

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

JÔNATHA RODRIGO TIAGO
JOÃO VICTOR DE OLIVEIRA COSTA

**ORIGEM DA GASTRONOMIA NORDESTINA E SUA
IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, O TURISMO E A
ECONOMIA**

RECIFE/2021

JÔNATHA RODRIGO TIAGO
JOÃO VICTOR DE OLIVEIRA COSTA

ORIGEM DA GASTRONOMIA NORDESTINA E SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, O TURISMO E A ECONOMIA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em
Gastronomia.

Professor Orientador: MsC. Pedro Arthur Do Nascimento
Oliveira

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

T551o Tiago, Jônatha Rodrigo
Origem da gastronomia nordestina e sua importância para a cultura, o turismo e a economia / Jônatha Rodrigo Tiago, João Victor de Oliveira Costa. Recife: O Autor, 2021.

27 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Nordeste. 3. Cultura. 4. Turismo. 5. Economia. I. Costa, João Victor de Oliveira. II. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho, primeiramente, a Deus, aos nossos familiares, ao corpo docente desta faculdade e aos nossos colegas e amigos que conhecemos durante essa jornada.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente à Deus por nos guiar em busca deste sonho.

A nosso orientador Pedro pela paciência e pelo apoio durante a construção do trabalho.

Aos nossos familiares por compreender nossas ausências.

Aos nossos professores por todo ensinamento e compreensão.

Enfim a todos que ajudaram na construção desse sonho, nosso muito obrigado.

*“A gastronomia é uma arte e os pratos que
dela nascem são suas obras de arte”.*

(Chef Di Manno)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	07
2 JUSTIFICATIVA.....	09
3 PROBLEMA DA PESQUISA.....	09
4 OBJETIVOS.....	09
4.1 OBJETIVO GERAL.....	09
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	09
5 DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	09
6 RESULTADOS.....	10
6.1 Bases da gastronomia Nordestina.....	10
6.1.1 A importância da Gastronomia Nordestina.....	15
6.1.2 A importância da Gastronomia Nordestinas no Brasil.....	17
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	21
REFERÊNCIAS.....	22

ORIGEM DA GASTRONOMIA NORDESTINA E SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA, O TURISMO E A ECONOMIA.

Jônatha Rodrigo Tiago

João Victor de Oliveira Costa

Pedro Arthur Do Nascimento Oliveira¹

Resumo: O trabalho busca apresentar dados e informações sobre a gastronomia na região do Nordeste do Brasil, com o objetivo de mostrar as bases de origem de sua gastronomia, que essencialmente deriva da mistura das culinárias portuguesa, africana, e indígena, e algumas peculiaridades de outras culinárias, sua importância para a cultura e o turismo, e influência no Brasil, principalmente na área da doçaria, onde entre os nove estados do Nordeste, o que mais se destaca é Pernambuco. Para a construção do trabalho, foi usado os parâmetros da pesquisa bibliográfica, que se desenvolve a partir de materiais teóricos já analisados, que foram encontrados em livros, e artigos acadêmicos disponíveis na internet, de forma a descrever sobre os fatos da influência da gastronomia do Nordeste, ao mesmo tempo mostrar suas qualidades. Buscando como resultado mostrar a influência que a gastronomia nordestina tem no turismo, economia, cultura e sociedade. Gerando curiosidade e interesse do leitor a vir conhecer essa gastronomia com comidas típicas que têm temperos fortes e sabores marcantes, alguns mais comuns, como: Queijo Coalho, Cuscuz de Milho, Canjica, Mungunzá, Pamonha, Moqueca de Camarão e Peixe, Buchada de Bode, Carne de Sol, Sarapatel, Caranguejada, Galinha Caipira, Arroz-Doce, Frango a Cabidela, Baião de Dois, Tapioca, Rabada de boi, Beiju, Umbuzada, ou outros pratos típicos que são mais restritos a alguns estados específicos, formando assim a cultura gastronômica do Nordeste, buscando despertar o desejo, daquele que ler o trabalho, em realizar e ajudar suas pesquisas, na área acadêmica, ou apenas pelo conhecimento que almeja adquirir.

Palavras-chave: Gastronomia. Nordeste. Cultura. Turismo. Economia.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia é a história cultural dos alimentos. Sua natureza é estar em constante modificação, é temporário, o olhar do passado como um desenvolvimento permanente de perspectivas sobre tendências, sobre o constante e o eventual (ARAÚJO et al., 2005).

A gastronomia é uma cultura muito antiga, existe desde a pré-história quando o homem sobrevivia da caça e pesca, ou seja, do que encontrava para comer esses

¹Professor(a) da UNIBRA. MsC. Pedro Arthur Do Nascimento Oliveira. E-mail para contato: tccgastronomia.pedro@gmail.com

alimentos consumidos crus até a descoberta do fogo, como sobrevivia do que encontrava o homem era nômade, vivendo em busca de alimentos (LIMA, 2013 apud SANTOS, 2015).

No Brasil a gastronomia é muito diversificada pelo fato de cada região brasileira possuir hábitos diferentes, preparações feitas por ingredientes típicos de cada região fazendo a diversidade e riqueza segundo (BOTELHO, 2006).

A gastronomia brasileira é bastante apreciada devido a sua variedade, tendo como grande patrimônio a sua diversidade, cada região segue seu evento histórico que causa um grande impacto na gastronomia e no modo peculiar na preparação de cada alimento (MASCARENHAS, 2007).

O modo de comer dos brasileiros sofreu influências de diversos povos, mas principalmente dos indígenas, africanos e portugueses, o que levou a criação de uma variação de combinações de cardápio e ingredientes disponíveis para a alimentação no dia a dia (RECINE; RADAELLI, s.d.).

Os indígenas tiveram uma importante participação na colonização do Brasil, eles ajudaram no processo de formação da cozinha brasileira (UCHOA, 2013).

