

CENTRO UNIVERSITARIO BRASILEIRO-UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

LAÍS CAVALCANTE ARAQUAM

**A CULINÁRIA NORDESTINA E SEUS PRATOS
TÍPICOS**

RECIFE/2021

LAÍS CAVALCANTE ARAQUAM

A CULINÁRIA NORDESTINA E SEUS PRATOS TÍPICOS

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

Professor Orientador: Prof. Nicolle Da Silva Queiroz Rodrigues

RECIFE/2021

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

A662c Araquam, Laís Cavalcante
A culinária nordestina e seus pratos típicos / Laís Cavalcante Araquam.
- Recife: O Autor, 2021.
29 p.

Orientador(a): Nicolle da Silva Queiroz Rodrigues.

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

Inclui Referências.

1. Culinária nordestina. 2. Influências. 3. Pratos típicos. I. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. II. Título.

CDU: 641

Dedico esse trabalho a minha avó.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus em primeiro lugar, que foi minha base e força nessa jornada.

À minha orientadora Nicolle da Silva Queiroz Rodrigues que teve toda empatia para me orientar da melhor forma, com muita paciência e dedicação.

Aos familiares: Carli, Almir e Gabriela que Deus me deu e estiveram do meu lado me apoiando até o final da conclusão do curso.

Ao meu namorado pelo apoio, paciência e cuidado nesse caminho que percorri.

“O principal sentido para uma gastronomia de qualidade é ouvir, saber ouvir, entender o que se ouviu e depois só praticar o que ouviu e renovar com seu talento e ideias.”

(Chef Di Manno)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	08
2. OBJETIVO	09
2.1 OBJETIVO GERAL	09
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	10
3. JUSTIFICATIVA	10
4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO	11
5. RESULTADOS	13
5.1. As origens da culinária nordestina	13
5.2. A importância da gastronomia do nordeste brasileiro	14
5.3. Preparações típicas dos estados	15
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
REFERÊNCIAS	17

A CULINÁRIA NORDESTINA E SEUS PRATOS TÍPICOS

Laís Cavalcante Araquam

Orientador (a) Nicolle Da Silva Queiroz Rodrigues

Resumo: A região nordeste do Brasil é rica em produtos agrícolas e apresenta uma grande variedade de pratos típicos em cada estado. Dentre diversos tipos de pratos que compõem a alimentação do nordestino, não se pode deixar de falar de ingredientes que são pontos principais em cada preparo. Esses muitos ingredientes e preparações são da influência de povos que já habitavam a região (indígenas), como também dos povos que chegaram (portugueses e povos de diversos países africanos). A região Nordeste é composta por nove estados e cada um deles tem semelhanças em alguns aspectos, porém trazem uma grande diversidade e várias particularidades. Alguns dos nove estados destacam-se mais que outros, pois além de terem um grande atrativo turístico e gastronômico, é também um atrativo cultural e religioso, como são João, festa de iemanjá e muitas outras. Seu litoral também é banhado de ingredientes que compõe essa grandiosa culinária, tendo muitos pratos típicos com caranguejos, peixes, mariscos, sururus dentre outros. Como forma de apresentar esta diversidade e as influências culturais desta região, este artigo apresenta a riqueza da culinária nordestina e dos seus estados.

Palavras-chave: Culinária nordestina, influências e pratos típicos.

1. INTRODUÇÃO

A culinária nordestina é influência de fatores socioeconômicos da região. Os vários pratos da gastronomia nordestina têm muitas características da culinária portuguesa, conhecida durante o período colonial; da cultura africana e da comida indígena, herdada da população nativa (SOARES, *et al.* 2009).

Os índios que habitavam o Nordeste tinham como alimentação frutas, amendoim, milho, mandioca, frutos do mar e carne de caça. O amendoim era uma guarnição para eles e também dele produziam paçoca para levar quando viajavam para caçar.

Do milho era feito mingau, assado em fogueiras e até faziam pamonhas. Da mandioca eles faziam beiju e mingau e até mesmo produziam algumas bebidas com ela e pães. As carnes eram assadas com pele e tudo em espetos no fogo aberto ou panelas de barro (ALMEIDA, 2006).

Quando chegaram os navios portugueses em 1500, a alimentação dos índios foi mudando e sendo influenciada pela tradição deles e dos africanos. Arroz, cuscuz, óleo de dendê são exemplos da herança culinária africana. O quindim e tapioca foram herdados dos portugueses e com o passar do tempo a culinária nordestina foi ficando cada vez mais cheia de variedades por conta dessas influências (CASTRO, 2016).

