

CULTURA ALIMENTAR DAS BARRACAS DA PRAIA DO FUTURO: AS TÉCNICAS PARA O PREPARO DO CARANGUEJO NA BARRACA MARULHO



<https://doi.org/10.22533/at.ed.729112526038>

Data de aceite: 15/08/2025

George Arruda de Albuquerque

Antropólogo e Doutor em Educação (Eixo de Antropologia da Educação/UFC)
Sócio efetivo da ABA (Associação Brasileira de Antropologia)

que está em andamento - relacionado à cultura alimentar das barracas da Praia do Futuro.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura alimentar; Cadeia técnica; Caranguejo; Barracas; Praia do Futuro; Inventário cultural.

RESUMO: O presente artigo é fruto de um estudo etnográfico que ocorreu entre os meses de maio e setembro do ano de 2024, na Barraca Marulho, localizada na Praia do Futuro, em Fortaleza, no Ceará. A pesquisa focaliza a cadeia técnica e a cultura alimentar do preparo do caranguejo – a seleção, o abate, a limpeza, o cozimento e a conservação. São práticas que exigem conhecimento, perícia e, principalmente, a capacidade de resolver problemas como, por exemplo, a criação de ferramentas para ações específicas. De acordo com os agentes envolvidos, cada barraca existente na Praia do Futuro possui um modo singular de preparo do caranguejo. Essa diversidade é expressa através da cadeia técnica. Tais práticas colaboraram para que em 7 de janeiro de 2025, mediante a lei de nº 15.092, as barracas fossem reconhecidas como patrimônio cultural brasileiro. O que apresento nessa ocasião é o resultado parcial do início de um inventário cultural

FOOD CULTURE AT THE BARRACAS ON PRAIA DO FUTURO: TECHNIQUES FOR PREPARING CRAB AT THE BARRACA MARULHO

ABSTRACT: This article is the result of an ethnographic study that took place between May and September of 2024, at Barraca Marulho, located in Praia do Futuro, in Fortaleza, Ceará. The research focuses on the technical chain and the food culture of crab preparation – selection, slaughter, cleaning, cooking and preservation. These are practices that require knowledge, expertise and, mainly, the ability to solve problems such as, for example, the creation of tools for specific actions. According to the agents involved, each barraca in Praia do Futuro has a unique way of preparing crab. This diversity is expressed through the technical chain. These practices contributed to the recognition of the barracas as Brazilian cultural heritage on January

7, 2025, through law nº 15.092. What I present on this occasion is the partial result of the beginning of a cultural inventory that is underway – related to the food culture of the barracas in Praia do Futuro.

KEYWORDS: Food culture; Technical chain; Crab; Barracas; Praia do Futuro; Cultural inventory.

INTRODUÇÃO

O município de Fortaleza é a capital do estado do Ceará, fica localizado na região Nordeste do Brasil e possui uma orla marítima de 34km de extensão (PEREIRA; SILVA; COSTA, 2020), desses, aproximadamente 8km constituem a Praia do Futuro (ALBUQUERQUE *et al.*, 2009), correspondente aos bairros Praia do Futuro I e Praia do Futuro II. Interessa-nos as áreas onde estão instaladas as barracas de praia¹, especialmente a Barraca Marulho², local do presente estudo.

Conhecida internacionalmente por sua vida noturna intensa, por sua gastronomia e por suas praias, Fortaleza está entre os destinos turísticos mais visitados do Brasil. Nesse contexto, a Praia do Futuro é um lugar estratégico no que concerne ao turismo e ao lazer, pois recebe anualmente um grande fluxo de turistas oriundos de diversas partes do Brasil e de outros países, o que gera milhares de empregos e, conseqüentemente, aumenta a arrecadação para o município e para o estado (FORTALEZA, 2024). Ademais, a maior parcela dos frequentadores da Praia do Futuro são os próprios cearenses, o que a configura uma região de fluxo perene.

Além do sol e do mar, destacam-se as barracas de praia, corresponsáveis pelo surgimento do destino turístico³ Praia do Futuro. Isso se deve em grande medida pela diversidade de serviços e atividades oferecidas por cerca de 70 barracas (AEPF, 2024) distribuídas ao longo da sua orla. Entre os serviços ofertados estão: música ao vivo, massagens terapêuticas, espaços de descanso, parques aquáticos, chuveirões, piscinas, lojas de conveniência, shows humorísticos, conforto, segurança, limpeza e práticas sustentáveis, escolinhas de surf, comodidade, parquinhos infantis, caixas eletrônicos, espaços para eventos, guarda-volumes, cursos, esportes, banheiros confortáveis, apresentações culturais, gastronomia premiada etc.⁴

Dessa maneira, é formado um corredor cultural composto pelas barracas, o que configura um fenômeno singular se comparado às outras praias. Isso se traduz em um convite para que os visitantes permaneçam mais tempo à beira-mar⁵, ao proporcionar

¹ As barracas caracterizam-se tanto pelos serviços prestados, quanto pela arquitetura que confere identidade a cada estabelecimento. Aproximadamente 70 barracas estão em funcionamento na Praia do Futuro (AEPF, 2024). Uma parcela das barracas integra a Associação dos Empresários da Praia do Futuro – AEPF.

² Endereço: Avenida Clóvis Arrais Maia, n. 3007, Praia do Futuro, Fortaleza, Ceará.

³ “Um *destino turístico* é um espaço físico, com ou sem uma delimitação administrativa ou analítico, em que o visitante pode pernoitar. É um agrupamento de produtos e serviços (no mesmo lugar), atividades e experiências, ao longo da cadeia de valor do turismo, e uma unidade básica de análise do setor. Um destino incorpora distintos agentes e pode se estender por redes até formar destinos de maior magnitude. Também é imaterial, com uma imagem e uma identidade que podem influenciar sua competitividade no mercado.” (WTO, 2019, p. 14 -15, grifo do autor, tradução nossa).