Da herança deixada pelos indígenas na gastronomia brasileira, ficou a utilização de forma equilibrada do sal, e também dos temperos, o uso de alguns equipamentos produzidos de cerâmicas, a utilização de fogão e forno, e os benefícios do consumo de alimentos frescos (VAINSENER, 2007).

Certo é que o português influenciou decididamente a gastronomia do Brasil. É fácil encontrar essa herança mesmo após os contributos (alguns muito fortes) que outras culturas deram e as mudanças que se recriaram com toda a naturalidade (FERNANDES, 2000).

Os temperos e a culinária que veio nas embarcações com os africanos ajudou na formação da cultura de todas as regiões brasileiras, em especial no Nordeste que está abundantemente influenciado em sua gastronomia, com os costumes da culinária afro-brasileira, adquirindo os sabores e os aromas em seus salgados, doces e quitutes (YAMAGUCHI; SALES, 2021).

Onde essas três culinárias melhor se equilibraram ou harmonizaram foi na culinária de alguns estados do Nordeste brasileiro, onde não há nem abundância portuguesa como na capital do Brasil, nem excedente africano como na Bahia, nem quase apenas ameríndia como no extremo Norte, mas o equilíbrio. O equilíbrio em que Joaquim Nabuco relacionou à própria essência de Pernambuco (FREYRE, 1996).

A principal área em que a gastronomia de Pernambuco se destaca e tem grande influência no Brasil, é na confeitaria, como confirma o chef César Santos na pesquisa de SANTOS (2019).

2 JUSTIFICATIVA

A gastronomia nordestina é o resultado da influência das culturas europeias, africanas e indígenas, com adaptações de pratos vindos desses locais, substituindo ingredientes, utilizando os mais comuns da região, resultando em uma combinação única de sabores. É importante pesquisar sobre, porque ainda existe em torno do país um certo preconceito com a região Nordeste. Algumas pessoas de outros estados não conhecem essa parte do Brasil e tem pensamentos equivocados sobre ela. A pesquisa aponta e exalta o que o Nordeste tem de melhor, a culinária diferenciada. Pesquisas como essa, quando disponibilizadas na internet, pode ser muito relevante para pessoas que não conhecem adquirirem conhecimento sobre o assunto.

3 PROBLEMA DE PESQUISA

Como surgiu a Gastronomia Nordestina? A Gastronomia Nordestina é importante?

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Estudar a Gastronomia Nordestina.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer as bases da gastronomia Nordestina.

Demonstrar a importância da gastronomia Nordestina.

Analisar a influência da gastronomia Nordestina no Brasil.

5 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Foi realizado uma pesquisa sobre o assunto, analisando a importância e influência da gastronomia Nordestina, através de uma pesquisa bibliográfica, descritiva e qualitativa.

A pesquisa bibliográfica é realizada através da coleta de dados teóricos já pesquisados, e disponibilizadas de forma escrita e eletrônica, por meio de artigos científicos, livros e blogs (FONSECA, 2002, p. 32).

Para realizar uma pesquisa descritiva, é necessário que o pesquisador consiga uma grande quantidade de informações relacionadas o assunto, ou objeto de estudo, que deseja pesquisar, descrevendo de forma clara e objetiva os fatos e fenômenos, que foram achados (TRIVIÑOS, 1987).

Para realizar uma pesquisa qualitativa, é necessário que o pesquisador seja, ao menos tempo, tanto o sujeito da pesquisa, quanto o objeto de suas pesquisas. O desenvolvimento da pesquisa é imprevisível. O conhecimento do pesquisador é parcial e limitado. O objetivo da amostra é de produzir informações aprofundadas e ilustrativas: podendo ser de tomar breve, ou sendo de forma mais detalhada, o realmente importa é que surja novas matérias de estudo, para que assim ela consiga de criar novas informações, e vem auxiliar nos estudos (DESLAURIERS, 1991).

6 RESULTADOS

6.1 Bases da Gastronomia Nordestina

A cozinha brasileira é definida pela combinação de ingredientes que correspondem as influências portuguesa, africana e indígena (BOTELHO, 2006).

O momento bastante importante para a inicialização da criação da gastronomia nordestina foi no dia 22 de abril de 1500, com a chegada dos Bandeirantes. Antes deles, os nativos brasileiros ou índios, como foram chamados, se alimentavam principalmente da mandioca e outras raízes, como a batata doce e o amendoim e também do milho. Da mandioca faziam a farinha, a tapioca e o beiju; eles comiam a macaxeira, ou mandioca mansa, assada ou cozida, a banana-da-terra ou comprida também era muito utilizado para fazer mingaus, caldos e bebidas; comiam carne de macaco, tatu, tartaruga, veado, jacaré, pato e outros animais nativos da nossa terra. Não plantavam, apenas colhiam o que a natureza lhes oferecia, como o caju, maracujá, jabuticaba, laranja, pitanga, abacaxi e muitos outros (SEREZA, 2012).

O primeiro contato entre os indígenas com os alimentos trazidos nos navios estrangeiros aconteceu dois dias depois da grande chegada. Trouxeram galinhas, carneiros, pão de trigo, vinho e outros diferentes mantimentos. Dois índios foram levados ao navio, onde lhes foi oferecido várias comidas, mas de nada quiseram comer, eles não comeram quase nada, do que foi oferecido, assim que provaram a maioria das coisas, jogavam fora, pois não se agradavam. Cinco dias depois foi a vez de outra dupla, eles comeram a carne que foram oferecidas. Depois de alguns dias os índios pararam de recusar e passaram a comer e beber tudo que lhes era oferecido.

Além das comidas, os portugueses trouxeram também a técnica de preparo da mandioca, no qual o ácido cianídrico era eliminado (TUFANO, 1999).

Em 1530, após a dominação do território, começaram a ser instaladas as lavouras de cana-de-açúcar, porém a mão de obra era muito escassa e os índios não davam conta de muito trabalho; foi aí que os africanos, que também eram colonizados pelos portugueses, foram trazidos para o Brasil, para solucionar o problema nas lavouras e ampliar o lucro com as exportações (SILVA, 2019).

