

## FEIRA DE MANGAIO

MEURER JUNIOR, Vanderley<sup>1</sup>.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; FELICIANO, Yury; IBRAHIM, Marianna avaliador 2.<sup>2</sup>

### 1 INTRODUÇÃO

Bolo de milho broa e cocada  
Eu tenho pra vender, quem quer comprar?  
Pé de moleque, alecrim, canela [...]  
Tinha uma vendinha no canto da rua  
Onde o mangaieiro ia se animar  
Tomar uma bicada com lambu assado [...]  
Farinha, rapadura e graviola  
Eu tenho pra vender, quem quer comprar?  
(NUNES; SIVUCA, 1979, on-line).

A letra da música Feira de Mangaio foi criada por Glorinha Gadelha, em meio a uma aula de inglês que frequentava em Nova York, na década de 70. Posteriormente, seu esposo, o multi-instrumentista Sivuca conferiu os arranjos, dando o toque final a essa obra musical (SIVUCA, 2023).

A interpretação mais conhecida é a de Clara Nunes, no disco Esperança de 1979, fazendo um enorme sucesso nacional com a canção anteriormente interpretada por Sivuca e Rosinha de Valença, em um show ao vivo em 1977 (ROSINHA, 2023).

Sivuca tem uma vasta obra, não só a música Feira de Mangaio, e é reconhecidamente um compositor importante para a cultura nordestina, sendo ele o patrono do dia nacional do sanfoneiro (BRASIL, 2021).

O objetivo deste trabalho consiste em buscar por ingredientes específicos, elaborar receitas, formas de preparo e apresentação, propondo uma degustação de sabores tipicamente nordestinos apresentados na Feira de Mangaio. Entendendo o conceito de prática da alimentação desenvolvido por Amon e Maldavsky (2007), como o conjunto de ações e metodologias relacionadas com a comida, tais como a escolha do que servir, as técnicas culinárias, a seleção dos ingredientes, o que inclui a compra e o armazenamento, até o modo como o prato será apresentado e servido, o problema central do trabalho aqui proposto está no alinhamento entre os ingredientes citados na música e a prática da alimentação.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

<sup>2</sup> Professores avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

## 2 CONTEXTUALIZAÇÃO

O trabalho aqui apresentado propõe a criação de um prato autoral, inspirado na tradicional culinária nordestina. A inspiração inicial é a letra da música citada anteriormente, mas que, aliada ao conhecimento adquirido durante o curso, permitiu a utilização novos ingredientes e novas maneiras de preparo. Lançando mão das técnicas práticas e teorias aprendidas, a elaboração do prato, uma homenagem à cultura nordestina, adquiriu uma nova apresentação. Para que fosse atingido esse resultado, foi feita uma pesquisa bibliográfica sobre a cultura nordestina, seus costumes e sua relação com a culinária, as influências dos autores para a criação da letra da música Feira de Mangaio, onde estão presentes os ingredientes que compõe essa nova versão da paçoca nordestina.

### 2.1 A FEIRA DE MANGAIO

(A feira de Mangaio) é uma feira da região nordeste que comercializa produtos artesanais de grande variedade, desde produtos domésticos, a agropecuária e fármacos, ou seja, uma feira livre. Mangaio, por sua vez, é um instrumento desenvolvido para carregar pequenos objetos, produtos ou frutas (TAVEIRA, 2020, p. 214).

Sendo assim, dentre outros significados e o aqui destacado, Mangaio é um tipo de feira típica da região Nordeste que comercializa produtos artesanais (NAVARRO, 2013).

Os armazéns de mangaio surgiram para atender às necessidades da população que vinha da zona rural, oferecendo produtos como alpargatas de couro, ancoretas para água, bornás, arreio de cangalha e muitos outros utensílios, utilizados pela população de áreas rurais (ALMEIDA, 2018).

