



Renato da Cunha Gomes

Tecnólogo em Gastronomia

**Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte: da
Culinária Tradicional à Influência da
Contemporaneidade nas Principais Cidades
Potiguares.**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Ciências
Gastronómicas

Orientador: Professor Doutor. Paulo Henrique Machado de Sousa
[Instituto de Cultura e Arte (ICA) - Universidade Federal do Ceará
(UFC)]

Júri:

Presidente: Prof. Maria Paulina Estorninho Neves da Mata

Arguente: Dr. Virgílio Nogueiro Gomes

Vogal: Prof. Paulo Henrique Machado de Sousa



Setembro, 2017

LOMBADA



Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte: da Culinária Tradicional à Influência da Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguares. Renato Gomes

2017

Renato da Cunha Gomes

Tecnólogo em Gastronomia

**Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte: da
Culinária Tradicional à Influência da
Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguares**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Ciências Gastronômicas

Orientador: Professor Doutor. Paulo Henrique Machado de Sousa
[Instituto de Cultura e Arte (ICA) - Universidade Federal do Ceará
(UFC)]

Setembro, 2017

Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte: da Culinária Tradicional à Influência da Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguares

Copyright © Renato da Cunha Gomes, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa.

A Faculdade de Ciências e Tecnologia e a Universidade Nova de Lisboa têm o direito, perpétuo e sem limites geográficos, de arquivar e publicar esta dissertação através de exemplares impressos reproduzidos em papel ou de forma digital, ou por qualquer outro meio conhecido ou que venha a ser inventado, e de a divulgar através de repositórios científicos e de admitir a sua cópia e distribuição com objetivos educacionais ou de investigação, não comerciais, desde que seja dado crédito ao autor e editor.

Dedico este trabalho a todos os pesquisadores da gastronomia brasileira...

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a minha grande incentivadora da vida, Mariana Lorena, com quem compartilhei a maioria dos momentos em campo desta pesquisa e continuo compartilhando a vida ao lado dela.

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, pela licença concedida para que eu pudesse cursar esse mestrado em Portugal, me assegurando todo o direito de me ausentar por um ano.

A Professora Paulina Mata, pela condução magistral desse programa de Mestrado e pela acolhida em Lisboa.

Ao meu orientador, Prof. Paulo Henrique, pela disponibilidade, presteza e alto nível de conhecimento científico compartilhado para ajudar na composição desta investigação.

A Marysol Medeiros, por ter desenvolvido os mapas.

Aos envolvidos direta ou indiretamente nessa pesquisa, os entrevistados, as pessoas que abriram as suas cozinhas e os seus segredos para este pesquisador.

E a minha família, por todo apoio ao longo da vida em qualquer situação que eu estivesse.

Muito obrigado.

RESUMO

Ao se pensar em gastronomia de alguma região específica, é comum haver alguma dificuldade de orientação quanto à localização geográfica dos lugares em discussão. Quanto mais específica for essa região, menos conhecimentos há sobre onde fica, como se comporta e o que acontece por lá.

Assim foi idealizada a construção de um atlas gastronômico do Rio Grande do Norte, um trabalho que teve como objetivo descrever os pontos mais relevantes na gastronomia tradicional e contemporânea das principais cidades do Rio Grande do Norte, bem como explicar a gastronomia das principais cidades com base nos contextos histórico-geográficos e listando os principais pratos, alimentos ou ingredientes mais típicos de cada cidade investigada.

A pesquisa aconteceu de duas formas: primeiramente foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o Estado e os municípios contemplados na pesquisa e, em um segundo momento, uma pesquisa de campo, com visitas *in loco* na maioria dos municípios abordados, sendo realizadas entrevistas abertas, as quais foram baseadas no método compreensivo de Kaufmann.

Dessa forma, foram mapeadas 12 cidades no estado, sendo elas: Natal, Parnamirim, Brejinho, Extremoz, Nísia Floresta, Canguaretama, Baía Formosa, Caiçara do Norte, Tibau do Sul, Lajes, Caicó e Macau.

Em cada cidade foram investigados os dados históricos da formação do município, bem como as etnias que compuseram a atual população, as suas influências na gastronomia no decorrer do tempo e as possíveis transformações ou adaptações da gastronomia, sendo possível traçar um panorama atual do que há de mais relevante na gastronomia potiguar, seja no tocante à tradição ou à contemporaneidade.

Palavras-chave: Atlas Gastronômico, Rio Grande do Norte, gastronomia potiguar, cultura alimentar.

ABSTRACT

When thinking about gastronomy of some specific region, it is common to have some difficulty of orientation as to the geographical location of the places under discussion. The more specific this region, the less knowledge there is about where it is, how it behaves and what happens there.

Thus, the construction of a gastronomic atlas of Rio Grande do Norte was conceived, a work that had the objective to describe the most relevant points in the traditional and contemporary gastronomy of the main cities of Rio Grande do Norte, as well as to explain the gastronomy of the main cities based on the historical-geographical contexts and listing the main dishes, foods or ingredients most typical of each city investigated.

The research was carried out in two ways: first, a bibliographic survey was carried out on the state and municipalities contemplated by the survey and, secondly, a field survey, with on-site visits in most of the municipalities covered, with open interviews being carried out which were based on Kaufmann's comprehensive method.

In this way, 12 cities were mapped in the state, being: Natal, Parnamirim, Brejinho, Extremoz, Nísia Floresta, Canguaretama, Baía Formosa, Caiçara do Norte, Tibau do Sul, Lajes, Caicó and Macau.

In each city, the historical data of the formation of the municipality were investigated, as well as the ethnic groups that made up the present population, its influences on the gastronomy in the course of time and the possible transformations or adaptations of the gastronomy, being possible to draw a current panorama of what there is of more relevant in the gastronomy of Potiguar, as far as tradition or contemporaneity is concerned.

Key words: Gastronomic Atlas, Rio Grande do Norte, Potiguar gastronomy, food culture.

SUMÁRIO

Dedicatória.....	iv
Agradecimentos.....	vi
Resumo.....	viii
Abstract.....	x
Sumário.....	xii
Lista de Figuras.....	xiv
Lista de mapas.....	xvi
Lista de tabelas.....	xviii
Lista de siglas.....	xx
1.1 Introdução Geral.....	1
1.2 Objetivos.....	4
1.2.1 Objetivo geral.....	4
1.2.2 Objetivos específicos.....	4
Capítulo 2 – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	5
Capítulo 3 - METODOLOGIA.....	11
3.1 Delimitações do objeto de estudo.....	11
3.2 As etapas para coleta de informações referentes à pesquisa.....	12
Capítulo 4 - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DO ATLAS GASTRONÔMICO DO RIO GRANDE DO NORTE.....	13
4.1 O Mapa.....	13
4.2 Natal.....	14
4.2.1 Gíngua com tapioca.....	16
4.2.2 O Restaurante Camarões.....	19
4.2.3 O Restaurante Mangai.....	22
4.2.4 A Gastronomia de Natal.....	24
4.3 Baía Formosa.....	27
4.3.1 Albacora no Cenário Gastronômico da Baía Formosa.....	28
4.4 Brejinho.....	32
4.5 Caiçara do Norte.....	37
4.5.1 O Peixe Voador.....	38
4.5.2 Gastronomia de Caiçara do Norte.....	41
4.6 Caicó.....	42
4.6.1 Carne de Sol.....	44
4.6.2 Queijo de manteiga.....	48
4.6.3 Cachaça Samanaú.....	51
4.7 Canguaretama.....	54

4.7.1 As ostras de Canguaretama	56
4.8 Extremoz	60
4.8.1 A cultura do grude na gastronomia de Extremoz.....	63
4.9 Lajes	66
4.9.1 Gastronomia de Lajes	68
4.9.2 O Restaurante Cabrito do João	68
4.9.3 A Buchada da Dona Luzia.....	71
4.10 Macau	73
4.10.1 A Atividade Salineira em Macau	75
4.10.2 A Gastronomia Local de Macau	76
4.10.3 A Flor de Sal	76
4.11 Nísia Floresta	80
4.11.1 O Camarão de Nísia Floresta	81
4.11.2 O Restaurante Marina's Camarão.....	83
4.11.3 A Cachaça Parary	86
4.11.4 Barra da Tabatinga: a casa da tapioca.....	89
4.11.5 Praia de Pirangi do Sul: O caranguejo	91
4.12.1 Heranças dos norte americanas em Parnamirim.....	95
4.12.3 O litoral, o turismo e a gastronomia de Parnamirim	96
4.13 Tibau do Sul	101
4.13.1 O restaurante O Golfinho.....	103
CAPÍTULO 5. Considerações finais.....	105
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	109

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Imagem aérea do estuário do Rio Potengi.....	15
Figura 2 - Gingas espetadas nos palitos extraídos de folhas de coqueiros.....	17
Figura 3 - Ginga com tapioca.....	17
Figura 4 - Camarão Internacional.....	19
Figura 5 - Camarão à Grega.....	20
Figura 6 - Layout e fluxo da cozinha do Restaurante Camarões.....	21
Figura 7 - Balcão de Self-Service do Restaurante Mangai.....	23
Figura 8 - Pratos de destaque do Restaurante Mangai: a) Carne de sol com Natas; b) Purê de macaxeira com queijo coalho; c) Arroz de leite; d) Gelato de rapadura com queijo coalho.....	24
Figura 9 - Nigiris de King Crabs.....	26
Figura 10 - Makimono de salmão.	26
Figura 11 - Registro fotográfico da Praia de Baía Formosa.....	28
Figura 12 – Albacora recém capturada.....	29
Figura 13 - Barco de pesca da albacora.	29
Figura 14 – Prato de albacora frita com limões, cebolas, tomates e alface.....	30
Figura 15 - Pórtico na entrada da cidade de Brejinho/RN.....	33
Figura 16 - Esculturas no centro da cidade, representando as antigas casas de farinha.....	33
Figura 17 - Processo de produção da farinha de mandioca (esquerda).....	32
Figura 18 -Máquina para o ensacamento da farinha (direita).....	34
Figura 19 - Fardos de farinha prontos para distribuição.	36
Figura 20 - Peixe Voador.	39
Figura 21 - Jereré.....	40
Figura 22 - Samburá	40
Figura 23: Secagem do peixe voador.....	41
Figura 24 - Carne de sol.....	45
Figura 25 - Preparo da carne de sol com queijo de coalho.....	46
Figura 26 - Prato finalizado, pronto para o consumo.....	47
Figura 27 - Queijo de manteiga em formas.....	49
Figura 28 - Queijo manteiga embalado e pronto para ser comercializado.....	49
Figura 29 - Processo produtivo da Cachaça Samanaú: –a) Duto de inox que escoo o caldo da cana por gravidade (esquerda); –b) Sala de fermentação climatizada (direita); c) Sala de destilação; d) Sala de envelhecimento; e) Sala de envaze; f) Garrafas prontas para comercialização.....	53
Figura 30 - Ostras frescas.	56
Figura 31 - Ostra recém aberta	57
Figura 32 - Ostreicultores instalando coletores de sementes.....	58
Figura 33 - Ostras frescas temperadas do restaurante Takami (Natal/RN).....	59
Figura 34 - Praia de Genipabú.....	62
Figura 35 Prato de frutos do mar, restaurante 21.....	62

Figura 36 - Casa do grude.	63
Figura 37 - Estátua do Menino do grude.....	64
Figura 38 - Grude sobre a folha de bananeira, assando na pedra quente.....	65
Figura 39 - Restaurante João do Cabrito.....	69
Figura 40: Carne de cabrito no processo de escaldo.....	70
Figura 41 - Cabrito cozinhando sobre brasa.	70
Figura 42: Preparo da buchada.	72
Figura 43: “Juízo de bode”.....	72
Figura 44 - Salinas de Macau.....	75
Figura 45 - Flor de sal.	77
Figura 46 - Flor de Sal da Ilha do Alagamar.....	78
Figura 47: Praia de Tabatinga.	81
Figura 48 - Fachada do restaurante Camarão do Olavo.	82
Figura 49: Camarão ensopado de Camarão.....	83
Figura 50 - Estação Papary (Restaurante Marina’s)	85
Figura 51 - Camarão a Marin’as.....	85
Figura 52: Fachada da lojinha no Engenho Papary.	86
Figura 53 - Cachaça Papary.	87
Figura 54 – Tanque de fermentação.....	88
Figura 55 - Destilação.....	88
Figura 56 - Envelhecimento.	89
Figura 57 - A produção da tapioca na Casa da Tapioca.	91
Figura 58 - Praia de Pirangi do Sul.	92
Figura 59 - Caranguejo no leite de coco.	93
Figura 60 - Praia de Cotovelo	97
Figura 61 - Fachada do restaurate Barramares	97
Figura 62 - Caranguejo no coco	98
Figura 63 - Praia de Pirangi do Norte.....	99
Figura 64 - Paçoca de carne de sol feita no pilão de tronco de árvore.....	100
Figura 65 - Paçoca de pilão completa.....	100
Figura 66 – Tábua de frutos do mar.....	104

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Região Nordeste do Brasil, com o estado do Rio Grande do Norte em destaque....	03
Mapa 2: localização dos municípios abordados na pesquisa.....	13
Mapa 3 - Localização do município de Natal/RN.....	14
Mapa 4 - Localização do município de Baía Formosa.....	27
Mapa 5 - Localização do município de Brejinho.....	32
Mapa 6 - Localização do município de Caiçara do Norte.....	38
Mapa 7 - Localização do município de Caicó.....	43
Mapa 8 - Localização do município de Canguaretama.....	55
Mapa 9 - Localização do município de Extremoz.....	61
Mapa 10 - Localização do Município de Lajes.....	67
Mapa 11 - Localização do município de Macau.....	74
Mapa 12 - Localização do município de Nísia Floresta.....	80
Mapa 13 - Localização do município de Parnamirim.....	95
Mapa 14: Localização do município de Tibau do Sul.....	102

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Ginga com tapioca.....	18
Tabela 2 - Albacora frita.....	31
Tabela 3 - Pirão de carne.....	37
Tabela 4 - Ensopado de ova de peixe voador.....	42
Tabela 5 - Carne de sol com queijo de coalho.....	48
Tabela 6 - Ceviche de ostras frescas.....	60
Tabela 7 - Grude de Extremoz.....	66
Tabela 8 - Cabrito ao molho.....	73
Tabela 9 - Brigadeiro de doce de leite com flor de sal.....	79
Tabela 10 - Camarão à Marina.....	84
Tabela 11 – Caranguejo no coco.....	101
Tabela 12 –Tábua de Frutos do mar.....	104
Tabela 13 - Comparativo de preparos culinários entre os municípios abordados na investigação a partir da origem étnica do preparo.....	106

LISTA DE SIGLAS

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

RN – Rio Grande do Norte.

EMPARN - Empresa de Pesquisa Agropecuária do estado do Rio Grande do Norte.

UFRN – Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

RDC – Reunião do Colegiado.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

PET - Polietileno tereftalato.

RGP - Registro Geral de Atividade Pesqueira.

RN (063) – Designação de rodovia estadual no Estado do Rio Grande do Norte.

SPAM - uma abreviação para Spiced Ham, ou fiambre condimentado.

Capítulo 1 - INTRODUÇÃO

1.1 Introdução Geral

O alimento é a representação mais fidedigna de um povo, capaz de revelar a impressão do temperamento, da maneira de viver enquanto sociedade, de suas conquistas e consegue transformar o ato de nutrição numa verdadeira cerimônia de convívio humano.

Com o passar dos tempos, o homem aprimorou o uso do fogo, desenvolveu técnicas de preparo e utensílios e consolidou o ato fisiológico de alimentar-se, antes como único fim de sobrevivência, em um evento de aproximação entre pessoas, de contemplação do prazer à mesa, de união social, de ato familiar, de celebrações religiosas e outros inúmeros motivos que elevam o ato de alimentar-se em importância cultural e representativa de um povo.

Desse modo, toda cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos. (SENAC, 2004, p. 08).

Portanto, cada continente, país ou região, possui identidades gastronômicas próprias, adquiridas por fatores geográficos, os quais influenciam diretamente em aspectos como clima, solo, fauna e flora, da mesma forma são influenciados pela construção histórica e cultural da sua respectiva sociedade, através de miscigenações entre nativos e outros povos, da troca de experiências, do convívio social e tudo isso contribui para caracterização do que hoje podemos chamar de identidade gastronômica local, independentemente do continente, país ou região.

A evolução do ser humano permitiu o desenvolvimento de tecnologias, inovações e inventos e isso reflete diretamente na gastronomia, uma vez que os limites geográficos e culturais deixam de ser barreiras físicas ou sociais, permitindo uma troca de matérias primas e técnicas culinárias cada vez maiores, promovendo uma globalização gastronômica nunca antes vista na história da humanidade.

Observa-se como um aspecto positivo, que essa troca realmente se apresenta benéfica para a humanidade, pois segue o curso de evolução do ser humano, estando disponíveis experiências gastronômicas cada vez mais distintas do tradicional, mais complexas e mais atrativas que as refeições caseiras. Por outro lado, as identidades gastronômicas construídas ao longo do tempo podem acabar sendo esquecidas, à medida que a oferta de alimentos aumenta consideravelmente sua variedade, os alimentos tradicionais perdem espaço na mesa, sendo substituídos muitas vezes por alimentos industrializados ou congelados.

Assim, a motivação para realização desta pesquisa é gerada pela necessidade de listar não apenas bons pratos no quesito sabor, mas a valorização da gastronomia local, seja por permanência da tradição, seja pelas características atribuídas à culinária ao longo do tempo, cada uma com o devido valor.

Não pode a cozinha artística, sumptuária, requintada, cozinha de banquetes e festins, ter o mesmo interesse da cozinha cotidiana, vulgar e popular em sua normalidade inalterável. O que se come num hotel não corresponderá etnograficamente, ao passado do povo, espalhado pelo território nacional. As criações surpreendentes, com

ornamentações atrativas, significam menos, como produtos típicos. Ricas fantasias do carnaval culinário, não se prestam ao uso diário e normal. Serão obras-primas do gênio inventivo, aproveitando modelos anteriores ou mesmo formando "novidades", alheias ao consuetudinário habitual. (CASCUDO, 2004, p. 369).

Independente da extensão territorial, é fato que cada localidade possui características próprias na gastronomia, e esse fato se aplica a investigação, pois considerando o Brasil um país com dimensões continentais, conhecido no cenário mundial por futebol, carnaval e clima quente basicamente o ano inteiro em determinadas regiões, possui uma gastronomia também peculiar.

A origem do nosso povo, acrescida a fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinam várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais. (SENAC, 2004, p. 123).

Mediante a divisão do Brasil em cinco regiões, vale a pena destacar o Nordeste primeiramente devido às características geográficas, como também pela proximidade com os demais continentes e não menos importante, pela culinária regional com ou sem requintes.

É como bem aponta SCHULÜTER (2003):

[...] Com suas múltiplas formas de preparo e sabor, a cozinha nordestina delega ao visitante uma árdua tarefa: descobrir qual é a melhor tradução do espírito desse povo. Marcada por pratos que possuem forte presença e que retratam a verdadeira cultura da região, a gastronomia nordestina possui importante valor atrativo. [...] (SCHULÜTER, 2003, p. 24).

As cidades nordestinas são semelhantes em alguns aspectos, entretanto, devido à diversidade gastronômica dentro de um mesmo estado, o Rio Grande do Norte é contemplado neste trabalho (Mapa 1). Diferentemente do que a maioria dos turistas conhece, a gastronomia potiguar¹ ultrapassa os limites litorâneos.

¹ De acordo com o dicionário HOUAISS (2009), "potiguar": RIO-GRANDENSE-DONORTE. Etimologia: segundo Nascentes, do tupi poti'war "o que come camarão". Sinônimo varia com norte-rio-grandesne.



Mapa 1: Região Nordeste do Brasil, com o estado do Rio Grande do Norte em destaque.

Fonte: SUGESTÕES, 2012. Adaptado por: AUTOR, 2017.

Historicamente, o Rio Grande do Norte começa a ser formado com o início da construção do Forte dos Reis Magos, em seis de janeiro de 1598 e a primeira forma de núcleo habitacional surge na região da atual cidade do Natal. Já o povoamento do interior do estado, seguiu o padrão adotado pelo colonizador português, no qual o gado ia à frente, com os boiadeiros atrás em um caminho sem volta, determinando assim a conquista dos sertões (SANTOS JUNIOR, 2008).

Em âmbito nacional, a cozinha do Rio Grande do Norte é conhecida pelos produtos do sertão², além das conhecidas receitas com frutos do mar, frutas tropicais e produtos de origem indígena, como a mandioca³.

Esta pesquisa, portanto, utiliza como recorte espaço-temporal a) os principais polos gastronômicos do Estado do Rio Grande do Norte, b) na segunda década do século XXI. Para tanto, trata-se de um estudo novo, com comparativo a trabalhos já publicados.

A justificativa para a realização deste trabalho se faz por não existir em tal recorte de espaço e tempo estudos que descrevam e ponham em relevo a importância da gastronomia nas localidades delimitadas. Assim, também por se considerar a região de grande potencial econômico e, conseqüentemente turístico, esta pesquisa pode contribuir para o acesso à gastronomia local pela população em geral. Além disso, espera-se que este trabalho sirva de apoio para pesquisas futuras, já que “[...] A busca pelas raízes culinárias e a forma de entender a cultura de um lugar por meio de sua gastronomia está adquirindo importância cada vez maior” (SCHLÜTER, 2003, p. 11).

² Alimentos produzidos em áreas localizadas no interior do estado, denominado “sertão”, de clima semiárido. (x) destacam-se: carne de sol, queijos, caprinos e ovinos.

³ Conhecida também em determinadas regiões do Brasil como *macaxeira* ou *aipim*.

Para tanto, a metodologia tem cunho bibliográfico – por meio de estudo qualitativo e quantitativo, melhor descrito no segundo capítulo –; e *in loco*, com registros fotográficos, apresentados no capítulo de discussões. Além disso, foram consideradas as experiências pessoais e de conhecimentos populares adquiridos ao longo dos anos vivendo no estado do Rio Grande do Norte.

Considerando a questão inicial para o estudo: “O que há de relevante em âmbito tradicional e mais recente na gastronomia do Rio Grande do Norte? ”, seguem expostos os objetivos gerais e específicos:

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo geral

- Descrever o que há de mais relevante na gastronomia tradicional e contemporânea das principais cidades do Rio Grande Norte.

1.2.2 Objetivos específicos

- Explicar a gastronomia das principais cidades com base nos contextos histórico-geográficos;
- Listar o (os) prato (os) ou alimento (os) mais típicos de cada localidade;
- Identificar na gastronomia contemporânea o que permanece da tradição;
- Apresentar receitas, produtos ou ingredientes típicos das cidades, podendo ser tradicionais ou contemporâneos.

Então, esta pesquisa é desenvolvida em quatro capítulos: A revisão bibliográfica inicia o trabalho, a qual apresenta os trabalhos já existentes na temática de atlas, guias, roteiros, e demais trabalhos descritivos quanto à gastronomia de acordo com os locais. O segundo capítulo trata da metodologia utilizada no trabalho. O terceiro capítulo descreve o espaço gastronômico de cada cidade potiguar, em comparativo entre o tradicional e o contemporâneo. Por fim, são apresentadas as considerações finais.

Capítulo 2 – REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

O presente estudo se caracteriza como um Atlas Gastronômico que tem o intuito de descrever os pontos mais relevante na gastronomia tradicional e contemporânea das principais cidades do Rio Grande Norte. Para avançar no campo do conhecimento gastronômico através de uma representação geográfica da presença da cultura gastronômica representada em um mapa, se faz necessário compreender o que a pesquisa científica trabalhou nos aspectos de atlas e gastronomia ao longo do tempo.

Primeiramente é importante citar a importância da alimentação para o Homem moderno, o homem que vive em sociedade, que transforma o alimento não por única necessidade fisiológica, relativamente a isto CASCUDO (2004, p. 37) diz:

[...] A arte de comer, cerimonial festivo e íntimo, é um patrimônio que orgulha o homem, distinguindo-o do gorila, do orangotango e do chimpanzé, senhores de uma norma nutricionista bem superior à dos humanos. Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social. [...]

SCHLÜTER (2003, p. 16) contribui para a discussão quando discorre sobre a questão do alimento não ser apenas um objeto nutritivo, servindo exclusivamente para saciar a fome, mas do alimento possuir uma simbologia inserida em uma determinada sociedade e fazendo com que cada sociedade tenha uma forma específica de preparar a sua alimentação, levando em consideração os valores culturais e códigos sociais a partir dos quais as pessoas se desenvolvem.

MONTANARI (2008), apresenta na sua obra, intitulada “Comida como cultura”, uma reflexão sobre o cotidiano alimentar do ser humano, partindo do princípio que a alimentação é formada por escolhas baseadas em uma série de fatores, entre eles: sociais, religiosos, nutricionais, políticos, climáticos e geográficos. A abordagem do papel cultural da alimentação é o tema principal quando defende que a identidade humana parte das escolhas alimentares onde o ato de comer é decisivo na formação das sociedades.

Outra questão relevante que MONTANARI (2008) traz é uma contraposição entre o que é natural e o que é cultural, no momento em que divide a alimentação, a partir do domínio do fogo e das técnicas de agricultura, em alimentação natural, de um homem selvagem que dependia do que a natureza o oferecia como alimento, da alimentação “artificial”, de um homem civilizado, capaz de controlar a produção de alimentos (agricultura) e do surgimento e desenvolvimento de técnicas de preparo, como as transformações que o fogo proporciona aos alimentos e assim, transformando a alimentação num contexto cultural, diferenciando o homem dos outros animais.

É interessante a forma de como o autor aborda a regionalidade como uma “dimensão local, que se agrega em torno das cidades e de seus territórios” e o “gosto pela geografia” como forma de defesa das heranças e tradições culturais alimentares dos povos. Para ele, o território no qual se enquadra o contexto é um valor de referência absoluto nas escolhas alimentares: “Não há

restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos do mercado.” (MONTANARI, 2008)

O livro *Cultura e Alimentação, Saberes Alimentares e Sabores Culturais*, organizado por MIRANDA E CORNELLI (2007), traz a compreensão de um contexto cultural do que se entende por alimentação, partindo da produção de alimentos, passando pelos contextos sócio-políticos, pela segurança alimentar e pela relação das festas com as comidas.

Durante muito tempo a cozinha brasileira foi deixada de lado enquanto pesquisa e informação histórica, e por muitas vezes foi confundida com simples coleções de receitas, com informações confusas e sem origens fidedignas. Durante muitos anos, o Estado da Bahia foi objeto de destaque não só na culinária, bem como na valorização da sua cultura gastronômica através dos registros, ao mesmo tempo em que o interesse pelo registro da culinária tradicional das diversas localidades espalhadas pelo país foi deixado de lado, tornando o acervo a respeito do assunto muito pobre. Tal levou à construção de uma fonte de consulta omissa e, por isso, ameaça as comidas mais saborosas ou antigas, as quais podem ser esquecidas e substituídas na preferência popular. (CASCUDO, 2004, p. 358)

As religiões também tiveram um papel importante na construção da culinária brasileira, como discorreu Antônio Carlos de Melo Magalhães, autor do capítulo “Comida, festa e religião no Brasil”, onde analisa em seus escritos, a influência das religiões na formação cultural, alimentar e social do Brasil a partir de uma relação direta com a comida: “Das religiões que aqui chegaram ou estavam, não temos informações de alguma que negou a centralidade da comida na constituição ética da comunidade.” (MIRANDA; CORNELLI, 2007)

Essa análise levantada por Antônio Carlos de Melo Magalhães é de fundamental importância para a compreensão da formação cultural alimentar do Brasil, bem como do Rio Grande do Norte, pois as religiões que no Brasil se estabeleceram, tiveram papéis fundamentais na construção da sociedade brasileira e puseram a comida e a bebida como temas centrais de discussão sobre a alimentação, uma vez que todas as religiões, sejam elas de origens africanas, europeias, eslavas, orientais ou indígenas, pregam uma alimentação acessível a todos, sem exceção e têm a comida como grande tema central em suas comemorações nas suas respectivas festas.