⁴ Uma parcela significativa dos visitantes vai à Praia do Futuro para usufruir dos serviços que as barracas oferecem, deixando em segundo plano o banho de mar.

⁵ Com frequência os visitantes permanecem nas barracas das 8h da manhã ao anoitecer.

momentos de sociabilidade e diversão. Em vista disso, as barracas consolidaram-se como um ramo de alta relevância para o setor turístico, socioeconômico e cultural, tanto em âmbito local e nacional, quanto internacional.

O protagonismo das barracas na Praia do Futuro não é recente; remonta ao início da década de 1950. Nesse período surgiram as primeiras barracas de praia, construídas basicamente com troncos, madeiramento e palhas de carnaúba⁶ (AEPF, 2024). Já integradas à paisagem, recebiam os visitantes que se aventuravam pelas dunas e pelo areal para chegar à praia, no intuito de desfrutar da sombra e dos frutos do mar disponíveis naquele momento. Com o prolongamento da Avenida Santos Dumont até a Praia do Futuro em 1976, o acesso foi facilitado e a frequência de visitantes aumentou exponencialmente (DONEGAN, 2011).

Em 13 de janeiro de 2023, o Decreto Municipal de nº.15.530 definiu a Praia do Futuro como área de potencial desenvolvimento sustentável da atividade turística, citando as barracas da seguinte forma, “[...] o funcionamento das atividades econômicas e sociais desempenhadas pelas barracas de praia nos bairros Praia do Futuro I e II é fundamental para o processo de qualificação dessa área e para o desenvolvimento do turismo em Fortaleza.” (FORTALEZA, 2023). Já em 7 de janeiro de 2025 foi sancionada a lei de nº. 15.092 que “Reconhece como patrimônio cultural brasileiro as barracas de praia e a atividade desempenhada pelos barraqueiros da Praia do Futuro, em Fortaleza, Estado do Ceará.” (BRASIL, 2025)

Diferentes análises⁷ indicam que a gênese do que se entende hoje por destino turístico Praia do Futuro é inerente a presença das barracas, fato esse que se sedimentou na memória coletiva, na cultura e na paisagem local. Na concepção de Dias e Corioliano (2019, p.197), as barracas

[...] compõem o patrimônio cultural de Fortaleza, contribuem na formação da identidade e memória dos sujeitos sociais [...]. Entende-se que o patrimônio cultural representa uma identidade territorial que diferencia essa porção do território das demais partes que o constituem.

Nessa perspectiva, território (GODOI, 2014), identidade e cultura são indissociáveis, ao expressar a particularidade de um conjunto de agentes, pois é no espaço que se desdobram as relações simbólicas e afetivas, onde o conhecimento, tradição, técnicas, modos de fazer, criar e viver manifestam-se de diversas maneiras (LARAIA, 1986). Sobretudo, a parte que nos interessa, ou seja, aquilo que se vincula à cultura alimentar⁸, haja vista que a memória da experiência gastronômica está relacionada ao lugar, à história e à identidade de grupos sociais específicos situados em determinados espaços (MONTANARI, 2013). Logo, [...] território é uma construção de pertença que acontece também por meio da comida.” (LODY, 2018, p.43).

⁶ Nome científico da carnaúba: *Copernicia prunifera*. O Decreto nº 27.413/2004, institui como Árvore Símbolo do Estado do Ceará a carnaúba. (CEARÁ, 2004)

⁷ Abreu Júnior (2005), Donegan (2011), Lima (2017), Oliveira (2015), Paula (2005), Pereira, Silva, Costa (2020), Saboia, Tavares, Perinotto (2022) e Silva (2006)

⁸ Desde o ano de 2021 o estado do Ceará possui uma lei relacionada à política estadual de gastronomia e cultura alimentar. Ver: Ceará (2021).

Operacionalmente, entendemos que, “Comida é cultura quando *produzida* [...]. Comida é cultura quando *preparada* [...]. Comida é cultura quando *consumida* [...]” (MONTANARI, 2013, p. 26, grifo do autor). Para a investigação corrente, o termo cultura indica:

[...] o conjunto de comportamentos, saberes e saber-fazer característicos de um grupo humano ou de uma sociedade dada, sendo essas atividades adquiridas através de um processo de aprendizagem e transmitidas ao conjunto de seus membros. (LAPLANTINE, 2007, p.120)

A pesquisa foca nas fases do processo técnico que engloba a cultura alimentar do caranguejo – uçá (*Ucides cordatus*)⁹, do recebimento dos indivíduos provenientes do fornecedor, passando pelos modos de preparo até a conservação. A ideia que temos sobre processo técnico se inspira na tríade operacional da noção de cadeia técnica proposta por Leroi – Gourhan (1984), que abrange a – preparação, conservação e cozedura. Todavia, não se exprime obrigatoriamente nessa ordem, pois os processos técnicos que envolvem uma cultura alimentar possuem ordenamentos diversos, a depender da sistemática adotada em cada circunstância e de inúmeras variáveis, como será visto mais adiante. Para acrescentar, [...] a *cozinha* pode se definir como um *conjunto de técnicas* dirigidas à *preparação dos alimentos*.” (MONTANARI, 2013, p.59, grifo nosso).