As feiras, como a do Mangaio no Nordeste brasileiro, têm uma grande importância na preservação e difusão cultural, destacando-se aspectos como a culinária, a música e o linguajar. Na economia, tais feiras, exercem um importante papel de fomento e negociação para os pequenos produtores (NÓBREGA, 2010, p. 101). Assim, é este comércio de mangaio, esta expressão cultural da vida nordestina que está eternizado em “Feira de Mangaio”, de Sivuca. A canção, cuja interpretação mais conhecida é a cantada por Clara Nunes, pode estar meio esquecida, mas ainda conserva sua essência e seu propósito (ALMEIDA, 2018).

## 2.2 A HISTÓRIA DA MÚSICA: FEIRA DE MANGAIO

A música foi composta na década de 70, num dia de inverno rigoroso. Morando há anos nos EUA a saudade da Paraíba, das feiras do interior e as lembranças foram transformadas nos versos que até hoje fazem todos dançarem. Surpreendentemente, esta canção, que é uma das mais belas representantes da música nordestina, um baião, ritmo marcante nordestino, foi totalmente composta nos Estados Unidos e concluída em um Mcdonald da Sétima Avenida. Essa passagem foi relatada por Glorinha Gadelha em entrevista a Marcelo Delduque (2009).

Depois, em casa, Sivuca, mudou uma palavra num verso que a compositora considerava mal resolvido e arranjou a música. Feira de Mangaio foi a primeira canção composta pelo casal, que marcaria uma parceria de mais de trinta anos (DELDUQUE, 2009).

Nessa época, o artista voltou para o Rio de Janeiro e participou da série de espetáculos Seis e Meia, com o show Sivuca e Rosinha de Valença. Gravado ao vivo, nesse encontro acontece o primeiro registro do baião Feira de Mangaio. Mais tarde, em 1979 a composição torna-se um grande sucesso, na voz de Clara Nunes, no seu disco Esperança. Esta é considerada a versão definitiva e mundialmente conhecida desse clássico musical, um legítimo representante da cultura nordestina (DELDUQUE, 2009).

## 2.3 INSPIRAÇÃO PARA O PRATO “FEIRA DE MANGAIO”

Tendo em mãos a inspiração, a música, representada neste pequeno trecho:

“Fumo de rolo arreio e cangalha  
 Eu tenho pra vender, quem quer comprar  
Bolo de milho broa e cocada  
 Eu tenho pra vender, quem quer comprar  
Pé de moleque, alecrim, canela  
 Moleque sai daqui me deixa trabalhar  
 E Zé saiu correndo pra feira de pássaros  
 E foi passo-voando pra todo lugar [...]  
 Tomar uma bicada com lambu assado  
 E olhar pra Maria do Joá  
 [...] Farinha rapadura e graviola  
 Eu tenho pra vender, quem quer comprar  
 pra vender, quem quer comprar”.

(NUNES; SIVUCA, 1979, on-line, grifo nosso).

Estes foram os ingredientes extraídos para homenagear a cultura nordestina: broa, alecrim, canela, bicada (cachaça), lambu, rapadura e graviola. Propondo uma nova versão, utilizando técnicas culinárias e combinações com a intenção de criar um prato saboroso, equilibrado e inovador, chegou-se na paçoca de carne seca no pilão.

“Feira de Mangaio” é um prato composto por uma paçoca de carne seca de galeto desfiado e refogado na manteiga de garrafa, cebola, alho, sal e pimenta do reino, com farinha de broa de milho salgada, socadas no pilão. Acompanha, lascas suculentas de galeto marinado na cachaça, alecrim, canela, alho, pimenta do reino e sal, regadas com uma redução de caldo de frango, graviola, rapadura e cachaça e uma salada de feijão de corda, com cebola e mix de pimentas.

A paçoca de carne seca é um prato que se encontra em quase todo o Brasil, herança da tradição alimentar dos índios, que tinham como base da alimentação a mandioca. Este prato é ainda hoje quase igual ao original, que consistia em uma farofa feita com carne ou peixe socados com farinha de mandioca. A palavra **paçoca** deriva de **pa’soka**, que na língua Tupi significa esmigalhar, pilar no pilão (GASPAR, 2013).