Segundo a Redação FSV (2021), Devido a muitos escravos africanos, trazidos de várias partes do continente para o Brasil, eles trouxeram consigo suas culturas e costumes, seus conhecimentos culinários, ingredientes e pratos que vieram para o Brasil, e sendo adaptados ao clima brasileiro e misturados com ingredientes encontrados aqui no Brasil, junto com as especiarias e ingredientes, de várias partes do mundo, que foram levados para o território brasileiro nas navegações. Os ingredientes em si, não eram trazidos pelos africanos, pois eles vinham como escravos e em péssimas condições; esse papel foi cumprido pelos mercadores, que também traziam os alimentos para comercializar aqui. Os africanos escravizados aqui no Brasil foram criando adaptações para preparar os pratos africanos, com os ingredientes que eles tinham disponíveis.

Pode-se observar, estudando os estados do Nordeste, que mesmo tendo como base comum as culinárias africanas, portuguesa e indígena, a gastronomia Nordestina tem suas riquezas individuais, que variam de acordo com, quais das três culinárias se sobressaiu entre as outras, disponibilidade de ingredientes na área, e invasões, ou chegada, de outros povos, que adicionaram seus conhecimentos culinários no território em que estavam (SANTIAGO; MEDINA; BRASILEIRO, 2019).

- Maranhão

A base da criação da culinária maranhense é a junção da culinária indígena, da culinária africana, da culinária portuguesa e da culinária árabe, com mudanças ocorridas devido ao clima, e os ingredientes encontrados em dois tipos de região, a região sertaneja e a região litorânea. A influência culinária adquirida dos árabes é bastante perceptível nos doces maranhenses, feitos à base de mel ou feitos de açúcar, o café forte, o consumo da carne de carneiro, além de preparações muito comum em comemorações como o quibe e da esfirra, o cuscuz feito à base de arroz ou de milho e a utilização de especiarias orientais (SILVA, 2014).

No Maranhão também teve influência francesas na gastronomia, foram influenciados no modo em como os franceses preparavam seus alimentos, mas uma diferença das preparações francesas, é que a fartura moldava o cardápio ludovicense (LACROIX, 2008, p.53 apud SILVA, 2014).

- Piauí

Observando as cozinha e mesas dos piauienses, é perceptível que as práticas culturais e religiosas estão enraizadas no dia a dia, e sabe-se que a identidade religiosa molda a identidade alimentar. Assim percebe-se que as ricas e variadas cozinhas e mesas do Piauí são representativas das práticas alimentares sertanejas, onde conseguiram agregar com as suas características culturais, melhorando e assim surgindo a cultura única encontrada no Piauí que se encontra mais no patrimônio imaterial que no material, pois é muito apreciado a cozinha a mesa, onde é fortalecida a ligação familiar, tanto durante o preparo, quanto durante o consumo (ARAÚJO, 2012).

- Ceará

No Ceara a gastronomia surge a partir da junção da culinária dos portugueses, da culinária dos indígenas e da culinária dos africanos, que se moldaram e se adaptaram às condições naturais do litoral e do sertão, juntamente com à criatividade de povo do cearense. Dos costumes portugueses foram aproveitados os doces com a utilização de especiarias como cravo, a canela e a erva doce, também foram aproveitados os cozidos de carnes, os caldos, os cozidos de peixes, as sopas. Dos costumes indígenas, foram aproveitados o aluá, que é uma bebida refrigerante, feita a partir da utilização de ingredientes como cascas de abacaxi, pão ou farinha de arroz, milho, suco de limão com açúcar, alguns também podem ser feitos com fubá. As preparações derivadas da macaxeira, as preparações utilizando os frutos do mar, e também a utilização várias espécies de peixes, a utilização do forno de barro, a utilização de grelha feitas de madeira e técnicas de cozimento como o moqueado. Dos costumes africanos, foram aproveitados os ingredientes como o coco, a pimenta, e as preparações de angu, a pamonha, a cocada, o pé-de-moleque e a paçoca (COSTA; MARÇALO, 2019).

- Rio Grande do Norte

Ao se falar da gastronomia típica e tradicional natalense, pode-se dizer que está sustentada pelos alimentos do litoral que são os peixes, os frutos do mar, com foco especial no camarão, que representa de forma muito específica a região, é a

partir do consumo elevado do camarão que surge a expressão Potiguar, que quer dizer comedor de camarão. Juntamente com os produtos oriundos do sertão, como a carne de sol, a manteiga de garrafa, o arroz de leite, a farinha de mandioca e o feijão verde, e a partir dos produtos dessas duas regiões, formou-se a base culinária da capital potiguar (GOMES, 2017).

- Paraíba

A culinária da Paraíba surge a partir da miscigenação da culinária de origem portuguesa, e a culinária de origem indígena. Destaca-se como a gastronomia típica de João Pessoa, à gastronomia de origem sertaneja (SANTIAGO; MEDINA; BRASILEIRO, 2019).

Devido a vida no sertão ter a rotina de se acordar cedo, e trabalhar muito, durante o dia todo, a culinária sertaneja é forte, e bastante calórica, sendo as mais fortes, as refeições feitas pela manhã e no início da noite. O cardápio é extenso: rubacão, carne de sol, fava, feijão-verde, baião de dois, galinha caipira, paçoca, arroz de leite, buchada de bode, feijão-de-corda com carne de bode e sarapatel. O cardápio de sobremesas também é muito amplo, contando com ótimas preparações doces, são exemplos: O Alfenim, o Queijo Coalho assado com Mel de Engenho, a Pamonha, a Coalhada com Rapadura e a tapioca (GUIA BRASIL, 2007, p.518).