Na concepção de Mauss (2003), a técnica é um “ato tradicional eficaz”, ou seja, ação produzida tradicionalmente com a intenção de se atingir a um objetivo/plano específico. A técnica está ligada diretamente à ação. Portanto, ato é prática, tradição é educação, pois envolve necessariamente a transmissão de conhecimentos e habilidades técnicas (MAUSS, 2003). Destarte, técnica pode ser definida como, “[...] *connaissance des actes nécessaires à l’obtention du résultat cherché*.” (HAUDRICOURT, 1987, p.329).

Entretanto, notei que, ao decorrer do trabalho de campo, o aprendizado das operações técnicas não ocorria apenas pela transmissão de conhecimentos por intermédio de outros seres humanos como um conjunto de instruções durante a convivência; mas também, pela percepção e engajamento prático de cada sujeito imerso nos desdobramentos do próprio fazer, que se refletem em criatividade e soluções técnicas (INGOLD, 2015; 2022).

Embora Ingold (2020) possua restrições a ideia de tradição, se distanciando de Mauss (2003), compartilho de ambas as perspectivas na abordagem metodológica. O exercício que faço é observar ora por uma lente, ora por outra, visto que, nesse caso, tanto o fator tradição (aprendizado transmitido) aventado por Mauss (2003), quanto o fator ontológico (aprendizado pela atenção) de Ingold (2015; 2020; 2022) manifestam-se como tendências do mesmo cenário.

⁹ Castilho – Westphal *et al.* (2016). Toda menção a caranguejos significará a espécie *Ucides cordatus*, uma vez que é a única espécie que a Barraca Marulho utiliza em sua cozinha.

De todo modo, ambos focalizam a prática, seja nas técnicas corporais (MAUSS, 2003), ou nas relações com os materiais e ambiente (INGOLD, 2015). Perceber como os gestos técnicos (LEROI – GORHAN, 1984;1987) transformam os materiais, dar atenção aos detalhes nos processos técnicos; esse é o interesse central.

O hábito de consumo do caranguejo em Fortaleza ganhou popularidade na década de 1980 quando esse crustáceo passou a ser comercializado nas barracas da Praia do Futuro às quintas-feiras à noite, acompanhado de música ao vivo e shows de humor, o que atraía numerosos visitantes.¹⁰

Tal prática conquistou muitos adeptos, que perceberam nessa atividade uma oportunidade de negócio, ao espalhar-se entre estabelecimentos localizados em outros bairros de Fortaleza e em outras cidades do Ceará, que passaram a oferecer o caranguejo acompanhado de música ao vivo. Com efeito, a quinta-feira à noite em Fortaleza foi incorporada à memória coletiva da população ao ser associada prontamente ao caranguejo, à Praia do Futuro, às atrações culturais e, principalmente, aos momentos de sociabilidade e de construção de laços afetivos. Ademais, o êxito econômico desse empreendimento é perceptível na rede de relações e na cadeia produtiva operada direta e indiretamente por diversos agentes que dão suporte a essa atividade.

Por fim, esse fenômeno tornou-se uma tradição local conhecida como “Quinta do Caranguejo” e ganhou visibilidade nacional e internacional, ao receber uma miríade de turistas interessados em apreciar o caranguejo e experienciar essa atmosfera sociocultural, já assimilada pela população como patrimônio cultural.¹¹

Apartir do que foi dito, levanto a seguinte questão: Que técnicas envolvem o preparo do caranguejo? Para tanto, o objetivo é descrever - receitas, ingredientes, conhecimentos, práticas, regras, utensílios e aprendizado, que envolve os modos de preparo do caranguejo.

O estudo antropológico é uma espécie de educação (INGOLD, 2020), visto que, para compreender cada etapa do processo de preparo do caranguejo, é necessário o engajamento direto nos processos junto aos grupos sociais, assim como o acompanhamento do fluxo das atividades, a ciência do que está acontecendo de modo detalhado a cada instante, o porquê de uma ação, do tempo e do uso de um utensílio específico.

Com o intuito de contextualizar a pesquisa, inicialmente fiz um levantamento e a seleção de um *corpus* documental multidisciplinar que incluísse uma pluralidade de olhares sobre as barracas e a Praia do Futuro – teses, dissertações, monografias e artigos científicos. Igualmente foram entrevistadas pessoas vinculadas à Associação dos Empresários da Praia do Futuro – AEPF. Isso colaborou para apresentar de modo introdutório um panorama atualizado sobre a temática.

¹⁰ A tradição da caranguejada servida na quinta-feira à noite na Praia do Futuro foi criada por iniciativa da Barraca Chico do Caranguejo (AEPF, 2024).

¹¹ Mais informações sobre a “Quinta do Caranguejo” conferir Costa e Bezerra (2025).

Operei pela conversa etnográfica (AGIER, 2015), que se refere à estratégia de manter uma relação próxima dos agentes - observar e realizar perguntas quando simultaneamente estão imersos tecnicamente nas operações. A intenção foi lançar questões apoiadas nas práticas e nos significados de cada ação no instante em que elas ocorriam.

Para o registro dos processos técnicos lancei mão da fotografia e da caderneta de campo, a fim de descrever e evidenciar os detalhes (COLLIER, 1973; MAUSS, 2002; ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE OF GREAT BRITAIN AND IRELAND, 1971)¹². A máquina fotográfica para a antropologia não é apenas uma ferramenta de documentação; é, sobretudo, um dispositivo gerador de imagens influenciadas pela perspectiva do próprio autor, com o propósito de resolver um problema analítico e metodológico da pesquisa. Conforme Martins (2011), quando utilizada academicamente, “A fotografia é um modo de produzir conhecimento.” (p.108).

Cabe ressaltar que o presente artigo é o resultado parcial de uma pesquisa mais ampla que está em andamento, sobre patrimônio cultural na Praia do Futuro. Dito isso, o trabalho de campo aconteceu entre os meses de maio e setembro do ano de 2024.