Cabe aqui ressaltar que a carne de lambu, que se trata de uma ave de caça, sem comercialização legalizada, foi substituída pelo galeto. O lambu é uma pequena ave de bico avermelhado e canto característico, também chamada inambuchororó, lambu-pé-encarnado, inambuzinho, perdiz, xororó e sururina, entre outros nomes (PAIXÃO, 2021).

O nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, sendo o maravilhoso resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do africano escravizado. Seus saborosos pratos sugerem suas raízes e simbolizam a região de origem, sofrendo modificações de cunho local, econômico, político e cultural. Podemos dizer que a gastronomia nordestina apresenta um cardápio amplo de opções, porém com muitas características comuns entre seus nove Estados. É interessante verificar as diferenças encontradas na culinária desenvolvida nas áreas do sertão e do litoral nordestino (CAMPOS, 2009).

A comida sertaneja basicamente é composta pelo trinômio: rapadura, carne-de-sol e farinha de mandioca. Para completar tem o milho e as carnes de carneiro, de cabrito e de bode. É uma cozinha bem rústica, há pouca influência dos africanos e somente uma pitada deixada pelos portugueses. Outro aspecto a se considerar é a aridez. O clima seco, de chuvas escassas, limita a produção e o consumo de certos

alimentos como hortaliças, por exemplo. Assim, a base da alimentação usa vegetais resistentes à seca. A culinária da região litorânea em nada se compara com a rústica comida do sertão, no litoral há uma grande variedade de pratos com peixe, camarões e frutos-do-mar, boa parte deles preparados com leite de coco (LEAL, 2002).

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

O objetivo deste trabalho, como mencionado anteriormente, é a elaboração de uma nova versão de um prato tradicional da culinária nordestina, a paçoca de carne seca, tendo como inspiração, outra vertente cultural regional, a música. A música **Feira de Mangaio**, serviu como ponto de partida para esse trabalho, fornecendo em sua letra, os ingredientes que foram usados nessa nova versão.

Para tanto foi usada a metodologia experimental exploratória, na qual se objetiva “proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito” (GIL, 2002, p. 41). Para tal, foram utilizadas as técnicas de pré-produção, durante e pós-produção, divididas nas seguintes fases:

- Pré-produção: leituras diversas e pesquisa bibliográfica aprofundando o entendimento do tema delimitado. Pesquisas sobre pratos na mesma linha do prato proposto;
- Durante: testes práticos elaborados em cozinha, com experimentação de ingredientes, dosagens, apresentação e confecção da ficha técnica;
- Pós-produção: confecção do prato para degustação e análise dos resultados na qualificação e na defesa.

O prato, batizado como **Feira de Mangaio**, é composto por uma paçoca de carne seca, feita com farinha de broa de milho, carne seca de galeto e manteiga de garrafa, acompanhado por salada de feijão de corda com mix de pimentas e suculentos cortes de galeto, marinados e assados, servidos com molho de frango, graviola e cachaça.

O início dos testes práticos, só foi possível depois de pesquisar os ingredientes que compõem originalmente o prato tradicional e suas técnicas de preparo, buscando adaptações, novas técnicas e combinações de sabores.

A primeira adaptação consistiu na substituição da carne seca bovina, presente na paçoca de carne seca, já que na letra da música não há nenhuma menção a carne

bovina. Foi utilizado o galeto, em substituição ao Lambu, ave de pequeno porte, de venda proibida, para a fabricação da carne seca utilizada na paçoca e nos cortes assados servidos ao molho de graviola.

O processo de fabricação da carne seca de galeto, tem início ao desossar o galeto, preservando cuidadosamente os filés de peito, limpos e sem pele. Dos peitos são retirados bifés de aproximadamente 0,5 cm, que são totalmente cobertos por uma camada de sal grosso e colocados em um escorredor, deixando distante do líquido originado da desidratação dos filés. A salga é feita a frio, na geladeira, durante cinco dias, com troca da camada de sal a cada 24h. A ficha técnica do quadro 1 completa o entendimento do preparo.