A região Nordeste é compreendida em duas partes, a do litoral e sertão. Por conta disso existem diferenças climáticas e de fertilidade do solo e por isso a culinária nordestina pode apresentar algumas diferenças. No litoral nordestino o consumo de farinha, feijão, carne de charque e milho é grande. Já no Sertão é a carne de bode, leite, queijo e manteiga que predomina (AMARAL,2010).

A uma enorme variedade de pratos típicos na região nordeste, como arroz doce, cuscuz, mungunzá, canjica, beiju, acarajé, vatapá, paçoca, baião de dois, galinha Cabidela, buchada, bolo de rolo, cartola, dentre outros. Sendo assim a variedade dessa região vem tanto da história quanto da geografia (MULLER,2010).

Um dos pratos típicos famosos na culinária nordestina é o acarajé que é muito consumido em Salvador, ele tem origem africana e é um bolinho frito em azeite de dendê, feito de feijão fradinho, sal, alho, gengibre, cebola e com recheio de camarão. “Quente ou frio” se te perguntarem se quer assim, na verdade é referente ao nível de pimenta (DIAS,1997).

2.OBJETIVO

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar a riqueza da culinária Nordestina no Brasil.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICO

Entender a importância da gastronomia Nordestina

Estudar sobre os pratos típicos Nordeste

Mostrar as influências que a culinária Nordestina teve

3 JUSTIFICATIVA

O tema tratado mostra a culinária nordestina, suas origens e influências, com muitos ingredientes, técnicas e preparo. Um universo onde se é possível resgatar uma gastronomia essencial, que consegue destacar a influência da culinária nordestina pelos colonizadores portugueses que também é inegável. Hábitos alimentares muito diferentes e herdados do velho mundo que em conjunto com os indígenas e africanos, criaram uma cozinha única e incomparável. Quando a massificação de certos preparos e sua disseminação pelas diversas regiões do país acabaram por dar a impressão de que se trata de uma culinária nacional, que de certo modo está presente nas mesas da população brasileira. Porém muitas pessoas trazem de certo modo suas bagagens históricas às origens na região nordeste. É importante o ponto de vista Acadêmico, como cultural, o resgate e o esforço deste repertório gastronômico para que estes conhecimentos e hábitos não se percam e sejam preservados, recuperados e apresentados às novas gerações, para que seja beneficiada com essa contribuição para o desenvolvimento e manutenção da sua saúde, aproximando-os de um legado gastronômico e cultural, diretamente associado a uma ótima alimentação e, conseqüentemente condição de saúde.

4.DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Trata-se de um estudo de pesquisa bibliográfica, pesquisa descritiva e trabalho qualitativo acerca da importância da culinária Nordestina na gastronomia Brasileira. Foram incluídos artigos publicados em português nos últimos dez anos, que estejam na íntegra e disponíveis de forma gratuita.

A revisão bibliográfica, pode ser definida como um levantamento de tudo que já foi publicado em livros, revistas, publicações avulsas e imprensa escrita. Possui como objetivo de o pesquisador entrar em contato direto com tudo que já foi escrito sobre um determinado assunto, auxiliando o mesmo a fazer análise da sua pesquisa ou na manipulação das informações (SOARES 2019).

Quanto a pesquisa descritiva pode ser definida por buscar definir as características de determinada população ou fenômeno estabelecendo relações entre as suas variáveis sem sua manipulação (OLIVEIRA, 2010).

Já a qualitativa é descrita como método que é baseado na vivência e interpretação dos fenômenos sociais. É o tipo de pesquisa que pode ser aplicado ao estudo da história, crenças, percepção e opiniões que o indivíduo tem sobre o lugar que vivem, sentem e pensam (SOARES, 2019).

5. RESULTADOS

5.1. As origens da culinária nordestina.

As buscas pela origem da culinária Nordestina Brasileira se tornaram mais intensa à medida em que se aprofundam na sua pesquisa. Tanto que a história do país, contada por diversos cozinheiros e gastrônomos, precisou ser estudada de novo para se levar em conta o que nos foi ensinado na escola, segundo Cavalcanti (2007).

A cozinha indígena com suas misturas, a dos portugueses e africanos, completada por outros imigrantes, deixaram muitas marcas profundas na culinária nordestina, principalmente pela tríade acima citada, caracterizando a alimentação do povo brasileiro (FREYRE, 2019).

