



## Encontro Inter-regiões - Nordeste

Região Nordeste - Evento virtual  
De 1 a 31 de outubro de 2020



### EXPOCOM - RELATÓRIO DE PRODUÇÃO DO TRABALHO

<b>INSCRIÇÃO</b>	00205
<b>INSTITUIÇÃO</b>	Universidade Federal do Ceará
<b>CAMPUS</b>	Centro de Humanidades
<b>CIDADE</b>	Fortaleza
<b>UF</b>	CE
<b>CATEGORIA</b>	JO
<b>MODALIDADE</b>	JO11
<b>TÍTULO</b>	Baião de Ruma: o baião de dois além do prato
<b>ESTUDANTE-LÍDER</b>	Suzana de Oliveira Mesquita
<b>CURSO ESTUDANTE-LÍDER</b>	Jornalismo
<b>COAUTOR(ES)/ ORIENTADOR(ES) CURSOS:</b>	Edgard Patrício de Almeida Filho (Universidade Federal do Ceará)

### DESCRIÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO:

O baião de dois é parte da cultura cearense quando se apresenta como muito mais do que uma refeição. A partir de sua inserção no cotidiano da população cearense ele se torna um elemento de encontro, lembranças e afetos, se tornando parte importante da cultura do estado. Segundo pesquisa divulgada pelo jornal O Povo em 2016, o baião de dois é considerado o prato típico do estado do Ceará por 54% dos leitores. O prato, que é constituído da mistura de arroz e feijão, normalmente acompanhada por queijo e cheiro verde (coentro e cebolinha), surgiu da mistura dos dois primeiros ingredientes já cozidos. A mistura das sobras do arroz e feijão junto com os restos de carne de charque e queijo formou o baião de dois. O nome é originado da música de por Luiz Gonzaga, Baião de Dois.

Atualmente, o baião de dois é facilmente encontrado em diversos restaurantes que não necessariamente são especializados em comidas típicas. Além disso, o prato é de fácil e barata produção e é consumido de forma comum no dia a dia da população. O consumo do prato pronto, no entanto, é o passo final de um longo caminho que ele percorre, já que os três principais ingredientes do prato, arroz, feijão e queijo, possuem suas próprias histórias e culturas dentro do estado. O trabalho busca contar a história do baião de dois, prato típico do Ceará, e dos três principais ingredientes que o compõe: arroz, feijão de corda e queijo coalho. Através das histórias de agricultores, produtores, vendedores, cozinheiros, chefs e consumidores, o livro aborda as diversas dinâmicas que permeiam esses três insumos e o prato completo. Nos quatro capítulos, para além do baião de dois, o livro se atém aos diversos processos culturais, sociológicos e políticos que atravessam os ingredientes. O objetivo do trabalho, portanto, é aprofundar a discussão sobre a história e o preparo do baião de dois no Ceará e dos ingredientes que o tangenciam, mostrando como a receita se liga fortemente ao cotidiano dos cearenses, assim como os três principais insumos abordados, salientando que um alimento vai muito além do que se vê no prato. Durante o trabalho, além das entrevistas e pesquisas de campo, também foi feita uma ampla pesquisa bibliográfica que ajuda, por fim, a reunir os registros existentes sobre o baião de dois.

O livro busca trazer questões que permeiam o baião de dois para além da seca no estado, mas sem deixar de tocar neste ponto que possui influência na produção dos ingredientes. A crise hídrica no estado é, inclusive, um tópico no primeiro capítulo, mas divide espaço com diversos outros temas. O baião de dois é o prato típico mais conhecido e mais aceito pela população, e se insere dentro da história e da cultura do Estado. Nesse aspecto, nota-se que o livro-reportagem traz uma contribuição na divulgação da cultura local e até uma estruturação e mapeamento do caminho do prato e dos insumos. Além disso, outras questões de interesse público são tratadas na publicação, como a crise hídrica no Ceará, a luta pela democratização de terras, a legislação do queijo artesanal no Ceará, entre diversos outros tópicos. Além disso, conhecer o processo de produção do arroz, feijão e queijo trouxe um entendimento maior sobre os mais diversos processos. A partir das pesquisas e apurações, o leitor amplia sua visão sobre o processo que o alimento passa até chegar ao prato. Nesse processo, diversos fatores e pessoas são responsáveis para que ele aconteça, e o recorte do livro mostrou justamente alguns desses sujeitos.

### DESCRIÇÃO DAS PESQUISAS REALIZADAS:

No processo de apuração preliminar do livro, foi feita uma extensa pesquisa bibliográfica com temas relacionados à gastronomia,

cultura cearense e gastronomia cearense, além da leitura de alguns livros sobre cultura e tradição. A leitura de outros livros no formato de livro-reportagem também foi essencial na construção da narrativa do livro. A partir dessas pesquisas, já havia um material histórico que daria uma contextualização aos assuntos abordados ao longo do livro, já que o tema do livro exigia essa contextualização.