**QUADRO 1** - Ficha técnica – Carne seca de galeto

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Pré-preparo		
Nº e peso das porções:	2 porções de 100g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Filé de peito de galeto	200	g	Limpar o filé de galeto
Sal grosso	500	g	Envolver todo o filé
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, colher, faca, tábua de corte, papel toalha, pote plástico com tampa e escorredor.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpar o filé de peito, tirando pele, gordura e nervos.</li> <li>2. Secar com papel toalha.</li> <li>3. Espalhar o sal grosso por todo o filé.</li> <li>4. Colocar o file sobre no escorredor na boca do pote e tampar.</li> <li>5. Deixar na geladeira por cinco dias.</li> <li>6. Trocar a camada de sal no filé e escorrer o líquido no pote a cada 24h.</li> <li>7. Conservar em refrigeração até o uso.</li> <li>8. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A salga a frio permite que se obtenho um produto de qualidade e sem riscos de contaminação.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

A obtenção da farinha de broa de fubá se deu após vários testes. A base utilizada foi a broa de milho, conhecida como cavaca, substituindo a tradicional farinha de mandioca. Mais seca e firme, a cavaca, é ideal para a produção da farinha. Uma dificuldade encontrada, foi que na receita original esta broa é doce. Assim, a retirada

do açúcar e do dulçor da massa foi desafiador. Ao substituir o açúcar e acrescentar o sal e a pimenta do reino, encontrei o equilíbrio no sabor. Com a broa assada, foi observado que com um período acima de dois dias de descanso, essa broa se tornou ainda mais eficaz na produção da farinha, que compõe a paçoca de carne seca. A receita final está no quadro 2.

**QUADRO 2** - Ficha técnica – Farinha de broa de fubá

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Pré-preparo		
Nº e peso das porções:	4 porções de 100g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Fubá de moinho d'água	120	g	Juntar na tigela
Farinha de trigo	120	g	Juntar na tigela
Fermento químico	7	g	Juntar na tigela
Sal	5	g	Juntar na tigela
Pimenta	3	g	Juntar na tigela
Manteiga	30	g	Juntar na tigela
Ovo	40	g	Juntar na tigela
Leite	70	g	Adicionar os poucos
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utensílios: Balança, mixer, tigela, faca, pão duro, colher, pano de prato, assadeira antiaderente, grade de resfriamento.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> <li>3. Bata o ovo e separa a quantidade indicada.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar na tigela todos os ingredientes secos (Fubá, farinha de trigo, fermento químico, sal, pimenta), com o auxílio de uma colher misturar até que tudo fique homogêneo.</li> <li>2. Adicionar a manteiga, o ovo e finalmente o leite. Misturar tudo até obter grumos irregulares.</li> <li>3. Usar as mãos para sovar até obter uma massa homogênea, úmida, porém firme.</li> <li>4. Modelar uma bola e deixar descansar por 30 minutos na tigela coberta por um pano de prato.</li> <li>5. Pré-aquecer o forno a 180 °C.</li> <li>6. Dividir a massa em bolinhas de aproximadamente 100g.</li> <li>7. Acomodar as quatro bolinhas na assadeira e achatar as bolinhas com a palma da mão, para formar discos.</li> <li>8. Assar no forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.</li> <li>9. Esfriar por 2 horas na grade.</li> <li>10. Triturar as broinhas até obter uma farinha rústica, não muito fina.</li> <li>11. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A escolha pelo fubá de moinho d'água, se deu por se tratar de um fubá com granulação mais grossa, trazendo ao produto final ainda mais o sabor do milho.</li> <li>• Essa farinha é um pré-preparo que será usado para a produção da paçoca.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Tendo os dois preparos prontos, deu-se início aos testes da paçoca de carne seca. O primeiro questionamento foi quanto à quantidade de manteiga de garrafa a

ser utilizada para o equilíbrio ideal, a ponto de trazer o sabor característico, sem tornar a mistura muito oleosa. Foi verificado nos testes que a quantidade de manteiga de garrafa, não poderia ultrapassar 10g para cada 100g de carne seca. Uma consistência úmida é ideal para que a mistura de carne seca e farinha seja socada no pilão. Para refogar a carne seca, foi utilizado alho, cebola e pimenta do reino. A cebolinha picada traz cor e frescor a mistura e é adicionada na finalização. O quadro 3 traz a ficha técnica desse preparo.