Ao longo de séculos, desde o descobrimento, passando por processo de colonização e ocupação do território brasileiro, até hoje, tem sido inúmeras as muitas manifestações gastronômicas que vem mostrando a diversidade e riquezas das mais simples às mais sofisticadas preparações da culinária nacional. Segundo Cavalcante (2014), que no início do século XVI, a gastronomia indígena que era a que predominava, começou a sofrer influências dos europeus colonizadores e em seguida a dos africanos que eram recém-chegados que estavam em regime de escravidão. Apesar de tudo, foram preservados pratos e modos de preparos que foram herdados da cozinha dos indígenas, um exemplo é a tapioca, pamonha e canjica.

Segundo Cascudo (2014), muitos pratos que vieram dos africanos, passaram por adaptações, não só recebendo ingredientes existentes e disponíveis, como também para conquistar paladar dos europeus. Seria ela a primeira linha da cozinha afro-brasileira que se segue transformando e incorporando novos ingredientes e métodos de preparos, mas sem perder suas origens e tradições.

Predominantemente portuguesa, a influência dos europeus, não se resume só a ela, sendo considerada a presença de colonizadores de outras origens: holandeses, franceses e espanhóis. Porém estes aproveitaram mais das riquezas culinárias do Brasil-colônia do que deixaram suas influências (CAVALCANTI, 2007).

O cultivo da cana-de-açúcar foi mais um ponto onde se podia encontrar origem do povo brasileiro, pois foi introduzida pelos portugueses e cultivada no princípio pelas mãos dos indígenas e depois pelos africanos escravizados (FREYRE, 2013).

Segundo Ojima e Fusco (2014), a região do Nordeste se destacava entre os outros países como a que tinha maior população no Brasil, representando quase metade dos habitantes do país. Essa grande população miscigenada e repleta de muitas influências do cunho cultural, econômico e político, foi se tornando um campo fértil para que se desenvolvesse uma gastronomia rica de diversidades e características. Até hoje ela mostra sua marca, com maior ou menor intensidade, de acordo com uma grande interferência ao longo da sua história, tendo tanto sua situação geográfica, como muitos fatores determinantes. A uma enorme diferença entre cidades do litoral e cidades do interior, com sua cultura agrícola e pecuária bem diferenciadas (CAMPOS et al., 2009).

Os hábitos alimentares que tem nessa região são determinados por muitos fatores, entre eles o fato que todos seus estados são banhados pelo mar, e assim estimula o consumo de peixes, camarões, lulas, lagostas e mariscos. Cidades que são próximas de rios, lagoas ou mangues desfrutam de uma grande fartura de caranguejos, pitus que são as agostas-de-água-doce e sururus. Porém no interior nordestino, se é mais tradicional os costumes, tipo o de consumir carne de bode e de boi e carneiro, sendo a carne de boi uma forma especial para o consumo que é a carne de sol que é feita com ela ou carne seca, que se diferenciar pelo teor de sal que apresentam (CAMPOS et al., 2018).

La no litoral, há cozinha com frutos do mar e muito peixes, tanto assado como caldeiradas, pirões; essas preparações harmonizam com a herança lusitana. Bem próximos das cerras e manguezais, a culinária tem seu jeito mais aristocrata por conta dos engenhos e a cultura do açúcar, tal produto que se tornou a alma brasileira, e que já teve seu símbolo de poder. Mesmo sendo muito representativa da doçaria lusitana, foram adicionadas as preparações muitas frutas regionais, coco e mandioca (AMARAL et al., 2014).

A cozinha sertaneja, se vê muito o rústico e vigor em pratos que dizem bastante sobre sua paisagem. Essa região possui a cultura do feijão, mandiocas, milho, favas e de criação de animais como cabras e bois, o qual a carne do boi se usa a técnica de salga para maior conservação. Essa técnica ficou muito famosa

principalmente no sertão de Pernambuco que por conta disso a visitas de turistas é grande, para poderem comprar o produto original, a carne de sol, o porco e a galinha que que garantem a alimentação deles de cada dia. Bem popular hoje em dia são essas carnes e que fazem parte do sustento e alimentação do povo sertanejo. Desses animais ainda se pode produzir o queijo, tanto o de manteiga como o de coalho, que são feitos de forma artesanal em toda região (AMARAL et al., 2014).