Não há hipótese de se omitir as históricas contribuições deixadas durante o período colonial português para a atual culinária brasileira, as quais são retratadas de uma forma fantástica através do livro *Viagem Gastronômica Através do Brasil*, de FERNANDES (2017).

Os modos de se explorar a cozinha em termos de preparar, dosear, confeccionar, temperar e conservar os alimentos entram como as grandes contribuições lusitanas, muitos deles utilizados até os dias atuais, como a secagem dos peixes com sal. Outra importante contribuição portuguesa para a alimentação brasileira foram os utensílios, os horários das refeições, a ordem dos pratos, os pesos e as proporções e medidas dos pratos, inclusive as contenções religiosas, mitos e preconceitos também foram absorvidos (FERNANDES, 2017).

Este aspecto é consensual, ao se pensar em culinária brasileira propriamente dita, a maior e mais forte influência é a portuguesa, desde o modo de preparo dos alimentos até ao modo que se usa o doce e o sal, a fritura, os refogados, cozidos e sopas. (SENAC, 2004, p. 123) A maioria dessas heranças culturais estão presentes até os dias atuais no cenário gastronômico e cultural do Rio Grande do Norte.

A alimentação indígena é outro ponto alto dos escritos de Caloca Fernandes, principalmente com relação à cultura da mandioca, um ingrediente bastante citado nessa dissertação de mestrado (FERNANDES, 2017).

Segundo FERNANDES (2017), as técnicas ancestrais de processamento da mandioca pelos povos indígenas que habitavam as terras envolviam uma gama de várias espécies de mandiocas, venenosas, doces e não venenosas. Assim, os produtos retirados da mandioca, depois de raladas e espremidas originavam os alimentos básicos do povo brasileiro primitivo, produtos esses que pudemos observar constantemente durante a pesquisa descrita no presente trabalho, como por exemplo a goma, utilizando-se das mesmas técnicas primitivas de extração, e utilizada tanto para fazer o grude de Extremoz quanto a tapioca de Nísia Floresta.

A herança africana é relatada por FERNANDES (2017) como “dieta africana” e é representada com mais força pela presença do dendê, óleo extraído da polpa do fruto da palmeira (*Elaeis guineenses*) cujo nome provém do da palmeira no idioma quimbundo, oriundo de Angola. No Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte, apresenta-se a aplicação do dendê no prato Ginga com tapioca, tradicional da capital potiguar.

Ao se falar em Atlas, etimologicamente, SILVA (2016, p. 213), mostra que a palavra está associada a raízes da mitologia grega, relacionada à história do Titã Atlas. Tendo, portanto, historicamente associação ao significado de sustentação ou apoio, que está relacionada ao uso dos Atlas.

Ao se tratar de Atlas propriamente dito, a literatura possui algumas definições que serão destacadas do decorrer do texto.

Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016), entende-se por Atlas como sendo um conjunto de mapas ou cartas geográficas. Isto significa dizer que os Atlas são considerados como uma coleção de representações geográficas pensadas e estruturadas segundo objetivos e metodologias de elaboração.

Os estudos de MELO (2016, p.31) em sua tese de doutorado, definem Atlas como uma coleção que pode ser de figuras, desenhos e fotos:

“Para a geografia e a Cartografia interessa, em si, a coletânea de assuntos cartográficos e geográficos, ou seja, os mapas e informações associadas. Isto também revela que o Atlas não é constituído somente de mapas e cartas, mas também de informações complementares que aparecem como conteúdos explicativos voltados à base teórica da cartografia e da leitura dos mapas, também aparecem com informações em figuras, telas e curiosidades” (MELO, 2016. P. 31).

A razão de propor um Atlas da Gastronomia de um local tem como inspiração a necessidade didática de orientar e identificar, dentro de um espaço terrestre dividido

politicamente, no caso do estado do Rio Grande do Norte, onde estão localizadas as potencialidades gastronômicas da região delimitada.

No livro “O Atlas gastronômico – uma volta ao mundo em 40 cozinhas”, HOLLAND (2015) diz que qualquer culinária, seja nacional ou regional, é resultado de diferentes tradições humanas, envolvendo geografia física e cultivo local.

SCHLÜTER (2015) defende que os aspectos culturais, como as festas, as danças e a gastronomia também fazem parte do consumo turístico e seguindo nesse contexto, as receitas culinárias constituem um bem cultural tão importante quanto um monumento, já que possibilitam entender a história de um lugar por meio de sua gastronomia. A cozinha atual, afetada pelo processo de globalização, padroniza tudo e esse interesse do turismo pela gastronomia pode ajudar a resgatar antigas tradições que estão prestes a desaparecer.

“Como raras vezes a gastronomia é o principal motivador de um deslocamento turístico, geralmente se recorre à criação de rotas temáticas e culturais que permitam integrar em um único produto os elementos que isoladamente não despertam interesse suficiente ou que contam com certas dificuldades de promoção ou comercialização. Torna-se possível oferecer, assim, um produto final que, no todo, agrega maior valor do que a soma das partes, incrementando seus benefícios econômicos e sociais ” (SCHLÜTER, 2015, p. 71).

Para corroborar com a necessidade de uma representação geográfica da cultura gastronômica através de um Atlas, é importante lembrar-se da infinidade de climas, regiões e heranças culturais que cada povo detém ou representa dentro de sua cultura gastronômica. Assim, CASCUDO (2004), afirma:

“O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano” (CASCUDO, 2004, p. 378).

Ao delimitarmos os parâmetros da culinária brasileira do Nordeste, e para se entender a culinária nordestina, é necessário compreender que no Brasil não existe um Nordeste, mas vários, cada um com a sua cultura, a cultura da heroica resistência às estiagens, ou da fartura do litoral com praias sem-fim. (SENAC, 2004, p. 125)

Em se tratando do Rio Grande do Norte, GOMES (2004, p. 17) define a gastronomia do estado com sendo de origem indígena, primeiros habitantes das terras, portuguesa, por razões de colonização e pela imposição da cultura europeia e africana por consequência da escravidão. Assim, herdamos dos nossos antepassados as principais referências gastronômicas. Qualquer culinária, seja nacional ou regional, é resultado de diferentes tradições humanas, envolvendo geografia física e cultivo local (HOLLAND, 2015).

Uma referência sobre a culinária do Rio Grande do Norte pode ser encontrada nos estudos de FERNANDES (2017), a partir dos relatos sobre a culinária da cidade de Caicó, representada basicamente pelos produtos lácteos oriundos do leite bovino e que dão origem ao queijo de manteiga, manteiga de garrafa e a carne de sol.

Sobre a pesca do peixe voador, no município de Caiçara do Norte, CASCUDO (2008, pág. 243) descreve com clareza todo o ritual da pesca do voador no livro Antologia da Alimentação

no Brasil, ao citar o período da pesca, compreendido de abril a junho, ou “desde” o escuro de maio ao São João. Há ainda os relatos do *modus operandi* da pesca, quando observa a utilização do jereré, da utilização do engodo e da grande quantidade de peixes capturados por cada saída ao mar, algo em torno de 10.000 a 30.000 unidades, e das festas e comemorações durante o período de pesca, relatos esses que corroboram com a presente investigação e confirmando os dados apresentados através da recente pesquisa de campo.

Os apontamentos de SILVA (2016), no seu trabalho de conclusão do curso de Bacharelado em Turismo, revelam que o desenvolvimento de uma região pode estar ligado à sua culinária, com influências econômicas e socioculturais, com pratos e receitas que se destacam de uma determinada localidade e a tornam um diferencial das demais, além de a gastronomia ser uma forma de potencializar o turismo.

Portanto, observa-se dentro do apanhado científico produzido até a presente data, a estreita relação entre a gastronomia e a identidade cultural de uma determinada região.

Isso diferencia as localidades muito além dos aspectos climáticos, de relevo, políticos, econômicos ou populacionais, onde a gastronomia é levada em consideração enquanto um novo aspecto de identificação geográfica a partir de suas peculiaridades locais, justificando a ideia da composição de um Atlas Gastronômico com a finalidade de estabelecer em uma carta, onde se pode identificar exatamente onde os fenômenos culinários com maior destaque no estado do Rio Grande do Norte acontecem.

Por uma questão de organização do texto outros aspectos relacionados com a pesquisa bibliográfica efetuada no âmbito do presente trabalho são apresentados nos capítulos seguintes.

Capítulo 3 - METODOLOGIA

Neste capítulo são apresentados os procedimentos metodológicos que nortearam o desenvolvimento deste trabalho. Nas seções a seguir, constam: 3.1) a delimitação do objeto de estudo; e 3.2) as etapas para coleta de informações referentes à pesquisa.

3.1 Delimitações do objeto de estudo

A relação de identidade com o território potiguar, aliado ao conhecimento técnico-científico culinário, assim como a ausência de trabalhos nesta área de pesquisa, permitiu definir o Rio Grande do Norte como espaço de análise, localizado no Nordeste brasileiro, e com fortes referências para a culinária local e nacional.

Feito esse recorte espacial, coube discriminar as etapas para desenvolvimento da análise:

a) mapear os principais municípios do estado do Rio Grande do Norte que se destacam pelo aspecto culinário, a fim de verificar a atuação da gastronomia local;

O Rio Grande do Norte conta com 167 municípios, de acordo com o último censo do IBGE 2010⁴, os quais estão divididos politicamente em regiões, microrregiões ou outras delimitações específicas. No entanto, não foi possível contemplar as comidas de todas as localidades, pois alguns municípios ou até mesmo regiões possuem pouca ou nenhuma expressividade na gastronomia.

b) estabelecer um critério de avaliação para delimitar os principais produtos culinários, independentemente da quantidade de municípios aos quais eles se referem;

Foi verificado que embora localização geográfica, extensão territorial ou índice populacional não influenciem diretamente a garantia de uma atividade gastronômica expressiva, esses fatores estão atrelados aos de apropriação cultural, incentivo governamental e/ou capital privado para que a gastronomia flua em qualquer localidade. Além disso, a construção política no entorno da gastronomia – normalmente de interesse individual, mas de cunho também social – é fundamental para a produção de marketing sobre o produto, uma vez que agrega valor, gera turismo e conseqüentemente, renda.

Os municípios escolhidos para análise, portanto, não se restringem a aspectos geográficos, ainda que isso tenha sido analisado. A prioridade de escolha está voltada para a relevância do produto gastronômico, em escala local, regional e/ou global. São eles: (1) Natal, (2) Parnamirim, (3) Brejinho, (4) Extremoz, (5) Nísia Floresta, (6) Canguaretama, (7) Baía Formosa, (8) Caiçara do Norte, (9) Tibau do Sul, (10) Lajes, (11) Caicó, (12) Macau.

⁴ Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/estadosat/perfil.php?sigla=rn>. Acesso em: 19/08/2017.

c) *listar os produtos gastronômicos em destaque para cada município;*

A importância do alimento/produto de cada município levou em consideração o valor que os produtores e moradores da localidade lhes dão, mesmo que com incentivos. E ainda, para cada atividade gastronômica foram avaliados os processos de produção e destino.

3.2 As etapas para coleta de informações referentes à pesquisa.

O primeiro momento do estudo comportou a revisão bibliográfica (publicações científicas); logo após, realizou-se um levantamento sobre as relevantes potencialidades gastronômicas do Estado e a partir disso um mapeamento seguido de uma delimitação das cidades escolhidas.

Em seguida, coube ao pesquisador coletar os dados com um caráter etnográfico e *in loco*, com visitas na maioria das localidades referidas, com o intuito de coletar informações e ter uma aproximação com os sujeitos da pesquisa a fim de realizar uma descrição densa dos achados.

Na sequência da pesquisa, realizaram-se entrevistas abertas, em busca de informações sobre os alimentos, métodos de produção e, caso necessário, o destino final desses produtos ou serviços. O diálogo também serviu para o esclarecimento de dúvidas, que porventura viessem a surgir, bem como foram feitos registros fotográficos (anexados no decorrer do trabalho), sob autorização dos interlocutores e/ou proprietários dos estabelecimentos/produtos.

As entrevistas abertas foram baseadas no método compreensivo de KAUFMANN (2013), no qual se quebra a barreira imaginária de hierarquia entre o entrevistador e o informante, transformando o momento em um compartilhamento das informações muito mais próximo a uma conversa entre duas pessoas, promovendo uma troca de conhecimentos ou ideias, fazendo com que o informante fique à vontade para ser ouvido profundamente.

Ao conduzir a entrevista dessa forma, KAUFMANN (2013) afirma que a pesquisa se aproxima mais do cotidiano das pessoas abordadas, e assim, consegue-se obter informações mais próximas da realidade, sem necessidade de um método estruturado, com questionários pré-estabelecidos.

É importante citar o estudo de GEERTZ (1989), o qual aponta, dentre as características de descrição etnográfica, o facto de realizar uma interpretação que consiste em preservar uma observação que possa ter sido perdida em algum momento, por alguma razão, e transformar a informação em algo pesquisável.

Capítulo 4 - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DO ATLAS GASTRONÔMICO DO RIO GRANDE DO NORTE

4.1 O Mapa

Foram escolhidas 12 cidades, de diferentes regiões, conforme apresentado no mapa (Mapa 2) para a descrição da gastronomia de relevância para o Rio Grande do Norte em cada uma, sendo abordadas para cada cidade:

- a) a gastronomia no contexto histórico e geográfico;
- b) as marcas da culinária tradicional;
- c) a configuração da culinária mais recente.

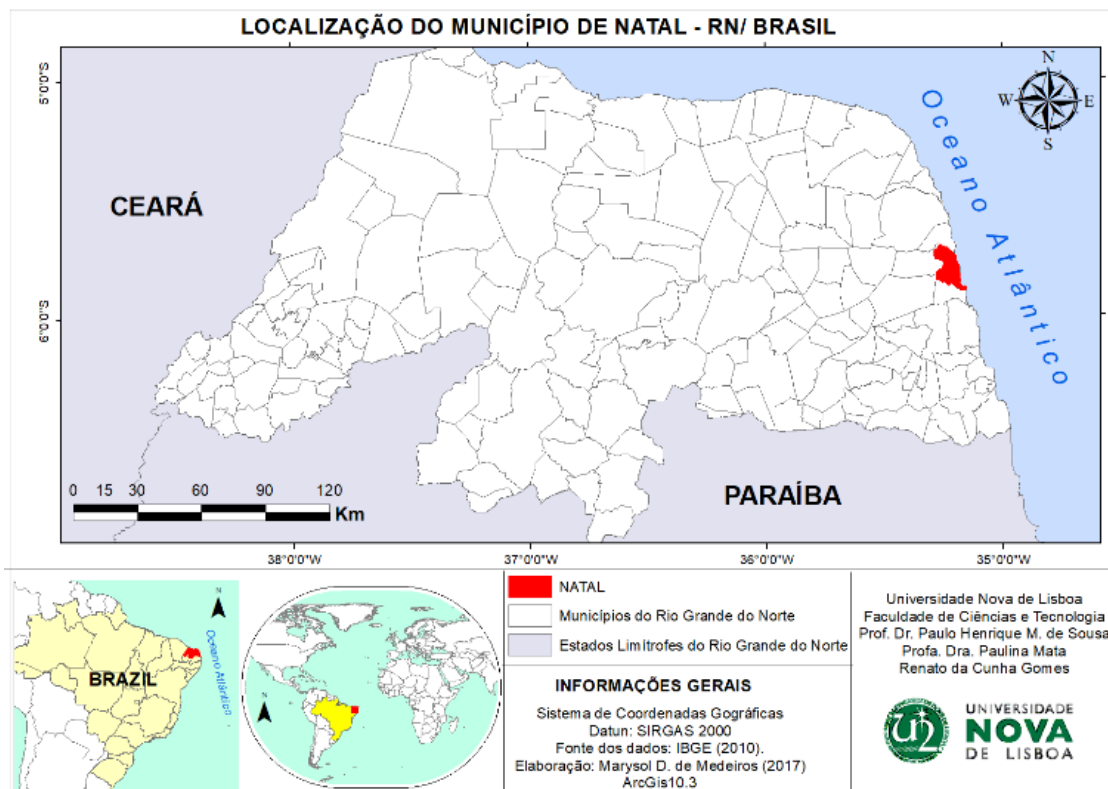


Mapa 2: Localização dos municípios abordados na pesquisa.

Fonte: Autor, 2017.

4.2 Natal

A capital do estado do Rio Grande do Norte localiza-se a leste do estado, é banhada pelo Oceano Atlântico, possui um enorme fluxo turístico, detém a maior economia e população do estado, com aproximadamente um milhão de habitantes, além da evidente representatividade política, jurídica, legislativa, comercial e industrial para o restante do estado (IBGE Brasil, 2016).



Mapa 3 - Localização do município de Natal.

Fonte: Autor, 2017.

A demarcação da cidade, como característica das colônias portuguesas, deu-se pela construção da Fortaleza dos Reis Magos, construção denominada como tal por ter sido iniciada no dia de Santos Reis, na foz do Rio Potengi com o Oceano Atlântico. Por essa razão, o povoamento da cidade foi iniciado nessa localidade, onde hoje se encontram os bairros de Santos Reis, Ribeira e Cidade Alta (centro).

Com a ocupação da cidade nas proximidades do forte, a cidade foi chamada inicialmente de Cidade dos Reis. Em seguida, denominada Cidade do Natal (Figura 1), porque na data, 25 de dezembro de 1599, a esquadra liderada por Jerônimo de Albuquerque entrou na barra do rio Potengi. Há controvérsias sobre a verdadeira razão, se por acaso a escolha não tenha sido por, na mesma data, ter-se realizado a demarcação do local (NATAL, 2017).



Figura 1 - Imagem aérea do estuário do Rio Potengi.

Fonte: LARISSA, 2012.

As heranças portuguesas, indígenas e africanas foram fatores fundamentais na formação cultural da cidade. Outro importante fator contribuinte para a construção da atual Natal está na privilegiada posição geográfica, sendo o local mais próximo entre a América, Europa e África, posição essa que serviu de base militar para os norte-americanos durante a segunda guerra mundial, fato esse que colocou Natal nos mapas do mundo e transformou radicalmente a cidade em todos os aspectos. (NATAL, 2017)

Ao se falar da gastronomia típica e tradicional natalense, pode-se dizer que está sustentada pelos alimentos do litoral: peixes e frutos do mar, como o camarão, o qual tem a maior representatividade, inclusive dando origem ao apelido Potiguar, comedor de camarão, além dos produtos do sertão, como a carne de sol, a manteiga de garrafa, o arroz de leite, a farinha de mandioca e o feijão verde, os quais juntos formam os pilares da base culinária da capital potiguar.

Hoje, Natal, além de ser metrópole litorânea, é bastante turística, tendo bastante relação, portanto, com a relevância da cidade no cenário gastronômico estadual, uma vez que “[...] O uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia adquira cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas. [...]” (SCHLÜTER, 2015, p. 69).

A seguir serão apresentados os principais locais e pratos gastronômicos de Natal e Região Metropolitana.

4.2.1 Ginga com tapioca

Uma das principais e mais famosas praias urbanas de Natal é a praia da Redinha, muito frequentada tanto pelos natalenses quanto pelos turistas que visitam a cidade. O encontro das águas calmas e mornas do Rio Potengi com o Oceano Atlântico, a Fortaleza dos Reis Magos ao fundo e o tradicional Mercado Público da Redinha são os principais atrativos da praia, e é nesse mesmo mercado que a tradicional ginga com tapioca é preparada e comercializada. Segundo DANTAS (2015):

O hábito alimentar do potiguar do litoral diversifica a cozinha regional, determinada pela disponibilidade de peixes e frutos do mar, derivados do coco e da mandioca. Daí resulta a peculiar combinação de peixe frito com tapioca, conhecida comumente nas praias norte-rio-grandenses pela denominação “ginga com tapioca”. (DANTAS, 2015. p. 20).

Ginga (*Anchoviella lepidentostole*) é um tipo de sardinha, chamada de “azul” ou “manteiga”, em que o seu preparo consiste em salgar os pequenos peixes, espetá-los em palitos de palhas de coqueiro, empaná-los em farinha de mandioca e fritá-los no azeite de dendê, segundo a Senhora Ivanize Araújo, proprietária do quiosque da Dona Ivanize, localizado no mercado municipal da Redinha, é, sem dúvidas, a cozinheira que mais propriedade tem para falar sobre a iguaria, a verdadeira herdeira da receita original.

Ivanize Araújo, filha do Senhor Geraldo e de Dona Dalila, relata em entrevista que a ideia surgiu entre as décadas de 50 e 60, quando seus pais resolveram aproveitar os pequenos peixes que vinham nas redes de pesca e na maioria das vezes eram desprezados pelos pescadores, comerciantes e até pelos consumidores de peixes frescos da época na praia da Redinha. Assim, desenvolveu-se o prato, esse que ela mesma chama de “sanduíche de marinho”, onde as gingas são servidas espetadas em palito de palha de coqueiro, dentro da tapioca com coco, formando assim o prato típico da praia da Redinha e, conseqüentemente, da cidade de Natal, a Ginga com tapioca (Figuras 2 e 3).



Figura 2 - Gingas espetadas nos palitos extraídos de folhas de coqueiros.

Fonte: AUTOR, 2016.



Figura 3 - Gínga com tapioca.

Fonte: Autor, 2016.

Pode-se considerar a ginga com tapioca como um produto tradicional, pois o território da Redinha é praiano, com a população majoritariamente de pescadores da ginga, e pela junção com a tapioca, advinda dos indígenas. Alguns nativos corroboram com a história de que a ginga era caracterizada como um peixe excluído do interesse dos pescadores, mas, por vir sempre nas redes de pesca, merecia ser utilizada de alguma maneira. Enquanto a tapioca, produzida a partir da mandioca, caracteriza também o tradicionalismo gastronômico, uma vez que “[...] recebemos vários ensinamentos dos indígenas, sendo que a maior herança foi a farinha de mandioca, até hoje predominante em nossas mesas” (SENAC, 2004, p. 123).

As pessoas do local reconhecem esse prato como pertencente à identidade cultural e se configura como uma atividade passada de uma geração a outra. Tratando-se da contemporaneidade, é um produto gastronômico que se mantém no local, consumido tanto pelas pessoas da comunidade como por turistas.

Tabela 1 - Ginga com tapioca.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: ginga com tapioca					Porções: uma
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Goma de mandioca fresca	200	1,00	200	200	1 xícara
Coco ralado	30	1,00	30	30	1 colher sopa
Ginga	50	1,00	50	50	5 unidades
Farinha de mandioca	30	1,00	30	30	1 colher sopa
Azeite de dendê	30	1,00	30	30	1 c. sopa
Palito de palha de coqueiro	1	1,00	1	1	1 unidade
Sal	5	1,00	5	5	2 pitadas
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peneirar a goma, acrescentar uma pitada de sal e o coco ralado. 2. Em uma frigideira quente, espalhar a mistura e aquecer até que se forme um disco, a tapioca propriamente dita, e reservar. 3. Temperar as gingas com sal e polvilhar com a farinha de mandioca. 4. Espetar cuidadosamente nos palitos de folha de coqueiro. 5. Fritar em azeite de dendê. 6. Servir dentro da tapioca. 					
Observações: 1. Utilizar sempre o coco fresco ralado. 2. Não utilizar outro palito que não seja o de palha de coqueiro, pois pode deixar um sabor residual desagradável.					

4.2.2 O Restaurante Camarões

Segundo Gabriel Medeiros, um dos responsáveis pelas operações do Restaurante Camarões há cinco anos, o seu pai, o Senhor Fernando Medeiros, Engenheiro Químico de Formação, era funcionário da EMPARN (Empresa de Pesquisa Agropecuária do estado do Rio Grande do Norte), e lá trabalhava diretamente no “Projeto Camarão”, no qual desempenhava o papel de pesquisador sobre a criação de camarões em viveiros.

No fim dos anos de 1980, inquieto ao ver as reais e evidentes possibilidades comerciais da produção de camarão em viveiros, o Senhor Medeiros, um empreendedor nato, decidiu investir em algo que obtivesse retorno financeiro a partir do camarão, uma vez que conhecia a fundo os métodos de produção e já imaginava as possibilidades de aproveitamento com fins comerciais do animal.

Outro fator importante para concepção do negócio foi a exclusividade na utilização de camarão produzidos em viveiros, no início marginalizado em relação ao camarão do mar pelas pessoas, por pura falta de conhecimento.

Então, em 1989, ele decide abrir o primeiro restaurante especializado em servir camarões em formato de refeições. Surgia assim o Restaurante Camarões. No início, o Senhor Medeiros realizava todas as operações, desde o preparo dos pratos até funções como caixa.

Até os dias de hoje, o cardápio mantém alguns pratos do primeiro cardápio elaborado por ele mesmo, como o Camarão Internacional e o Camarão à Grega (Figuras 4 e 5). Outra característica importante do restaurante são os relacionamentos duradouros, por exemplo a relação com o Chef de cozinha Celso Borges, que está no restaurante há 25 anos, além de garçons de longas datas, como o “Zé”, com 28 anos de casa.



Figura 4 - Camarão Internacional.

Fonte: AUTOR, 2017



Figura 5 - Camarão à Grega.

Fonte: AUTOR, 2017.

Um dos grandes diferenciais para o serviço de excelência é a engenharia de cardápios, sempre associando uma mesma lista de ingredientes capaz de atender a diversos pratos e, em contrapartida, evitando a utilização de ingredientes que demandam um longo tempo de preparo ou ingredientes utilizados em apenas um prato. Outro fator que fez diferença na concepção da estrutura das cozinhas foi a experiência do Senhor Medeiros como Engenheiro, o que facilitou a elaboração de projetos que contemplavam os fluxos da cozinha de uma forma inteligente (Figura 6).



Figura 6 - Lay out e fluxo da cozinha do Restaurante Camarões.

Fonte: AUTOR, 2017.

A mente inovadora por parte do Senhor Medeiros para a utilização de novas tecnologias dentro da cozinha, sendo o Camarões um dos precursores no uso de tecnologias como fornos combinados, e a boa capacidade de logística nos processos de produção, também foram fatores que contribuíram diretamente para o atual sucesso do negócio.

As características da principal matéria prima utilizada no restaurante, o camarão, cumpre rígidos critérios de seleção dos fornecedores, sendo o principal fornecedor também o mais antigo, o qual opera no fornecimento desde 1996. O camarão utilizado nas operações tem peso variável entre 17 e 18g, e exige o fornecimento para uma demanda de 300 toneladas por ano, somadas as operações das quatro unidades do restaurante existentes na cidade, sendo duas unidades na praia de Ponta Negra, uma unidade no Natal Shopping e a quarta unidade no Shopping Midway Mall, sendo esse último na mesma linha das outras unidades, entretanto com porções menores.