- Alagoas

Alagoas é um estado rico em diversidade cultural que se eleva nas suas características, o êxodo africano e indígena desde a construção social na fixação do Quilombo dos Palmares, até os dias atuais, e os estudos para saber o que foi acrescentado para a cultura da região que teve origem da cultura de quilombo. É impossível separar a culinária alagoana da culinária quilombola, a culinária quilombola deu origem e faz parte da culinária alagoana, mas o estado tem dificuldade de construir um conteúdo próprio, de estimular sua própria identidade e buscar meios de produzir uma culinária própria alagoana, que não se perdeu na colonização, pois está presente nos costumes, cultura e nas várias comidas alagoanas (BARBOSA, 2015).

- Sergipe

A gastronomia sergipana surgiu como resultado da mistura da culinária de origem indígena, africana e portuguesa e apesar de ter características semelhantes com outros estados do Nordeste, tem suas peculiaridades que podem ser percebidas nos pratos que têm como ingredientes (SERGIPE, 2010 apud RIBEIRO; ANDRADE; BRAGHINI, 2014).

Esta característica se deve aos acontecimentos históricos de ocupação do território do estado de Sergipe, que tem início com a chegada dos colonizadores portugueses, e teve continuidade com o período de escravização, em que foram usados escravos de origem indígenas e de origem africana. Por estar localizado entre os rios Real e São Francisco, foi estrategicamente utilizado como rota que tinha como finalidade ligar a Bahia, até então primeira sede administrativa colonial portuguesa e Pernambuco, polo econômico produtor da época (RIBEIRO; ANDRADE; BRAGHINI, 2014).

- Bahia

A gastronomia da Bahia é o resultado da mistura das culinárias portuguesa, indígena e africana, com grande predominância da culinária africana. Globalizado pelas grandes navegações os portugueses trouxeram os sabores do Oriente para o Brasil. Aos ingredientes unem-se as técnicas, as sabedorias tradicionais dos povos nativos, um exemplo é uma técnica de preparação de carne conhecida como Moquear, que consiste em cozinhar a carne em uma estrutura de madeira, utilizando como uma grelha colocada em cima de uma fogueira, fazendo com que o calor da fogueira faça a cocção da carne, é defume o alimento, fazendo com que esses alimentos durem mais tempo sem estragar. E a técnica de embalar a comida em folhas, essas técnicas estão presentes nas milenares tradições dos povos americanos (LODY, 2013).

- Pernambuco

Nas raízes da gastronomia pernambucana, está bastante ligada a tradição de fazer cadernos de receitas, que são passados de geração em geração, conhecido como caderno de receitas da vovó, que tem origem durante o período de produção de açúcar. Como base principal da culinária pernambucana está a culinária de origem portuguesa, inglesa, holandesa e indígena, a partir dessas etnias, surge também a cultura e os costumes (BARROS; COSTA; COUTINHO, 2020).

O contato entre essas culinárias, permitiu à então capitania do donatário Duarte Coelho, durante o período do Brasil Colonial, no século XVII, que produzisse uma nova culinária, o modo próprio dos habitantes do estado, tornou-se algo bastante decisivo para a formação da identidade gastronômica do estado de Pernambuco. Tendo destaque especial, que durante o período de capitania, foi possível estabelecer uma convivência pacífica entre as culinárias que chegaram, e ali se acomodaram. Isto

pode até ser visto como algo positivo, posto que, por aceitar diferentes costumes, acabamos por recriar um próprio, síntese daqueles, diferente de tudo até então visto, e ao mesmo tempo, capaz de gerar sentimento de pertencimento num amplo grupo popular e bastante complexo em termos de referenciais alimentares (BRANDÃO, 2008).

O estado de Pernambuco teve um grande destaque durante o período de produção e cultivo de cana-de-açúcar, devido às influências holandesas, que passaram um tempo no comando do estado, mas que tiveram que deslocar-se para a parte do interior do estado, pois não estavam conseguindo se defender nas batalhas contra os portugueses. O clima foi um fator importante na formação da diferença culinárias entre as regiões do estado, por exemplo, na região do litoral, e na região da zona da Mata, existe uma grande variedade de produtos, devido a ter chuvas mais frequentes. Enquanto que na região do agreste e na região do sertão, existe uma pequena variedade de produtos, devido às chuvas serem bastante escassas, mas esse fator não impediu que essas regiões se tornassem criativas, e adapta-se as condições climáticas, criando uma culinária própria (JOHNSON, 1992 apud ARAÚJO, 2018).

Mesmo sendo uma culinária com muitas influências juntas, não impediu o fato de ser muito equilibrada, segundo CAVALCANTI (2013 apud ARAÚJO, 2018), Gilberto Freyre dizia que, na sua opinião a culinária pernambucana era uma cozinha muito bem balanceada. Para ele a principal característica da cozinha pernambucana é o equilíbrio. Não existe predominância de nenhuma cultura sobre a outra, como por exemplo, a grande predominância de costumes culinários de origem africana, que é bastante presente na cozinha do estado da Bahia, ou a predominância da cultura de origem indígena como existe no Pará e no Amazonas, e nem predominância de culturas europeias na culinária dos senhores de engenho.

Devido a essa mistura, a culinária de Pernambuco, tornou-se uma das mais criativas e desenvolvida de todo o Brasil com peculiaridades únicas em relação a cor das apresentações dos pratos, aos aromas das preparações e aos sabores tão únicos, apenas encontrado nesse estado. Como a produção de açúcar aqui deu muito certo, o doce é muito presente na cultura dos pernambucanos, e por esse motivo, Pernambuco é considerado o estado com uma culinária mais doces do País (CAVALCANTI, 2017 apud ARAÚJO, 2018).