No que diz respeito às influências culturais, cada estado teve influência única. Um exemplo é na Bahia, que pode ser vista mais presente as influências dos portugueses e africanos, tendo mais ênfase na culinária e tradição que vieram da África, por conta da grande quantidade de africanos que vieram por volta de 1500 e fizeram suas raízes fixas no estado e manterão suas tradições, costumes e religião de seus ancestrais. Dentre tantos pratos que se encontra no território baiano, se tem também bem marcada a cultura e religião. Como as baianas que vendem comidas de orixás nas ruas de Salvador, como exemplo.

No começo da história da Bahia, assim como da de todo Brasil foi construída com dor e sofrimento pela escravidão de indígenas e africanos, terra que foram apropriadas, culturas e hábitos, posse de territórios indígenas e etc. (SANTANA, 2016).

5.2. A importância da gastronomia do nordeste brasileiro.

Ao longo da história, a alimentação por meio da gastronomia, dos hábitos e recursos alimentícios, além dos muitos padrões alimentares, tem se apresentado a relevância sobre a complexidade das relações pessoais e dos alimentos. O caminho que os povos percorreram, os ajudou a construir a sua história e a alimentação é resultado desse percurso. Além de ser muito saudável, ela está baseada nas práticas e conceitos que trazem resultados básicos e fundamentais, os quais juntam preparações regionais com a alimentação saudável. Desde as grandes navegações, houve o rompimento no isolamento continental, o que promoveu uma intensa mudança na cultura e nos hábitos alimentares da população. Atualmente, se teve diminuição no consumo de cereais integrais e se ampliou o uso de muitos produtos processados e cheios de aditivos e conservantes

e assim teve uma grande relação direta com o aumento de problemas na saúde da população (BOTELHO, 2006).

A gastronomia como um produto, ou um atrativo de uma determinada localidade, é bastante importante no ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, não tão novas na verdade, mas poucas vezes não tão bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

De uma certa forma, em busca de sua identidade, o homem recorre, de início, ao patrimônio material no qual são inseridos os bens edificados e os objetos que tiveram significado na formação de nossa identidade cultural. Em um segundo momento, se busca o resgate do intangível, o patrimônio imaterial, no qual são inseridas as festas, as celebrações, os lugares e os saberes que fazem parte de nossa formação cultural e que, de alguma forma, encontram-se latentes no inconsciente coletivo. Pois bem, o resgate dessa história é fundamental, não só sob o aspecto cultural como por sua função social (BARRETO, 2000).

A gastronomia é desenvolvida dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiência que visam equilibrar os sabores e ingredientes, tendo como finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo (LEITE, 2004), possibilitando maior interação clínica e o fornecimento de uma alimentação com qualidade, quantidade, harmonia e adequação

A cozinha nordeste do sertão é a que mais se assemelha à cozinha colonial portuguesa (FLAGIARI, 2005, p. 21), pois leva em seus pratos grandes influencias dos negros e indígena, os muitos pratos típicos que tem no sertão, como a buchada de bode, beiju, mungunzá, canjica entre outros, vem sendo passado de geração em geração, assim como o modo de preparar e suas histórias, isso impossibilita que costumes das gerações mais antigas desapareçam com o tempo. Hoje, podemos encontrar muitos pratos típicos em todo o sertão nordestino, pratos que são variados, simples ou muito sofisticados. A culinária sertaneja tem muita importância para o nordestino, ela tem um grande

papel tanto para o sertanejo humilde sobreviver quanto na economia da região, pois diversos restaurantes utilizam esses pratos, um bom exemplo disso é a palma, que antes era usada como ração para o gado, cabras, ovelhas e outros, mas por conta da grande seca, ela se tornou uma alternativa de alimento para as pessoas, e hoje, muitos restaurantes tem a palma em seus cardápios (AUREA, 2008).

A identidade é muito desejável ao consumo, a gastronomia sempre está a reforçar novas estruturas sociais e culturais, o turismo na gastronomia se comporta como oportunidade ao desenvolvimento local. Desta maneira, a riqueza dos elementos de características da região Nordeste, consolida “seu chamado turístico e explora com muita originalidade suas tradições e seus muitos produtos típicos” (HOFFMAN, 2012, p.29).