Hoje, o Camarões também oferece vinhos exclusivos produzidos em Portugal, sendo um tinto e um branco feitos com uvas touriga nacional, para harmonizar com os pratos da casa, além de uma vasta carta de vinhos que compreende vinhos europeus e do novo mundo.

Sem dúvidas, o restaurante é um verdadeiro ponto turístico na cidade e acaba que sendo uma parada quase obrigatória para quem visita Natal, seja em qualquer uma das quatro unidades.

Segundo Gabriel Medeiros, não há um segredo de sucesso. Existe sim, uma manutenção do padrão, o que garante a qualidade do serviço prestado pelo Camarões. A figura de um Chef

de criação, também responsável pela conferência do padrão em todas as unidades, é outro diferencial que contribui para o sucesso do serviço.

O cuidado com o *feedback* dos clientes é outro ponto importante do serviço prestado pela casa, seja positivo ou negativo. Os maîtres dos restaurantes são experientes o suficiente para contornar as mais diversas situações imediatamente. Além disso, o próprio Gabriel Medeiros, é responsável por ler e responder as sugestões e críticas recebidas de clientes, sempre visando superar as expectativas de quem optou pelo restaurante.

O sucesso do restaurante chegou a nível nacional e esse fator acabou por gerar a cobiça de empresários de outros estados, chegando a tal ponto de criarem uma cópia do restaurante no estado do Ceará, situação essa que ainda hoje está sub Júdice, tendo o empreendimento vizinho já mudado de nome, inclusive.

4.2.3 O Restaurante Mangai

Mangai ou mangaio é uma expressão antiga e popular do Nordeste brasileiro que significa uma feira ou lugar onde possa encontrar de um tudo. O termo que batiza o restaurante está ligado à estória da Senhora Leneide Maia Tavares, natural da cidade de Catolé do Rocha, interior do Estado da Paraíba, mais conhecida como Dona Parea, que trabalhava trazendo rapaduras de sua cidade natal para serem vendidas na capital João Pessoa.

O espírito empreendedor fez com que Dona Parea percebesse que seria possível vender seus produtos em algo seu. Contou a sua mãe que iria abrir um comércio, popularmente conhecido no Nordeste brasileiro como Bodega. Ao saber do interesse da filha, a mãe de costumes tradicionais bravejou: “eu não criei minha filha para ser mangaiera⁵”.

O negócio se consolidou até um momento em que os produtos vendidos eram consumidos no interior da bodega. Assim, a venda de produtos se transformou em um serviço de alimentação, resultando na criação do Restaurante Mangai na cidade de João Pessoa .

Em 1998, o restaurante que já era consolidado na cidade de João Pessoa, iniciou suas operações em Natal-RN, e trouxe na bagagem o serviço de *self-service* no peso (Figura 7), oferecendo os produtos regionais e típicos dos sertões como a carne de sol, a macaxeira frita ou cozida e o queijo de coalho.

⁵ Mangaiera: pessoa que trabalha no mangai ou mangaio.



Figura 7 - Balcão de Self-Service do Restaurante Mangai.

Fonte: AUTOR, 2017.

Hoje o Restaurante Mangai é um sucesso de gestão, de atendimento ao cliente e de qualidade dos produtos e serviços. Entre os pratos de destaque estão a carne de sol com nata (Figura 8.a), feita com tiras de carne de sol e natas⁶, o purê de macaxeira com queijo coalho (Figura 8.b), o arroz de leite (Figura 8.c), feito com arroz da terra vermelho e a novidade que é o Gelato de rapadura com queijo coalho (Figura 8.d).

⁶ Natas, no Brasil, refere-se ao produto elaborado a partir da gordura do leite fervido, com um percentual de gordura muito maior que as natas vendidas em caixas do mercado português.



Figura 8 – Pratos de destaque do Restaurante Mangai: a) Carne de sol com Natas; b) Purê de macaxeira com queijo coalho; c) Arroz de leite; d) Gelato de rapadura com queijo coalho.

Fonte: AUTOR, 2017.

4.2.4 A Gastronomia de Natal

Há uma diversidade de restaurantes, bares, lanchonetes e pequenos comércios que atendem desde turistas a moradores da cidade, de todas as idades e bolsos. A oferta de serviços de alimentação é enorme, mas podemos destacar a boa oferta de estabelecimentos que servem carnes assadas como a churrascaria Sal e Brasa e o Restaurante Tábua de Carne.

Há uma grande oferta de pizzarias espalhadas pela cidade, com destaque para o Restaurante Mazzano, que une as massas e pizzas num só lugar, como a pizzaria Reis Magos, a mais tradicional da cidade, em funcionamento desde 1984, e que hoje conta com seis casas espalhadas por toda a cidade. Outra referência da cidade no contexto das pizzarias é a Massa Finna, de propriedade do jovem empresário Fernando Augusto, o qual lançou uma ideia de proporcionar novas experiências dentro do universo das pizzarias. Essas experiências passam

por massas à base de abóbora, mandioca, trigo integral e espinafre, além de versões sem glúten e sem lactose, o que democratiza o consumo da pizza aos intolerantes ou alérgicos ao glúten e a lactose, além de ingredientes até então impensáveis nos cardápios de pizzarias, como lagostas por exemplo.

O sushi é uma realidade presente na cidade toda. A culinária japonesa caiu no gosto popular e a cidade oferece diversas opções do serviço. Entre os restaurantes de destaque estão o Takami, o Restaurante Pinga Fogo, Temaki Lounge e o Nemo.

Em se tratando de cozinha francesa, o grande destaque da cidade é o restaurante La Brasserie de La Mer, assinado pelo renomado Chef francês Erick Jacquin, apresentador do programa televisivo “Master Chef Brasil”. O restaurante Le Soleil, localizado dentro das instalações do Hotel Ocean Palace, oferece um serviço digno de um hotel cinco estrelas. Para um público mais popular, o Douce France é apontado como principal opção, e oferece legítimos crepes como carro-chefe.

Em se tratando de cozinha Suíça, a Batataria Brasil oferece o que há de melhor em rösti, já quando o assunto é fondue, o Restaurante La Cachete serve autênticos fondues de queijo, carnes ou frutas com calda de chocolate.

A culinária chinesa é uma das mais presentes na cidade. O restaurante Thin San, de propriedade do senhor Lai Um Tien, abriu suas portas como um simples bar chamado Pitombeira. O sucesso do frango frito ao melhor estilo chinês foi tão grande que o senhor Tien decidiu abrir um restaurante típico de sua terra. Desde os anos de 1980 o restaurante está em pleno funcionamento e hoje conta com duas unidades.

A cozinha de fusão também está presente na cidade. O restaurante Lotus Japanese Fusion Cuisine é um dos grandes expoentes, administrado pelo consagrado Chef Joelson Leite, o qual propõe uma fusão de ingredientes franceses como o foie gras com ingredientes japoneses como as ovas de salmão.

A cozinha Peruana, em alta no cenário mundial, também se faz presente na cidade através do restaurante Hamachi, que combina um menu peruano com um cardápio japonês. Existem duas cozinhas independentes, uma para a cozinha peruana e uma “ilha” para a produção da parte nipônica e para a produção dos drinks e coquetéis. O Chef Adalberto Faria é o responsável pela dinâmica produção da fusão entre Japão e Peru. Além da opção de criar na hora, o cliente conta com um cardápio Nipônico-Peruano que contem *nigiris de king crabs* (Figura 9), ou uma espécie de *makimono* composto de salmão, arroz, trufas e ovo de codorna, maçaricado e servido quente (Figura 10).



Figura 9 - Nigiris de King Crabs.

Fonte: AUTOR, 2017.

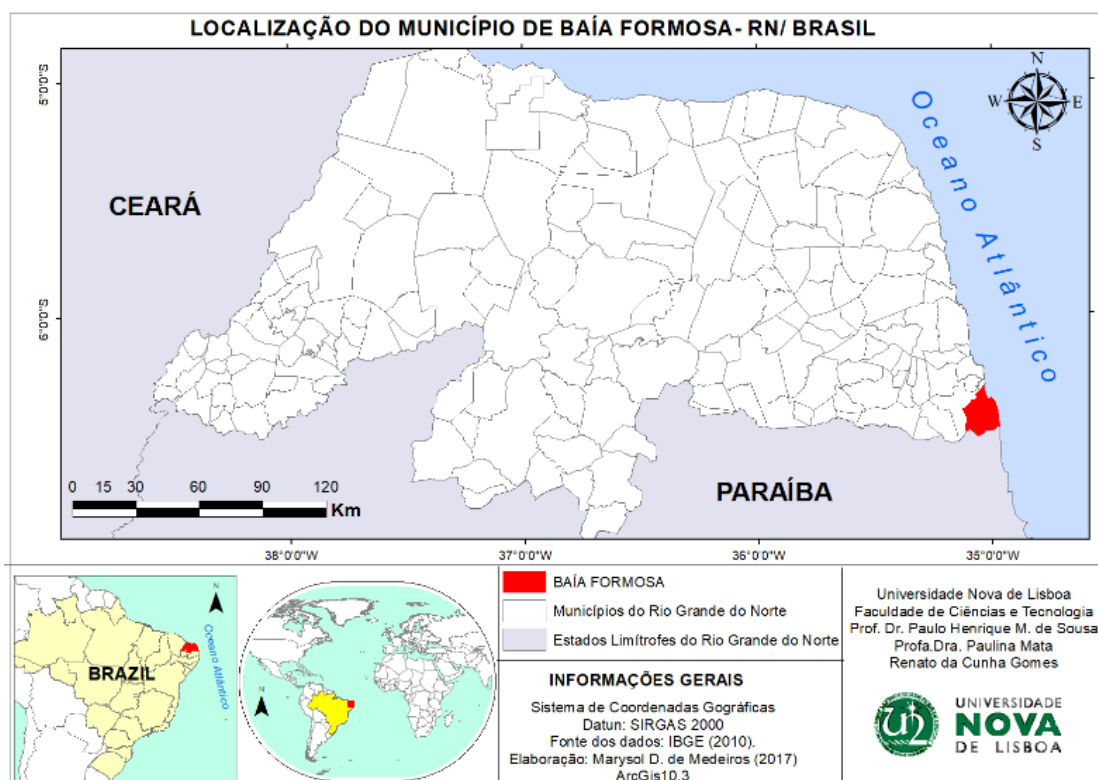


Figura 10: Makimono de salmão.

Fonte: AUTOR, 2017.

4.3 Baía Formosa

Localizada ao Sul do Estado (Mapa 4), constitui a única baía do Rio Grande do Norte. Conta-se que quando os portugueses chegaram ao local onde hoje se encontra o município, a tamanha beleza os fez exclamar: “Oh que baía formosa...”, denominando o local (Figura 11), formado por um núcleo de pescadores que se organizaram em torno do movimentado porto de embarcações, situado no Oceano Atlântico.



Mapa 4 - Localização do município de Baía Formosa no estado do RN.

Fonte: Autor, 2017.



Figura 11: Registro fotográfico da Praia de Baía Formosa.

Fonte: PRAIAS, 2017.

O turismo e o comércio de Baía Formosa são os principais pilares da economia. Além de caranguejos, camarões, lulas e lagostas, a albacora representa a principal atração comercial e culinária em bares e restaurantes da cidade, onde acontece anualmente o festival gastronômico da albacora.

4.3.1 Albacora no Cenário Gastronômico da Baía Formosa

A pesca é a principal atividade econômica de Baía Formosa e a Albacora (*Thunnus Albacares*), o peixe mais representativo (Figura 12), capturado através da técnica do corso⁷. Ir à Baía Formosa e não provar a albacora frita, talvez seja como ir a Lisboa e não provar os famosos pastéis de Belém ou a Paris e não conhecer a Torre Eiffel.

A atividade pesqueira da Albacora é antiga, talvez a primeira atividade econômica da região, quando ainda fazia parte do município de Canguaretama, LIMA (1990, pág. 88) descreve a atividade:

Além da pescaria intensa dos espécimens comuns, no alto mar, a pesca da *alvacórea*, na Bahia Formosa, nos meses de outubro a dezembro de cada ano. O peixe conhecido por *alvacórea* tem cerca de trez palmos de comprimento e é abundante no “alto dos pargos” e “pernambquinho”, dois pontos próximos à dita bahia.

⁷ “Os botes pescam a côrso, isto é, com as velas abertas, bordejando pelos pontos determinados. O peixe é apanhado em anzol, que contém a isca, e está sempre em movimento.” Fonte: LIMA, 1990.

Os pescadores saem por 2 a 7 dias por semana, em barcos pequenos e chegam a ficar até 15 dias em alto mar a bordo de embarcações maiores. A albacora é retirada do mar com peso que pode variar entre 3 Kg e 300 Kg (Figura 13).



Figura 12 – Albacora recém capturada.

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 13: Barco de pesca da albacora.

Fonte: SOARES, 2017.

Atualmente, o município acompanha o ritmo dos avanços tecnológicos e a oferta gastronômica da cidade vai muito além de apenas peixes e frutos do mar, percebe-se rapidamente haver um elevado consumo de carne bovina e de frango, sendo ofertados em diversas formas e opções de consumo: na brasa, frito, cozido, ensopado, sopas, além de sanduíches, pizzas e crepes.

Essa variedade se dá pela proximidade com duas capitais, Natal e João Pessoa (capital do estado da Paraíba com quem o município é fronteiro), além da presença considerável de restaurantes, pousadas, hotéis, bares e lanchonetes, tal como de lojas de conveniência e supermercados (esses últimos a ofertar produtos que antes eram considerados raros na cidade). Queijos, vinhos, espécies de lanches rápidos, laticínios, sorveterias, são outros exemplos da oferta gastronômica atual da cidade.

A oferta da tradicional albacora frita (Figura 14), na grande maioria dos estabelecimentos, se dá de uma forma bem simples, sendo esta a forma mais fidedigna de representação do prato típico da cidade, temperada com sal, pimenta do reino, limão e assim frita em óleo de soja bem quente, conforme informou o cozinheiro responsável pelo bar Pôr do Sol, localizado bem em frente ao mirante da baía. Além da albacora, camarões, lagostas e outros peixes, como o pargo ou a cioba frita, também são bastante consumidos na cidade, mas nada que se compare a demanda da albacora, confirmou o cozinheiro.



Figura 14 – Prato de albacora frita com limões, cebolas, tomates e alface.

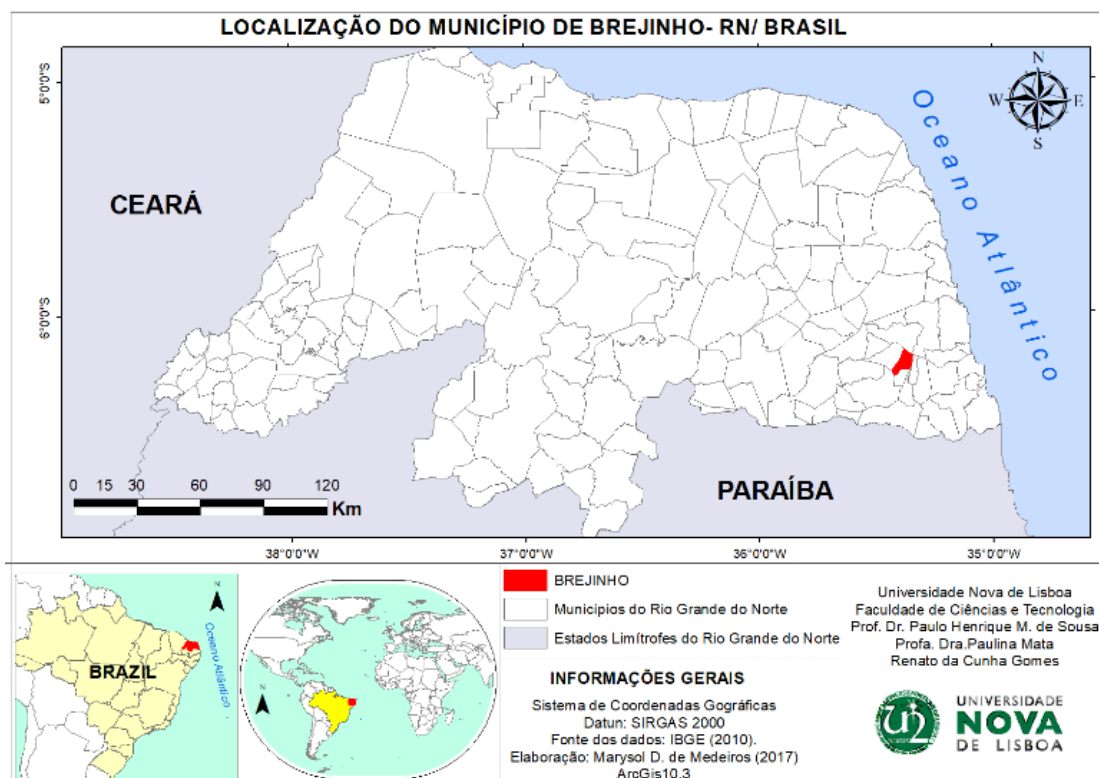
Fonte: AUTOR, 2016.

Tabela 2 - Albacora frita

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Albacora Frita					Porções: 1
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Albacora em posta	380	1,05	400	400	1 posta
Óleo de soja	60	1,00	60	60	2 colher sopa
Limão	50	1,00	50	50	½ unidade
Tomate	30	1,00	30	30	1 unidade
Cebola	30	1,00	30	30	¼ unidade
Alface	5	1,00	5	5	1 unidade
Sal	5	1,00	5	5	2 pitadas
Pimenta do reino	3	1,00	3	3	2 pitadas
Vinagre de álcool	15	1,00	15	15	1 colher sopa
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperar a posta com sal, pimenta e limão. 2. Fritar em óleo de soja. 3. Cortar o tomate e a cebola em rodela. 4. Temperar a alface com vinagre e sal, montar a posta de albacora frita por cima, junto com rodela de cebola e tomate. 5. Servir. 					

4.4 Brejinho

Segundo IBGE (2017), está situado no agreste potiguar (mapa 5), mas não há relatos exatos quanto à data exata de fundação do município, apenas relatos que a formação do território se deu após concessão de terras de outros dois municípios vizinhos, ainda no século XVII, utilizadas em atividades como a pecuária e agrícolas diversas, inclusive a cultura da mandioca. O nome, segundo o historiador Luís da Câmara Cascudo, foi dado ao município devido a pequenos brejos existentes na localidade da localidade.



Mapa 5 - Localização do município de Brejinho.

Fonte: AUTOR, 2017.

Hoje, ao entrar no município de Brejinho, há um pórtico dando as boas-vindas à cidade com os dizeres: “Bem-vindo a Brejinho. Aqui se faz a melhor farinha do RN” (Figura 15), além de uma escultura (Figura 16), localizada no centro da cidade, representando o antigo método de produção de farinha de mandioca, com as mulheres responsáveis por descascar a mandioca e os homens pela moagem e torra, tradição que se aperfeiçoou, se modernizou e hoje é, quase que na totalidade, automatizada nas principais casas de farinha.



Figura 15: Pórtico na entrada da cidade de Brejinho/RN.

Fonte: ANJOS, 2017.



Figura 16: Esculturas no centro da cidade, representando as antigas casas de farinha.

Fonte: AUTOR, 2017.

ANJOS (2017), em sua dissertação de mestrado, também observa a qualidade e notória relevância da produção de farinha de mandioca na cidade de Brejinho:

[...] A produção de farinha em Brejinho-RN, por exemplo, é conhecida em todo estado do Rio Grande do Norte, por sua tradição e qualidade, denotada, inclusive, na placa de boas vindas do referido município [...]

Em se tratando de gastronomia, se torna impossível desvincular a cultura da farinha de mandioca do município, principal atividade econômica e que ganhou notoriedade com o passar do tempo, sendo considerada a melhor farinha do estado.

Segundo relatos dos funcionários de uma das principais casas de farinha, entre elas: a Casa de farinha São Pedro, Casa de Farinha Baby, Casa de Farinha Quentinha, Farinha de Brejinho, Farinha Novo Brejinho, visitadas durante a pesquisa, a mandioca produzida no município já não se faz suficiente para a demanda exigida para a produção de farinha, sendo necessário importar de municípios vizinhos para suprir essa necessidade.

Com relação ao processo de produção de farinha, apenas a raspagem da mandioca continua sendo manual, realizada por moradores do próprio município, assim como toda a restante da produção, já automatizada (Figura 17), na qual os funcionários supervisionam ou operam o processo através de máquinas como a prensa hidráulica, responsável por triturar a mandioca já descascada, a peneira elétrica, para deixar os grãos fininhos, as torras elétricas para a final transformação da mandioca em farinha e as empacotadeiras (Figura 18), que deixam a farinha pronta para a comercialização em sacos de 1kg (Figura 19).



Figura 17 - Processo de produção da farinha de mandioca (esquerda).
Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 18 -Máquina para o ensacamento da farinha (direita).

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 19: Fardos de farinha prontos para distribuição.

Fonte: AUTOR, 2017.

A farinha faz parte do cardápio cotidiano do brasileiro e talvez mais do nordestino e está na mesa desse povo há muito tempo, fato que exprime a tradição desse produto, extraído também da mandioca, cultivada pelos índios, pois “[...] todos os brasileiros servem-se de *comida de panela*⁸, carne cozida, feijão, farinha” (CASCUDO, 2004, p. 369).

Em um contexto mais amplo da gastronomia local e de acordo com o vivenciado na visita, o município é bem modesto quanto ao serviço de alimentação. Apresenta pouca variedade de restaurantes, onde se observa uma comida popular do cotidiano brasileiro, representada pela carne assada, linguiça suína na brasa, frango cozido, frito ou assado, arroz e feijão cozidos, além de bares simplórios e lanchonetes modestas, sem grandes atrativos gastronômicos que chegassem a ser relevantes para serem citados na pesquisa.

O brejinhense alimenta-se basicamente como a maioria dos nordestinos, podendo ser observado à mesa o arroz e o feijão cozidos, acompanhados de alguma proteína animal, alguns tomates e cebolas e evidentemente a farinha de mandioca, na sua versão original ou preparado sob a forma de farofa ou pirão, uma espécie de gel produzido a partir da adição da farinha de mandioca em algum caldo de carne, peixe ou frango, formando uma estrutura densa e saborosa (Tabela 3).

⁸ “Comida de panela” é uma expressão popular, a qual designa a comida tradicional do cotidiano do brasileiro: arroz, feijão, alguma proteína de origem animal, pode ser peixe ou carne bovina, acompanhado de farinha de mandioca ou alguma farofa feita a partir dela.

Tabela 3 - Pirão de carne – Restaurante Mistura Fina de Brejinho/RN.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Pirão de carne					Porções: 1
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Caldo de carne	380	1,05	400	400	1 posta
Farinha de mandioca	60	1,00	60	60	2 colher sopa
Limão	50	1,00	50	50	½ unidade
Cebola	50	1,00	50	50	1 unidade
Alho	10	1,00	10	10	1 dente
Óleo de soja	30	1,00	30	30	2 colheres de sopa
Sal	30	1,00	30	30	1 unidade
Coentro	30	1,00	30	30	¼ unidade
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Refogar as cebolas e o alho no óleo de soja. 2. Adicionar metade do caldo de carne e deixar ferver. 3. Com a outra metade do caldo, diluir a farinha de mandioca. 4. Deitar a farinha de mandioca diluída no caldo fervente. 5. Deixar engrossar até formar um gel espesso, acertar o sal e servir com umas gotinhas de limão e coentros picados. 					

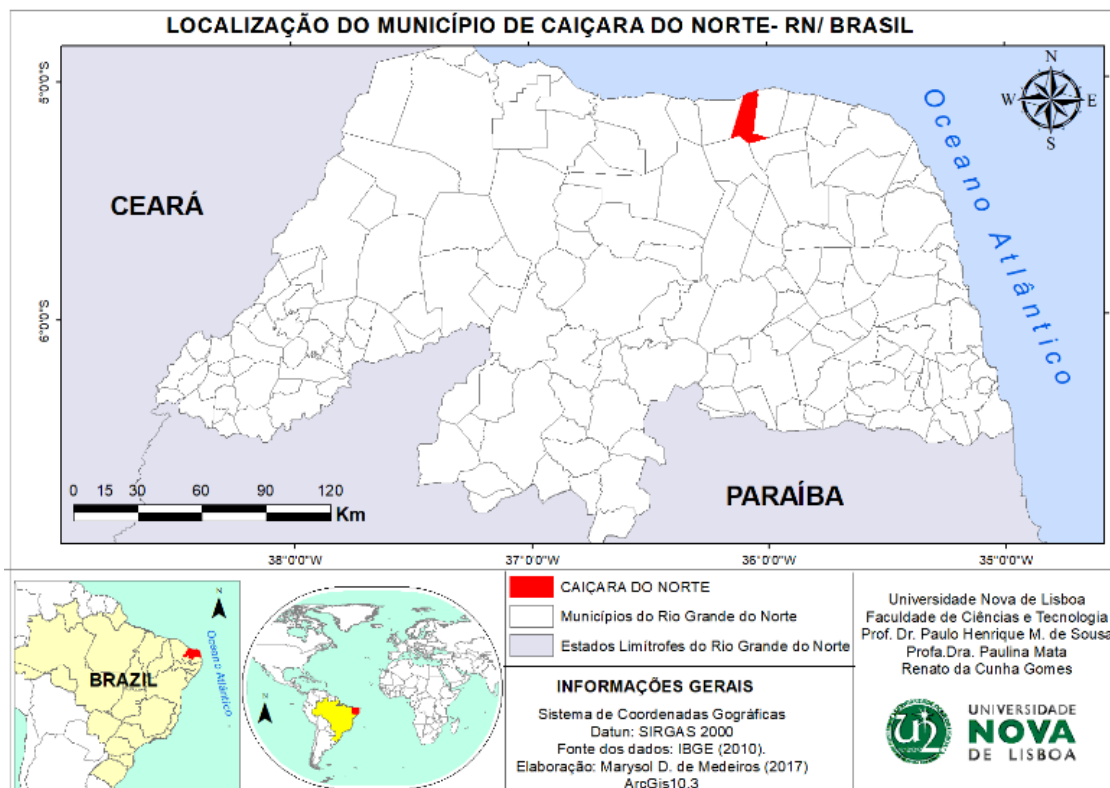
4.5 Caiçara do Norte

Segundo NAVARRO (2003, Pág. 210), Caiçara é de origem do tupi antigo, Ka'ayasá (ou Ka'ayasara), que significava uma cera feita de galhos de árvores.

Caiçara Velha era o nome do município até 1912, quando as dunas soterraram o povoado e os moradores se mudaram para Caiçara Nova. Esse era o nome inicial do atual Município de São Bento do Norte, entretanto, a Caiçara Velha não deixou de existir. Na altura, a população fixa do município se dedicava à pesca. (CASCUDO, 1968, p. 245)

Assim, a paria de Caiçara no Norte, que era habitada pelos indígenas, se desenvolveu e se desmembrou do município São Bento do Norte, ganhando certa autonomia econômica. (SILVA, 1998)

Caiçara do Norte, antiga Caiçara Velha, é um dos municípios mais jovens do estado do Rio Grande do Norte, quando em 1993 consegue sua emancipação de São Bento do Norte. Entre as principais motivações para emancipação de Caiçara do Norte está a atividade pesqueira e, conseqüentemente a pesca do peixe voador, principal destaque econômico do município e atrativo gastronômico da região. A cidade conta com uma colônia de 1.200 pescadores, que chegam a pescar mais de 4 mil peixes voadores por semana, contados por unidades e não por kg, chegando a valer na alta temporada, de abril a junho, R\$50,00 por cada mil peixes, devido à grande oferta no mercado.