6.1.1 A importância da Gastronomia Nordestina

O ato de comer, vai muito além de suprir as necessidades básicas do corpo, está também ligada a nutrição das relações sociais entre os indivíduos, quer seja da família, dos amigos, ou também no meio dos colegas de trabalho ou no meio estudantil. O modo de alimentação de um povo pode ser vista como um das formas de manifestar a cultura, de uma região, no meio da sociedade. Um dos pontos principais para a existência de um povo, e a formação de uma cultura, é a forma em que o alimento é adquirido, um exemplo disso, é na antiguidade, na fase de transição do homem nômade para o sedentário, quando os humanos deixam de estar sempre mudando-se, e passa a produzir seu próprio alimento, fixando em um local específico a sua moradia, e assim surgindo uma nova forma de cultura social, desencadeada pela nova forma de se alimentar, de uma forma coletiva, e mais interativa no momento em que é feito o consumo dos alimentos, tornando esse momento muito especial (LEONARDO, 2009).

Quando entende-se a alimentação como uma parte importante para identificação de uma cultura, entendendo que além do código cultural da sociedade, ela está também ligada a forma que essa sociedade se comporta em seu espaço e território, notando a diversidade dos grupos sociais na relação a seus costumes e os seus modos de produção e o seu consumo (GÂNDARA, 2009).

A importância da gastronomia nordestina está conectada com a cultura e o turismo. A Partir dessa afirmação pode-se entender que a ligação da cultura local e a sua comida típica, estão ligadas, e dessa forma pode-se criar um jeito de exploração do turismo gastronômico, que gera um aumento na economia tanto na área ligadas diretamente com a gastronomia, quanto em áreas ao redor dessa rota de turismo gastronômico (CÓRNER, 2003 apud BARROCO; BARROCO, 2008).

Ter a gastronomia como um dos produto, utilizado na atração de pessoas para conhecer a região, é excelente para impulsionar o turismo e a economia local, pois apresenta novas possibilidades, e possibilidade já existente, que devido a não serem conhecidas, ou não valorizadas pela população local, faz com que os moradores locais sintam vontade de utilizar a gastronomia local para mostrar as diversas formas de turismo mostrando as característica particulares do cotidiano de cada região (FURTADO, 2004 apud BARROCO; BARROCO, 2008).

Através da junção do turismo local com a comida típica da região, surge o desejo, nas pessoas, de conhecerem as peculiaridades das diversas culturas, dos

diversos sabores, e os conhecimentos, que são as formas de identificar os aspectos da cultura, seja através do material, ou de sensações do imaterial, que é adquirido através da exploração de novas culturas (CÓRNER, 2006 apud GARCIA; ZOTTIS; BONHO, 2015).

Com o passar do tempo, e o desenvolvimento do conhecimento, a gastronomia está se tornando mais importante para o turismo cultural, levando em consideração e tendo em vista que os turistas querem ter novas experiências e adquirir novos conhecimentos que são específicos das outras culturas, principalmente as que são mais incomuns na sua região, buscando experimentar diferentes tipos de novos pratos e novas bebidas, que faz com que a localidade tenha um desenvolvimento econômico muito importante. Fazendo com que assim o turismo gastronômico se torne um importante promotor de atividade turística e econômica, para a região em que ele é explorado, principalmente para os serviços de alimentação que tenham relação com a identidade cultural e gastronômica do povo local, o que cria a motivação das pessoas em se deslocar para obter conhecimento e experiências que essa gastronomia típica das regiões podem oferecer para eles (BRASIL, MTUR, ORIENTAÇÕES BÁSICAS, TURISMO CULTURAL, 2010 apud GARCIA; ZOTTIS; BONHO, 2015).

Portanto a Gastronomia local é tida como um atrativo turístico, tanto para a área gastronômica, quanto para a área cultural, e assim atrair toda a atenção para a culinária e podendo exercer a função principal no atrativo turístico, ou exercer uma função secundária, sendo apenas um complemento do atrativo turístico. O motivo de interesse dos turistas está relacionado ao conhecimento de como é feita as preparações dos alimentos, e como é a alimentação cotidiana dos habitantes locais, ou então de satisfazer sua necessidade de se alimentar, uma vez que o turista se encontra fora da sua residência e precisa satisfazer suas necessidades básicas (QUAN; WANG, 2004 apud SANTIAGO; MEDINA; BRASILEIRO, 2019).

De acordo com SCHLUTER (2003, p. 69), Devido o tamanho social e cultural da gastronomia, foi necessário introduzi-la na complexa políticas de patrimônio cultural. Através da utilização da gastronomia como patrimônio cultural pelo turismo, está fazendo com que a gastronomia consiga ficar cada vez mais importante para destinos turísticos, e assim conseguir fazer com que a economia cresça junto.

A gastronomia típica de uma região é utilizada como um meio de aumentar as rotas turísticas existentes, sendo usada como um produto turístico cultural, para demonstrar que a gastronomia não é apenas uma arte culinária, vai muito além disso,

é apontada como um meio de demonstração da cultura e costume popular, mostrando como é a alimentação das pessoas nas regiões, ou como é a alimentação dessas pessoas em determinada época (ANTONINI, 2004 apud BARROCO; BARROCO, 2008).

A região do Nordeste do Brasil, é reconhecida pelo mundo, como um lugar com fartura de sol e mar, com grandes quantidades de importantes e marcantes valores turísticos e valores culturais. A existência da exploração turística da culinária do Nordeste, tem uma importante função para o aumento do desenvolvimento e crescimento da região, analisando de um ponto de vista econômico. A cozinha nordestina é considerada como uma das melhores e mais variadas do mundo, a gastronomia nordestina tem como principais características o fato de ser tipicamente tropical, cheia de cores, ser muito suculenta, rica de diversidade, com um valor nutricional excelente, e sempre ser deliciosa, que junto a receptividade dos moradores locais, torna a experiência a melhor de todas, gerando o desejo no visitante de vir mais vezes, e apresentar ela para os amigos e parentes (BARROCO; BARROCO, 2008).