Assim, a gastronomia de um determinado local é vista como uma forma de aumentar a grande oferta turística e como um produto agregado ao turismo cultural vem indicando a gastronomia como mais que uma simples arte culinária, mas como um importante veículo da cultura popular pela forma como vivem os habitantes de cada região em determinada época. (ANTONINI, 2004), e neste sentido a cultura de um país está integrada a alma do povo, como a sua gastronomia, seu patrimônio, seus valores, costumes, história, agricultura, religião, aspectos históricos e geográficos. Desta forma a cultura de um lugar e sua comida típica estão intimamente ligados (CÓRNER, 2003).

5.3. Preparações típicas dos Estado.

5.3.1 Bahia

Entre tantos pratos típicos da Bahia, uns dos principais que estão presentes são o acarajé, o abará e o bobó de camarão. Segundo o antropólogo Vivaldo da Costa Lima, o acarajé, bolinho de feijão frito em Azeite de dendê, foi introduzido o Brasil, especificamente na Bahia, pelos escravos de etnia nagô, das regiões iorubas da Nigéria e do atual Benin, então Daomé (BORGES, 2008 apud).

Trazendo um patrimônio histórico de influência Moura e relações que já tinham com o Oriente e a África, a cozinha lusa trouxe para o Brasil uma culinária rica de temperos, sabores e muitos produtos que eram desconhecidos pelos que já habitavam. Apesar das influências dos portugueses e indígenas, a cultura alimentar africana tem predominância na Bahia e será apresentada a seguir algumas preparações. O acarajé além de ser oferecido a Iansã, também é oferecido a muitos outros Orixás (SANTOS, 1995. p. 45).

Tendo muita influência na cultura africana na Bahia, seja em hábitos culinários ou religiosos. Isso se dá pelo fato da grande parte das pessoas vindas da África terem aportado no Estado por volta de 1500 na condição de escravos. Em Salvador, a sua capital, teve os negros construídos como escravos no trabalho em engenhos de açúcar, chegando no final do século XVI. A cidade teve sua prosperidade por conta das influências econômicas portuárias e da produção de açúcar (MARQUES, 2019).

Outro prato típico bastante conhecido na Bahia é o Abará, que é um bolinho de feijão-fradinho moído e cozido em banho-maria e enrolado na folha da bananeira. Além de ser bem típico da culinária Africana e da cozinha baiana, é parte integrante da comida ritual do candomblé (FONSÊCA; et al, 2020).

Quando se discute sobre a Bahia, não se pode esquecer do bobó de camarão. A receita de bobó de camarão é um dos maiores ícones da culinária baiana. Pode ser servido como acompanhamento ou prato principal. Esse prato mostra a importância que a mandioca tem na culinária brasileira (MARTINS, 2017).

Como tudo que faz parte de histórias e culturas, o bobó foi um dos que teve influências. Esse prato foi inserido dentro da culinária brasileira no século XVII e muitos dão garantias que teve influências dos indígenas (LUCIA, 2016). A riqueza de sabores e aromas é grandiosa na Bahia, mas também pode se ver que em Pernambuco se tem pratos muito emblemáticos para a cultura nordestina (MACHADO, 2013).

5.3.2 Ceará

Ao se falar sobre o Ceará, os primeiros pensamentos que vem são as cidades, entre elas Juazeiro do Norte e a capital Fortaleza, porém se vêm

também os muitos pratos típicos que se tem no estado, pratos que são únicos e que tem seus sabores marcantes como a rapadura, a paçoca e caranguejada. Estes são uns dos pratos que se tem na culinária do Ceará e a seguir será destacada um pouco da história desses pratos (COHEN, 2018).

A rapadura é um doce da origem açoriana ou canária em forma de pequenos, com um sabor semelhante ao do açúcar mascavo. Ela é fabricada em engenhos de açúcar que surgiu nos meados do século XVI como uma solução para transportar açúcar em pequenas quantidades para uso individual. Como o açúcar granulado umedecia rápido e melava fácil, os tijolos de rapadura ficavam de uma certa forma mais fácil de levar na mochila dos viajantes, resistindo a meses. A rapadura é feita da cana-de-açúcar após ser moída e fervendo o caldo, sendo moldada e seca. Sendo um alimento com alto valor nutritivo que o açúcar refinado, pois enquanto o refinado é sacarose a rapadura tem outras substâncias nutritivas (DELGADO,2016).

A paçoca, que é bastante usada nas regiões Norte e Nordeste, tem sua preparação feita pelas índias com peixes e carnes picadas misturadas com farinha. A pimenta, que é tipicamente indígena, é usada em larga escala, um exemplo é a jiquitaia, de malagueta e sal que são socados no pilão. Porém a cozinha africana foi expandindo o uso da pimenta, tendo como referência a afro-baiana (MARQUES, 2014).

