**A ORIGEM DA QUINTA DO CARANGUEJO EM FORTALEZA-CE**

**Isabela Freitas Nobre**

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

isabela.nobre@aluno.unifametro.edu.br

**Thaís Vieira Nogueira Feitosa**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

thais.feitosa@professor.unifametro.edu.br

**Paulo Deroci Casadeval Mazui**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

paulo.mazui@professor.unifametro.edu.br

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Encontro Científico:** X Encontro de Iniciação à Pesquisa

**Introdução:** Alguns estudos afirmam que o caranguejo (*Brachyura*) surgiu há mais de 180 milhões de anos contendo milhares de espécies. É um crustáceo que pode ser encontrado em todo litoral brasileiro. Podem ser feitos vários preparos a partir deste insumo, tais como: caranguejada, caldo, salgados recheados com a carne, “casquinha” (geralmente servida como entrada, podendo ser acompanhada por uma farofa), dentre outros. Anteriormente, um produto consumido somente aos finais de semana nas praias, passou a ser incluído também nas quintas-feiras noturnas cearenses como um fator cultural. Atualmente tornou-se um evento da gastronomia cearense. **Objetivo:** Apresentar a origem das quintas do caranguejo em Fortaleza/CE. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa por meio de materiais acadêmicos e artigos científicos publicados a partir de 2005 até o presente ano (2022), através da plataforma do Google e Google Acadêmico, utilizando palavras-chaves com as seguintes expressões “História do caranguejo”, “Quinta do caranguejo em Fortaleza/CE” e “Consumo do caranguejo no Brasil”. **Resultados e Discussão:** Francisco Lourenço Querino, conhecido como Chico (Chico do caranguejo), tinha apenas um depósito para a venda de caranguejos e decidiu também, vender o preparo do crustáceo, já que percebeu o interesse do público. Por volta de 1987, em um dia de quinta-feira, um casal chegou encomendando caranguejos para buscar na quinta da semana seguinte e consumi-los com amigos que viriam de São Paulo/SP. Os mesmos perguntaram se poderiam levar violão, o que foi acatado por Chico. Chegada à quinta-feira, os amigos se reuniram na barraca e quem passava se interessava pelo movimento. Após três semanas consecutivas repetindo esse “evento” durante as “quintas-feiras” e percebendo a procura do público, o dono da barraca decidiu colocar música ao vivo e, naturalmente, a famosa “Quinta do Caranguejo” foi tomando forma. De acordo com Chico, no início era apenas em sua barraca que este evento acontecia e, com o passar dos anos, restaurantes, barzinhos e outras barracas passaram a fazer parte desse movimento e com isso, foram havendo mais opções na cidade para moradores e turistas desfrutarem desse evento que a gastronomia cearense oferecia e oferece até os dias atuais. Mesmo com o aparecimento de concorrência, Chico não deixou de faturar, pois mesmo o público se dividindo em outros estabelecimentos, era ele quem fornecia os caranguejos para os bares, restaurantes e barracas. Por mais de dez anos Chico foi o número um em caranguejo na cidade de Fortaleza/CE. Para que seja feito uma caranguejada saborosa e segura, é necessário que o caranguejo seja adquirido fresco e sem forte odor. O preparo da clássica caranguejada cearense inicia-se com a limpeza dos caranguejos com água corrente e “escovão” (por viverem no manguezal, são comercializados com resquícios de lama). Logo após, são colocados em uma panela com fervura, por duas vezes, para que haja a troca da água para retirar por completo todas as impurezas. Durante a fervura, é feito um refogado em outra panela com alho, tomate, cebola, pimentão verde e pimenta de cheiro e acrescido colorau, leite de coco e sal. Em paralelo, é refogado, em outra panela, insumos como cebola, pimentão, alho, tomate e pimenta de cheiro e depois passado pelo liquidificador para que forme um caldo mais grosso. Esse último preparo, deverá ser acrescentado à panela do primeiro refogado e, após homogeneizar os ingredientes, os caranguejos deverão ser inseridos para ser finalizado a sua cocção. O preparo deverá ser finalizado e entregue ao cliente com cebolinha e coentro picados. **Considerações finais:** A caranguejada já fazia parte do comércio e gastronomia local cearense, desde 1987, antes mesmo do estabelecimento Chico do Caranguejo construir a tradição das quintas-feiras. Essa tradição permite a reunião de amigos e/ou familiares para desfrutar das variações dos preparos feitos com o caranguejo, e com isso, ajuda a impulsionar a economia e turismo local.

**Palavras-chave:** Caranguejo; Quinta do Caranguejo; Origem.

**Referências:** O ESTADO. **Conheça a história da Quinta do Caranguejo.** O ESTADO, 26 nov. 2020. Disponível em: <https://oestadoce.com.br/editorias/gastronauta/conheca-a-historia-da-quinta-do-caranguejo/&gt;>. Acesso em 02 de abr. 2022. QUERINO, Francisco Lourenço. **Um administrador graduado pela escola da vida**. Revista Entrevista, Fortaleza, n. 16, p. 34-51, set. 2005. SANTIAGO, Janaína de Araújo Sousa et al. BACTÉRIAS PATOGÊNICAS RELACIONADAS À INGESTÃO DE PESCADOS- REVISÃO. **Arquivos de Ciências do Mar**, Fortaleza, v. 2, n. 46, p. 92-103, ago. 2013. Disponível em: <https://labomar.ufc.br/wp-

content/uploads/2017/02/11-artigo-janaina-santiago.pdf>. Acesso em: 03 maio 2022.