**QUADRO 3 - Ficha técnica Paçoca de farinha de broa de fubá**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 200g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Farinha de broa de fubá	100	g	Secar na frigideira
Carne seca de galeto	50	g	Desfiar e refogar
Cebola	50	g	Cortar brunoise e refogar
Dente de alho	04	g	Cortar hacher e refogar
Manteiga de garrafa	07	g	Refogar os ingredientes
Sal	05	g	Temperar se necessário
Cheiro verde	01	molho	Cortar hacher
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, colher, faca, tábua de corte, frigideira, aro cilíndrico.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> <li>3. Lavar, higienizar, descascar e cortar a cebola, o alho e o cheiro verde.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Secar a farinha de broa, na frigideira seca.</li> <li>2. Desfiar a carne seca.</li> <li>3. Colocar a manteiga na frigideira, o alho, a cebola e a carne seca desfiada.</li> <li>4. Refogar, acertar o sal, esfriar e reservar.</li> <li>5. Socar com o pilão, a farinha, a carne seca e o cheiro verde.</li> <li>6. Reservar.</li> <li>7. Passar manteiga em um aro cilíndrico e socar uma poção da paçoca até conseguir uma consistência firme para desenformar.</li> <li>8. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
.Colocar o aro no prato descentralizado, mais próximo a borda.			

Fonte: O autor.

Para o caldo de frango, foi usada a técnica padrão, que consiste em um preparo longo e que requer muito cuidado, tendo sempre sob controle o tempo e a temperatura. Todos os ingredientes são cozidos por um longo período, 4h e em baixa temperatura, cerca de 100°C e depois o caldo é coado. O quadro 4 mostra a ficha técnica desse caldo.

**QUADRO 4** - Ficha técnica - Caldo de frango

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Pré-preparo		
Nº e peso das porções:	1 porção de 1000ml		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Carcaça de frango	1000	g	Assar no forno
Cebola	100	g	Descascar e cortar em quatro
Cenoura	100	g	Descascar e cortar em três
Salsão	01	molho	Cortar em três partes
Tomilho	01	molho	Para bouquet garni
Alecrim	01	molho	Para bouquet garni
Louro	03	folhas	Para bouquet garni
Azeite	Q.B		Para refogar
Água	2000	ml	Para cozinhar
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, colher, faca, tábua de corte, pegador, assadeira antiaderente, panela funda, chinóis, escumadeira.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> <li>3. Lavar bem a carcaça e escorra bem a água.</li> <li>4. Lavar, higienizar, descascar e cortar os legumes.</li> <li>5. Montar o bouquet garni com tomilho, alecrim e louro.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar a carcaça de frango para assar no forno pré-aquecido a 180°C até dourar.</li> <li>2. Colocar um fio de azeite na panela para refogar os legumes e os ossos da carcaça.</li> <li>3. Adicionar água a panela até cobrir os ossos.</li> <li>4. Acrescentar o bouquet garni.</li> <li>5. Cozinhar em fogo brando por cerca de 4h.</li> <li>6. Coar com um chinóis e deixar esfriar.</li> <li>7. Retirar o excesso de gordura com uma escumadeira.</li> <li>8. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O caldo de frango pode ser congelado, durando até três meses ou mantido em refrigeração por cinco dias.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Um dos elementos mais importantes do prato e que merece destaque, é o molho, composto de graviola, rapadura, cachaça e caldo de frango. A princípio pensado como uma redução, mais densa, com um toque de dulçor, mostrou-se ao final que o ideal seria um molho mais fluido, que preservasse apenas, as notas frutadas da graviola, o sabor do caldo de frango e o frescor da cachaça. Este molho, também é usado para ser pincelado nos cortes de galetto antes de assado.