Mapa 6: Localização do município de Caiçara do Norte no estado do RN.

Fonte: Autor, 2017

4.5.1 O Peixe Voador

A pesca do peixe voador (figura 20) é realizada em botes à vela, numa região do mar denominada de “água dos voadores”. Os barcos partem, geralmente, entre meia noite e duas horas da madrugada, e cada bote leva de dois a quatro pescadores e ao chegarem no local, jogam o engodo⁹ no mar. Esse engodo serve para que a água do mar fique mais clara, através da coloração branca da gordura despejada na água e atraia o peixe voador para a superfície através da cor da água, além do forte odor.

⁹ Podem ser vísceras de peixe, óleo de cação, de tartaruga ou óleo de mamona. Fonte: Araújo, 2000.



Figura 20 - Peixe Voador.

Fonte: RIVIERA, 2012.

O Jereré (Figura 21) é uma armadilha de formato triangular, confeccionada em madeira que serve de suporte para a panagem de nylon, utilizado principalmente nas veleiras para a captura do peixe voador. O samburá (Figura 22) é uma espécie de cesto de palha que fica localizado dentro d'água e próximo ao barco para que os pescadores depositem nele os peixes em fase de reprodução e em seguida seja feita a coleta dos ovos, os quais os pescadores chamam de caviar.



Figura 21 - Jereré.

Fonte: OLIVEIRA et. Al, 2013.



Figura 22 - Samburá.

Fonte: SAMBURÁ, 2017.

A salga do peixe voador (Figura 23) é o processo utilizado pelos pescadores para a conservação do peixe e o processo inicia-se com a lavagem e evisceração, em seguida é

realizado o corte, na lateral do peixe, lavado na água do mar e por fim salgados e expostos em estrados de madeira na beira da praia para que o sol e o vento ajudem no processo.



Figura 23: Secagem do peixe voador.

Autor: ATAÍDE, 2013.

Os peixes são armazenados em ranchos na beira da praia. A ovas (Figura 18) ou “caviar” como é chamado, são ovos não fecundados e salgados. Segundo uma nativa que participa dos processos de evisceração, salga e retirada dos ovas, a “ova quando não é vendida, é escaldada, adicionada de “verduras”, frita ou escaldada.

Segundo GONÇALVES (2011), os ovários ou ovas são tubos achatados estendidos simetricamente ao longo do espinhaço, dentro da cavidade abdominal da fêmea e são envoltos por uma película transparente de tecido conectivo e quanto mais maduros, mais os grãos se desprendem dessa película.

A demanda de ovas para exportação é grande, assim torna-se praticamente impossível o consumo das ovas no próprio município pelos moradores ou pescadores, apenas através de encomenda com meses de antecedência, afirma Eric Bandeira Ataíde, ou ATAÍDE (2013), nativo de Caiçara do Norte, graduado em Engenharia de Alimentos pela UFRN, o qual desenvolveu um trabalho de conclusão de curso sobre a produção de um hambúrguer de peixe voador, um projeto viável, segundo análise apresentada no trabalho e que valoriza o produto principal do município, o peixe voador.

4.5.2 Gastronomia de Caiçara do Norte

Caiçara do Norte é um município basicamente pesqueiro e que tem o peixe voador e as ovas como principal atrativo gastronômico. Além disso, o dourado é outro pescado que tem

bastante apelo comercial no município e no estado do Rio Grande do Norte. A tradição no consumo do peixe voador pelos nativos ainda é viva, mas as ovas já quase não se conseguem obter. Entretanto, o apelo gastronômico no município, pelo peixe voador e suas ovas são grandes, pois mesmo na capital do estado é possível encontrar os peixes voadores de Caiçara do Norte em feiras e as ovas por encomenda. Apresenta-se assim uma ficha técnica para Ensopado de ova de peixe voador (Tabela 4)

O município apresenta ainda uma tímida atividade turística, com praias e a venda de frutos do mar, poucos restaurantes no centro da cidade, os quais servem comidas cotidianas, como carne assada, feijão preto cozido, arroz, farofa de mandioca e sucos de frutas da região.

Tabela 4 - Ensopado de ova de peixe voador feita na casa do Senhor Ataíde.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Ensopado de ova de peixe voador					Porções: 1
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Ova de peixe voador	500	1,00	500	500	½ kg
Tomate	60	1,00	60	60	1 unidade
Cebola	60	1,00	60	60	1 unidade
Pimentão	30	1,00	30	30	½ unidade
Alho	10	1,00	10	10	3 dentes
Coentro	15	1,00	15	15	½ molho
Pimenta do reino	1	1,00	1	1	a gosto
Pimenta de cheiro	1	1,00	1	1	a gosto
Limão	50	1,00	50	50	½ unidade
Sal	30	1,00	30	30	1 unidade
Coentro	30	1,00	30	30	¼ unidade
Leite de coco	1000	1,00	1000	1000	1 litro
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar e escorrer a ova. 2. Colocar em uma panela e temperar com limão, pimenta do reino e sal a gosto e levar ao fogo com um pouco de leite de coco. 3. Picar os tomates, as cebolas, o pimentão, o coentro e o alho e processá-los com 1 xícara de leite de coco. 4. Acrescentar o molho à ova e deixar cozinhar, acrescentando o leite de coco à medida que for necessário, mexendo sempre. 5. As ovas vão se desmanchando e se tornando se tornando um creme. 6. Colocar a pimenta de cheiro. 7. Verificar o sal e a pimenta. 					

4.6 Caicó

O povoamento da região do Seridó, onde fica localizada a cidade de Caicó, segundo SANTOS JUNIOR (2008), se deu através de colonizadores vindos da Paraíba e de Pernambuco, através do rio Piranhas, majoritariamente para a atividade da pecuária, por volta do século XVIII.

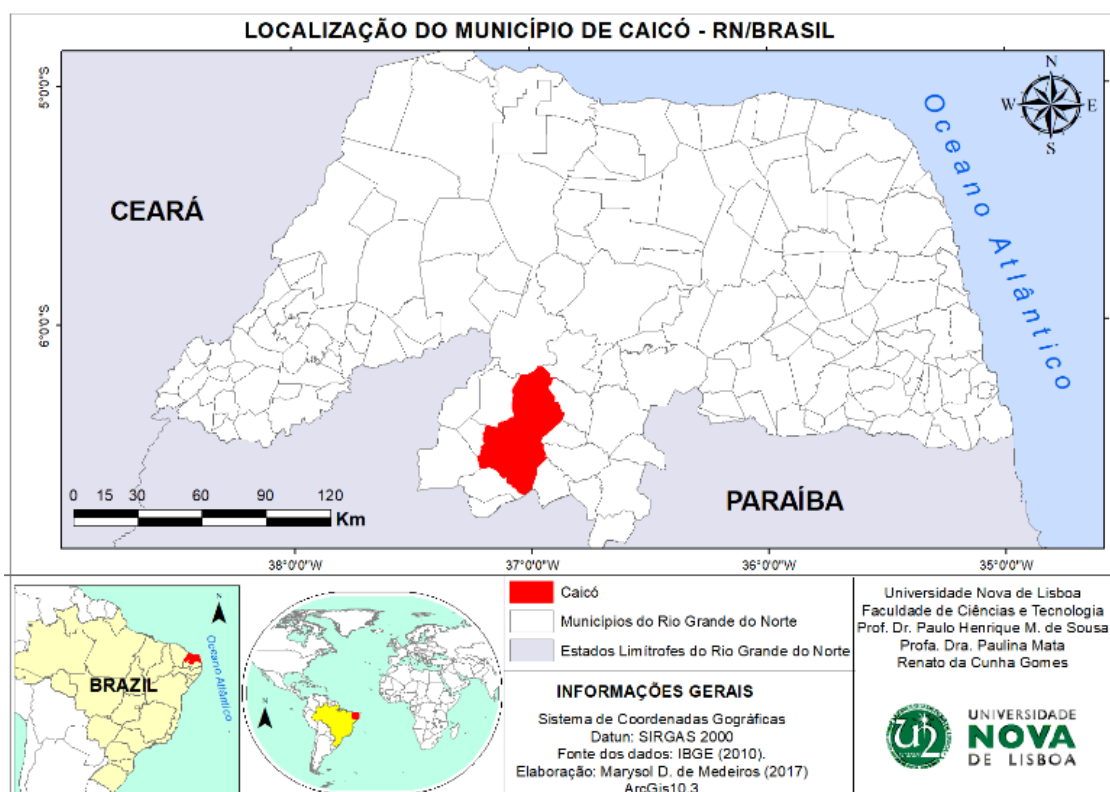
Segundo LIMA (1990, pág. 30), até o ano de 1790, a aldeia se chamava Caicó, quando o ouvidor da Parahyba, Antônio Philipe Soares de Andrade Brederode, a transformou em vila. Antes, era conhecida como Ribeira do Seridó, em seguida, Vila do Príncipe, na época da criação

do município e, Cidade do Príncipe, pela Lei nº 612 de 15 de dezembro de 1868. Em 1890, foi transformada em município e ganhou sua comarca com o nome de Caicó (LIMA, 1990, pág. 31).

Aos primeiros povoadores do Seridó não passou despercebida a riqueza da terra em pastagens e aguadas. Requeridas as primeiras datas e espalhada a notícia da descoberta de uma nova região propícia à criação, acorrem para o local paraibanos, pernambucanos e portugueses, a fim de situarem seus gados na terra conquistada (IBGE Brasil, 2016).

Conforme os relatos de LIMA (1990, pág. 54):

A maior exportação animal do município consta de gado para açougue, carnes secas ou “carne do sertão”, queijos de manteiga, peles de cabra e carneiro e couros de bovinos.



Mapa 7 - Localização do município de Caicó no estado do RN.

Fonte: Autor, 2017

Caicó, hoje, tem uma população estimada em 67.747 habitantes, sendo uma das maiores cidades do interior do estado (IBGE, 2016). A gastronomia tradicional da cidade acompanha a história de sua formação, pois apresenta a pecuária como base da produção de alimentos e da economia da cidade, com a produção de queijo de coalho, queijo manteiga, a tradicional carne de sol, a paçoca de pilão¹⁰ e o doce de leite.

¹⁰ Prato típico da culinária caicoense que consiste na carne seca e pisada no pilão até que adquira consistência semelhante a carne desfiada.

Com o passar dos anos, a cidade recebeu diversas influências externas as quais abriram os caminhos para uma diversidade gastronômica muito maior, efeitos da era da globalização. Hoje a cidade conta com diversos estabelecimentos que ofertam alimentos dos mais diversos tipos, como hambúrgueres, pizzas, sorvetes, crepes, churrasco, pães, sushi, entre outros.

Apesar de toda a diversidade culinária disponível, a cidade ainda é caracterizada e conhecida pelos seus produtos típicos como o queijo manteiga e a carne de sol. Além desses, um pouco mais recentemente, a cachaça aparece com uma das grandes representações gastronômicas da cidade, sendo a Cachaça Samanaú, artesanal e um ícone da produção de bebidas até mesmo do Brasil, sendo considerada a 3º melhor bebida destilada do mundo, num concurso realizado pela *New York Spirits Competition*, em 2012, na cidade de Nova Iorque. (NEW YORK SPIRITS COMPETITION, 2017)

4.6.1 Carne de Sol

NASCIMENTO (2011) mostra a carne de sol como um produto típico do Nordeste brasileiro, elaborada a partir de cortes de todas as partes da carcaça bovina, submetida aos processos de salga e secagem, com o intuito de conseguir maior tempo útil comparada com a carne fresca. Normalmente produzida de maneira empírica, sem qualquer padronização na produção, é um produto cárneo parcialmente desidratado, com o objetivo de diminuir a atividade de água o suficiente para evitar o desenvolvimento microbiano, degradação ou a produção de toxinas microbianas.

Sem dúvidas, a carne de sol (Figura 24) é um dos grandes atrativos e reconhecido produto da região do Seridó e mais especificamente da cidade de Caicó. A região foi inicialmente povoada através da criação de gado. Além disso, apresenta longas distâncias até a capital Natal, ou a Recife, o que dificultava algum escoamento da produção de carne bovina. Isso fez com que a produção precisasse de alguma tecnologia de conservação da carne. Além disso, o enfrentamento de longos períodos de seca, exigiu também que os sertanejos desenvolvessem técnicas para armazenar provisões e preparar alimentos que pudessem ser conservados. Assim surgiu a carne de sol, na qual o sal é empregado como conservante (SENAC, 2014, p. 125).

Figura 27: Carne de sol.



Figura 24 - Carne de sol.

Fonte: Autor, 2017

Segundo CASCUDO (2004, p. 32), a carne de sol tem origem ainda na pré-história, refere ainda a falta de relatos sobre a carne seca e faz uma analogia com a tecnologia portuguesa na altura de secar frutas e peixes ao sol:

“A carne-seca pela exposição solar é pré-histórica, mas posterior à exposição ao lume. A primeira carne secou sendo aproximada do fogo e não do calor solar. No Brasil dos primeiros séculos a menção é mínima. Evreux fala que no maranhão secavam peixes ao sol. A maioria absoluta era ao moquém¹¹. Não me parece que a nossa carne-do-sertão, carne-de-vento, carne-de-sol, habitual nos sertões, tenha sido uma influência indígena. O português possuía a tradição de secar ao sol frutas, notadamente peixes, sequeiros de bacalhaus, como ainda é usado. Do peixe passou às carnes, utilizando a mesma técnica. Nasceria está na orla do mar, entre pescadores, conservando o pescado para revende-lo para o interior. O sol do Brasil, que justificaria o processo, não o determinou para os indígenas. Apesar de uma ou outra informação fortuita, o indígena não salgava carnes e peixes para conservá-los. Era condimento raro. O mesmo ocorria na Ásia, África, Polinésia e Melanésia. Salgar seria elemento do ciclo da agricultura, imposto pela deficiência do cloreto de sódio nos cereais”.

A carne de sol é hoje um símbolo da identidade gastronômica potiguar como um todo. Uma generalização que CAVALCANTE (2017) afirma que se dá por uma questão simbólica desse prato como representação da culinária potiguar.

A importância da carne de sol para a cidade de Caicó tomou uma proporção tão grande que segundo Silva (2016), atrai turistas de diversos lugares que só se dão por satisfeitos em

¹¹ Moquém: palavra de origem indígena que significa grelha de madeira para assar peixe ou carne.

conhecer o município após provar o prato, comumente servido com queijo de coalho (Figuras 25 e 26).



Figura 25 - Preparo da carne de sol com queijo de coalho.

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 26 - Prato finalizado, pronto para o consumo.

Fonte: AUTOR, 2017.

Tabela 5 - Carne de sol com queijo de coalho.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Carne de sol com queijo de coalho					Porções: 1
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Carne de sol	500	1,00	500	500	½ kg
Queijo de coalho	200	1,00	200	200	3 fatias grossas
Cebolinha	10	1,00	10	10	A gosto
Pimenta biquinho	5	1,00	5	5	5 unidades
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Demolhar a carne de sol para retirar o excesso de sal. 2. Cortar em bifés médios. 3. Grelhar na chapa, junto com o queijo de coalho e a pimenta biquinho. 4. Servir em chapa de metal aquecida e polvilhar a cebolinha cortada. 					
<p>Observações: 1. A demolha varia de acordo com o grau de maturação de sal na carne. Quanto mais tempo tem a carne de sol, maior concentração de sal e conseqüentemente, maior tempo de demolha e trocas de água para que não fique extremamente salgada.</p> <p>2. O queijo de coalho deve ser grelhado em chapa quente até que fique com um tom marrom dos lados.</p>					

4.6.2 Queijo de manteiga

Segundo AZEVEDO (2011), a gastronomia seridoense tem destaque porque os produtos da culinária da região possuem valor cultural, especificidades determinadas, combinação de ingredientes, técnicas de preparos e segredos com relação ao saber-fazer que fizeram com que tais preparos resistissem ao tempo, seja através de adaptações ou ressignificações as quais mantiveram vivos o sentimento de pertencimento daquela alimentação específica ao povo do Seridó, tornando tais pratos verdadeiros símbolos da identidade do povo.

O queijo de manteiga é feito sem a adição de coalho e sendo obtido através da desnaturação ácida obtida através do cozimento em tachos sobre lenha por aproximadamente cinco horas, sendo utilizado o leite cru sem qualquer processo de pasteurização. O produto final é um queijo bem gorduroso, de cor amarelada e casca um pouco dura. (Figuras 27 e 28) O queijo de manteiga e a carne de sol, são os mais importantes representantes da identidade cultural gastronômica da cidade de Caicó e da região do Seridó, sendo os produtos lácteos de origem bovina amparados por uma recente lei estadual que dispõe sobre a produção e a comercialização de queijos e manteigas artesanais do Rio Grande do Norte (RIO GRANDE DO NORTE, 2017).



Figura 27 - Queijo de manteiga em formas.

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 28 - Queijo manteiga embalado e pronto para ser comercializado.

Fonte: AUTOR, 2017.

O artigo 3º, item I, lei 10.230 de 07 de agosto de 2017 determina que o queijo manteiga é um produto lácteo artesanal **do Rio Grande do Norte**.

O capítulo II da supracitada lei, na seção I, trata dos processos de produção e trata no art. 5º das condições para a produção do queijos e manteigas artesanais, visando assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos:

I – a utilização de leite proveniente de rebanho¹² sadio, que não apresente sinais clínicos de doenças infectocontagiosas, mastite, brucelose e tuberculose e cujos testes oficiais de zoonoses realizados pelos órgãos competentes apresentem resultados negativos;

II – o atendimento de medidas higiênico-sanitárias, nos termos das diretrizes e normas pertinentes.

A lei especifica ainda no Art. 6º o processo de produção de queijo de manteiga artesanal, o qual compreende as seguintes fases:

I – desnate;

II – adição ou não de soro;

III – coagulação;

IV – dessoragem;

V – lavagem da massa com leite;

VI – fusão da massa com o sal e a manteiga de garrafa pura;

VII – enformagem. (RIO GRANDE DO NORTE, 2017)

Para ser considerado artesanal e do Rio Grande do Norte, o queijo manteiga deve ser produzido em queijaria inferior ou igual a 250 metros quadrados e ter produção diária de no máximo 2 mil litros. A origem do leite pode ser de cooperativas e grupos produtores, com o intuito de alavancar a produção. Sendo permitido o tratamento térmico, aquecendo a matéria prima entre 57º e 68ºC para eliminação de microrganismos (ESTADÃO, 2017).

A RDC nº 20, de 22 de março de 2007, expedida pela ANVISA¹³, lista como positivo o uso dos tachos de cobre como equipamento, desde que revestidos integralmente por uma capa de ouro, prata, níquel ou estanho tecnicamente puros, uma vez que acúmulo deste metal no organismo resulta em doenças hepáticas graves, neurodegenerativas, entre outras (BRASIL, 2007).

Entretanto a nova lei estadual, não cita a utilização dos tachos de cobre, assim não ficam expressamente proibidos, o que pode ser considerado permitido, mantendo a tradição e o sabor característico do produto final.

“O cobre é um excelente condutor que permite uma melhor distribuição do calor em relação a outros materiais, promove a troca de íons com o leite e ativa a fermentação, melhorando o sabor dos queijos. E os produtores e comerciantes na França não deixam de colocar esta informação em evidência, para agregar valor ao queijo. Assim, para os queijos de massa cozida e semi-cozida, como o queijo manteiga e o coalho, é muito mais recomendado esquentar a massa em tacho de cobre do que em recipientes de alumínio ou aço inoxidável, para provocar mais reações enzimáticas durante a cura.” (ESTADÃO, 2017)

Ao existir uma lei que regulamenta uma gama de produtos, por representar uma importância não apenas cultural, mas econômica, torna-se redundante argumentar e justificar a importância do queijo manteiga para o Estado do Rio Grande do Norte, para a Região do Seridó e conseqüentemente para a cidade de Caicó. Assim, surge um amparo legal em defesa da

¹² Rebanho, no Brasil, é tradicionalmente a denominação de um grupo de animais de origem bovina criado em pastos com a finalidade de corte ou de leite.

¹³ Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

produção e preservação das características originais, desde as etapas de produção à qualidade do leite envolvido no fabrico do queijo de manteiga.

“O Estado desenvolverá iniciativas com a finalidade de sensibilizar as comunidades locais, governos e autoridades para as riquezas do patrimônio cultural alimentar do Estado e as razões da necessidade de sua preservação” (RIO GRANDE DO NORTE, 2017).

A queijeira com mais destaque na cidade de Caicó é, sem dúvidas, a queijeira da Dona Gertrudes, considerada a mais tradicional e que já está associada às atividades turísticas da cidade. A produção do queijo de manteiga mudou das instalações no antigo local, onde se vendem os queijos e outros produtos, e hoje se encontra num sítio, nos arredores de Caicó. A queijeira da Dona Gertrudes inclusive já ganhou prêmios de melhor queijo de manteiga do Nordeste, o que reforça a competência na arte de produzir queijo manteiga e determina um apelo para uma verdadeira marca regional a partir de um alimento.

4.6.3 Cachaça Samanaú

A região do Seridó do Rio Grande do Norte tem na origem de sua formação a pecuária bovina inicialmente, e a produção do algodão em seguida como grandes bases da economia ou ciclos produtivos, sendo por algum tempo, o maior destaque econômico do estado. E, por se tratar de uma região muito instável quanto às questões pluviométricas, havendo oscilações entre períodos prolongados de seca e períodos de chuva intensa, desenvolveram-se nessa região técnicas para um melhor provisionamento de água, como a construção de açudes, barragens, poços e cisternas (DANTAS, 2016).

Com a disponibilidade de água e um solo fértil, consegue-se produzir na região uma cana de açúcar diferenciada, com alto teor de sacarose. Assim, as fazendas iniciaram o cultivo da cana de açúcar, primeiramente com o objetivo de produzir rapaduras e, com o restante da cana, produziam uma cachaça rudimentar, utilizada nos festejos e comemorações do povo. Portanto, não havendo um cunho econômico na produção de cachaça como fonte de renda, situação que ao longo do tempo se alterou.

Hoje, a produção de cachaça na região do Seridó se expandiu e se configura como um grande potencial econômico e cultural, e tendo como principal exemplo de sucesso a cachaça Samanaú, nome indígena. Segundo Vivaldo Dadá Costa, herdeiro e proprietário da fazenda de mesmo nome, Câmara Cascudo dissera em vida que Samanaú significava “serra, elevação ou montanha listrada de preto”. Durante o período colonial, a serra também foi chamada de Samanaú, hoje se chama Serra de São Bernardo.

O alambique Samanaú localiza-se a 14km do centro de Caicó, e iniciou as suas operações no ano de 2004 com a cana de açúcar plantada na própria fazenda, assim permaneceu durante os 4 primeiros anos, segundo o gerente da fazenda. Com o aumento da produção, hoje o alambique produz 70.000 garrafas por ano, e longos períodos de estiagem, o alambique obrigou-

se a importar a cana de açúcar de municípios do agreste, majoritariamente do município de Ceará-Mirim, hoje, responsável por 100% do abastecimento do alambique.

O processo de produção da cachaça é totalmente artesanal, com a finalidade de garantir a qualidade, mas mesmo assim, consegue atingir os padrões exigidos por lei. A cachaça tem o seu início com a moagem da cana, para extração do caldo, o qual é coado, decantado, e enviado através de dutos de inox (figura 29), por gravidade (uma ótima alternativa para economizar energia e baratear o processo de produção) para a sala de fermentação (figura 29 b), a qual é climatizada e controlada a uma temperatura de 28°C, para que a fermentação ocorra no tempo desejado e não corra riscos de problemas com as leveduras, uma vez que a região do Seridó apresenta temperaturas elevadas. A fermentação é o processo mais importante na fabricação da cachaça no tocante à distinção em relação a outras cachaças, uma vez que os processos subsequentes são similares em diferentes alambiques.



Figura 29 - Processo produtivo da Cachaca Samanaú: –a) Duto de inox que escoo o caldo da cana por gravidade (esquerda); –b) Sala de fermentação climatizada (direita); c) Sala de destilação; d) Sala de envelhecimento; e) Sala de envaze; f) Garrafas prontas para comercialização.

Fonte: AUTOR, 2017

Após fermentado, o mosto vai, também por meio da gravidade, para a sala de destilação, a qual possui dois jogos de destilação (figura 29 c) e, em seguida, para sala de envelhecimento

(figura 29 d) onde ficará por no mínimo seis meses envelhecendo em barris de cravo-canela ou freijó para as cachaças prata e ouro, e em barris de carvalho para a cachaça envelhecida. Todas as versões da cachaça Samanaú têm graduação alcoólica de 38%.

Após terminado o processo de destilação, a cachaça passa para a sala do envaze (figura 29 e), onde será armazenada em garrafas de vidro, em quatro tamanhos (figura 29 f): cinquenta, cento e sessenta, quinhentos mililitros e um litro e desta forma, está pronta para ser comercializada em todo o Brasil, Estados Unidos e parte da Europa.

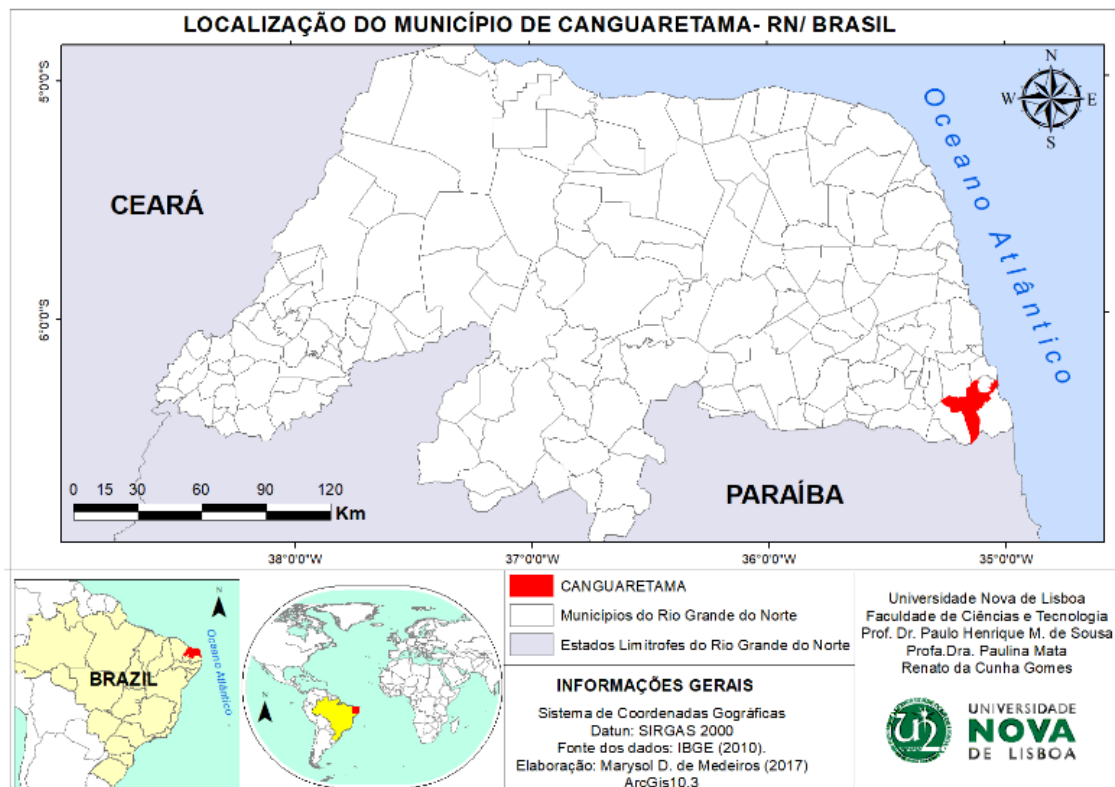
Essa recente atividade de exportação, ganhou notoriedade após a cachaça Samanaú ter participado do “*NEW YORK INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION*”, a maior competição de destilados do mundo. Nela, a cachaça recebeu o prêmio de segunda melhor cachaça do mundo, levando uma das medalhas de bronze. Além disso, anteriormente a revista Playboy já havia conceituado a cachaça como a quinta melhor cachaça do Brasil, entre seis mil e quinhentas cachaças de todo país. (NEW YORK INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION, 2017) (IMPrensa, 2017)

Assim, a Samanaú ganhou notoriedade e respeito em todo o mundo e, sem dúvidas, é uma representação fidedigna de um produto típico da cidade de Caicó, bem como da região do Seridó, o qual exporta a cultura gastronômica da região e do estado do Rio Grande do Norte. O poema gravado no rótulo da cachaça e foi escrito pelo proprietário Vivaldo Dadá Costa, o qual largou uma carreira política para se dedicar exclusivamente na fabricação da cachaça Samanaú, com o sonho de um dia conseguir exportar para todo o mundo:

“Serra de Samanaú, os andes da minha infância, me encanta seus segredos, sonho feliz de criança, seus mistérios têm traços, das pegadas de meus passos, marcas da minha andança”.