O artigo enfoca dois momentos do preparo do caranguejo. No primeiro momento, evidencio o processo de recebimento, abate, limpeza, cozimento e conservação do caranguejo. Na segunda parte, descrevo as receitas e os preparos dos molhos que são produzidos para que o caranguejo fique pronto para o consumo.

PREPARO DO CARANGUEJO

Recebimento do caranguejo

Inicialmente os caranguejos servidos na Praia do Futuro eram provenientes dos mangues de Fortaleza e Aracati, mas, com a pressão urbana sobre o ecossistema local e a consequente diminuição de indivíduos, passaram a ser coletados nos municípios de Camocim e Chaval, também no Ceará. A coleta do caranguejo é realizada atualmente nos estados do Piauí e Maranhão, transportados e distribuídos a vários pontos de Fortaleza.¹³

De acordo com a AEPF (2024), a diminuição dos caranguejos nos mangues também ocorre em grande medida por conta da prática da coleta indiscriminada, sem distinguir fêmeas de machos e sem respeitar o período da andada do caranguejo, que é o período de reprodução, no qual os caranguejos saem das tocas e ficam mais vulneráveis. Vale evidenciar que a recomendação da AEPF aos seus associados é de não aceitarem caranguejos fêmeas, os que não possuam o tamanho indicado e aqueles negociados no período da andada.

¹² O importante é organizar, sistematizar e oferecer coerência entre as fotografias e as anotações da caderneta em um diário de campo, por conseguinte, triangular o diário de campo, com o *corpus* documental e o arcabouço teórico-metodológico.

¹³ Conferir: Laudenir (2023).

Nesse contexto, gostaria de sublinhar a situação da cata dos caranguejos. Com frequência, as barracas da Praia do Futuro adotam um plano de contenção pela falta do fornecimento dos caranguejos. Os distribuidores alegam que nos mangues tem minguado a quantidade de catadores, causando a queda do número de caranguejos entregues e até interrupções no abastecimento. Para superar essa situação, caso tenham excedentes, as barracas se comunicam entre si e cedem uma parte do estoque de caranguejos umas às outras.

Os caranguejos são entregues na Barraca Marulho às quintas-feiras e aos sábados pela manhã, em sacos com 100 indivíduos/cada, preferivelmente antes de iniciar o funcionamento do estabelecimento¹⁴, para que possam preparar e deixar no ponto de servir aos clientes. A demanda da aquisição semanal depende de algumas variáveis, como, por exemplo: o número de caranguejos que foram catados no mangue, o consumo nas barracas etc.

O recebimento dos caranguejos fica sob o encargo do Cosme¹⁵, especialista responsável por - selecionar, abater, limpar, realizar o primeiro cozimento e organizar em recipientes para a conservação na câmara fria; isto é, por todo o processo que permite que os caranguejos fiquem adequados ao consumo humano e à aplicação de receitas pela cozinha.

O caranguejo deve ser abatido no momento do recebimento, como declara o Cosme: “Chegou, matou!”. Os caranguejos que chegam mortos são descartados, não servem para o consumo humano. De acordo com o Cosme, “Consumir caranguejos já mortos, sem ser abatidos na hora, gera uma infecção séria, pode levar a pessoa que o consome a óbito”. O tratamento do caranguejo exige um profissional com perícia técnica que participe meticulosamente de todo o processo.

Abater, limpar, cozinhar e conservar.

Os caranguejos que passam pela inspeção do Cosme são soltos em um espaço específico para o abate e para a limpeza. Esse espaço é identificado por uma placa, onde consta “lavagem de caranguejos” e deve seguir a todos os protocolos sanitários. O espaço se assemelha a um tanque de água, sua estrutura retangular possui instalação hidráulica e elétrica reservada para esse processo.

¹⁴ A Barraca Marulho, durante a baixa estação, funciona de quinta-feira à segunda-feira das 9h às 17h. A exceção ocorre às quintas-feiras, nas quais o funcionamento se estende até às 23h.

¹⁵ Cosme aprendeu a preparar os caranguejos quando tinha 16 anos, ao observar e participar do processo realizado em outra barraca na Praia do Futuro que pertencia ao padrinho da sua irmã. No momento ele está com 51 anos. Há 35 anos ele realiza essa atividade, o que explica em parte o prestígio e o respeito pelos seus pares.



Figura 1 – Cosme no espaço de abate e limpeza dos caranguejos.

Fonte: Próprio autor (2024).

Logo de início, uma ferramenta despertou a minha curiosidade. A “criminosa” foi confeccionada com o intuito de se acoplar à anatomia da mão e facilitar o manejo no momento do abate do caranguejo, o que torna a operação mais segura e eficiente. Criação do Cosme, que a denominou dessa forma, é utilizada exclusivamente para abater o caranguejo. Ao longo dos anos ele confeccionou várias “criminosas”. Segue a imagem da “criminosa”.



Figura 2 – A “criminosa”.

Fonte: Próprio autor (2024).

Segundo Silva (2002,p. 120),

[...] a descrição física dos objetos é condição essencial para o seu estudo, pois somente através dela é possível o desenvolvimento de terminologias e de princípios classificatórios que possam ser de compreensão e utilização generalizada entre os diferentes pesquisadores.

A “criminosa” é uma ferramenta aprimorada a partir de uma faca com o fio de corte sem dentes. O cabo é revestido por fita isolante para dar firmeza na empunhadura, enquanto parte da lâmina é coberta por um eletroduto rígido e fixado com fita isolante. Essa alteração na lâmina, ao mesmo tempo que aumenta a área da empunhadura, cria um esbarro para a mão não escorregar até o fio de corte e causar acidentes. Esse mesmo esbarro também limita a profundidade de penetração da lâmina no ventre do caranguejo.

