

PARTICULARIDADES DO PRATO BAIÃO DE DOIS DA COZINHA REGIONAL CEARENSE: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Izakeline de Paiva Ribeiro, Ana Paola Vasconcelos Campelo, Francisca Elisângela Teixeira Lima, Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Paulo Henrique Machado de Sousa

Considerado uma iguaria da cozinha regional, o baião de dois é apontado como uma comida de forte identidade e referência da cultura alimentar do Ceará. Por ser uma preparação que faz parte das tradições alimentares cearenses e de grande importância para a cultura gastronômica local, faz-se necessário estudos que valorizem o preparo. O objetivo deste trabalho é descrever o baião de dois cearense, considerando insumos e modos de fazer. Trata-se de uma revisão bibliográfica desenvolvida a partir de artigos científicos e livros de gastronomia. Como resultados, verificou-se que o baião de dois padrão no Ceará constitui-se de arroz, feijão, óleo e temperos misturados em uma única panela. No entanto, pode ser encontrado em diferentes versões, partindo sempre da mesma base. Podem ser preparados com vários tipos de feijão, tais como: o verde, o branco, de corda ou fava. O arroz pode ser o branco ou agulhinha, que confere mais viscosidade ou o arroz parboilizado, que deixa a textura mais solta. Dentre as carnes, registrou-se carne de sol, charque, toucinho e linguiça calabresa. Dos laticínios, tem-se: leite, queijo de coalho, nata, manteiga da terra e creme de leite. De gorduras, há registros de óleos vegetais e banha de porco. Uma grande variedade de temperos também foi verificada, tais como pimentão verde, cebola, alho, cheiro verde (cebolinha e coentro), tomate, pimenta-de-cheiro, colorífico e caldo de galinha. A gênese do preparo é a da escassez: dos tempos da fome e do flagelo da seca, quando tudo tinha que ser aproveitado, de acordo com o que se tinha à mão ou perto de casa. Desta forma, as sobras somaram-se ao combinado de arroz e feijão e assim surgiu este prato de relevante valor patrimonial da cozinha cearense. Conclui-se que o baião de dois cearense pode ter variedade de insumos adicionais. Seja nas mesas do litoral, do sertão ou da serra do Ceará, a mistura do feijão com o arroz recebe complementos de acordo com cada região, refletindo a cultura alimentar local.

Palavras-chave: gastronomia. cozinha regional. baião de dois. cultura alimentar.