4.7 Canguaretama

O primeiro relato sobre a ocupação do território que atualmente se encontra o município de Canguaretama (mapa 8) data de 1614, com a construção do engenho Cunhaú, o que para COSTA (2008), foi o primeiro núcleo populacional do Rio Grande do Norte, lá morando entre sessenta e setenta colonos e suas famílias e produzia, na altura do ano de 1630, cerca de sessenta mil arrobas de açúcar por ano. Por estar localizado na Barra do Cunhaú, era lá que o engenho escoava a produção de açúcar, carne, farinha de mandioca e gado para a Paraíba e Pernambuco, se tornando na época, um importante ponto econômico do Brasil colonial, o que por outro lado despertou a cobiça de colonos e invasores, gerando muitos conflitos para obtenção do domínio daquelas terras.



Mapa 8 - Localização do município de Canguaretama.

Fonte: AUTOR, 2017.

Assim, em 16 de julho de 1645, sob o domínio holandês, aconteceu o que ficou conhecido como o “Martírio de Cunhaú”, quando:

[...] o judeu alemão Jacob Rabi, delegado de Conde Maurício de Nassau junto a tribo dos Janduis, ali chegou, convocando os moradores para um encontro pacífico, após a missa dominical. Nesse domingo, por ocasião da elevação da hóstia, mandou que os índios invadissem a capela, matando todos os presentes, e até os que se encontravam na casa grande do engenho foram massacrados, tendo-se salvas, apenas 3 pessoas. (BRASIL, 2017)

Conforme os estudo de LIMA (1990, p. 71), o município inicialmente foi denominado Canguaretama, entretanto, o Frei Serafim de Catania, em missão pela localidade, deu o nome de Penha, conforme confirma a Lei Provincial N. 468 de 27 de março de 1869, como nome oficial da freguesia, ficando confusa a denominação do lugar. Então um acordo foi feito para que nos atos administrativos e civis o nome adotado fosse Canguaretama, e o nome de Penha, para os atos da igreja.

Hoje o município é conhecido apenas por Canguaretama, muito embora, os moradores mais antigos ainda continuem chamando de Penha. A economia de Canguaretama tem no turismo, nos serviços e na carcinicultura, os seus pilares de desenvolvimento.

O turismo de Canguaretama tem bastante relevância no cenário nacional, oferecendo os serviços de bons hotéis e as belezas da praia da Barra do Cunhaú, a qual possui além de boa infraestrutura de pousadas e hotéis de restaurantes, bares e lanchonetes de excelente diversidade.

No centro de Canguaretama há uma tímida gastronomia que oferece alguns sorvetes, comidas prontas e churrasquinhos na forma de espetos, durante a noite, com pouca diversidade ou sofisticação.

Já na praia da Barra de Cunhaú a presença de hotéis, pousadas, bastante turistas e veranistas acabam por influenciarem a culinária local, apresentando principalmente os frutos do mar como principais atrações gastronômicas.

Os caranguejos localmente são muito apreciados, tanto por turistas como por nativos, e os preços são atrativos devido à presença de importantes manguezais que garantem a sustentabilidade e oferta do caranguejo.

Indústrias de beneficiamento de médio porte também são destaques para a economia e gastronomia do município, as quais geram empregos diretos e indiretos, e conseguem exportar boa parte da produção de camarão, produto de maior valor agregado produzido na região.

4.7.1 As ostras de Canguaretama

O que mais chama a atenção no que se diz respeito à gastronomia local é a produção de ostras frescas (figura 30), tanto pelo volume, cada produtor pesca em média de 1.500 unidades ao dia, quanto pelo sabor único e por serem naturais, oriundas de um estuário intacto e livre de poluição urbana, o que permite que sejam consumidas sem precisar passar por nenhum tipo de depuração (figura 31).



Figura 30 - Ostras frescas.

Fonte: AUTOR, 2017.



31 - Ostra recém aberta.

Fonte: AUTOR, 2017

Recentemente, a prefeitura de Canguaretama, através da Secretaria Municipal de Pesca e Aquicultura, ampliou o projeto de ostreicultura familiar do município, instalando 100 coletores de sementes, que são as estruturas utilizadas pelas larvas de ostras para seu assentamento, colocados no manguezal do estuário do rio Curimataú. Esses coletores são fabricados a partir de garrafas PET, descartadas incorretamente, que resultou em 500 coletores e reciclou cerca de sei mil garrafas (Figura32).



Figura 32 - Ostreicultores instalando coletores de sementes.

Fonte: CANGUARETAMA, 2017.

Para consolidar a apropriação cultural da ostra para o município e com o intuito de fortalecer a economia e, conseqüentemente, a sustentabilidade na ostreicultura, a prefeitura também conseguiu entregar a carteira de Registro Geral de Atividade Pesqueira (RGP), o que regulamenta a atividade do ostreicultor e permite com que ele consiga obter os benefícios disponíveis pelo Governo Federal. (BRASIL, 2009)

Assim, as iniciativas políticas aplicadas as atividades da ostreicultura fortalecem cada vez mais essa identidade gastronômica local, tornando a atividade regular, profissional, segura e valorizada.

Canguaretama hoje é uma referência na pesca e comércio das ostras, sendo responsável por abastecer os principais restaurantes de Natal e de toda zona metropolitana que trabalham com ostras. Além de abastecer com a ostra sob a forma de matéria prima, é possível encontrar a ostra processada e congelada artesanalmente pelos pescadores, em sacos de 1 kg. Nos restaurantes de Canguaretama ou na praia da Barra de Cunhaú, são oferecidos os caldos de ostra, ou pastéis de ostra; além, é claro, das ostras frescas com sal, azeite de oliva, pimenta do reino e suco de limão e da ostra gratinada com queijo (Figura 33).



Figura 33 - Ostras frescas temperadas. do restaurante Takami. (Natal/RN)

Fonte: AUTOR, 2017.

Como exemplo de contemporaneidade relacionada ao serviço de ostras, o restaurante Takami, em Natal/RN, que tem especialidade em cozinha oriental e japonesa, serve todas as quartas feiras ostras com diversos acompanhamentos, entre esses estão ovas, flores comestíveis, limão siciliano e azeite de oliva (Tabela 6).

Tabela 6 - Ceviche de ostras frescas.

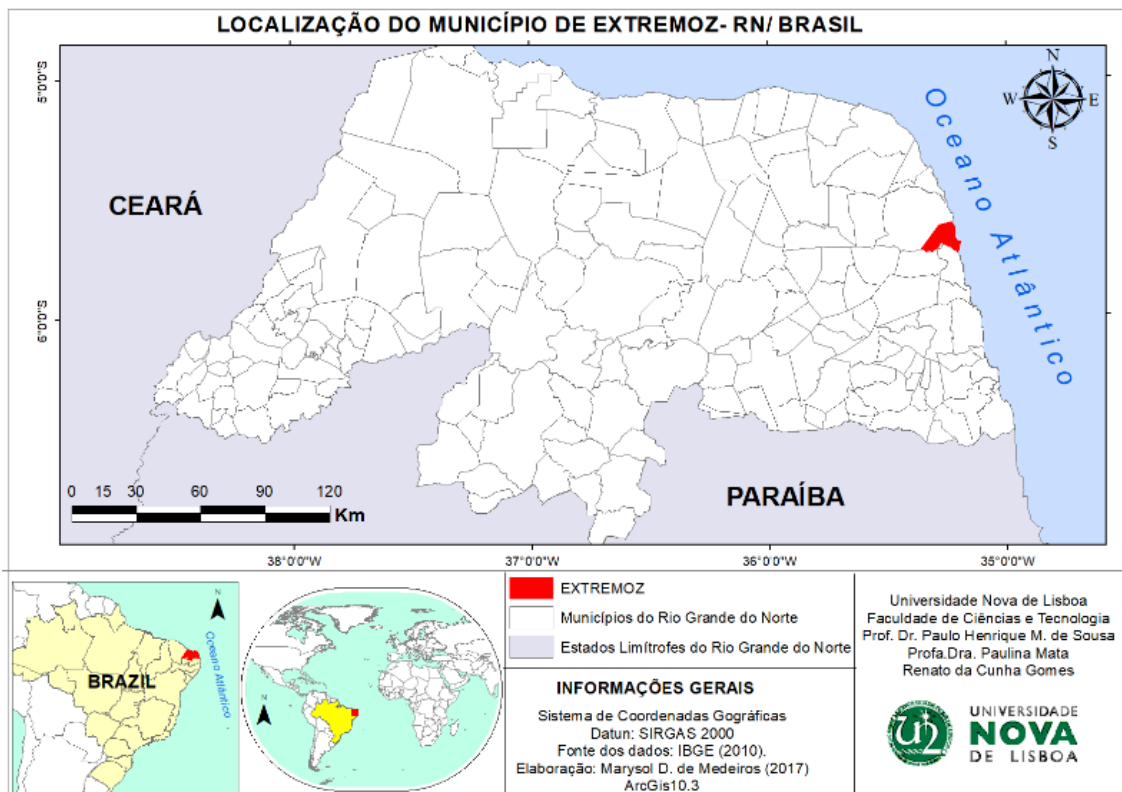
FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Ceviche de ostras frescas					Porções: 1
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Ostra	80	5,00	400	400	4 unidades
Cebola roxa	20	1,00	20	20	1 Colher de chá
Azeite	20	1,00	20	20	2 colheres de chá
Limão siciliano	10	1,00	5	10	½ colher chá
Pimenta dedo de moça	10	1,00	10	10	½ colher de chá
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
1.	Abrir as ostras				
2.	Temperar com sal, azeite, limão siciliano, cebola roxa e pimenta dedo de moça.				
3.	Servi-las frias.				

4.8 Extremoz

A origem do município de Extremoz se deu inicialmente com a ocupação das terras pelos índios tupis, paiaçus e potiguaras, nos entornos da lagoa do Guajirú e se manteve sob direção dos padres jesuítas, quando em 1607, Jerônimo de Albuquerque, Capitão-mor do Rio Grande do Norte concedeu as terras aos padres, tendo como referência maior, o padre Gaspar de Samperes, arquiteto e engenheiro da Fortaleza dos Reis Magos, responsável pela construção da igreja de São Miguel e pela doutrina cristã na região (EXTREMOZ, 2017),

Segundo IBGE (2017), a Vila Velha de Extremoz foi criada em 1758, por Bernardo Coelho, Gama Casco. Já há outra versão, a da prefeitura de Extremoz, que cita a data oficial de origem do município em 1759, através de alvará, mas só instalado em 1760.

Só em 1963 a Vila de Extremoz se desmembra do município de Ceará-Mirim e se torna município oficial (mapa 9), tendo o dia 03 de maio de 1760 como aniversário, data em que foi considerada como primeira vila do Estado do Rio Grande do Norte.



Mapa 9 - Localização do município de Extremoz.

Fonte: AUTOR, 2017

A presença indígena nessas terras foi constante, tendo como maior expoente o Índio Felipe Camarão, da Nação Potiguar de etnia Tupi, sendo este considerado um ícone da batalha dos Guararapes, a qual expulsou os holandeses do Brasil, durante o período colonial (EXTREMOZ, 2017).

Essa forte e marcante presença indígena, desde os primórdios é refletida na gastronomia do local, com o forte cultivo da mandioca, bananas, coco e abacaxi. Além desses produtos da terra, o município conta com um litoral de praias belíssimas, como Genipabu (figura 34), considerada uma das mais belas do Brasil, e Pitanguí, e nelas há uma oferta gastronômica variada, baseada nos peixes e frutos do mar, como no bar e restaurante 21, o mais emblemático da praia, bem ao pé da duna mais famosa e visitada do município de Extremoz (figura 35).



Figura 34 - Praia de Genipabú.
Fonte: GENIPABÚ PRAIA POUSADA, 2017.



Figura 35: Prato de frutos do mar, restaurante 21.
Fonte: AUTOR, 2017.

4.8.1 A cultura do grude na gastronomia de Extremoz

A referência cultural expressa através da gastronomia é um retrato fiel das heranças dos antepassados de um povo, revelando-se como uma verdadeira fonte de informação viva, oportunizando o conhecimento das tradições passadas de geração em geração, assim como discorre CASCUDO (2004, p. 378):

O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os viveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável de convívio humano. (CASCUDO, 2004, p. 378)

As heranças que o povo de Extremoz preserva dentro de uma realidade gastronômica atual exprime uma ligação direta com a cultura indígena, tanto no que se refere aos ingredientes quanto às técnicas de preparo.

Apesar das praias belíssimas e um turismo voltado para o litoral de lagostas e camarões fartos às mesas, o grude permanece intacto na lembrança e na imagem de quem visita o município, de aproximadamente vinte e cinco mil habitantes, localizado na zona metropolitana da cidade de Natal (EXTREMOZ, 2017).

Assim, a prefeitura do município, através da Fundação de Cultura Aldeia do Guajirú, construiu a casa do grude (figura 36) ao lado das ruínas da igreja de São Miguel do Guajiru, a primeira igreja construída no estado e onde se pode provar a principal iguaria produzida por séculos pelo povo de Extremoz, além de tapiocas, cafés e bolos.

O ponto já se consolidou como turístico, recebendo diariamente visitantes de todos os lugares, à procura do grude.



Figura 36 - Casa do grude.

Fonte: AUTOR, 2017.

Outro ponto importante na cidade que evidencia a cultura gastronômica do grude é uma estátua, no centro da cidade, principal ponto de referência, localizando-se em frente a câmara municipal, representando “O menino do grude” (figura 37), e a atividade de venda do grude, na qual meninos saem com cestos abarrotados de grude e os vendem pelas ruas da cidade.



Figura 37 - Estátua do Menino do grude.

Fonte: AUTOR, 2017.

Segundo GUEDES et. al. (2008, p. 8), grude é uma espécie de bolo de goma ou massa de mandioca, com açúcar e coco, em geral assado, sendo, em alguns estados do Nordeste, envolvidos em folhas de bananeira.

Entretanto, o grude extemozense (figura 38) é um pouco diferente e tem peculiaridades no modo de fazer que remetem a tempos antigos.



Figura 38 - Grude sobre a folha de bananeira, assando na pedra quente.

Fonte: AUTOR, 2017.

Segundo a Senhora conhecida por Dona Sônia do grude, responsável pela confecção do grude na casa do grude, o processo de produção começa ao misturar a goma fresca¹⁴, o coco e o sal, até que fiquem bem ligadinhos. Com a palha do coqueiro, ela confeciona a forma para o preparo, sendo esta uma circunferência sem um tamanho padrão, feita “no olho” como ela mesma diz. Em seguida, uma folha de bananeira limpa apenas com água é colocada em cima de uma pedra de concreto bem aquecida com brasas e a mistura de goma, coco ralado e sal enformados na palha de coqueiro vai ser assada até que fique mais escuro dos lados (Tabela 7).

¹⁴ Amido de mandioca que recebeu adição de água, hidratou e decantou no fundo de um recipiente, formando blocos de goma fresca.

Tabela 7 - Grude de Extremoz, feita na casa do Grude.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Grude de Extremoz					Porções: 5
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Goma de mandioca	500	1,00	500	500	½ kg
Coco seco ralado	200	1,00	200	200	1 coco
Leite de coco	200	1,00	200	200	Leite de 1 coco
Sal	20	1,00	20	20	A gosto
Palha de coqueiro	1	1,00	1	1	1 unidade
Folha de Bananeira	2	1,00	2	2	2 unidades
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
1. Juntar a goma, o coco ralado e o sal e misturar até dar uma liga. 2. Moldar a massa na palha do palito de coqueiro em forma de círculo e molhar com o leite de coco. 3. Colocar a folha da bananeira em cima da pedra e assar o grude por cima da folha, até que doure dos lados					
OBS.: O sal a gosto, você tem que por e sentir o sal, pois o coco é adocicado.					

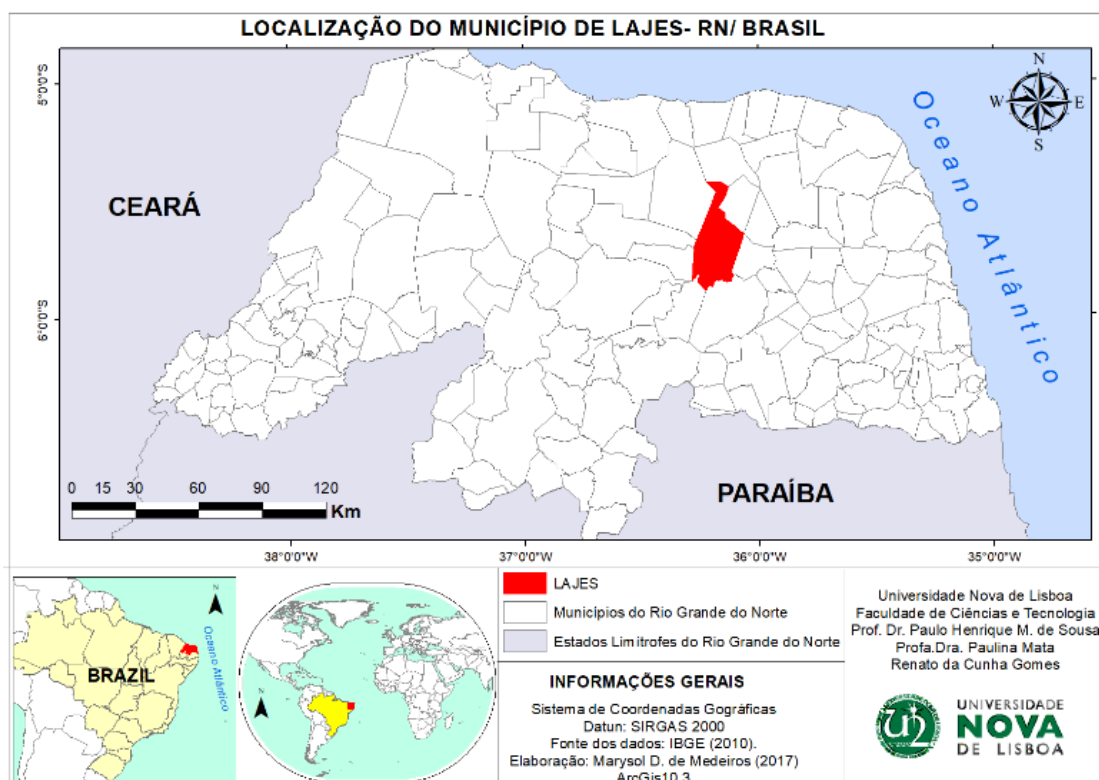
Desta forma, a cidade de Extremoz tem na tradição do grude uma identidade cultural e gastronômica que a distingue dos demais municípios do estado, tornando-se um destaque culinário relevante, comemorado todos os anos na cidade com a tradicional festa do grude.

4.9 Lajes

Segundo a Prefeitura Municipal de Lajes, a ocupação da localidade teve seu primeiro sinal com uma fazenda de propriedade do Senhor Francisco Pedro Gomes de Melo, por volta do ano de 1825 (LAJES, 2017).

Os estudos de LIMA (1990) mostram que até 1906 o local onde hoje encontramos o município de Lajes, era somente um ponto de descanso para os viajantes que iam em direção aos sertões e, ainda segundo ele, seria uma região ideal para a criação de gados.

Segundo o portal da Prefeitura municipal de Lajes, a região foi por muito tempo ponto de encontro e descanso de fazendeiros e boiadeiros, que viajavam à procura de negócios e aproveitavam a parada para refrescar e muitas vezes completar a carga vendida (LAJES, 2017).



Mapa 10 - Localização do Município de Lajes.

Fonte: AUTOR, 2017.

Em 1914 finalmente chega à localidade a estrada de ferro Sampaio Correa, que trouxe o desenvolvimento e o progresso, resultando diretamente na criação do município de Lajes em 25 de novembro do mesmo ano (IBGE, 2017).

Os estudos de LIMA (1990), quanto às descrições sobre o município ainda nos anos de 1938, retratam o que podemos perceber ainda hoje quanto ao posicionamento estratégico no aspecto geográfico do estado:

“Era o entreposto commercial de todas as localidades do interior, porque ahi chegavam as estradas de Macau, Assú e Mossoró, e até do Seridó, para o commercio dos produtos vindos pela estrada de ferro e por seus comboios enviados para a capital e outras praças do paiz. (LIMA, 1190. p. 190)

SZILAGYI (2007) define, de acordo com a região central do estado do Rio Grande do Norte, as características climáticas do município de Lajes, o qual apresenta um clima muito quente e semiárido, um índice pluviométrico muito baixo em relação a outros municípios do estado, registrando longos períodos de secas (cerca de 8 meses).

Mesmo com grandes períodos de estiagem, o município tem terras extraordinariamente propícias à criação de gados, pois os encostos das serras e serrotes conseguem aliviar um pouco dos rigores das secas mais frequentes do que em outro lugar qualquer no estado. Quando chove em Lajes é sinal que nos outros municípios choveu bastante (LIMA, 1990. p. 208).

Em termos de gastronomia, há uma citação interessante de LIMA (1990) que fala sobre a crença popular e a produção de beiju relacionada ao fenômeno das secas na região:

Há uma crença popular de que é malfeito de uma velha feiticeira, que fazia beijus e ponha-os a secar ao sol. Outros dizem que é promessa de uma outra, conhecida por "Gata-Sêcca" por causa de um sonho de desastre em dia de tempestade (LIMA, 1990. p. 208).

4.9.1 Gastronomia de Lajes

Em um apanhado geral pela cidade, pode-se constatar que a gastronomia atual é tímida, com pouca diversidade além da alimentação cotidiana do sertanejo, baseada na farinha de mandioca, carne de sol ou charque, feijão preto ou carioquinha e arroz branco, com raras saladas, verduras ou legumes à mesa do povo do município.

A cidade tem poucas opções de serviços de restauração e conta com duas pizzarias, algumas poucas padarias que atendem a população, alguns mercados e mercadinhos que vendem laticínios, congelados e produtos industrializados como refrigerantes e sucos de caixa, embutidos, bebidas alcoólicas e muitos similares encontrados em grandes capitais, o que revela o fácil acesso a uma diversidade de produtos que até pouco tempo eram inimagináveis para a maioria da população.

Entretanto, a cultura culinária do município está diretamente relacionada com a grande produção de ovinos e caprinos, a qual desponta como uma das maiores em termos de produção, quando obteve 20.771 cabeças, segundo dados do IBGE, no ano de 2015, e qualidade. Esta consolida-se como referência gastronômica no assunto referente ao preparo do cabrito, do bode, dos picados e buchadas. (IBGE, 2016)

Entre essas referências há dois destaques no município: o restaurante João do Cabrito, localizado às margens da rodovia BR-304 e a Buchada da dona Luzia, localizada no centro da cidade.

4.9.2 O Restaurante Cabrito do João

O restaurante João do Cabrito (Figura 39) é uma referência no que se diz respeito ao preparo do cabrito cozido. É frequentado pelos mais diversos tipos de público, desde o sertanejo simples a deputados e até mesmo o governador do estado e, apesar da simplicidade do local, já começa a tomar fama a nível nacional.

Seu João prepara a iguaria há 34 anos e só utiliza cabritos produzidos na região, mantendo o seu padrão de qualidade quanto ao preparo. Cabritos de 25 dias a um mês de idade são utilizados para preparar o famoso cabrito ao molho.



Figura 39 - Restaurante João do Cabrito

Fonte: AUTOR, 2017.

O cabrito preparado por ele é preferencialmente da raça Saneen (*Capra aegagrus hircus*) ou “Sane”, como se chama na região, e primeiro passa por um processo de escaldo para retirada de sujidades maiores (Figura 40). Em seguida, a carne é temperada com um tempero concentrado, chamado de tempero completo¹⁵, além de sal, óleo, colorau¹⁶, tomate, cebola e coentros. Cozido em uma panela de alumínio, sobre a brasa por três horas (Figura 41).

¹⁵ Tempero processado a base de sal, alho, cebola, coentro, salsa, cebolinha, louro e curcuma, amplamente vendido nos mercados do Nordeste brasileiro.

¹⁶ Semente de urucum em pó adicionada de sal e alguma farinha, seja de mandioca ou de milho.



Figura 40: Carne de cabrito no processo de escaldo.

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 41 - Cabrito cozinhando sobre brasa.

Fonte: AUTOR, 2017.

A delícia do cabrito servido pelo Seu João do Cabrito pode-se revelar pelo processo de cozimento, lento, sobre brasas, o que segundo ele “apura” o sabor característico dos temperos no cabrito. É servido com arroz refogado, feijões verdes, mandioca cozida, tomates e cebolas cruas.

4.9.3 A Buchada da Dona Luzia

A buchada é uma iguaria encontrada em quase todo o Nordeste brasileiro, sendo o Rio Grande do Norte um dos principais expoentes dessa cultura ao lado do Ceará e da Paraíba. O prato típico consiste em vísceras “brancas”, como rins e fígado, lavadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas feitas com o próprio estômago do animal. As vísceras “vermelhas”, como sangue talhado, baço, coração e pulmões, são cortadas em pequenos pedaços e preparadas sob a forma de sarapatel, outra iguaria brasileira.

Entretanto, a buchada da Dona Luzia ganha destaque e a cada dia que passa toma uma proporção maior na demanda de pedidos. Ela conta que foi casada por 27 anos com um senhor que era marchante que trabalhava com bovinos, mas principalmente com caprinos. Aprendeu as técnicas de corte com o ex-marido e desenvolveu o trabalho de preparar buchadas cruas para venda.