**QUADRO 5** - Ficha técnica – Molho de graviola

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 200g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Caldo de frango	200	g	Reduzir em fogo baixo
Polpa de graviola	100	g	Para molho
Cachaça	20	g	Para refrescar e aromatizar
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, colher, panela, pão duro.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> </ol>			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar na panela, a polpa de graviola, mexer em fogo médio até reduzir e espessar o caldo.</li> <li>2. Reservar</li> <li>3. Colocar na panela o caldo de frango e levar ao fogo baixo até reduzir pela metade.</li> <li>4. Acrescentar ao caldo de frango, o molho de graviola e a cachaça, reduzir e espessar até conseguir um caldo bem fluido.</li> <li>5. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O caldo final deve ter uma coloração marrom devido ao caldo de frango, brilhante e bem fluído, mantendo todas as características aromáticas.</li> <li>• Usar para pincelar as lascas de peito de galeto antes de levar ao forno.</li> <li>• Despejar uma porção desse molho sobre as lascas de peito de galeto.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para os cortes de galeto assado, foi utilizado o peito com pele e a coxa com sobrecoxa com pele. A separação dos cortes, da carcaça e o processo de retirada dos ossos requer muita atenção, dado ao tamanho reduzido do galeto. A marinada tem como ingredientes alecrim, canela, rapadura moída, cachaça, sal, pimenta do reino e durou 12h, a frio. A marinada de longa duração, promove a acentuação dos aromas e uma melhor absorção dos temperos, proporcionando uma suculência ainda maior dos cortes. Durante os testes houve a necessidade de ajuste da quantidade de cachaça, para que essa não se sobressaísse em relação aos outros elementos da marinada. Antes de levar ao forno, a carne é pincelada com o molho de graviola, repetindo esse processo a cada dez minutos. O ponto é a pele bem dourada e crocante.

**QUADRO 6** - Ficha técnica - Cortes de galeto assado

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 200g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Cortes de galeto (peito, coxa com sobrecoxa)	200	g	Limpar, secar e marinar
Cachaça	20	g	Para a marinada
Rapadura moída	20	g	Para a marinada
Alecrim	01	molho	Para a marinada
Canela	03	g	Para a marinada
Sal	05	g	Temperar
Pimenta do reino	03	g	Temperar
Água	100	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, colher, faca, tábua de corte, frigideira, saco plástico.</li> <li>2. Pesar e separar os ingredientes.</li> </ol> <p><b>EXECUÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpar o filé peito de galeto.</li> <li>2. Colocar no saco plástico, o filé, fazer uma marinada com cachaça, rapadura moída, alecrim, canela, sal, pimenta e água.</li> <li>3. Fechar bem o saco plástico e deixar marinando na geladeira por um período de 12h.</li> <li>4. Passar na pele o molho de graviola e levar ao forno pré-aquecido por 20 minutos.</li> <li>5. Reservar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar ao lado da paçoca.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

A salada de feijão de corda, foi o último elemento agregado ao prato, pois este tem como função a composição e enriquecimento, usando ingredientes tradicionais nordestinos. Além do feijão de corda, foi elaborado um mix de pimentas aromáticas, com pimenta de cheiro, pimenta biquinho, pimenta dedo de moça e cebola. A ideia era trazer acidez, frescor e uma leve picância, através das pimentas e do molho citronete, uma emulsão a base de azeite, limão, sal e pimenta do reino. Um detalhe simples, mas importante, é o ponto do feijão de corda, que é cozido somente com sal em panela de pressão por 30 minutos, deixando os grãos macios, porém firmes. A variação de cortes no preparo, oferecendo variedade de tamanhos e formas, torna a salada ainda mais agradável. O broto de coentro confere delicadeza e ainda mais frescor, finalizando a salada. A receita dessa salada de feijão de corda está no quadro 7.