Nesse sentido, tal ferramenta é utilizada para perfurar. Cosme segura a pata maior do caranguejo para evitar que ele o belisque durante a operação, afasta a parte do abdome que se destaca e onde se encontra o órgão reprodutor, na parte superior da região do ventre insere a “criminosa” e faz um movimento rápido para baixo, o que provoca uma alavanca na ponta da “criminosa” para a parte superior do corpo do caranguejo e, assim, executa o abate com acurácia. Ele adverte não ser recomendado torcer a faca dentro do caranguejo. Pois, caso faça isso, as patas do caranguejo se soltam do corpo.

Conforme identifiquei, a faca de ponta com fio de corte sem dentes é uma ferramenta morfolologicamente adequada a ser modificada para atender a esse propósito, visto que tem como característica uma lâmina que se estreita gradativamente, e encaixa-se na região superior ventral do caranguejo, o que possibilita a penetração e exerce forte pressão quando necessário. Caso a faca possuísse dentes, dificultaria a perfuração e trituraria o ventre do caranguejo, o que interferiria na estética para o consumo e acarretaria maior dor ao caranguejo. Desse modo, a escolha do Cosme obedece a três critérios – utilitário, estético e de segurança.

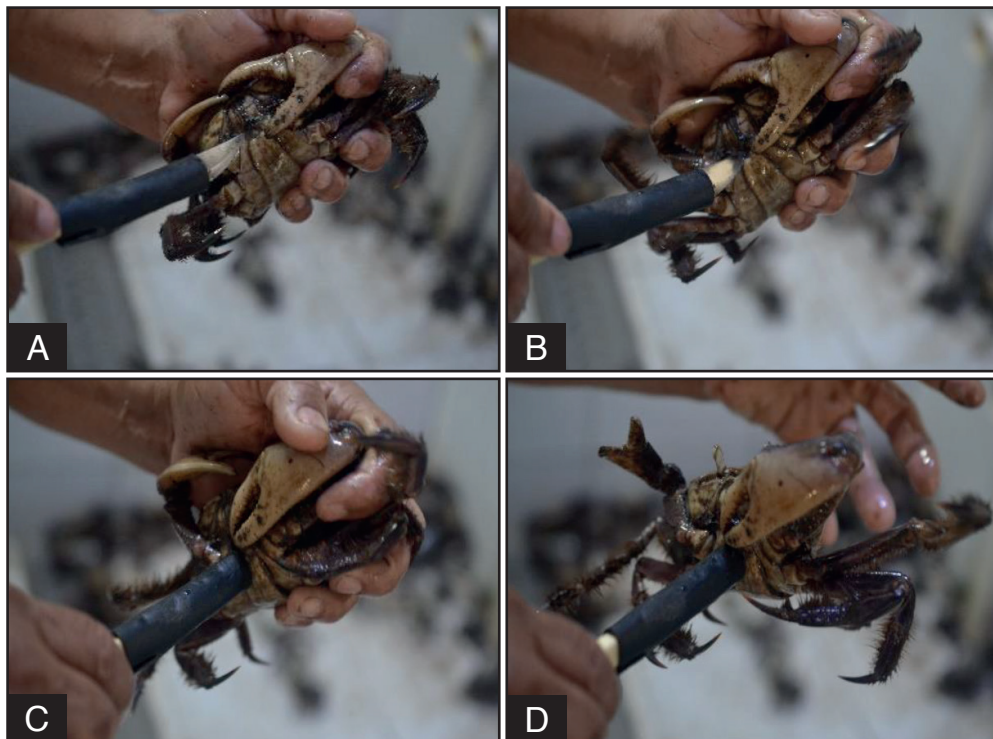


Figura 3 – Cosme e a “criminosa” em ação: A); B); C); D).

Fonte: Próprio autor (2024).

Ocorre dessa maneira, uma ressignificação, na qual o objeto é modificado para servir a um propósito específico, ao adquirir um novo sentido e uma nova função prática pelo seu criador. Esse é um exemplo de que o objeto técnico somente pode ser compreendido em suas nuances quando inserido em seu contexto. Igualmente, a ideia de eficácia deve ser levada em conta a partir da concepção da pessoa envolvida na operação.

Com base no que foi constatado, Cosme demonstra conhecimento da anatomia do caranguejo, sabe onde deve atingir para que o abate seja eficaz, dentre outros aspectos fundamentais para essa atividade.

A Barraca Marulho dedica uma maior atenção em relação ao ato de abater os caranguejos; inserir a “criminosa” no local específico do ventre do caranguejo supostamente torna a morte rápida e indolor. A administração da barraca afirma “que muitas pessoas em outros lugares” ainda mantém uma prática antiga e não recomendada de abate do caranguejo, ao inseri-lo vivo dentro de uma panela de água fervente para cozinhá-lo. Para eles, isso causa grande sofrimento ao animal; é visto como um método cruel.

Em uma das visitas de campo, resolvi cronometrar o tempo de abate dos caranguejos. São abatidos 100 caranguejos por vez, com um breve intervalo entre as sessões. Na ocasião, a barraca tinha recebido 200 caranguejos, então foram duas sessões. A primeira

sessão durou 5 min 45 s, enquanto a segunda, 5 min 12 s. Ações como essas, que exigem perícia e agilidade, qualificam o Cosme para ser o encarregado pelo trato dos caranguejos.