O preparo da buchada da Dona Luzia (figura: 42) é feito com todas as vísceras, tanto vermelhas como brancas, sendo que as vísceras brancas preenchem a bolsa feita do estômago do animal e as vísceras vermelhas, acrescidas do crânio com o cérebro, chamado de “juízo de bode”, são postos à parte para compor o caldo que irá cozinhar a buchada, sendo também consumidos igualmente, diferentemente do que acontece com as outras buchadas tradicionais. Há uma lavagem rigorosa dos componentes do prato e utiliza-se uma solução de vinagre com limão para atenuar o forte odor. Além disso, o tempero é composto de alho, sal, pimenta do reino preta, cominho e colorau. Preenche-se as bolsas com as vísceras brancas, e costura-se com linhas de algodão para que não abram durante o cozimento.

O cozimento da iguaria dura por volta de uma hora até que o bucho fique macio e as vísceras tenras. O sabor particular é de um nível excepcional, mas o aspecto visual e o cheiro podem despertar alguma ojeriza, principalmente quanto ao consumo do cérebro (figura 43) para algumas pessoas que não conhecem o prato, sendo este comum para os nativos, e a maioria dos potiguares.

A buchada é de fato um prato típico de Lajes, no entanto, há uma diversidade de pratos similares à buchada com seus nomes específicos em várias partes do mundo. Os maranhos portugueses, tradição na região da Beira Baixa, são um prato similar à buchada tradicional de Lajes. A diferença é que para preparar os maranhos, utiliza-se o bucho do borrego ou do carneiro e o recheio é composto de chouriço, carne de borrego, vinho branco, hortelã, azeite e o arroz. Outros pratos similares podem ser encontradas na Escócia, nomeadamente os tradicionais Haggis, feitos com bucho de carneiro e vísceras, e ainda o Crux Mechi, tradicional no Líbano, o qual mantém a característica de rechear os buchos com vísceras e especiarias.



Figura 42: Preparo da buchada.
Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 43: "Juízo de bode".
Fonte: AUTOR, 2017.

A gastronomia de Lajes, baseada nas culturas do caprino e do ovino, se consolida como típica e regional, tendo seu universo compreendido entre o clima seco e o semiárido do sertão, a catinga como vegetação, os serrotes como refúgio animal e a cultura do cabrito cozido ao molho e a buchada de bode como principais expoentes dessa culinária de destaque.

A seguir, a tabela 8, mostra a ficha técnica de preparação do cabrito ao molho.

Tabela 8 - Cabrito ao molho.

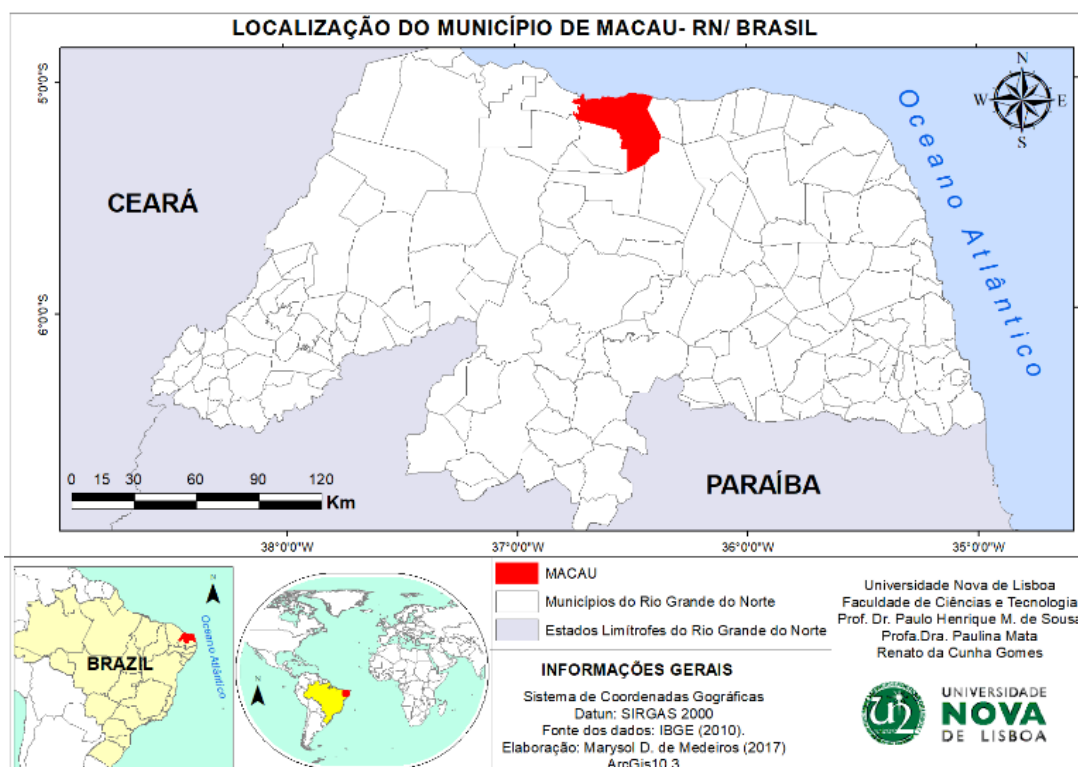
FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Cabrito ao molho de Lajes					Porções: 20
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Cabrito	4000	1,25	5000	5000	1 carcaça
Tempero completo	200	1,00	200	200	1 copo
Alho	60	1,08	65	65	1 cabeça
Cebola	180	1,11	200	200	3 unidades
Tomate	200	1,00	200	200	3 unidades
Colorau	50	1,00	50	50	2 colheres sopa
Coentros	50	1,00	50	50	1 molho
Sal	50	1,00	50	50	2 colheres de sopa
Óleo de soja	90	1,00	90	90	3 colheres de sopa
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Escaldar o cabrito limpo por 30 minutos. 2. Cortar em cubos pequenos o tomate, a cebola, ralar o alho. 3. Temperar o cabrito com sal, óleo, tomate, parte da cebola, parte do alho, colorau e tempero completo. 4. Colocar todos os ingredientes na panela e deixar cozinhar na brasa por 3 horas. 					
OBS.: O cozimento deve ser feito exclusivamente na brasa, com os 10 minutos finais com tampa aberta para que o aroma das brasas penetre no cabrito cozido.					

4.10 Macau

A ocupação do território onde hoje se encontra o município de Macau (mapa 11) tinha já como fator preponderante a produção e a exploração do sal marinho, quando a ilha se chamava Manoel Gonçalves e, devido às condições climáticas e geográficas, já havia por lá salinas naturais.

Antes disso, MOURA (2003) relata que no ano de 1579 os franceses tinham planos para a colonização da área onde hoje está o Rio Grande do Norte, fato este comprovado através de um “mapa” que continha o desenho de uma arara no vale do rio Açu como orientação para o caminho para o vale das aves *macaw* ou *macao* e dos índios *trairairús*. Assim, o topônimo da cidade Macau, parece ser oriundo dessa denominação do vale das aves *macao*. Outra versão sobre o topônimo da cidade é defendida por CASCUDO (1968), o qual defende que as

semelhanças do lugar com a colônia portuguesa de Macau, na China, a qual teria esse nome em chinês A-man-gao (baía de ama).



Mapa 11 - Localização do município de Macau.

Fonte: AUTOR, 2016

Conforme os estudos feitos por CARMO JÚNIOR (2006) em seu trabalho de dissertação, é impossível falar da história da cidade de Macau sem falar da exploração do sal e das salinas, mas não só no aspecto econômico, e sim no que se refere a toda a construção social e cultural que construíram a identidade do lugar.

Em 1605, Jerônimo de Albuquerque doa aos seus filhos Antônio e Mathias de Albuquerque salinas localizadas na região, as quais existiam naturalmente, sendo feita apenas a colheita do sal (MOURA, 2003).

Durante o período do Brasil Holandês, o sal foi caracterizado, através de um relatório produzido por Adriano Verdonk, como:

“[...] mais forte que o espanhol e alvo como a neve [...] estas salinas estão rentes com a praia e completamente cheias de sal. (MOURA, 2003. p. 183)

Após a retomada portuguesa na colônia no século XVIII, a extração e a exploração do sal na região ganha uma proporção muito maior com a utilização do sal na produção de carne de sol vinda do baixo Açú. Entretanto, uma seca muito forte no ano de 1790, somada com a criação

do monopólio do sal por parte da metrópole, causou o abandono de muitas salinas da região (BRASIL, 2017).

Com a entrada do regime republicano em vigor, em 1889, a indústria salineira tomou impulso quando o governo concedeu a Antônio Coelho Ribeiro Roma o direito de instalar máquinas para beneficiamento do sal, gerando interesses aos negócios na região (BRASIL, 2017).

Desde então a indústria salineira no Rio Grande do Norte se consolidou e o município de Macau despontou como o maior produtor de sal do Brasil e um dos maiores do Mundo, situação que se mantém até os dias atuais.

4.10.1 A Atividade Salineira em Macau

As salinas de Macau (figura 44) produzem hoje a maior parte do sal marinho consumido e exportado do Brasil, mas é somente entre os anos de 1930 e 1950 que a indústria salineira da cidade se consolida como o maior produtor de sal marinho do país, produzindo mais de 50% da produção nacional na altura (ANDRADE, 1995).



Figura 44 - Salinas de Macau.

Fonte: JUCÁ, 2017.

No início dos anos 1970 a indústria salineira de Macau passa por um processo de modernização, com a inserção de empresas estrangeiras, as quais compraram diversas salinas pequenas e artesanais e modificaram os sistemas de produção, dinamizando os processos e aumentando exponencialmente a produção (FERNANDES, 1995; SANTOS, 2010).

No fim do século XX as empresas locais voltaram a adquirir salinas e tornaram essa uma das principais atividades econômicas do estado e do país, representando 97% da produção nacional e exportando hoje para Estados Unidos, África e Europa (SIESAL, 2010).

Entre as salinas locais, duas se destacam: a Henrique Lage Salinas do Nordeste, fundada em 1890, hoje com capacidade produtiva de 1.200.000 toneladas de sal marinho grosso a granel por ano, numa área de 4.850ha.

Se a salina Henrique Lage se destaca pela antiguidade nas operações, a Salinor se destaca pela produção. As salinas da empresa Salinor localizadas em Macau e Mossoró, juntas, produzem cerca de 40% da produção brasileira, responsável por 2.300.000 toneladas de sal por ano. Além da diversificação dos produtos, os quais dentro do seu mix de variedade, oferecem além do sal refinado iodado e o sal grosso, a flor de sal, produto de alto valor comercial e bastante solicitado para utilização em pratos da gastronomia contemporânea.

A gastronomia e o sal mantêm uma íntima relação de utilização. A maioria dos pratos que não são doces produzidos pelo mundo a fora leva em seus receitas a aplicação de sal. Seja como realçador de sabor, seja como potencializador de temperos, seja sob a forma de finalização, seja como método de conservação, o sal é um item quase indispensável nas cozinhas profissionais, residenciais ou na indústria alimentícia.

4.10.2 A Gastronomia Local de Macau

A cidade de aproximadamente 28.000 habitantes (IBGE, 2017) tem a configuração de uma típica cidade do interior do Estado, pacata, com alguns serviços de bancos, dois supermercados de médio porte, pequenas padarias, uma sorveteria, diversos pontos de venda de açaí, pequenas lanchonetes, uma hamburgueria, restaurantes que servem almoços e lanches rápidos, e dois restaurantes na praia de Camapum, com pratos mais elaborados onde são servidos peixes fritos, normalmente serra ou galo, acompanhados de mandioca e arroz, além de camarões e caranguejos, alguns drinks e bebidas em geral, tudo preparado de uma forma bem simples, sem grandes destaques que não seja o frescor dos alimentos.

Ainda assim, a relevância da produção de sal marinho em Macau dentro do contexto gastronômico, estadual, nacional e até mesmo internacional, permite a inserção neste trabalho deste importantíssimo produtor de sal marinho, um dos principais ingredientes da gastronomia.

A diversidade gastronômica da cidade não revela nenhum grande atrativo maior, seja nos produtos oferecidos sob a forma de serviço de alimentação, seja sob a forma de um ingrediente específico produzido na cidade, com a exceção do sal marinho.

4.10.3 A Flor de Sal

A flor de sal (figura 45) são cristais de sal cuidadosamente coletados manualmente (daí provém o nome “flor”, por ser delicado) uma ou duas vezes por ano, na superfície das salinas, secados ao sol e se constitui um produto natural constituído de cloreto de sódio e vestígios de

diferentes sais, dependendo do clima e solo de onde se cultiva, se formam na superfície dos tanques de cristalização do sal. Não passa por nenhum tratamento químico e é embalado e comercializado diretamente (RODRIGUES et al., 2011; CIMSAL, 2017).



Figura 45 - Flor de sal.

Fonte: FREIRE, 2017

Em comparação a um grão de sal grosso, por exemplo, a flor de sal tem grãos menores e não apresenta uma forma geométrica definida, são mais úmidos e mais crocantes, sendo considerado um produto sofisticado e de grande valor comercial.

Em Macau, a Salinor é a principal salina produtora de flor de sal, sendo a Flor de Sal da Ilha do Alagamar seu principal produto, comercializada tanto no mercado nacional como para exportação. A apropriação do nome da região onde é produzida a flor de sal acaba por agregar valor ao produto, uma vez que quando se determina os padrões de qualidade de um determinado produto, ele se torna protegido pelas suas características únicas de solo, microclima, vegetação, ventos e intensidade solar.



Figura 46 - Flor de Sal da Ilha do Alagamar.

Fonte: FLOR... 2017

A exclusividade de produção em uma área específica, uma ilha, no caso, determina características de composição química únicas, tornando o produto exclusivo, agregando valor comercial determinado por uma questão de padrão de qualidade. Isto se dá através da utilização do nome da região na qual a flor de sal é produzida ao produto, evidenciando que a apropriação cultural da região associada a um determinado produto gastronômico só vem a contribuir com a valorização dos produtos locais.

Apresenta-se em seguida a ficha técnica de um produto com a adição de flor de sal (Tabela 9).

Tabela 9 - Brigadeiro de doce de leite com flor de sal.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Brigadeiro de doce de leite com flor de sal					Porções: 20
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Doce de leite	350	1,00	350	350	1 lata
Manteiga com sal	30	1,00	30	30	1 colher de chá
Flor de sal	2	1,00	2	2	1 colher de chá
Confeitos para decorar	150	1,11	150	150	A gosto
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Levar o doce de leite ao fogo baixo. 2. Adicionar a manteiga, mexer sempre até ao ponto em que desgruda do fundo da panela. 3. Tirar do fogo e adicionar a flor de sal. 4. Colocar o preparo em um prato e esperar esfriar. 5. Untar as mãos com manteiga e enrolar as bolinhas de brigadeiros. 6. Passar os brigadeiros nos confeitos. 					

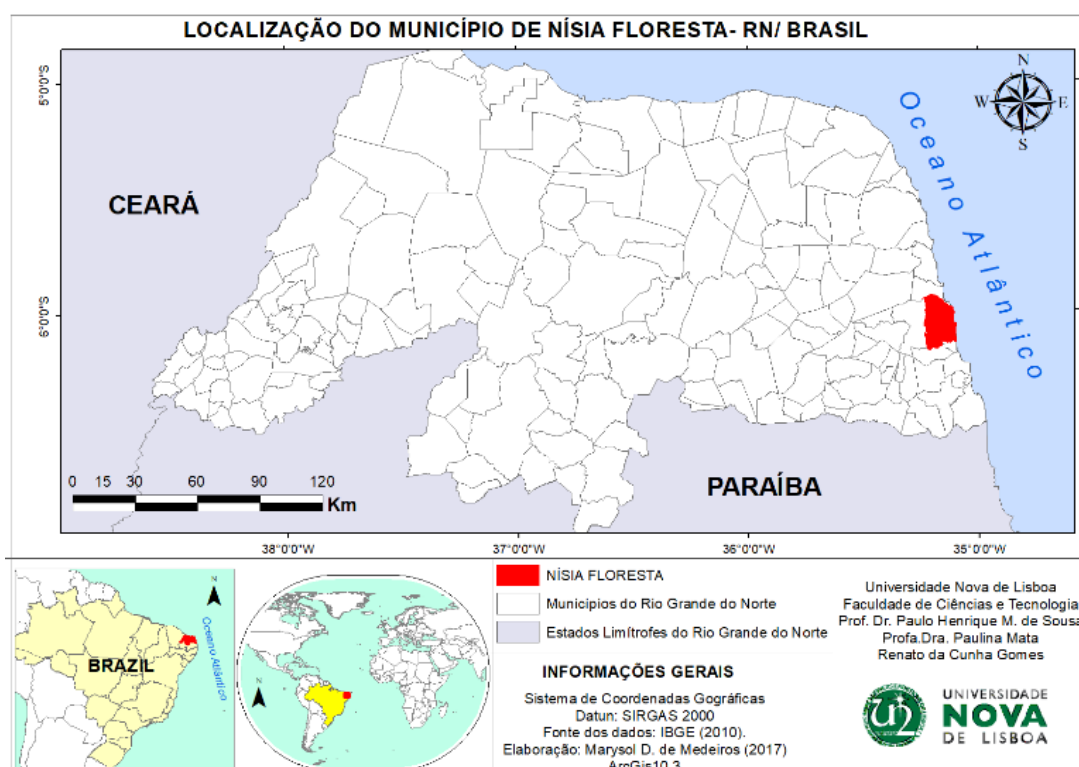
4.11 Nísia Floresta

Segundo os estudos de DANTAS (2016), Papary foi o primeiro nome dado a uma antiga aldeia indígena localizada entre o litoral e a ribeira do rio Mipibú. O topônimo é, segundo fontes locais, de origem tupi e significa “salto do peixe”, comprovando a abundância do pescado na região.

Segundo o IBGE (2017), a região é conhecida desde 1600 e o nome provém de uma lagoa de pesca abundante existente no território ao lado de várias outras.

A região por muito tempo passou despercebida, inclusive durante a presença holandesa, e só começou a ser efetivamente habitada com a presença portuguesa por volta de 1703, a partir da construção de algumas ruas e a construção da igreja de Nossa Senhora do Ó, finalizada 52 anos mais tarde. Os motivos iniciais de desenvolvimento foram a pesca farta e boas lavouras na região, que permitiram o desenvolvimento inicial da localidade (IBGE, 2017).

O nome de Nísia Floresta (mapa 12) foi dado ao município em 1984, em homenagem a uma escritora nativa de Papary, Dionísia Gonçalves Pinto, notável a nível internacional como escritora e defensora dos direitos das mulheres, considerada a filha mais ilustre da cidade, e que utilizava o Pseudônimo de Nísia Floresta Brasileira Augusta¹⁷ (IBGE, 2017; DANTAS, 2016).



Mapa 12 - Localização do município de Nísia Floresta.

Fonte: AUTOR, 2017.

¹⁷ Nísia representando a parte final do seu primeiro nome, Floresta é o sítio onde nasceu, Brasileira é uma referência nacionalista para quem teve de viver fora do país, e a palavra Augusta está diretamente ligada à lembrança de seu marido Manoel Augusto de Faria Rocha, pai de sua filha Lívia. (IBGE, 2017)

Hoje a cidade tem uma população estimada em 27.372, tendo a carcinicultura e o turismo como pilares econômicos, possui uma vegetação de mata atlântica e belíssimas praias como Pirangi do Sul, Pirambúzios, Búzios, Barra de Tabatinga (Figura 47), Camurupim e Barreta (IBGE, 2017).



Figura 47: Praia de Tabatinga.

Fonte: VIVA REAL, 2017

4.11.1 O Camarão de Nísia Floresta

A atividade da carcinicultura no Rio Grande do Norte se desenvolveu muito nos últimos anos, fato esse que colocou o Estado entre os maiores produtores do camarão cultivado no país, chegando a produzir no ano de 2015, 1.800.000 kg do crustáceo cultivado só no Município de Nísia Floresta. Outro município de destaque, é a vizinha Canguaretama, a qual produz um volume ainda maior, obtendo no mesmo ano de 2015, 2.860.000kg do crustáceo (IBGE, 2016).

A razão para esse fenômeno da produção do camarão pode ser justificada pelo estudo de OLIVEIRA E MATTOS (2007), o qual cita as condições climáticas favoráveis e a disponibilidade de áreas propícias à exploração da atividade, associado a isso o emprego de novas tecnologias que influencia diretamente na produtividade do camarão no estado.

No que se refere à gastronomia, não há expoente maior no que se refere a camarão que o Município de Nísia Floresta. A cidade é reconhecidamente tida como a terra do camarão e desde o litoral, seguindo em direção à sede do município, é possível encontrar excelentes restaurantes que serve o famoso e precioso crustáceo.

Um dos mais tradicionais restaurantes é o Camarão do Olavo, referência gastronômica no Estado quando o assunto é camarão. Com mais de 20 anos de funcionamento, a casa foi uma das pioneiras na venda do camarão como refeição. Hoje existem duas unidades, uma no centro

de Nísia Floresta (Figura 48) e outra unidade na praia de Búzios. O restaurante serve fartas refeições com uma variedade grande de técnicas, desde camarões empanados, grelhados, ensopados (Figura 49) e salteados, sempre com o acompanhamento de feijões verdes, mandioca cozida ou frita, farofa, arroz branco, manteiga de garrafa e pirão.



Figura 48 - Fachada do restaurante Camarão do Olavo.

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 49: Ensopado de Camarão.

Fonte: AUTOR; 2017.

4.11.2 O Restaurante Marina's Camarão

A estação Papary foi construída em 1881 e fazia parte da linha férrea que ligava Natal à Recife e deixou de funcionar como linha de passageiros em 1977 e ficou totalmente desativada por volta de 1980. A estação Papary foi tombada pelo Patrimônio Histórico Estadual em 1984 e foi completamente restaurada e hoje abriga o restaurante Marina's Camarão (GIESBRECHT, 2017).

O restaurante abrigado na própria estação restaurada dispõe de mesas no antigo cais e nos próprios trilhos por onde passavam os trens (Figura 50).

Segundo o proprietário Fernando Bezerril, o cardápio oferece mais de 50 opções de pratos à base de camarões, com nomes que fazem referências a nomes da região como “Camarão à Nísia Floresta” (figura 51), “Camarão Papary”, “Camarão à Marina” (nome da filha dos proprietários) (Tabela 10).

Tabela 10 - Camarão à Marina.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Camarão à Marina					Porções: 20
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Filé de Camarão	300	1,00	300	300	300g
Arroz	100	1,00	100	200	¾ de uma xícara
Cebola	30	1,00	30	30	½ unidade
Pimentão amarelo	15	1,09	16	16	1 colher de sopa
Pimentão Verde	15	1,09	16	16	1 colher de sopa
Pimentão Vermelho	15	1,09	16	16	1 colher de sopa
Batata palha	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Queijo coalho em cubinhos	50	1,00	50	50	5 cubinhos
Farinha de rosca	100	1,00	100	100	Quanto basta
Presunto	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Uvas passas	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Cenoura ralada	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Abacaxi em pedaços pequenos	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Banana cortada em pedaços pequenos	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Pimenta de cheiro	20	1,00	20	20	4 unidades
Ovos	80	1,00	80	80	2 unidades
Farinha de trigo	100	1,00	100	100	Quanto basta
Sal	1	1,00	1	1	A gosto
Pimenta do reino	1	1,00	1	1	A gosto
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cozinhar o arroz, apenas com água e um pouco de sal. 2. Empanar os camarões com farinha de trigo, ovo, farinha de rosca e batata palha. 3. Fritar por imersão os camarões empanados. Reservar. 4. Ralar a cebola. Cortar os pimentões em achê. Picar o presunto. 5. Refogar a cebola ralada com os pimentões em achê, o presunto picado, a cenoura ralada e os cubinhos de queijo coalho. 6. Desligar o fogo e imediatamente misturar a banana cortada, as uvas passas, os pedaços de abacaxi e o arroz cozido. Misturar bem e colocar os camarões empanados em cima. 7. Servir com purê de batatas e abacaxi frito. 					



Figura 50 - Estação Papary (Restaurante Marina's)

Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 51 - Camarão à Marina.

Fonte: AUTOR, 2017.

Além do camarão, galinhas, abatidas vivas para o preparo, além de opções como cordeiro, pato, guiné¹⁸ e coelho. Há uma coleção de cachaças disponíveis para os clientes, que ficam à vontade para degustá-las.

4.11.3 A Cachaça Parary

A fazenda Brasileira Augusta, nome em homenagem a Nisia Floresta, batiza o local onde fica localizada a lagoa Papary e o Engenho Papary (figura 52), responsável pela produção artesanal da cachaça Vila Imperial de Papary, já vulgarmente conhecida apenas por Papary (Figura 53).



Figura 52: Fachada da lojinha no Engenho Papary.

Fonte: AUTOR, 2017.

¹⁸ Guiné (*Numida meleagris*): Galiforme originário da África, introduzido pelos portugueses no Brasil durante a colonização. Também conhecido como Galinha D'angola, capote, "tô fraco", faraona, sakué, pintada, picota, coca, galinha-do-mato.



Figura 53 - Cachaça Papary.

Fonte: Autor, 2017.

A área onde ocorre o processo de fabricação da cachaça Vila Imperial Papary é normalmente aberta à visitação, onde pode-se observar todas as etapas do processo, desde a moagem da cana de açucar, a fermenta o do caldo da cana de açucar (figura 54), a destila o (figura 55), o envelhecimento (figura 56) e, por fim, o envaze.

O processo produtivo não difere em nada dos demais engenhos artesanais que produzem cachaça, como o engenho Samanaú, por exemplo, a não ser para a cachaça envelhecida, em madeira de freij o ou carvalho a qual descansa em barris de madeira de acordo com o objetivo de sabor desejado para o produto final.



Figura 54 - Tanque de Fermentação.
Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 55 - Destilação
Fonte: AUTOR, 2017.



Figura 56 - Envelhecimento.

Fonte: AUTOR, 2017.

Recentemente, o Engenho Papary ganhou destaque pela excelente aceitação da cachaça ali produzida no mercado e esse fato faz com que a visita à lojinha e ao Engenho seja indispensável a quem passa por lá. Há uma estrada, a RN-063, que liga o centro do município de Nísia Floresta à praia de Búzios. De lá pode-se tomar caminho por outra estrada secundária, boa parte dela de terra, que leva até a lagoa Papary e o mesmo caminho permite chegar ao Engenho Papary.

4.11.4 Barra da Tabatinga: a casa da tapioca

Na confluência das estradas que ligam o centro de Nísia Floresta com as praias de Barra de Tabatinga, Camurupim e Barreta ao Sul, Búzios, Pirambúzios e Pirangi do Norte, ao Norte, encontra-se outro grande destaque da gastronomia do município: a Casa da tapioca.

Segundo Linaldo Silva, o principal responsável pelo Casa da Tapioca, a tradição de se produzir o grude começou com a sua avó, conhecida como Dona Maria de Basílio ou Dona Maria do Grude, como era chamada a Senhora Maria Carneiro da Silva.

Linaldo conta que sua avó trabalhava em uma das quatro casas de farinha que havia na região e, ao final do dia, os trabalhadores das casas de farinha faziam muitas tapiocas e grudes.

Esses produtos que despertaram o interesse pelo comércio, o que fez com que Dona Maria iniciasse uma produção de tapiocas e grudes para serem vendidos na feira do município vizinho de São José de Mipibú, isso em meados de 1948.

