de Sobral. Disponível em: <http://diarionordeste.verdesmares.com.br/cadernos/caderno-3/a-doce-tradicao-de-sobral-1.12817>. Acesso em: 15/03/2018.

Ceará à Mesa | Fartes de Sobral. Disponível em: <http://www.fernandobarroso.com.br/gastronomia/ceara-a-mesa-fartes-de-sobral>. Acesso em: 15/03/2018.

Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/ConvencaoSalvaguarda.pdf>> Acesso em 10/05/2018.

Mestres da Cultura do Ceará. Disponível em: <http://www.anuariodoceara.com.br/mestres-da-cultura-do-ceara/>> Acesso em 01/10/18.

Tesouros vivos da cultura. Disponível em: <https://www.secult.ce.gov.br/>> Acesso em 09/10/18.