**QUADRO 7** - Ficha técnica Salada de feijão de corda com pimentas aromáticas

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	FEIRA DE MANGAIO		
Categoria:	Prato principal		
Nº e peso das porções:	1 porção de 200g		
Aluno(a)(s):	Vanderley Meurer		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Feijão de corda	100	g	Cozinhar
Cebola	50	g	Cortar brunoise
Pimenta de cheiro	20	g	Cortar brunoisete
Pimenta biquinho amarela	20	g	Cortar em rodela
Pimenta dedo de moça	20	g	Cortar em rodela
Broto de coentro	01	maço	Retirar as folhas
Sal	05	g	Temperar
Limão	01	unid	Fazer emulsão
Azeite	Q.B		Fazer emulsão
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<p><i>MISE-EN-PLACE:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar utensílios: balança, tigela, colher, faca, tábua de corte, panela, panela de pressão, pão duro.</li> <li>2. Pesar, separar os ingredientes, lavar e cortar os ingredientes.</li> </ol> <p><i>EXECUÇÃO:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar na panela de pressão, o feijão com sal, por 45 minutos após a fervura até ficar ao dente.</li> <li>2. Esfriar e reservar</li> <li>3. Cortar as pimentas, a cebola e o coentro.</li> <li>4. Acrescentar ao feijão as pimentas, a cebola e o broto de coentro.</li> <li>5. Temperar com limão, sal e azeite.</li> <li>6. Reservar em refrigeração.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faça cortes diferentes para cada legume.</li> <li>• Colocar no lado oposto a paçoca de forma orgânica.</li> </ul>			

Fonte: O autor.

Para o empratamento, a decisão foi por se concentrar todos os elementos um pouco deslocados do centro do prato. O intuito foi remeter à simplicidade e à praticidade das refeições diárias, onde o comensal tem todo o alimento a disposição para que seja saboreado em conjunto ou separado. Buscou-se a valorização da receita pela escolha da cerâmica, que traz contraste com as cores dos ingredientes. A figura 1 traz a apresentação do preparo, denominado Feira de Mangaio, que será feito para a banca de defesa prática.

**FIGURA 1-** Feira de Mangaio

Fonte: Arquivo pessoal (2023).

#### 4 CONCLUSÕES

O trabalho apresentado mostrou a Gastronomia de uma forma simples, despida da glamorização e/ou gourmetização, para usar um termo atual. Embora tenha feito uso de técnicas elaboradas, o cerne da questão aqui é (re)ver um pouco da tradição culinária presente na cultura sertaneja, a partir dos ingredientes citados na música **Feira de Mangaio**. A música em si, também outro elemento cultural, como já dito anteriormente, fala da feira, do ambiente, das pessoas, de produtos, cheiros e gostos, construindo uma imagem daquilo é cotidiano para os indivíduos que vivenciam aquela realidade: o sertão, a seca, as limitações impostas pelo agreste e ao mesmo tempo a engenhosidade que cria soluções, que traz alento, conforta.

Assim, este é um prato que se construiu também enfrentando limites e buscando alternativas que permitissem sua confecção. É preciso dizer dos quantos testes que foram feitos, e dos quantos não obtiveram o resultado esperado. É preciso dizer das horas dispensadas na cozinha até chegar às fichas técnicas apresentadas. Tudo isso foi, e está sendo, um processo, de acertos, de erros, mas o mais importante, de aprendizado e um pouco de teimosia. Por que não?

Lá no início, quando o objetivo deste Trabalho de Conclusão de Curso foi planejado, usando o conceito de prática de alimentação, ainda não se imaginava o quanto a alimentação é construção, aprendida cognitivamente em suas infinitas relações sociais e culturais. Com o desenvolvimento do prato, o entendimento sobre o uso dos ingredientes e das formas de preparo, como por exemplo, o uso da carne seca ou o não uso de certos ingredientes como verduras frescas, tão comuns em nossa culinária diária, mas que para o sertanejo é impraticável, foi se revelando. Entender os processos da construção das práticas alimentares regionais foi muito interessante e fundamental para a construção do prato **Feira de Mangaio**.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Inaldete. **Feira de mangaio** – Tradição que sobrevive à modernidade. 2018. Disponível em: < <https://reporterjunino.com.br/2018/06/10/feira-de-mangaio-tradicao-que-sobrevive-a-modernidade/>>. Acesso em: 13 nov. 2023.