Em meados dos anos de 1970, chegaram às estradas e isso iniciou um grande fluxo de veranistas na região, os quais aos fins de tarde solicitavam grudes e tapiocas à Dona Maria que, com a experiência adquirida durante anos trabalhando em casas de farinha, iniciou as atividades especificamente na casa, com a ajuda de sua filha, a Senhora Josefa Firmino Chagas Silva, a qual desenvolveu ainda mais a atividade na casa.

Essa configuração durou até meados dos anos 1990, quando Dona Maria adoeceu e os netos, filhos de Dona Josefa, também passaram a ajudá-la no processo de produção, o que resultou em uma expansão, com a inserção de novos produtos como o bolo de macaxeira, bolo de batata, bolo preto, bolo de milho e assim, oferecendo uma diversidade maior de produtos.

A atual Casa da Tapioca é a 3ª casa utilizada no comércio, organizada pelo Senhor Linaldo Silva, neto da fundadora Dona Maria do grude, o qual é turismólogo de formação. Esse fator ajudou bastante na administração e nas estratégias do negócio, uma vez que desde que entrou na universidade, ele vem desenvolvendo trabalhos com a tapioca, os processos de produção, as prospecções de novos consumidores. Assim, foi moldando a Casa da Tapioca, inclusive desenvolvendo o *layout* do lugar, deixando o aspecto rústico e original, com placas informativas com muito bom humor que destacam os produtos ali produzidos, como “Não fazemos tapioca recheada”. Os objetivos são: atender o público da região, bem como os turistas que ali param para conhecer, ver o processo de produção, tomar um cafezinho e claro, comer tapiocas, grudes, bolos e cocadas.

A Casa da Tapioca, hoje, chega a produzir num dia bem movimentado, cerca de 500 tapiocas e 300 grudes. Para Linaldo, o grande desafio do empreendimento é manter as características originais sem perder o público, pois segundo ele, o grande interesse do público em geral é a tapioca e os produtos ali vendidos e a originalidade do local que atrai e faz retornar quem por ali passa.

O formato existente da Casa da Tapioca vem desde os anos 1990, sendo que nos últimos cinco anos, o lugar passou por uma reestruturação que segue até os dias atuais. Lá é interessante observar o modo de preparo da tapioca, feito numa estrutura de pedras, aquecidas com carvão por baixo, onde todos têm acesso e podem observar diretamente o modo de produção (Figura 57).



Figura 57 - A produção da tapioca na Casa da Tapioca.

Fonte: AUTOR, 2017.

Para Linaldo, a relevância do produto depende de um conjunto de fatores como, por exemplo, a forma de como é feito, o contexto no qual está inserido, quem é ou são os responsáveis pelo processo de produção e principalmente o valor agregado da tradição inserido no contexto do produto, sem alterar a receita ou modo de preparo. Tal garante a tradição, e assim sendo possível despontar com um produto de relevância, uma vez que o valor agregado no produto depende da construção de um padrão de qualidade desenvolvido ao longo do tempo, passado de mãe para filhos.

As políticas públicas de valorização dos patrimônios alimentares evidentemente que acabam por agregar valor aos produtos. Entretanto, na área turística local existe uma dificuldade que interfere diretamente na valorização do produto. Um alimento extremamente valorizado, inserido em um contexto onde existe uma falta de infraestrutura, acesso e informações, acaba por deixar a desejar e isso prejudica a tradição, os costumes e a cultura gastronômica de um determinado alimento ou região, conta Linaldo.

4.11.5 Praia de Pirangi do Sul: O caranguejo

Na parte mais setentrional do litoral do município encontra-se a praia de Pirangi do Sul (Figura 58), uma das mais procuradas no estado, tanto por veranistas como por turistas. A bela

paisagem do encontro do rio Pirangi com as águas do Oceano Atlântico, somadas com os famosos Parrachos¹⁹ de Pirangi, são os grandes atrativos turísticos do local.



Figura 58 - Praia de Pirangi do Sul.

Fonte: AUTOR, 2017.

A faixa de terra que compreende a margem sul do rio Pirangi deu origem a mais famosa barraca de praia²⁰ do estado do Rio Grande do Norte, a Barraca do Banga. Segundo Dona Raimunda, esposa de Lourival Avelino de Souza, ou simplesmente “Seu Banga”, a barraca existe há mais de 40 anos no local, sendo o caranguejo no leite de coco (Figura 59) a principal atração. No local também se servem pastéis de camarão, peixes fritos com macaxeira, lagostas, tapiocas recheadas, queijo de coalho e camarões ao alho e óleo.

¹⁹ Parrachos são piscinas naturais de águas cristalinas formadas pelos arrecifes que aparecem na maré baixa. O local é ideal para esportes náuticos como caiaque, esportes a vela e passeios de lanchas e jet ski.

²⁰ Barraca de praia é a denominação de restaurantes que ficam à beira mar, onde os clientes podem ficar com os pés na areia da praia. O nome barra provém das antigas instalações, nas quais os comerciantes instalavam suas vendas.



Figura 59 - Caranguejo no leite de coco.

Fonte: AUTOR, 2017.

Para o preparo do Caranguejo no leite de coco, refoga-se cebola, alho, tomates e pimentão cortados, em seguida deita-se água até a metade da panela, os caranguejos limpos e o sal. Cozinhase por 45 minutos e no final adiciona-se o leite de coco e os coentros e verifica-se o sal.

Os meses de dezembro a fevereiro são os mais movimentados devido à mistura de veranistas vindos da capital Natal e turistas do mundo todo Segundo Dona Raimunda, a simplicidade e a beleza do local, o clima agradável e a singularidade do preparo do caranguejo são os diferenciais do local e tornando-o referência para todo estado.

4.12 Parnamirim

Um antigo mapa da época da invasão holandesa no Brasil, de 1643, feito pelo cartógrafo holandês Jorge Macgrave, cita a região onde hoje está localizado o município de Parnamirim, com a denominação de Paranã-Mirim²¹ e consta ainda o primeiro caminho que levava à cidade de Recife. O caminho foi o mesmo utilizado pelos portugueses e levava à região de Cunhaú, onde ficava o principal engenho da época, pertencente a Jerônimo de Albuquerque (PEIXOTO, 2003; CASCUDO, 1968).

A ocupação do território, segundo anotações de áreas de terras contidas nas “Cartas de datas e sesmarias da Capitania do Rio Grande” registram os anos de 1600 e 1633²² como os primeiros registros da presença dos colonizadores portugueses na região, sendo os capitães-mores João Rodrigues Colaço e Jerônimo de Albuquerque os responsáveis pela área. Entretanto, as terras ficaram por muitos séculos subaproveitadas e praticamente despovoadas, contendo apenas alguns poucos sítios que continham lavouras para subsistência. Somente em 1881, com a chegada da estrada de ferro que ligava Natal à Nova Cruz, que o senhor do Engenho Pitimbú resolveu comprar terras nos arredores do seu engenho e ali fixar uma estação de trem numa região denominada “a planície de Parna-Mirim” (PEIXOTO, 2003).

Com o fim da I Guerra Mundial, houve um avanço significativo do avião, utilizado como arma de combate durante a guerra. Assim, uma nova estrutura de transportes, logística e informações foi estabelecida ao longo do globo, permitindo um grande avanço tecnológico que interligou a Europa, a África e a América do Sul. Linhas aéreas ligaram o velho continente ao novo mundo. Contudo, a tecnologia aeronáutica da época era insuficiente para longos trajetos.

Assim, nos anos de 1920, empresas francesas de aviação, com destaque para a Aéropostale²³, decidiram construir um campo de pouso e abastecimento numa região estratégica entre Dakar, no Senegal, e a América do Sul, para as linhas que seguiam para o Brasil, Chile e Argentina. Assim, foi construído o campo dos franceses na região onde hoje está a base aérea de Natal, no município de Parnamirim. Desde então, houve um avanço significativo nos entornos do campo e assim começou a surgir efetivamente o município, conforme Peixoto (2003):

“As origens urbanas de Parnamirim estão associadas aos planos comerciais da Compagnie Generale Aéropostale, companhia francesa de aviação comercial. Foi a partir de 1927 que se iniciou o povoamento da área onde hoje está o núcleo central da cidade.”

²¹ Palavra de origem Tupi-Guarani, que significa “pequeno parente do mar ou pequeno rio veloz”.

²² Ano da invasão holandesa.

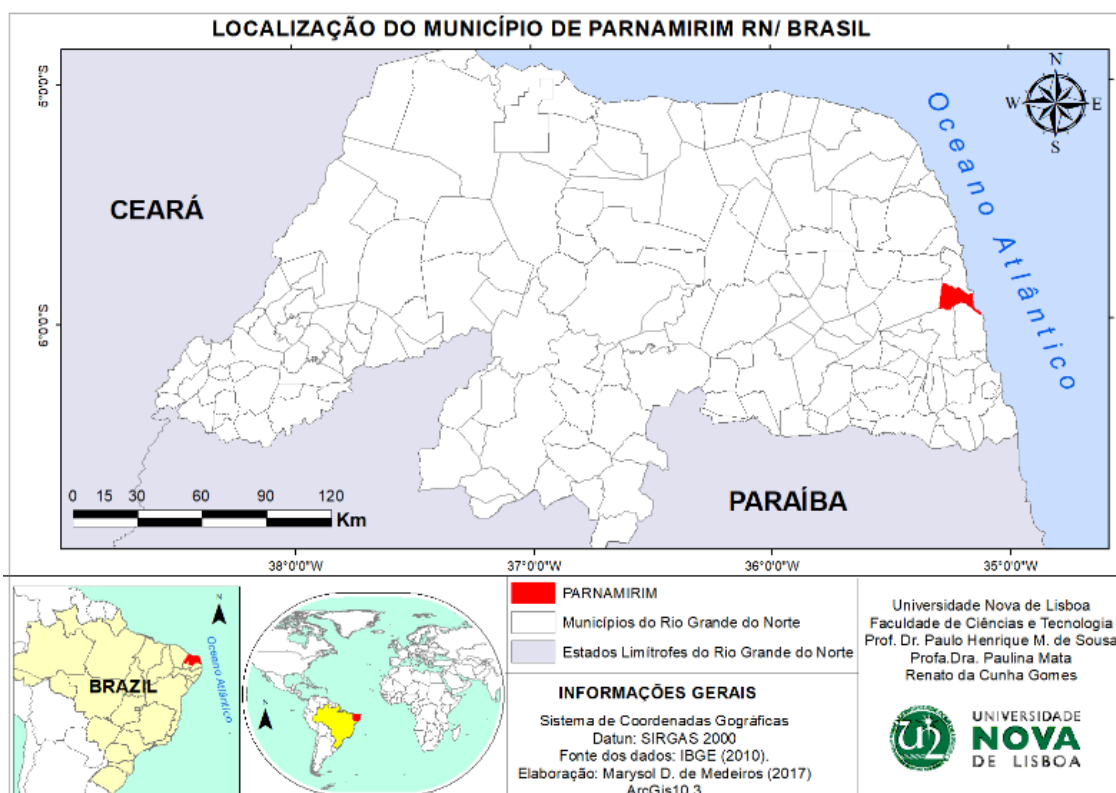
²³ Anos mais tarde foi absorvida pela Air France.

Durante a II Guerra Mundial, mais precisamente em 1941, tem início a construção do *Parnamirim Field*, a maior base aérea construída por americanos fora dos Estados Unidos durante a guerra. A base foi construída devido à privilegiada localização geográfica, sendo um ponto muito próximo entre a África e a América do Sul, fato este que fez a cidade ser carinhosamente chamada de trampolim da vitória, dada a importância da base durante as operações na guerra (PEIXOTO, 2003).

4.12.1 Heranças dos norte americanos em Parnamirim

A primeira grande herança deixada pelos americanos em Parnamirim foi a estrada pavimentada que ligava a base aérea à capital, Natal. Um trajeto que se fazia em 3 horas, passou a ser feito em 20 minutos. Esse fator foi fundamental para o avanço da cidade enquanto município, ao mesmo tempo em que as operações na guerra não paravam (PEIXOTO, 2003).

Os cerca de 10 mil norte americanos que ali se estabeleceram trouxeram consigo sua cultura, seus modos, o inglês como língua nativa e sua gastronomia. O hábito de fazer a barba diariamente, tomar refrigerantes, comer enlatados como o SPAM²⁴ e mascar chicletes (*Chiclets*) eram comuns (ROBERTO LUCENA, 2012).



Mapa 13 - Localização do município de Parnamirim.

Fonte: AUTOR, 2017.

²⁴ SPAM é uma abreviação para Spiced Ham, ou fiambre condimentado. Um enlatado da indústria norte americana Hormel Foods Corporation, bastante utilizado pelos soldados durante a II Guerra mundial.

4.12.3 O litoral, o turismo e a gastronomia de Parnamirim

O município de Parnamirim tem duas praias que compreendem a região do seu litoral: Cotovelo e Pirangi do Norte. Em ambas as praias, além da forte exploração turística que acontece durante todo o ano, existem também muitas casas de veraneio, bastante frequentadas durante finais de semana e feriados, além dos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, quando veranistas, principalmente da capital, se estabelecem como segunda residência nas praias.

Entretanto, esse movimento de pessoas na região, até há pouco tempo atrás não era assim. Segundo o trabalho de conclusão de curso de especialização BEZERRA (2001), que trata da produção e do consumo do espaço para o turismo de Pirangi do Norte, as primeiras famílias que habitaram o litoral do município de Parnamirim eram parentes do agricultor João Moreira do Nascimento, sendo sua casa no local onde hoje fica a pracinha do Cruzeiro, do senhor “Chico Fogo”, com casa onde hoje fica a sede da Associação dos Professores da Universidade Federal do Rio Grande do Norte e do senhor João André, com casa onde hoje está o estabelecimento conhecido como Marina Badauê, o qual faz passeios de barco pelo litoral.

Segundo PEIXOTO (2003), era uma área esquecida até meados dos anos de 1950, quando foi construído o primeiro posto de saúde da região, assim como a primeira estrada que ligava Natal a Pirangi, ainda muito rudimentar, de terra batida, na qual passava o único meio de transporte da época que fazia o trajeto Natal – Pirangi – Natal, somente às sextas feiras, saindo as 7h da manhã e retornando ao meio dia.

A exploração do turismo na região se deu apenas no início dos anos 90, através de incentivos políticos. É nessa região onde se situa o famoso “Maior Cajueiro do Mundo”, com 8.500 metros quadrados, ocupando um perímetro de aproximadamente 500 metros, sendo um dos principais atrativos turísticos da praia de Pirangi do Norte (OLIVEIRA, 2013).

4.12.3.1 Praia de Cotovelo: o caranguejo do Barramares

A praia de cotovelo (Figura 60) é uma região entre o final do espaço que compreende a Área militar do Centro de Lançamentos da Barreira do Inferno até as falésias, ao sul da praia.



Figura 60 - Praia de Cotovelo.

Fonte: ALUGUE TEMPORADA, 2017.

É uma região dominada por casas de veraneio, poucos meios de hospedagem e por alguns serviços de alimentação. O principal destaque é o restaurante Barramares (Figura 61), especialista na venda de caranguejos. Há duas opções: caranguejo na água e sal e caranguejo no coco (Tabela 11 e Figura 62), e ambos vêm acompanhados com pirão de caranguejo, farofa e vinagrete²⁵ para acompanhar.



Figura 61 - Fachada do restaurante Barramares.

Fonte: AUTOR, 2017.

²⁵ O Vinagrete servido comumente no Brasil é constituído de tomate, cebola e pimentos cortados em cubos pequenos e imersos no vinagre.



Figura 62 - Caranguejo no coco.

Fonte: AUTOR, 2017.

O restaurante é administrado pela família Grossman e um dos responsáveis afirmou que a ideia é preservar as características de barracas de praia, mesmo com capacidade de atender 150 clientes. Como toda boa barraca de praia, o caranguejo é a especialidade, mas o restaurante serve peixes fritos, ensopados, furtos do mar e comidas ditas “regionais”, com produtos típicos do sertão como carne de sol, feijões verdes e queijo de coalho.

4.12.3.2 A Praia de Pirangi do Norte: A diversidade gastronômica

A proximidade com a capital Natal, cerca de 25 km de distância, faz da praia de Pirangi do Norte uma das mais frequentadas do litoral do estado, seja por turistas, seja por Natalenses, os quais procuram as belezas naturais do local como o maior cajueiro do mundo ou as águas calmas da praia. A praia se estende desde as falésias da praia de Cotovelo até a margem Norte do Rio Pirangi (Figura 63).



Figura 63 - Praia de Pirangi do Norte.

Fonte: NATAL A CIDADE DO SOL, 2017.

Em meados dos anos de 1990, a praia teve um avanço no turismo importante, quando diversas políticas públicas propiciaram a evolução dos serviços de meios de hospedagem e de alimentação. A construção da chamada Rota do Sol foi dos fatores que alavancaram a atividade turística na região, duplicando a estrada que liga Natal ao litoral Sul.

Já PEIXOTO (2003) afirma que foi na década de 1980 que o turismo despontou para região, atraindo os olhos dos serviços hoteleiros, operadoras de turismo que passaram a oferecer passeios e serviços. Assim desenvolveu-se, por consequência, o serviço gastronômico local e, apenas no início dos anos 1990, a especulação imobiliária na área causou um surto de crescimento e acabou por consolidar o crescimento do local com o surgimento de grandes condomínios de apartamentos, condomínios fechados e flats.

Hoje há uma diversidade gastronômica interessante na praia, o que também atrai veranistas vindos de Natal. Nos meses de dezembro a fevereiro a praia se torna residência de muitos natalenses e turistas.

Pizzarias, como a Pizzaria Paulista, O Amarelinho, especialista em culinária regional, servindo principalmente churrasco e galletos assados na brasa, Casa Mineira Bar e Restaurante, especialista na culinária do estado de Minas Gerais, servindo o famoso frango com quiabo, o Armazém Bar, uma das opções noturnas da praia e o, sem dúvidas, mais tradicional da praia, Restaurante Paçoca de Pilão, premiado por diversos guias gastronômicos brasileiros, como o Guia Veja e o Guia Quatro Rodas.

Desde o ano de 1990 o restaurante Paçoca de Pilão está em funcionamento na principal Avenida da Praia de Pirangi. A chef Adalva Dias foi a idealizadora do restaurante, e conta com a

colaboração de seu filho Giovane Júnior e de sua Nora conhecida como Bebeta. O nome é um resgate das origens da Chef, nascida no sertão.

A paçoca de carne de sol é feita no pilão de tronco de árvore (Figura 64), e considerada o carro chefe do estabelecimento, servida com feijão verde, arroz branco e macaxeira e banana prata (Figura 65).



Figura 64 - Paçoca de carne de sol feita no pilão de tronco de árvore.

Fonte: PAÇOCA DE PILÃO, 2017.



Figura 65 - Paçoca de pilão completa.

Fonte: PERPÉTUO, 2017.

Além do prato que dá nome ao estabelecimento, no cardápio pode-se encontrar uma diversidade de frutos do mar, com destaque para o camarão gratinado com queijo de coalho, servido com arroz da terra e purê de batatas.

Tabela 11 – Caranguejo no coco.

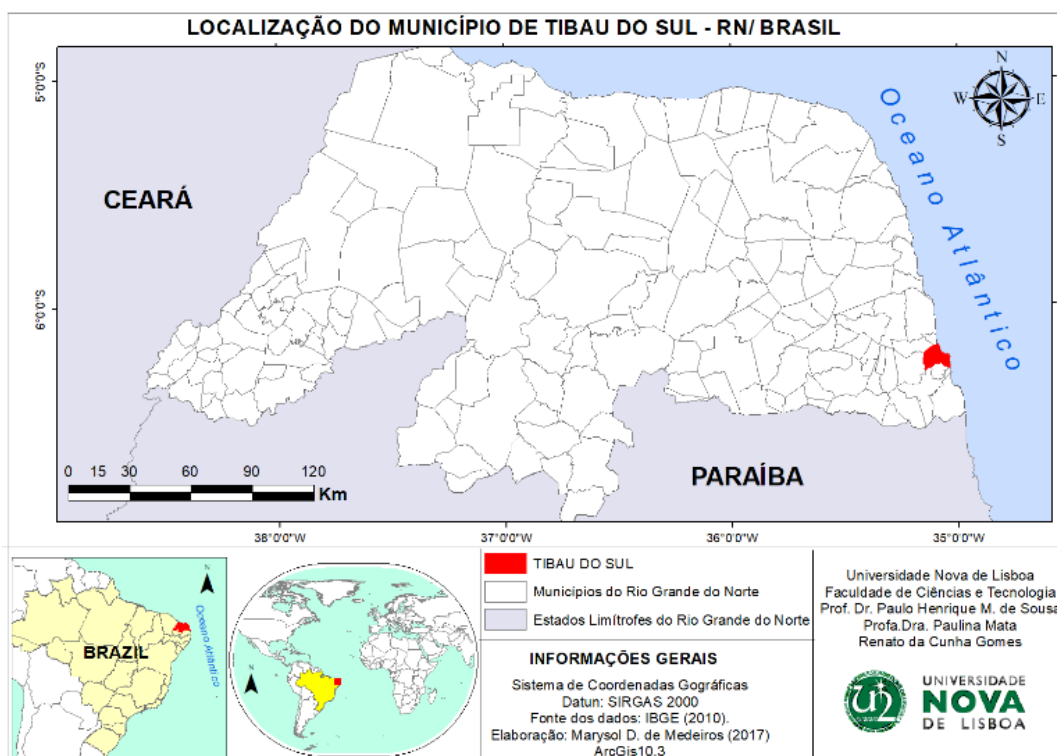
FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Caranguejo no coco					Porções: 20
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Caranguejo	1000	1,00	1000	1000	5 unidades
Pimentão	60	1,00	60	60	1 unidade
Cebola	30	1,00	60	60	1 unidade
Leite de coco	1000	1,00	1000	1000	1 litro
Coco ralado	60	1,09	60	60	4 colheres de sopa
Alho	20	1,00	20	20	2 dentes
Tomate	60	1,00	60	60	1 unidade
Sal	20	1,00	20	20	4 colheres de chá
Azeite de dendê	80	1,00	80	80	4 colheres de sopa
Pimenta do reino	5	1,00	50	50	1 colher de chá
Colorau	30	1,00	30	30	2 colheres de sopa
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar os caranguejos com escova e retirar a lama. 2. Refogar a cebola, o pimentão, o alho e o tomate, todos cortados em cubinhos no azeite de dendê. 3. Deitar o leite de coco e o coco ralado- 4. Adicionar os caranguejos, colocar o sal e a pimenta. 5. Colocar o colorau. 6. Deixar cozinhar por uma hora e meia. 					

4.13 Tibau do Sul

Segundo dados do Instituto brasileiro de geografia e estatística IBGE (2017), o topônimo do município de Tibau do Sul é de origem indígena e significa entre duas águas, devido à localização entre a lagoa de Guaraíras e o Oceano Atlântico (mapa 14).

A história da cidade de Tibau do Sul tem os primeiros registros de 1612, os quais mostram que a localidade era pertencente à Aldeia Antônia. Esta condição mudou ainda no mesmo século e passou para os domínios da Aldeia São João Batista de Guaraíras, até 1760. Até então, a economia do local era baseada na agricultura e na pesca e os pescadores sobreviviam a partir da lagoa das Guaraíras e das praias de Pipa e Tibau. (TIBAU DO SUL, 2017) (LIMA, 1990)

As principais praias do município são: Tibau do Sul, Madeiro, Pipa, Santo Antônio e Cajarana (LIMA, 1990, p. 137).



Mapa 14: Localização do município de Tibau do Sul.

Fonte: AUTOR, 2017.

A localidade era um distrito do município de Goianinha e conseguiu sua emancipação política em 1963, tornando-se o Município de Tibau do Sul. Recebeu esse nome em 1958 para se diferenciar do distrito de Tibau, pertencente ao município de Mossoró, ao extremo norte do Estado, na divisa com o Estado do Ceará.

O turismo é a principal atividade econômica da cidade, sendo a gastronomia a propulsão para o serviço. Tibau do Sul e Pipa seus dois distritos mais conhecidos, sendo este último, com fama internacional pelas belas praias, liberdade e uma gastronomia das mais diversificadas do estado.

A dissertação de mestrado de AIRES (2012) mostra como a sociedade antes agrária e pesqueira da praia da Pipa se transformou no principal destino turístico do Estado e como essa transformação social impactou na localidade.

Um ponto importante do trabalho é o destaque para o início dos anos de 1990, quando a praia começou a ser vendida como destino turístico, atrelada ao imaginário de isolamento e liberdade, situação essa que até os dias atuais atrai turistas do mundo inteiro.

Outro ponto fundamental que promoveu a praia foi a prática do surf, sendo os surfistas os maiores divulgadores da existência da praia.

Assim, conforme os anos se passaram, as necessidades foram criando demandas e hoje Pipa é consolidada como o destino turístico mais procurado do Estado. Isso criou a necessidade de atender a todos os públicos, e gastronomicamente não foi diferente.

Assim, Tibau do Sul e Pipa se transformaram em um destino turístico próprio, onde se pode encontrar desde barracas na beira da praia, como restaurantes tradicionais na cidade,

como o restaurante O Golfinho, com mais de 25 anos, especializado em frutos do mar que serve uma tradicional tábua de frutos do mar com lagosta, peixe, camarão e lulas.

A influência estrangeira na cidade é enorme e a diversidade de opções gastronômicas segue no mesmo compasso, podendo-se observar pizzarias, culinária mexicana, sushi bar, chiviteria²⁶, churros, culinária italiana, petiscos tradicionais brasileiros como espetinhos, pastéis, sorveterias artesanais, cervejas importadas e artesanais, drinks especiais e até cozinha do norte brasileiro como maniçoba e caldos.

Esse contexto em que ocorreu a influência estrangeira fortaleceu-se ao longo dos anos, tanto pela presença de turistas estrangeiros, como a presença de estrangeiros emigrantes lá residentes, atraídos pelo clima de liberdade que a praia oferta, bem como pelo clima tropical quente. Somado a isso, as oportunidades de negócios nas áreas de hospitalidade e restauração que esse “novo” fluxo turístico exigiu propiciou o estabelecimento de uma verdadeira comunidade estrangeira no local, favorecendo o surgimento de ofertas de restauração oriundas dos mais diversos países do mundo.

Tradicionalmente, a tapioca, os peixes frescos e fritos ou cozidos, as lagostas e frutos do mar ainda são grandes atrativos do município, concorrendo diretamente com os restaurantes internacionais que por lá se estabeleceram ao longo do tempo. A rusticidade da gastronomia tradicional de uma antiga vila de pescadores associada a uma alta gastronomia internacional muitas vezes não encontrada nem na capital do Estado, configuram hoje a culinária de Tibau do Sul, fazendo disso um atrativo que se soma às belezas naturais e ao clima de isolamento e liberdade que consagrou o local como destino turístico.

4.13.1 O restaurante O Golfinho

Com mais de 30 anos de funcionamento, é um dos restaurantes mais antigos da praia da Pipa. Hoje, o restaurante está sob direção do Senhor Ricardo Gomes, e o cardápio é baseado nos frutos do mar e peixes pescados na própria praia, sempre muito frescos, o que faz da tradição a grande atração do restaurante, e por esse motivo atrai uma quantidade considerável de turistas, tanto no almoço quanto no jantar.