Dentre os livros que tiveram uma contribuição importante no produto, estão História da Alimentação no Brasil, de Câmara Cascudo, que foca na questão da gastronomia e na origem do consumo de arroz e feijão, e Artes da tradição, mestres do povo, de Gilmar de Carvalho, que traz um exemplo de dissertação da cultura local através da história de personagens. Outros dados não encontrados em livros foram buscados através de conversas com especialistas, especialmente acadêmicos e pesquisadores da própria Universidade Federal do Ceará, nas áreas de cultura, gastronomia e agronomia, citados no livro através de entrevistas. A pesquisa e a pré-produção de entrevistas e apuração no geral se deu em alguns órgãos do governo, tais como a Secretaria de Cultura de Fortaleza (Secultfor), Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Esse contato se deu, na maioria das vezes, através da assessoria de imprensa do órgão que indicava o setor ou fonte específica. As informações mais objetivas foram obtidas através destas fontes, que também serviram como um meio de contato para chegar aos personagens, na parte mais subjetiva do livro.

Através das fontes oficiais foi realizado também um mapeamento das principais regiões produtoras de arroz, feijão e queijo coalho. Outro mapeamento foi realizado em relação aos restaurantes de Fortaleza que possuíam o baião de dois como um dos pratos principais do menu, especialmente os que levavam o nome do prato no título do estabelecimento.

### **DESCRIÇÃO DA PRODUÇÃO:**

Inicialmente houve a escolha do suporte utilizado, que foi o livro-reportagem. O suporte buscar suprir uma demanda de temas e aprofundamento de pautas que o jornalismo tradicional e cotidiano não consegue abarcar. A partir da apuração feita para o livro, percebeu-se a necessidade de um tom mais pessoal, um relato das vivências nesse processo para trazer uma maior proximidade entre o leitor e os personagens. Dessa forma, o livro-reportagem é o formato que melhor se encaixa nesta abordagem. Além disso, por se tratar de um tema extremamente visual, no que diz respeito à alimentação, o uso da fotografia no livro traz um impacto visual maior. Ao longo do processo de elaboração de pauta, percebi que as histórias dos ingredientes principais do prato também tinham um grande potencial jornalístico. Assim, a pesquisa também se estendeu a esses ingredientes, tanto nos aspectos bibliográficos quanto na observação dos locais. Especialmente em relação ao queijo e ao arroz, um mapeamento teve que ser feito na tentativa de descobrir os pontos com maior produção desses dois insumos. Com o queijo, esse mapeamento foi feito através de pesquisas online em busca de documentos e reportagens, que destacaram o queijo coalho de Jaguaribe como o mais famoso e tradicional do estado. Com o arroz, foram feitas ligações para diversos órgãos estaduais e federais para localizar plantações do insumo. A pesquisa do feijão se deu principalmente através de pesquisa bibliográfica, já que o ingrediente é foco de diversas pesquisas na área da história da alimentação brasileira. Além disso, no processo de organização do livro, percebeu-se que contar apenas o processo de produção dos ingredientes e do baião de dois tornaria o livro pouco humanizado. Dessa forma, resolveu-se focar na história de personagens que, através de suas vivências com os ingredientes, teriam o papel de contar a história da produção e dos caminhos dos insumos. A apuração foi baseada em uma abordagem etnográfica. Foram visitadas quatro cidades do interior do Ceará, além das pesquisas em Fortaleza, e em todas elas houve a preocupação de acompanhar o dia a dia dos principais personagens do livro. O período de estadia nos locais foi de um a três dias, com o objetivo de tentar observar os costumes do entrevistado. Como na maioria das viagens eu não possuía muitas informações sobre as pessoas antes de chegar aos locais, e sem a possibilidade de uma pré-entrevista, acreditei que a tentativa de acompanhar o cotidiano de alguns personagens era a abordagem ideal. Logo após a viagem, tudo era registrado em diários de campo. Os diários tratavam não apenas das informações objetivas da viagem, mas de todas as observações e informações relacionadas ao deslocamento e contatos secundários. Em todas as entrevistas, o foco era o insumo que dizia respeito ao entrevistado. No entanto, eram feitas perguntas sobre a história de vida das pessoas e sobre o baião de dois, independente de qual capítulo ela entraria. As receitas que aparecem no início dos capítulos surgiram a partir dessas entrevistas, e o modo de fazer foi adaptado também de acordo com as observações, já que não foi possível acompanhar o momento em que o baião foi feito em todos os casos. O livro é dividido em quatro capítulos. A divisão é feita através dos insumos: arroz, feijão, queijo e baião de dois, sempre trazendo o elemento principal no título. Além do texto corrido, foi utilizado um recuo para informações mais objetivas que divergiam da narrativa principal, mas que eram importantes no sentido mais técnico. Também foram incluídas fotografias que dialogam com a narrativa subjetiva do texto.