AMON, Denise; MALDAVSKY, David. Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte. **IAEPSIS**. Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES). Argentina. 2012. Disponível em: <[http://dspace.uces.edu.ar:8180/dspace/bitstream/handle/123456789/1681/Amon\\_Maldavsky.pdf?sequence=1](http://dspace.uces.edu.ar:8180/dspace/bitstream/handle/123456789/1681/Amon_Maldavsky.pdf?sequence=1)>. Acesso em: 13 set. 2023.

BRASIL. Lei nº 14.140, de 19 de abril de 2021, que institui o Dia Nacional do Sanfoneiro. Diário Oficial da União, Brasília (DF), 20 de abril de 2021. Disponível em:<[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2021/Lei/L14140.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/Lei/L14140.htm)>. Acesso em 12 nov. 2023.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão et al. **Gastronomia nordestina**: uma mistura de sabores brasileiros. In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA, 12., 2009, João Pessoa. Anais / Catálogo de resumos. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2009. 3000 exemplares. Disponível em: [http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex\\_xienid/xi\\_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCS DNM T01.pdf](http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCS DNM T01.pdf). Acesso em: 30 nov. 2023.

DELDUQUE, Marcelo. Clássico do forró foi composto no 2012 McDonald's. **Folha on-line**, São Paulo, 20 mar. 2009. Disponível em: <[https://m.folha.uol.com.br/turismo/2009/03/\(none\)](https://m.folha.uol.com.br/turismo/2009/03/(none))>. Acesso em: 23 out. 2023.

GASPAR, Lúcia. *Índios do Brasil*: alimentação e culinária. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 01 nov. 2023.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

LEAL, Wills. **Fragmentos étlicos e gastronômicos** – A história do comer e do beber na Paraíba. 1 ed. João Pessoa. Editora Textoarte, 2002.

NAVARRO, Fred. **Dicionário do Nordeste**. Recife: Cepe, 2013.

NÓBREGA, Zulmira. **A festa do maior São João do mundo** : dimensões culturais da festa junina na cidade de Campina Grande. Tese (doutorado) - Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Comunicação, Salvador, 2010. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/8976/1/Zulmira%20N%C3%B3brega.pdf>> Acesso em 13 nov. 2023

NUNES, Clara. SIVUCA. **Feira de mangaio**. Rio de Janeiro: Odeon, 1979. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=M0k280J8zMw>>. Acesso em: 04 out. 2023.

PAIXÃO, Paulo. **Os Nomes Portugueses das Aves de Todo o Mundo**: Projeto de Nomenclatura, 2.ed., a separata, n.1, suplemento d'«a folha» n. 66 — verão de 2021. Disponível em: <[https://ec.europa.eu/translation/portuguese/magazine/documents/folha66\\_separata\\_1\\_pt.pdf](https://ec.europa.eu/translation/portuguese/magazine/documents/folha66_separata_1_pt.pdf)>. Acesso em 13 nov. 2023.

ROSINHA de Valença. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2023. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa208954/rosinha-de-valenca>>. Acesso em: 15 out. 2023.

SIVUCA. In: ENCICLOPÉDIA Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileira. São Paulo: Itaú Cultural, 2023. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa12160/sivuca>>. Acesso em: 15 out. 2023.

TAVEIRA, Thalita Rose Tamiarana Gadelha. Uma análise etnolinguística da música “Feira de Mangaio” de Sivuca e Glorinha Gadêlha. **Revista Interfaces**, Juazeiro do Norte, v.11, n.2, p. 211-218, 2020 Disponível em: <[https://revistas.unicentro.br/index.php/revista\\_interfaces/article/viewFile/6072/4474](https://revistas.unicentro.br/index.php/revista_interfaces/article/viewFile/6072/4474)>. Acesso em: 13 set. 2023.