Além das refeições, o restaurante oferece cervejas variadas, drinks e uma diversidade de petiscos para acompanhar uma boa bebida, principalmente nos horários intermediários às refeições, tais como: camarão ao alho e óleo, lula grelhada, lula ao alho e óleo, isca de peixe frita, carne de sol acebolada, carne de sol com macaxeira, frango a passarinha e frango ao molho. A principal especialidade da casa é uma generosa tábua de frutos do mar (Figura 66), composta por lagosta e camarões grelhados e acompanhada de arroz branco e caldo de peixes.

²⁶ Típico restaurante Uruguai que vende sanduíches.



Figura 66 - Tábua de frutos do mar.

Fonte: AUTOR, 2017.

Tabela 12 – Tábua de frutos do mar.

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Preparação: Tábua de frutos do mar					Porções: 20
Ingredientes	Per capita			Quantidade Total (g)	Medida Caseira
	PL (g)	FC	PB (g)		
Camarão grande com casca	200	1,00	200	200	15 unidades
Lagosta	800	1,00	800	800	4 unidades
Filé de peixe pargo	200	1,00	200	200	1 unidade
Sal	10	1,00	10	10	2 colheres de chá
Pimenta	5	1,00	5	5	1 colher de chá
Azeite	30	1,00	30	30	1 colher de sopa
Limão	50	1,00	50	50	1 colher de sopa
Abacaxi	50	1,00	50	50	3 rodela
Tomate	60	1,00	60	60	1 unidade
Alface	20	1,00	20	20	4 folhas
Cenoura	50	1,00	50	50	1 copo
Arroz cozido	250	1,00	250	250	1 copo
Caldo de Peixe	250	1,00	50	250	2 xícaras
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperar os camarões, o filé de peixe e a lagosta com sal, pimenta, azeite e limão. 2. Grelhar sobre as brasas os camarões, a lagosta, o file de peixe e o abacaxi em rodela. 3. Cortar os tomates em rodela e a cenoura fininha. 4. Servir na seguinte ordem: folhas de alface, lagostas grelhadas, filé de peixe, tomates, cenoura, rodela de abacaxi, camarões grelhados, limões contados. 5. Servir como acompanhamento: o arroz cozido e o caldo de peixe. 					

5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível perceber ao longo da investigação que o contexto étnico de formação dos municípios do estado do Rio Grande do Norte foi composto, de certa forma, a partir de uma mesma configuração: tribos indígenas, europeus e por muitas vezes a presença de escravos africanos.

As características de clima e vegetação, somadas com esse tronco de misturas étnicas adaptadas ao mesmo ambiente, são os ingredientes para a formação do povo potiguar e consequentemente determinam as características gastronômicas dos municípios investigados.

Assim, com a construção de um Atlas Gastronômico, pôde-se ter a real visão geográfica de onde as influências se destacam dentro do cenário gastronômico do Estado, como por exemplo:







- A influência indígena, por exemplo, em Extremoz, onde se produz o grude, com técnicas rudimentares e a utilização de um produto base da alimentação dos índios que é a mandioca, além de folhas de coqueiros e bananeiras, sobre a queima de carvão vegetal;
- A presença europeia no caso da produção de queijos e carne de sol em Caicó, oriundas das técnicas de pecuária portuguesas;
- Presença afro-brasileira se sobressai e demonstra suas heranças, com a produção de produtos à base de cana de açúcar, como a cachaça.
- A influência norte-americana na capital e em Parnamirim, a qual se estendeu posteriormente ao interior do estado, levando ao advento da indústria alimentícia com a inserção do refrigerante e das carnes enlatadas.

Levando em consideração os municípios investigados, foi possível perceber alguma similaridade no tocante a um ingrediente principal, ou origem étnica quanto às técnicas do preparo. Foi construída uma tabela (Tabela 13) que reúne esta informação e facilita a comparação entre a origem étnica de cada um dos preparos culinários citados para os vários os municípios e o ingrediente principal.

Tabela 13: Comparativo de preparos culinários entre os municípios abordados na investigação a partir da origem étnica do preparo:

Origem étnica do preparo	Preparo culinário	Município	Ingrediente Principal
Indígena, afro-brasileira	Ginga com tapioca	Natal	Goma de mandioca, Dendê
Indígena	Albacora frita	Baía Formosa	Peixe albacora
Indígena	Farinha de mandioca	Brejinho	Goma de Mandioca
Indígena	Ensopado de ova de peixe voador	Caiçara do Norte	Ovas de peixe voador
Indígena	Grude de Extremoz	Extremoz	Goma de mandioca
Indígena	Caranguejo no leite de coco	Nísia Floresta	Caranguejo
Indígena	Caranguejo no coco	Parnamirim	Caranguejo
Indígena e europeia	Pirão de carne	Brejinho	Goma de Mandioca, caldo de carne bovina
Indígena, europeia	Brigadeiro de doce de leite com flor de sal	Macau	Flor de sal, leite condensado de origem bovina
Indígena, europeia	Camarão à Marina	Nísia Floresta	Camarão, Creme de leite
Indígena, europeia	Tábua de frutos do mar	Tibau do Sul	Lagostas, camarões, lulas, polvos, azeite de oliva
Europeia	Queijo de manteiga	Caicó	Leite de vaca
Europeia	Carne de Sol com queijo de coalho	Caicó	Carne bovina e leite de vaca
Europeia	Cabrito ao molho	Lajes	Carne de cabrito
Afro brasileira	Cachaça Samanaú	Caicó	Cana de açúcar
Afro brasileira	Cachaça Papary	Nísia Floresta	Cana de açúcar
Indígena, sul-americana	Ceviche de ostras frescas	Canguaretama	Ostras frescas

Legenda:

	Indígena, afro-brasileira		Indígena		Indígena, europeia		Europeia
	Afro brasileira		Indígena, sul-americana.				

Outro importante ponto a ser destacado durante a investigação é a pouca atenção que tem sido dada aos estudos da tradição gastronômica do Estado do Rio Grande do Norte nos últimos tempos, o que dificultou bastante em realizar o resgate bibliográfico das origens gastronômicas dos povos e de como isso foi sendo modificado ao longo do tempo. Publicações, trabalhos, até mesmo livros inerentes ao tema são raros nos bancos de dados. Luís da Câmara Cascudo ainda é o grande expoente quando o assunto é folclore e gastronomia potiguar que, apesar de genial e completo, é uma das poucas referências no assunto, além de já ser considerada uma fonte antiga.

Uma fonte importante, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, é uma das poucas atualizadas, mas tem por finalidade coletar dados com o único objetivo de divulgar indicadores econômicos como: números totais da produção agrícola, a densidade demográfica ou o tamanho

das populações e apresenta dados históricos resumidos aos processos de ocupação dos territórios, sendo assim, ausente no que se refere a uma descrição profunda quanto à cultura ou a importância gastronômica de determinada localidade, por exemplo.

Devido a esses fatores, não se poderia avaliar ou descrever as manifestações culturais a partir da alimentação, nem mesmo a relevância disso tudo para o contexto cultural do Estado, a partir apenas da bibliografia existente, sendo necessário fazer o estudo de campo proposto com o objetivo de registros.

Por fim, as contribuições deixadas podem ser consideradas relevantes, mas observa-se que ainda temos muito para pesquisar no tocante ao tema e deixo o incentivo para que novos trabalhos sejam realizados e aprofundados.

Dois fatores são fundamentais para que os registros não passem tanto tempo esquecidos e sejam fortalecidos: que a apropriação cultural dos habitantes locais seja tratada de uma forma mais responsável e que uma união entre a comunidade científica e o poder público se forme com o objetivo de proteger as tradições alimentares e gastronômicas, valorizar os produtos e o patrimônio cultural e gastronômico do Estado como um todo.

6 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AIRES, Jussara Danielle Martins. **Histórias e relatos sobre Pipa: A praia internacional do Rio Grande do Norte**. 2012. 111 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2012.

ALUGUE TEMPORADA (Brasil). **O Paraíso na Praia de Cotovelo**. Disponível em: <<https://www.aluguetemporada.com.br/imovel/p3526435>>. Acesso em: 01 set. 2017.

ANDRADE, M. C. **O território do sal: a exploração do sal marinho e a produção do espaço geográfico no Rio Grande do Norte**. Mossoró: Coleção Mossoroense, vol. 848, 1995.

ANJOS, Raquel Silva dos. **O CIRCUITO ESPACIAL DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL DE MANDIOCA NO RIO GRANDE DO NORTE**. 2017. 177 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Geografia, Programa de Pós-graduação e Pesquisa em Geografia (PPGe), Natal/RN, 2017.

ARAÚJO, Andréa Soares de. **Estratégia de Reprodução e produção pesqueira do peixe voador, *hirundichthys affinis* Günther, 1866 (OSTEICHTHYES: EXOCOETIDAE) de Caiçara do Norte e Galinhos, RM**. 2000. 86 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Bioecologia Aquática, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 2000.

ATAÍDE, Eric Bandeira. **Hambúguer de peixe voador**. 2013. 43 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 2013.

AZEVEDO, Jucicléia Medeiros de. **Culinária do Seridó: Um elemento da identidade territorial**. 2011. 131 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Geografia, Departamento de Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal RN, 2011.

BEZERRA, Maria da Conceição Varela. **Pirangi do Norte: a produção e o consumo do espaço para o turismo**. 2001. 1 v. TCC (Graduação) - Curso de Programa de Pós-graduação. Especialização em Ensino Fundamental, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2001.

BRASIL. **Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. n. 221, de 29 de jun. de 2009. Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca**, regula as atividades pesqueiras, revoga a Lei 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do Decreto-Lei n 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras

providências. Atos do poder legislativo: Lei Nº 11.959, de 29 de junho de 2009. [S.l.], p. 01-03, jun. 2009.

BRASIL. IBGE. **Histórico do Estado do Rio grande do Norte e da cidade de Natal**: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2016. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=240810&search;=||infograficos:-historico>>. Acesso em: 29 dez. 20.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **TACHOS DE COBRE**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=2865384&_101_type=content&_101_groupId=219201&_101_urlTitle=tachos-de-cobre&redirect=http%3A%2F%2Fportal.anvisa.gov.br%2Fresultado-de-busca%3Fp_p_id%3D3%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_count%3D1%26_3_groupId%3D0%26_3_keywords%3Dtacho%2Bde%2Bcobre%26_3_cur%3D1%26_3_struts_action%3D%252Fsearch%252Fsearch%26_3_format%3D%26_3_formDate%3D1441824476958&inheritRedirect=true>

BRASIL. IBGE. **Canguaretama - Rio Grande do Norte**. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedonorte/canguaretama.pdf>>. Acesso em: 13 ago. 2017.

BRASIL. IBGE. **Cidades: Macaíba - Histórico**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=240710&search=rio-grande-do-norte|macaiba|infograficos:-historico>>. Acesso em: 02 set. 2017.

BRASIL. IBGE. **Cidades: Rio Grande do Norte - Histórico - Macau**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=240720&search=rio-grande-do-norte|macau|infograficos:-historico>>. Acesso em: 01 set. 2017.

BRASIL. IBGE. **Cidades: Rio Grande do Norte. Tibau do Sul: Histórico**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?codmun=241420>>. Acesso em: 02 set. 2017.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sônia Robatto, 2017. 211 p.

CANGUARETAMA. PREFEITURA DE CANGUARETAMA. **Prefeitura amplia projeto de ostreicultura familiar.** Disponível em: <<http://canguaretama.rn.gov.br/noticias-2/prefeitura-amplia-projeto-de-ostreicultura-familiar/>>. Acesso em: 29 ago. 2017.

CARMO JÚNIOR, João Batista. **Geografia da dominação: um estudo sobre a organização espacial da terra do sal (Macau-RN).** 2006. 173 f. Dissertação (Mestrado em Conforto no Ambiente Construído; Forma Urbana e Habitação) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2006.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil.** 2. ed. São Paulo: Global, 2008. 320 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **Nomes da Terra: História, Geografia e Toponímia do Rio Grande do Norte.** Natal: Fundação José Augusto, 1968.

CAVALCANTE, Caio Mateus Bessa. **AS COMIDAS QUE ALIMENTAM O MEU POVO DO ALTO OESTE POTIGUAR.** 2017. 56 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.

CIMSAL. **Flor de sal CIMSAL.** Disponível em: <<http://www.cimsal.com.br/flordesal.html>>. Acesso em: 02 set. 2017.

COMPETITION, New York International Spirits. **Announcing the Winners of the 3rd Annual New York International Spirits Competition.** Disponível em: <<https://nyispiritscompetition.com/2012-winners/>>. Acesso em: 10 ago. 2017.

COSTA, Gilmar Benevides. Engenho Cunhaú: Lugar de Memória e Transformação Histórica. **Vivência**, Natal, v. 1, n. 33, p.159-167, jan. 2008.

DAMÁSIO, Maria Vicença Frota Rodrigues. **Desenvolvimento da civilização e colonização do Brasil: A importância antropológica e cultura da salga como método natural de desidratação da carne.** 2009. 43 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Gastronomia e Segurança Alimentar III, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

DANTAS, José da Paz. **Um brinde à cachaça: O patrimônio histórico-cultural e seus usos turísticos nos alambiques do Rio Grande do Norte.** 2016. 125 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.

DANTAS, Rebekka Fernandes. **Ginga com Tapioca: de Dalila a Ivanize, das origens a atualidade.** Natal: Sebo Vermelho Edições, 2015. 64 p.

DRAKE, S.I.; DRAKE, M.a.. COMPARISON OF SALTY TASTE AND TIME INTENSITY OF SEA AND LAND SALTS FROM AROUND THE WORLD. *Journal of Sensory Studies*, [s.l.], v. 26, n. 1, p.25-34, 24 nov. 2010. Wiley-Blackwell. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-459x.2010.00317.x>.

ESTADÃO (Ed.). **Queijos potiguares ganha lei que fortalecem a luta do leite cru:** Rio Grande do Norte regulamentou recentemente seus queijos artesanais como aqueles produzidos com leites integral, fresco e cru, de acordo com os modos de fazer tradicionais. 2017. Disponível em: <http://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/queijos-potiguares-ganham-lei-que-fortalece-a-luta-do-leite-cru/>. Acesso em: 21 ago. 2017.

EXTREMOZ. **História:** Vila velha do Guajirú. Disponível em: <https://www.google.com.br/search?q=EXTREMOZ+EN&oq=EXTREMOZ+EN&aqs=chrome..69i57j0l5.6022j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>. Acesso em: 29 ago. 2017.

FERNANDES, G. M. **O sal:** economia em questão. Natal: UFRN/CCHLA, 1995. p. 144.

FLOR de sal da ilha de alagamar. Disponível em: https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-699818125-flor-de-sal-da-ilha-de-alagamar-250g-_JM. Acesso em: 01 ago. 2017.

FREIRE, Nelson. **Ponto de Vista:** Conheça a flor de sal de Mossoró. Disponível em: <http://www.pontodevistaonline.com.br/conheca-flor-sal-de-mossoro/>. Acesso em: 02 set. 2017.

GENIPABÚ PRAIA POUSADA (Extremoz). **Home.** Disponível em: <http://www.genipabupraia.com.br/>. Acesso em: 01 ago. 2017.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1989.

GIESBRECHT, Ralph Mennucci. **Estações ferroviárias do Brasil:** Papari (Nísia Floresta). Disponível em: <http://www.estacoesferroviarias.com.br/rgn/papari.htm>. Acesso em: 01 set. 2017.

GOMES, Maria Marluce. **História da gastronomia do Rio Grande do Norte.** Natal: Estrela, 2004.

SAMBURÁ. Disponível em: <<http://www.dicionariotupiguarani.com.br/dicionario/sambura/>>. Acesso em: 05 ago. 2017.

GUEDES, Ana Emília Leite et al. Em Torno da Mesa: Alimentando Sensibilidades e Competências Relato de uma Experiência Educativa em Macau, RN, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Natal, v. 1, n. 15, p.1-14, 18 fev. 2008.

HENRIQUE LAGES SALINEIRAS DO NORDESTE S/A (Macau). **Nossa história**. Disponível em: <<http://www.henriquelage.ind.br/empresa.html>>. Acesso em: 01 set. 2017.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. 1. ed. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

HOLLAND, Mina. **O atlas gastronômico**: Uma volta ao mundo em 40 cozinhas. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015. 384 p. Tradução: Elenice Barbosa de Araújo.

IBGE. Cidades: **Extremoz**. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedonorte/extremoz.pdf>>. Acesso em: 29 ago. 2017.

IBGE. Cidades: Lajes. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=240670&search=rio-grande-do-norte|lajes|infograficos:-historico>>. Acesso em: 30 ago. 2017.

IBGE. Cidades: pecuária - 2015 » caprino - efetivo dos rebanhos » comparação entre os municípios: rio grande do norte. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/comparamun/compara.php?lang=&coduf=24&idtema=159&codv=v06&search=rio-grande-do-norte|lajes|sintese-das-informacoes-2015>>. Acesso em: 30 ago. 2017.

IBGE. **Nísia Floresta**: Rio Grande do Norte - Histórico. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedonorte/nisiafloresta.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2017.

IMPrensa: Rankings da cachaça revista Playboy. Disponível em: <<http://www.cachacasamanau.com.br/index.php/pt/imprensa/13-rankings-da-cachaca-revista-playboy>>. Acesso em: 01 set. 2017.

KAUFMANN, Jean-Claude. **A entrevista compreensiva**: um guia para pesquisa de campo. Petrópolis: Vozes; Maceió: Edufal, 2013, 202p.

IBGE, **Produção da Pecuária Municipal 2015**. Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

LAJES. PREFEITURA DE LAJES. (Comp.). **História: Histórico**. Disponível em: <<http://lajes.rn.gov.br/historia/>>. Acesso em: 30 ago. 2017.

LARISSA, Karla. **Canindé Soares lança livro com fotografias de Natal**. 2012. Blog Compartilhe Viagens. Disponível em: <<http://compartilheviagens.com.br/caninde-soares-lanca-livro-com-fotografias-de-natal/>>. Acesso em: 02 ago. 2017.

LIMA, Nestor. **Municípios do Rio Grande do Norte: Baixa verde, Caicó, Canguaretama e Caraúbas**: Fac-Similar da Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte. Vol. 27/28 - 1937. Mossoró: Coleção Mossoroense, 1990.

LIMA, Nestor. **Municípios do Rio Grande do Norte: Flôres, Goianinha, Jardim do Seridó, Lajes e Luís Gomes**: Fac-Similar da Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Norte. Vol. 29/31 - 1938. Mossoró: Coleção Mossoroense, 1990.

MACAÍBA. PREFEITURA DE MACAÍBA. **HISTÓRIA DE MACAÍBA**. 2017. Disponível em: <<http://www.prefeiturademacaiba.com.br/2017/p/historia-de-macaiba>>. Acesso em: 01 set. 2017.

MEDEIROS, Michelle et al. ATLAS CULINÁRIO DA LITERATURA BRASILEIRA: ALIMENTAÇÃO E CULTURA. **Revista Ciência Plural**, Natal, v. 3, n. 2, p.72-81, jan. 2016.

MELO, A. Atlas geográfico escolar: aplicação analógica e digital no ensino fundamental. 2006. Tese (doutorado em Geografia). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Geociências, Pós-graduação em Geografia, Rio de Janeiro- RJ.

MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele (Org.). **Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESCSP, 2007. 176 p.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 207 p.

MOURA, Getúlio. **Um Rio Grande e Macau: Cronologia da história geral**. Natal: G. Moura, 2003.

NASCIMENTO, Evellin Priscila Sousa do. **Efeito do ácido láctico sobre as características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais na carne de sol**. 2011. 104 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Engenharia Química, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal RN, 2011.

NATAL A CIDADE DO SOL. **Pirangi do Norte**. Disponível em: <<http://natal-ncidadedosol.blogspot.com.br/2012/12/o-cajueiro.html>>. Acesso em: 01 set. 2017.

NATAL. PREFEITURA DO NATAL. **História de Natal**: Portal do987 turismo. 2017. Disponível em: <<http://turismo.natal.rn.gov.br/simb.php>>. Acesso em: 01 ago. 2017.

NAVARRO, E. A. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo. Global. 2013. p. 210.

NEW YORK SPIRITS COMPETITION: **2012 Winners**. Disponível em: <<https://nyispiritscompetition.com/2012-winners/>>. Acesso em: 01 de set. 2017.

OLIVEIRA, Elizângela Justino de. **Lazer e Urbanização**: A dinâmica do setor de serviços no litoral de Parnamirim e Nísia Floresta-RN. 2013. 172 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2013.

OLIVEIRA, Mônica Rocha de et al. Caracterização da produção do peixe-voador, *Hirundichthys affinis* em Caiçara do Norte, Rio Grande do Norte, Brasil: durante 1993 a 2010. **Biota Amazônia: Open Journal System**. Macapá, p. 23-32. 01 ago. 2013. Disponível em: <<file:///C:/Users/Renato/Downloads/634-2951-3-PB.pdf>>. Acesso em: 20 ago. 2017.

OLIVEIRA, Guilherme Dumaresq de; MATTOS, Karen Maria da Costa. Impactos ambientais provocados pela indústria de camarão no município de Nísia Floresta (RN). **Revista Gerenciais**, São Paulo, v. 6, n. 2, p.183-188, 2007. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/3312/331227110010/>>. Acesso em: 02 set. 2017.

PAÇOCA de Pilão: Cozinha regional. Cozinha regional. Disponível em: <<http://www.natalonline.com/litoral-sul/pirangi/gastronomia/pacoca-de-pilao>>. Acesso em: 05 set. 2017.

PAULO LOPES (Rio Grande do Norte). Portalnoar. **O Potencial Turístico de “Nísia Floresta” será mostrado na 3ª FEMPTUR**. Disponível em: <<http://portalnoar.com.br/turismoar/2017/04/06/o-potencial-turistico-de-nisia-floresta-sera-mostrado-na-3a-femptur/>>. Acesso em: 01 set. 2017.

PERPÉTUO, Guimara. **Luch**. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303518-d2345607-i262236037-Pacoca_de_Pilao-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 01 ago. 2017.

PRAIA, Brasil. **Praia de Genipabu em Extremoz, no RN.** Disponível em: <<http://brasilpraia.blogspot.com.br/2013/02/praiagenipabu.html>>. Acesso em: 29 ago. 2017.

PRAIAS de Natal: **Guia de viagem do Rio Grande do Norte. Guia de viagem do Rio Grande do Norte.** 2017. Disponível em: <<http://www.praiasdenatal.com.br/praiada-baia-formosa/>>. Acesso em: 10 ago. 2017.

RIO GRANDE DO NORTE (Estado). Lei nº 10.230, de 07 de agosto de 2017. **Dispõe Sobre A Produção e A Comercialização de Queijos e Manteiga Artesanais do Rio Grande do Norte – Lei Nivardo Mello.** 13.984. ed. p. 02-03

RIVIERA, Blog Aluga. **Peixes que podem voar...** 2012. Disponível em: <<http://www.alugariviera.com.br/blog/curiosidades/peixes-que-podem-voar/>>. Acesso em: 20 ago. 2017.

ROBERTO LUCENA (Rio Grande do Norte). Tribuna do Norte. **Base aérea vira "setentona" com ares de modernidade.** 2012. Disponível em: <<http://www.tribunadonorte.com.br/noticia/base-aerea-vira-setentona-com-ares-de-modernidade/213661>>. Acesso em: 05 set. 2017.

RODRIGUES, Carolina M et al. Artisanal salt production in Aveiro/Portugal - an ecofriendly process. **Saline Systems**, [s.l.], v. 7, n. 1, p.3-14, 2011. Springer Nature. <http://dx.doi.org/10.1186/1746-1448-7-3>.

SAMANAÚ, Cachaça. **Revista Playboy coloca Samanaú entre as cinco melhores cachaças do Brasil.** 2017. Disponível em: <<http://www.cachacasamanau.com.br/index.php/pt/>>. Acesso em: 08 ago. 2017.

SANTOS JUNIOR, Valdeci dos. **Os índios tapuias do Rio Grande do Norte: Antepassados esquecidos.** Mossoró: Universidade do Rio Grande do Norte, 2008. 209 p.

SANTOS, Paulo Pereira dos. **Evolução econômica do Rio Grande do Norte (Século XVI a XXI).** 3. ed. Natal: Departamento Estadual de Imprensa, 2010.

SENAC, DN. **A história da gastronomia** / Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004. 144 p. il.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo.** São Paulo: Aleph, 2015. 94 p. Tradução: Roberto Sperling.

SIESAL (Sindicato da Indústria da Extração do Sal no Estado do Rio Grande do Norte). **Atas das assembleias ordinárias**. Mossoró-RN, 2010.

SOARES, Arilza. **BAÍA FORMOSA! BAÍA FECUNDA! BAIÁ DA PESCA DA ALBACORA, DO AVOADOR, DA LAGOSTA... do Nordeste**. Disponível em: <<https://paperjimum.blogspot.com.br/2012/04/baia-formosa-baia-fecunda-baia-da-pesca.html>>. Acesso em: 08 ago. 2017.

SZILAGYI, Gustavo. **Diagnóstico ambiental do processo de desertificação do município de Lajes/RN**. 2007. 110 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN, 2007.

SILVA, Angela Maria de Souza e. **Emancipação de Caiçara do Norte-RN: de distrito a município**. 1998. 105 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 1998.

SILVA, Christian Nunes da. ALFABETIZAÇÃO CARTOGRÁFICA E O USO DE ATLAS ESCOLARES NOS ANOS INICIAIS. **Okara, Geografia em Debate**, João Pessoa, v. 10, n. 1, p.208-225, 27 jul. 2016.

SILVA, Jair dos Santos. **A gastronomia de Caicó como indutora da atividade turística da região do Seridó-RN**. 2016. 58 f. TCC (Graduação) - Curso de Bacharelado em Turismo, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Currais Novos, 2016.

SUGESTÕES, Meu Cantinho de. **Conhecimentos em geografia: Atividades propostas para o 5º Ano (4ª série) do EF**. 2012. Disponível em: <<http://meucantinhodesugestes.blogspot.com.br/2012/01/conhecimentos-em-geografia-atividades.html>>. Acesso em: 20 ago. 2017.

TIBAU DO SUL. CAMARA LEGISLATIVA DE TIBAU DO SUL. **História da Cidade**. Disponível em: <<http://www.tibaudosul.rn.leg.br/institucional/historia-da-cidade>>. Acesso em: 29 ago. 2017.

TRIBUNA DO NORTE (Rio Grande do Norte). **Audiência é a nova chance de consenso para o cajueiro**. 2010. Disponível em: <<http://www.tribunadonorte.com.br/noticia/audiencia-e-nova-chance-de-consenso-para-o-cajueiro/143164>>. Acesso em: 05 set. 2017.

TRIBUNA DO NORTE (Rio Grande do Norte). **RN terá impulso ao 'peixe-Voador'**. 2015. Disponível em: <<http://www.tribunadonorte.com.br/noticia/rn-tera-impulso-ao-a-peixe-voadora/306652>>. Acesso em: 22 fev. 2015.

TRIPADVISOR. **Foto:** **Ostras frescas.** Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303518-d7893942-i252130357-Takami_Sushi_Ponta_negra-Natal_State_of_Rio_Grande_do_Norte.html>. Acesso em: 29 ago. 2017.

VIVA REAL. **Praia de tabatinga.** Disponível em: <https://www.vivareal.com.br/venda/rio-grande-do-norte/nisia-floresta/bairros/praiade-tabatinga/lote-terreno_residencial/>. Acesso em: 01 ago. 2017.