A gastronomia é extremamente importante para o turismo, pois cria muitas possibilidades econômicas, para aqueles que a exploram, de forma direta ou indireta. O produto que é a gastronomia turística, é um dos principais motivares da exploração turística, e mesmo que não seja o principal motivo, ela sempre estará presente, e terra uma importante função durante um evento turístico, seja em uma viagem, um passeio, ou em reuniões (BARROCO; BARROCO, 2008).

6.1.2 A influência da Gastronomia Nordestina no Brasil

Desde o século passado, o Nordeste sofre com a seca, cultivo limitado a cana-de-açúcar e algodão e sem avanço industrial, o que gerou uma estagnação econômica na região. Lá no Sudeste, São Paulo passava por um forte processo econômico e industrial e com o crescimento do setor cafeeiro; provocando um "êxodo rural". Muitos nordestinos viajaram para o sul em busca de emprego, com isso se tornaram a principal fonte de mão-de-obra barata no Sudeste; dessa forma o nordestino foi se espalhando pelo país, levando consigo nossa cultura e culinária.

Um dos restaurantes mais famosos de São Paulo é o Mocotó, que em 2020 ocupou a 33ª posição na lista dos melhores restaurantes da América latina segundo o jornal El País. Negócio que começou em 1973, por seu Zé Neto, pernambucano que

aos 25 anos foi para São Paulo, junto com mais dois irmãos; nomearam o empreendimento de Casa do Norte Irmãos Almeida. Em 2001 o estabelecimento passou a ser comandado por Rodrigo Oliveira, filho de seu Zé, que renovou completamente o restaurante, sem descartar as guloseimas originais da família, ele equilibrou e fez com que os sabores ficassem mais ressaltados, diminuiu consideravelmente o uso excessivo de gordura e de sal nas preparações, ele investiu na aquisição de novos equipamentos de ponta. Ele fez investimentos para ampliar e melhorar o seu próprio conhecimento sobre gastronomia, para realizar uma melhora na cozinha para poder ressaltar os produtos típicos do sertanejo como a mandioca e a carne-seca, mantendo assim a cultura, elevando o nível gastronômico e levando não só os sabores, mas também as raízes nordestinas. Para ele, no sertão, a comida tem que ser muito gostosa e agradável, pois a vida já costuma ser muito amarga e sofrida (Rodrigo Oliveira (2017)).

Segundo O jornal Brasília Encontro (2014), um dos locais que mais receberam imigrantes do Nordeste, foi o Distrito Federal, foi realizada uma pesquisa pela PDAD (Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios) do Distrito Federal, e segundo essa pesquisa, foi mostrado que, em 2011, 51,8% da população, no Distrito Federal, era composta por imigrantes, no qual desses 51,8%, a porção pertencente aos que eram originários do Nordeste era composta por 51,1% dos imigrantes.

Segundo a Redação Jornal de Brasília (2020), em 2020, Ceilândia ganhou o título de capital da cultura nordestina no DF, o secretário de cultura do DF, Bartolomeu Rodrigues afirma que o Nordeste se encontra em Ceilândia, e que lá está bastante presente, devido principalmente, a sua cultura, rica e diversificada, com suas magníficas manifestações culturais, como o Maracatu, o Bumba Meu Boi, o Samba, o Frevo, entre outras. Durante a realização da feira central de Ceilândia, existe um local reservado totalmente para a culinária nordestina com várias bancas que funcionam entre os dias de quarta a domingo. Um dos restaurantes mais conhecidos em Ceilândia, o Chapéu de Couro, também virou tradição na cidade. Com cerca de 32 anos de funcionamento, o empreendimento familiar, começou informalmente e acabou se tornando referência quando o assunto é gastronomia. O carro-chefe da casa é a carne de sol e é gerido pelo Ari Cirilo, paraibano que mora em Ceilândia a mais de 40 anos.

As migrações dos nordestinos começaram a diminuir na década de 90 com a descentralização industrial. O motivo desse corrido foram, as diversas obras

estruturais (algumas delas relacionadas à Copa do Mundo em 2014, como a Transposição do rio São Francisco, que seria responsável de levar água para o sertão nordestino, e a geração de energia em locais que ainda não tinham energia elétrica), com a descoberta de minérios e a chegada de várias indústrias, que se instalaram na região, das mais diversas categorias, que fizeram com que a região se desenvolvesse economicamente, o que contribuiu para esse acontecimento. Com a exploração de novos pontos turísticos, com atividades relacionadas ao que é típico do local, tem um importante papel na visão da população local, no fortalecimento da valorização de seu território. Mas muitos ainda tem receio em realiza tais atividades, e por esse motivo estes potenciais não vem sendo aproveitados (SILVA, 2019).

A região Nordeste do Brasil, é tida como possuidora de uma excelente herança na culinária, tendo em suas preparações riquezas de ingredientes, riqueza nos aromas, e a maior riqueza de todas, que é nos sabores. Os conhecimentos e costumes culinários de origem africana e indígena juntamente com o constante aprimoramento dos hábitos portugueses, fez com a região, ao longo da sua história, torna-se das maiores potências gastronômicas, influenciando os gosto, em todas as regiões do Brasil, com um destaque na principal área da confeitaria (VECCHIO, 2011 apud NUNES; ZEGARRA, 2014).

O surgimento dos doces considerados verdadeiramente brasileiro é de origem patriarcal, e o processo de preparação dos doces sempre foram considerados rituais muito importantes, nas famílias dos sobrados e das casas-grandes, mas mesmo assim, ainda existiam as freiras que produziam os quitutes, como eram feitos tradicionalmente nos conventos portugueses (LEAL, 1998).

Os doces brasileiros, principalmente os doces de origem pernambucana, começam a ganhar força de produção, durante o período em que houve o início do cultivo da cana-de-açúcar por todas parte do Nordeste, e que teve mais força e melhor desenvolvimento em Pernambuco (MENECALE, 2004).