Depois do abate os caranguejos passam por uma limpeza. Na limpeza é utilizado um equipamento lava jato, que produz um jato d'água de forte pressão. Caso algo que esteja preso ao corpo do caranguejo, como, por exemplo, um barbante, este é retirado manualmente. Com o caranguejo limpo, inicia-se a etapa do primeiro cozimento.

Por conseguinte, a água é colocada junto com 6 limões cortados, 1 kg de sal e 750 ml de vinagre em um panelão (com capacidade de 15 a 20 litros) até ferver. Esses ingredientes bastam para o cozimento de até 100 caranguejos por vez. Nessa mesma panela quando retirados os 100 caranguejos é possível cozinhar mais 100 caranguejos, mas depois essa água da panela deve ser renovada.

Após o cozimento, os caranguejos são retirados do fogo e reservados em um local apropriado até esfriarem. Por sua vez, são contados, organizados dentro de um recipiente e acondicionados na câmara fria. De acordo com a previsão de consumo do dia, uma parte dos caranguejos é separada dentro de um compartimento da câmara fria para o congelamento¹⁶, enquanto a outra parte fica no compartimento de resfriamento¹⁷. Os que ficam no compartimento de resfriamento poderão ser retirados a qualquer momento para a aplicação das receitas.



Figura 4 – Caranguejos organizados para acondicionamento na câmara fria.

Fonte: Próprio autor (2024).

Conforme foi visto, se por um lado o engajamento (INGOLD, 2015; 2022) em contato com os materiais propiciam aos funcionários, a exemplo do Cosme, que desenvolvam as próprias estratégias para a solução de problemas, por outro lado, eles devem aprender

¹⁶ Congelado a -18° c.

¹⁷ Resfriado a 5° c.

um conjunto de técnicas e protocolos referentes aos modos de fazer que integram a cultura alimentar (MONTANARI, 2013) do local e que são transmitidos (MAUSS, 2003) e acompanhados pela *cheff* e proprietária da barraca, Dona Fátima. Ela que dá o tom do regime de conhecimento que molda as ações dos funcionários. O aspecto cultural manifesta-se “[...] no ponto de intercessão entre tradição e inovação”. (MONTANARI, 2013, p. 26).

Esse conjunto de técnicas e protocolos é transversal a tudo o que acontece na cozinha – desde a seleção dos insumos, a organização da cadeia de operação, a limpeza, os princípios e os valores, as receitas, as roupas adequadas, os cuidados corporais¹⁸ e sanitários, a higiene, a ordem dos ingredientes, até a apresentação do produto que será consumido.

Sob essa ótica, os funcionários devem incorporar na prática essas técnicas, dentro de um processo educativo de engajamento no fazer (INGOLD, 2002), assim como em relações de ensino/aprendizagem (ROCHA; TOSTA, 2013) com pessoas mais antigas do estabelecimento, que estão treinadas e conhecem as instruções.

MOLHO DO “ESQUENTA” E O “MOLHÃO”

A receita do molho do “esquenta” e do “molhão” resulta de experimentações que foram aprimoradas ao longo dos anos pelo estabelecimento até chegar ao padrão atual, que pode ser modificado a qualquer tempo, como mais uma fase do processo de aperfeiçoamento. O preparo rigoroso do alimento nos padrões do estabelecimento confere singularidade às receitas e ao gosto do cliente, que prefere o caranguejo da Marulho ao caranguejo de outro estabelecimento. Assim, o preparo do caranguejo deve seguir as instruções da Dona Fátima.

Essas nomenclaturas locais diferenciam os dois molhos e orientam duas receitas que atendem a finalidades distintas. Enquanto no “esquenta” o caranguejo é mergulhado assim que sai da câmara fria, o “molhão” é o caldo do sabor que acompanha o caranguejo que vai à mesa do consumidor.

Nos dias que estive na Marulho e acompanhei essa etapa do preparo do caranguejo, a cozinheira responsável pela produção dos molhos era a Dona Netinha. Enquanto ela fazia os molhos, eu anotava e perguntava sobre o que observava – ingredientes, cortes, medidas, apetrechos, implementos, ordem dos ingredientes e finalização das receitas. Nos tópicos seguintes constam as receitas do “esquenta” e do “molhão”.

¹⁸ Unhas curtas e sem esmalte, barbas não são permitidas, uso obrigatório de touca, não utilização de perfumes ou maquiagem etc.

Receita do “esquenta”

Ingredientes:

- 3 litros de água;
- ½ colher (de servir grande) de sal;
- ½ colher (de servir grande) de açafraão em pó;
- ½ colher (de servir grande) caldo de galinha em pó.

Modo de preparo:

Colocar a água na panela e aguardar esquentar, em seguida põe o sal e mexer. Com o aumento da temperatura, acrescenta-se o açafraão, o caldo de galinha e mexe. Aguardar até ferver. Logo que começar a ferver, coloca-se o caranguejo e deixa ferver por aproximadamente 1 minuto. A fervura não deve demorar, os caranguejos já foram pré-cozidos durante o preparo de limpeza, no início do processo. Em seguida desliga o fogo e deixa os caranguejos submersos no “molho do esquenta”, preparados para serem servidos aos clientes junto com o “molhão”. O caldo do “esquenta” é apenas para esquentar.



Figura 5 – Caranguejos submersos no molho do “esquenta”.

Fonte: Próprio autor (2024).

Receita do “molhão”

Ingredientes:

- 5 litros de água;
- 4 cebolas;
- 4 tomates;
- 6 a 8 (depende do tamanho) pimentinhas de cheiro;
- 4 a 6 (depende do tamanho) pimentões;
- 1 “mói” de talos de cheiro verde (cebolinha e coentro);
- 2 litros de leite de coco;
- 1 colher de servir (grande) de caldo de galinha em pó;
- 1 colher de servir (grande) de açafrão em pó;
- 1 colher de servir (grande) de sal.

Modo de preparo:

Lavar e cortar todos os vegetais em pedaços grandes e reservar. Aguardar a água esquentar na panela, em seguida adicionar o sal, o açafrão, o caldo de galinha e mexer até misturar os ingredientes. Tampar a panela. Perto da fervura, quando começar a borbulhar, colocar o leite de coco e mexer até ficar um caldo homogêneo; tampar. Quando ferver, colocar todos os vegetais, desligar o fogo e tampar para abafar. O caranguejo é retirado do “esquenta” e servido com o “molhão” ao cliente.



Figura 6 – A) Caranguejo sendo coberto com o “molhão”; B) Caranguejos servidos na mesa do cliente.

Fonte: Próprio autor (2024).

CONSIDERAÇÕES

Durante a pesquisa, constatei, mediante a fala das pessoas que trabalham na cozinha da Marulho e pelos comentários dos clientes que frequentam o estabelecimento, que o atrativo pelo caranguejo da Marulho é o preparo - que chega a resultados que agradam especificamente ao paladar deles; nessa ocasião mencionaram a textura, o tempero, a densidade do caldo, dentre outros aspectos.

Em vista disso, pressuponho que cada barraca tenha um modo de preparo diferente, que permite uma experiência sensorial singular e atrai clientes fiéis que preferem consumir o caranguejo em uma barraca que produz aquele gosto específico e agradável ao seu paladar. Nesse sentido, cada detalhe do preparo conta para atender às expectativas dos clientes que escolhem consumir o caranguejo desse local e não de outro. Essa hipótese só poderá ser confirmada com uma pesquisa mais abrangente, realizada em outras barracas.

Para a Dona Fátima, *chef* da barraca, os detalhes técnicos, o processo, as misturas, os temperos, a escolha e o momento adequado da ordem dos insumos, o estado de fervura, as gradações do fogo, os tipos de cortes, o tamanho dos cortes, a limpeza, o uso dos utensílios, o tempo de conservação dos caranguejos, ou seja, a prática rigorosa dos protocolos operacionais são fundamentais para essa experiência sensorial singular e consequentemente a conquista da fidelidade do cliente e garantir que ele retorne. Assim, mesmo que as pessoas não compreendam bem o que acontece na cozinha em detalhes e tudo o que envolve o preparo do prato que chega até o consumidor final, o que agrada é o resultado prático, ou seja, o prato que chega à mesa.

Apesar da pesquisa ter ocorrido apenas em uma barraca, a meu ver, o aspecto mais relevante dessa investigação é que, ao descrever o processo técnico do preparo do caranguejo, apresentei as suas etapas e o contexto que envolve essa prática de trabalho, que servirá de referência à pesquisa que ocorrerá em outras barracas. Enfim, espero que esse artigo seja o início da produção de um inventário da cultura alimentar das barracas da Praia do Futuro, que leve em conta as particularidades e as circunstâncias do preparo do caranguejo, ao permitir um estudo comparativo que realce a diversidade técnica que orbita em torno desse processo.

REFERÊNCIAS

ABREU JUNIOR, Pedro Itamar. **Uso e ocupação do solo o futuro da Praia do Futuro**. 238 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente). – Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2005. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/16218>. Acesso em: 16 ago. 2024.

AGIER, Michel. **Encontros etnográficos: interação, contexto, comparação**. São Paulo: Unesp, 2015.

ALBUQUERQUE, Miguel da Guia *et al.* Morfodinâmica da Praia do Futuro, Fortaleza- CE: uma síntese de dois anos de estudo. **Quaternary and Environmental Geosciences**. Curitiba, vol.1, n. 2, p.49-57, 2009. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/abequa/article/view/14092>. Acesso em: 10 ago. 2024.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2013. (Coleção primeiros passos; 20).

BRASIL. **Lei Nº 15.092, de 7 de janeiro de 2025**. Reconhece como patrimônio cultural brasileiro as barracas de praia e a atividade desempenhada pelos barraqueiros da Praia do Futuro, em Fortaleza, Estado do Ceará. Brasília, DF: Poder Executivo, 2025. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=08/01/2025&jornal=515 &pagina=15>. Acesso em: 9 jan. 2025.

CASTILHO – WESTPHAL, Gisela Geraldine *et al.* **Atlas anatômico e histológico do caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*)**. Curitiba: Ed. UFPR, 2016.

CEARÁ. **Lei n.17.608, 6 de agosto de 2021**. Institui a política estadual da gastronomia e da cultura alimentar, e cria o programa Ceará gastronomia. Diário Oficial do Estado do Ceará, Poder Executivo, Fortaleza, 2021. Disponível em: <https://belt.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/cultura-e-esportes/item/7712-lei-n-17-608-06-08-2021-d-o-o-06-08-21>. Acesso em: 11 set. 2024.

COLLIER, John. **Antropologia visual**: a fotografia como método de pesquisa. São Paulo: USP, 1973.

COSTA, Ana Lieby; BEZERRA, José Arimatéia. **Quinta do caranguejo**. Fortaleza, 2025. Disponível em: <https://quintadocaranguejo.com.br/>. Acesso em: 15 jan. 2025.

DIAS, Débora F. F.; CORIOLANO, Luzia N. M. T. As barracas da Praia do Futuro e a relação entre patrimônio cultural e turismo em Fortaleza – Ceará – Brasil. In: GUILHERME, Willian Douglas (org.). **Investigação científica nas ciências humanas e sociais aplicadas 3**. Ponta Grossa: Atena Editora, 2019. Disponível em: <https://atenaeditora.com.br/catalogo/post/as-barracas-da-praia-do-futuro-e-a-relacao-entre-patrimonio-cultural-e-turismo-em-fortaleza-ceara-brasil>. Acesso em: 21 ago. 2024.