Pernambuco é considerado como o centro da cozinha doce, pois foi no território pernambucano em que esta culinária teve o maior desenvolvimento, devido ao grande sucesso do desenvolvimento da produção açucareira que houve em Pernambuco, sendo referenciado e destacado o gosto de doce pelos pernambucanos (CAVALCANTI, 2018).

A maioria dos doces e quitutes eram produzidos freiras nos conventos portugueses, e por esse motivo, os doces de origem pernambucanos, tem seus nomes

relacionados a religião, pode-se citar como exemplo o Papo de Anjo e o Toucinho do Céu. Mas quando os portugueses chegaram no Brasil, e tentaram reproduzir os doces portugueses, não conseguiram, pois não haviam os ingredientes para realizar a sobremesa, então eles tiveram que mudar suas receitas para adaptar-se a realidade dos ingredientes disponíveis no território brasileiro (FREYRE (1966, p.53 apud TEMPASS, 2008).

O cardápio de sobremesas típicas de Pernambuco é muito amplo e variado, sendo exemplo delas, o Bolo de Rolo, o Queijo Coalho assado com Mel de Engenho, o Bolo Souza-Leão, a Cartola (que se trata de banana frita com queijo manteiga), o Bolo de Bacia, Romeu e Julieta (que são pedaços de que queijo coalho com pedaços de doce de goiaba), o Bolo Pé-de-Moleque, os filhós, o Bolo de Macaxeira, a Baba-de-Moça, o Bolo de Milho, o Pudim de Pão, o Bolo de Mandioca, a Cocada, os doces, sorvetes e compotas de frutas regionais, a Rapadura, o Bolo Engorda Marido, o Nego-Bom, os Quindins, os Fios de Ovos e o Puxa-Puxa (RESIDENCE, 2008 apud NUNES; ZEGARRA, 2014).

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia nordestina tem a sua disposição um cardápio bastante amplo e cheio de várias opções, mesmo que tenha características e costumes semelhantes entre seus nove Estados, é possível verificar e perceber que existem diferenças significativas na culinária típica de cada estado. No entanto se destaca pela sua variedade, onde a grande riqueza está na sua diversidade, cada região segue seu evento histórico que causa um grande impacto na gastronomia e no modo peculiar na preparação de cada alimento.

A sua base se deu pela mistura de culinárias portuguesa, africana e indígena, mas também de outros imigrantes que aqui se instalaram, como franceses, holandeses, ingleses e árabes. As peculiaridades e a originalidade da culinária regional brasileira pode ser percebida através da associação dos povos que trouxeram costumes, hábitos e necessidades alimentares, juntamente com suas variedades de alimentos e temperos, entre outros, que foram utilizados em companhia aos que já eram utilizados pelos nativos indígenas.

A gastronomia nordestina é rica em cultura, sendo um excelente atrativo turístico, exercendo um cargo principal que é responsável por grande parte da economia local, tanto de forma direta como de forma indireta, levando em

consideração esses motivos, faz-se necessário mais pesquisas sobre essa temática, com a finalidade de impulsionar discussões e debates, contribuam ainda mais exaltação da grandeza da culinária nordestina, e também na conscientização de que ela deve ser preservada e apreciada.

REFERÊNCIAS

AGENCIA BRASILIA. **Nordestinos são maioria de imigrantes que vivem no DF.** Agencia Brasília, 2014. Disponível em: <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2014/08/09/nordestinos-sao-maioria-dos-imigrantes-que-vivem-no-df/>.

ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife/PE.** 2018. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

ARAÚJO, Samara Mendes. **Saberes da cozinha sertaneja:** tradições familiares na preservação e ressignificação da culinária piauiense na contemporaneidade. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL HISTÓRIA E HISTORIOGRAFIA, 3.; SEMINÁRIO DE PESQUISA DO DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DA UFC, 10., 1-3 out. 2012, Fortaleza. Anais... Fortaleza: Expressão Gráfica; Wave Media, 2012.

ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R. B. A; GINANI, V.C; ARAÚJO, H.M.C.; ZANDONANI, R.P. **Da alimentação à gastronomia.** Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BARBOSA, I. M. P. **CULINÁRIA QUILOMBOLA: A BUSCA PELO RESGATE DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA ALAGOANA.** In: REA/ABANNE 2015, 2015, Maceió. DIREITOS DIFERENCIADOS, CONFLITOS E PRODUÇÃO DE CONHECIMENTOS, 2015.

BARROCO, L.M.S.; BARROCO, H.E. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano.** Turismo y Desarrollo, v. 2, n. 2, 2008, p. 1-10.

BARROS, C. B. d. M. COSTA, S. M. S. d. COUTINHO, D. J. G. **Desenvolvimento da cultura gastronômica: O bolo de noiva pernambucano.** *Brazilian Journal of Development*, V. 6 n. 1, 2020.

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável.** 2006. 192 f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde)- Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

BRANDÃO, Halana Adelino. **O fenômeno gastronômico neo-regional pernambucano:** experiências estéticas, ação política e sociedade. 2008. f. 157. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008.

CAVALCANTI, Maria Leticia de Monteiro. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2. ed. Gaia: São Paulo, 2018.

COSTA, Expedito Wellington Chaves.; MARÇALO, Maria João.; **CULTUREMAS DA GASTRONOMIA CEARENSE: MARCAS DE IDENTIDADE LINGUÍSTICA E CULTURAL**. Estudos Linguísticos e Literários, Salvador, N. 63, 2019, p. 130-156, 2019.

DESLAURIERS J. P. **Recherche Qualitative**. Montreal: McGraw Hill, 1991.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 7ª Edição, 2000.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista**. 7.ed. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. p.47-75.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. **Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (Org.). Segmentação do mercado turístico – estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, 2009.

GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira. ZOTTIS, Alexandra Marcella. BONHO, Daniel Vicente. **A GASTRONOMIA E SEU USO TURÍSTICO: A CONTRIBUIÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO “TURISMO E GASTRONOMIA: UNINDO SABORES E SABERES” PARA A VALORIZAÇÃO DO PATRIMIAL DO CULTURA. GESTÃO E DESENVOLVIMENTO**. 2015, v. 12 n. 2, p. 67-82. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=514251929007>. Acesso em: 12 Jun. 2021, 11:30.

GOMES, Renato da Cunha. Atlas. **Gastronômico do Rio Grande do Norte: da Culinária Tradicional à Influência da Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguaras**. 2017. f. 142. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronômicas) - Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa, Portugal, 2017.

GUIA BRASIL. **Quatro Rodas**. 2007. São Paulo: Ed. Abril, 2006.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LEONARDO, M. **Antropologia da alimentação**. Revista Antropos, v. 3, Ano 2, p. 1-6, dez., 2009. Disponível em: <http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Antropologia%20da%20Alimenta%20E7%E3o%20-%20Maria%20Leonardo.pdf>. Acesso em: 11 jun. 2021, 22:38.

LODY, Raul. **Bahia bem temperada**: cultura gastronômica e receitas tradicionais. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais**: potencialidades para o turismo regional. Revista Eletrônica Geografar, Resumos do VI Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, v.2, p.65-65, 2007.

MENEGALE, Alexandre. Uma doce história do Brasil. **Sabor do Brasil**, n. 13, p. 52-59, 2004.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. **Sobremesas**: de Portugal a Pernambuco. Revista Contextos da Alimentação, v. 3, n. 1, p. 50, 2014.

NORDESTINOS são maioria dos imigrantes que vivem no DF. **Brasília Encontro**, Brasília, 11 ago. 2014. Caderno de notícias. Disponível em: <http://sites.correioweb.com.br/app/noticia/encontro/atualidades/2014/08/11/interna_atualidades,1357/nordestinos-sao-maioria-dos-imigrantes-que-vivem-no-df.shtml>. Acesso em: 27 nov. 2021.

RECINE, E. RADAELLI, P. (s.d). **Alimentação e cultura**. Disponível em: <http://turminha.mpf.mp.br/publicacoes-e-documentos-para-links/Alimentacaosaudavel.pdf/view>. Acesso em: 07 Jun. 2021, 18:30.

REDAÇÃO FUI SER VIAJANTE. **Comida Africana no Brasil**: conheça pratos da culinária brasileira. Rio de Janeiro: Fui Ser Viajante, 2021. Disponível em: <https://www.fuiserviajante.com/gastronomia/comidas-de-origem-africana/>. Acesso em: 03 set. 2021.

REDACAO JORNAL DE BRASILIA. **Ceilândia ganha título de Capital da Cultura Nordestina no Distrito Federal**. Jornal de Brasília, 2020. Disponível em: <https://jornaldebrasil.com.br/brasil/ceilandia-ganha-titulo-de-capital-da-cultura-nordestina-no-distrito-federal/>.

RIBEIRO, J. N.; ANDRADE, T. S.; BRAGHINI, C.R. **Sabores, saberes e o desenvolvimento do ecoturismo na comunidade Mem de Sá**, Itaporanga D'Ajuda, Estado de Sergipe. Pasos - Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, v. 12 n. 2 p. 409-424, 2014. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/12214/PS0214_11.pdf. Acesso em: 10 jun. 2021, 23:20.

SANTIAGO, Marina Prado. MEDINA, Julio César Cabrera. BRASILEIRO, Maria Dilma Simões. **Saberes e sabores do turismo na Paraíba**: uma análise de um Guia de Viagem. Caderno Virtual de Turismo. 2019 v. 19, n. 3, 2019. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=115461709002>. Acesso em: 9 jun. 2021, 21:20.

SANTOS, Ezequiel Albuquerque dos. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes**: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana. 2019. 58 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019.

SANTOS, Mirla Ribeiro dos. Gastronomia Nordestina. **Cozinha Acadêmica**. 1 Dez. 2015. Disponível em: <http://cozinhaacademica.blogspot.com/2015/12/gastronomia-nordestina.html?m=1>. Acesso em: 13 jun. 2021, 16:40.

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SEREZA, Aroldo Ceravolo. **Os Portugueses puseram sal na carne e na cozinha brasileira**. 2012. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida1.htm>. Acessado em: 03 set. 2021.

SILVA, Ana Letícia Burity da. **Culinária Maranhense**: A identidade alimentar na capital do Maranhão sob o olhar dos frequentadores das áreas turísticas. 2014. 115 f. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2014.

SILVA, Daniel Neves. **Tráfico negroiro**. Brasil Escola, 2019. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiab/trafico-negroiro.htm>. Acessado em: 09 set. 2021.

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. **O rolo do bolo de rolo**. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. **ANPTUR**, São Paulo, 2010. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/114.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2021, 11:00.

TEMPASS, Martín César. **O papel dos grupos indígenas na formação da cozinha brasileira**. **Slow Food Brasil**, 2008. Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org/2008/03/o-papel-dos-grupos-indigenas-na-formacao-da-cozinha-brasileira/>. Acesso em: 13 Jun. 2021, 10:43.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

TUFANO, Douglas. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. São Paulo: Moderna, 1999.

UCHÔA, L. Influência Indígena na Gastronomia do Ceará. **Cozinha Acadêmica**. 3 jun. 2014. Disponível em: <http://cozinhaacademica.blogspot.com/2014/06/influencia-indigena-para-gastronomia.html?m=1>. Acesso em: 13 jun. 2021, 17:00.

VAINSENER, Semira Adler. Culinária brasileira. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/culinaria-brasileira/>. Acesso em: 13 jun. 2021, 17:10.

YAMAGUCHI, H. K. SALES, T. S. **Abará, Caruru e Vatapá**: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. *RELA Cult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade*, v. 6, n. 3, 2021. DOI: 10.23899/relacult.v6i3.1882. Disponível em: <https://periodicos.claec.org/index.php/relacult/article/view/1882>. Acesso em: 14 jun. 2021, 11:55.