FORTALEZA (CE). **Decreto n. 15.530, 13 de janeiro de 2023**. Define trecho da Praia do Futuro como área de potencial desenvolvimento sustentável da atividade turística e dá outras providências. Fortaleza, CE: PMF, 2023. Disponível em: <https://diariooficial.fortaleza.ce.gov.br/download-diario?objectId=workspace://SpacesStore/97150701-7f5e-40bd-aadb-17e3391208fc;1.0&numero=17500>. Acesso em: 10 ago. 2024.

FORTALEZA (CE). **Relatório perfil do turista da alta estação realizado em Fortaleza – julho de 2024**. Fortaleza, CE: PMF, 2024.

GODOI, Emília Pietrafesa. Territorialidade. In: SANSONE, Livio; FURTADO, Cláudio Alves (org.). **Dicionário crítico das ciências sociais dos países de fala oficial portuguesa**. Salvador: EDUFBA; ABA, 2014.

HAUDRICOURT, A.C. **La technologie, science humaine: recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques**. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1987.

INGOLD, Tim. **Antropologia e/como educação**. Petrópolis: Vozes, 2020.

INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.

INGOLD, Tim. **Fazer**: antropologia, arqueologia, arte e arquitetura. Petrópolis: Vozes, 2022.

LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LAUDENIR, Antonio. Como a “Quinta do Caranguejo” tornou-se tradição em Fortaleza? **Diário do Nordeste**, Fortaleza, 29 jun. 2023. Verso. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/verso/como-a-quinta-do-caranguejo-tornou-se-uma-tradicao-em-fortaleza-1.3385946>. Acesso em: 16 out. 2024.

LEROI-GOURHAN, André. **Evolução e técnicas**: o meio e as técnicas. Lisboa: Edições 70, 1984. 2 v.

LEROI-GOURHAN, André. **O gesto e a palavra**: memórias e ritmos. Lisboa: Edições 70, 1987. 2 v.

LIMA, Magda dos Santos. **Lazer e turismo em Fortaleza: o consumo e a arrecadação tributária nas barracas da Praia do Futuro**. 2017. 128 f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) – Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2017. Disponível em: <https://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=83664>. Acesso em: 21 ago. 2024.

LODY, Raul. Ceará: comer é pertencer. *In*: LAENA, Valéria; ABREU, Domingos; FARIAS, Fátima (org.). **Além da peixada e do baião**: histórias da alimentação no Ceará. Fortaleza: SENAC, 2018.

MARTINS, José de Souza. **Sociologia da fotografia e da imagem**. 2.ed. São Paulo: Contexto, 2011.

MAUSS, Marcel. **Manuel d’ethnographie**. Paris: Éditions Payot, 2002. MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2.ed. São Paulo: Senac, 2013.

MURDOCK, George P. **Guía para la clasificación de los datos culturales**. México D.F.: Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa, 1989. (Serie Manuales, 1).

OLIVEIRA, Valônia de Araújo. **A gastronomia das barracas da Praia do Futuro como atrativo turístico em Fortaleza - CE**. 2015. 121 f. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) – Centro de Estudos Sociais Aplicados, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2015. Disponível em: <https://siduece.uece.br/siduece/trabalhoAcademicoPublico.jsf?id=88563>. Acesso em: 15 ago. 2024.

PAULA, Glairton Ferreira de. **As barracas da Praia do Futuro e sua relevância como atrativo diferencial para o turismo de Fortaleza**. 2005. 63 f. Monografia (Graduação em Empreendimentos Turísticos). Centro Federal de Educação Tecnológica, Fortaleza, 2005.

PEREIRA, Alexandre Queiroz; SILVA, Regina Balbino; COSTA, Maria Clécia Lustosa da. **A orla da cidade**: praia, espaço público e lazer em Fortaleza. Fortaleza: Imprensa Universitária, 2020.

ROCHA, Gilmar; TOSTA, Sandra Pereira. Apresentação. *In*: ROCHA, Gilmar; TOSTA, Sandra Pereira (org.). **Educação e antropologia**: construindo metodologias de pesquisa. Curitiba: CRV, 2013.

ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE OF GREAT BRITAIN AND IRELAND. **Guia prático de antropologia**. Tradução de Octavio Mendes Cajado. São Paulo: Cultrix, 1971.

SABOIA, Ana C. S. O.; TAVARES, Jean Max; PERINOTTO, André R. C. Inovação em serviços no setor turístico: um estudo de caso nas barracas de praia da Praia do Futuro (Fortaleza-Ceará-Brasil). **Revista Anais Brasileiros de Estudos Turísticos**. Juiz de Fora, v.12, n. único, p. 1 – 12, jan./dez., 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/abet/article/view/34610>. Acesso em: 11 ago. 2024.

SILVA, Fabiola Andréa. As tecnologias e seus significados. **Canindé**. Xingó, n.2, p. 119 – 138, dez. 2002. Disponível em: <https://ri.ufs.br/handle/riufs/9530>. Acesso em: 05 nov. 2024.

SILVA, Ângela Maria Falcão. **A cidade e o mar:** as práticas marítimas modernas e a construção do espaço da Praia do Futuro (Fortaleza-CE-Brasil).2006. 180 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Centro de Ciências, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2006. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/7517>. Acesso em: 11 ago. 2024.

WORLD TOURISM ORGANIZATION. **UNWTO Tourism definitions**. Madrid: UNWTO, 2019. Disponível em: <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-11/unwto-tourism-definitions.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2024