Um dos pratos típicos preferidos dos cearenses é a caranguejada e faz muito sucesso quando chegam turistas lá. Se tem como uma das teorias mais famosas de que ela nasceu em 1987, em uma barraca da praia do futuro, que tem o nome de Chico do Caranguejo nos dias atuais e é um tradicional ponto de venda desse prato (COHEN, 2019).

5.3.3 Maranhão

Entre tantos pratos típicos do Maranhão, os que se destacam são os derivados do arroz, os quais tem o arroz-de-cuxá, baião de dois, arroz maria Izabel, o arroz de jaçanã (marreca selvagem), arroz de toucinho, arroz de marisco, arroz de caranguejo e arroz de camarão. Um dos pratos mais procurado

pelos turistas e que é bastante famoso, é o arroz-de-cuxá (SILVA, 2015). Também se vê em bastante uso a mandioca e seus derivados, que foi influência dos indígenas, não somente para o estado, como também para toda região Nordeste. Da mandioca se faz o tucupi e o tacacá, além da bebida famosa tiquira e o carimã (BRAUNE, 2007, p.69).

5.3.4 Paraíba

Um das preparações que os paraibanos consomem muito é a carne de sol, com feijão verde, arroz, macaxeira e a manteiga da terra, que começou a ser conhecida no ano de 1720 no interior da Paraíba e Seridó norte rio grandense, e hoje essa preparação da Paraíba é consumida em todo Nordeste (CAMPOS et al., 2018)

No litoral a pesca é comum. Na Paraíba, a terra de lampião é bem de características dele o ensopado de caranguejo, que é feito com leite de coco, tomate, cebola, cheiro-verde e batata (AMARAL et al., 2014).

Assim como os peixes agulhinhas fritas como são feitos para se come enquanto se toma alguma bebida alcoólica ou se come com cuscuz, preparações a base de camarão também são feitas para vender em bares e restaurantes do litoral (CAMPOS et. Al 2018).

5.3.5 Pernambuco

Quando se pensa em Pernambuco logo se vem à cabeça as muitas preparações doces que eles têm, as mais cobiçadas desse estado, uma delas é o doce de laranja-da-terra. De origem asiática, suas primeiras mudas vieram chegar em Pernambuco nos meados do século XVI, e foi se adaptando muito bem a zona da mata por ela ter um clima muito tropical, como a fruta (a polpa) é azeda e se usa apenas a sua casca, grossa e porosa, para fazer a compota. Se tem um alto teor de açúcar e um contraste com acidez saboroso da fruta

(CHAVES, 2014. p. 127). Ela se trata de uma receita muito tradicional que se passou de geração a geração (CHAVES, 2013).

Outro prato típico maravilhoso de lá é o bolo de rolo que foi consagrado como patrimônio cultural e imaterial do estado, pois é uma tradição de mais de 300 anos, ele é um bolo que tem sua origem portuguesa e parece um pão de ló que é enrolado em grossas camadas como se fosse um rocambole e recheado com amêndoas. Quando ele chega em Pernambuco foi trocada as amêndoas por doce de goiaba, sempre acompanhado pelo açúcar e a massa teve modificações ficando cada vez mais fina. O bolo ficou cada vez mais parecendo um rolo daí que se teve a origem desse nome. Até hoje é comum polvilhar o bolo de rolo com açúcar em sua camada externa, para dá uma incrementada e um toque especial para sua apresentação (ARAÚJO, 2018, p 18).

Segundo Araújo (2018, p.19) "Cartola é considerada uma das mais tradicionais e reconhecidas sobremesas Pernambucanas". Nascido na casa grande a receita foi sido produzida a partir da cultura indígena e africana, seus ingredientes e suas técnicas foram passadas aos portugueses sendo a receita uma mistura feita a partir da miscigenação de costumes dos principais povos que foram que foram a base da cultura Nordestina (ARAÚJO, 2018).

O bolo Souza leão é um marco que pode passar a história dos pernambucanos aos interessados com simples ingredientes, mas que tem um preparo delicado, que tem como resultado uma maravilhosa preparação. Com um sabor marcante da macaxeira, do coco e do açúcar. Tem um sabor forte que vem da herança da época que o açúcar não era usado com medidas, pois no passado era normal os bolos levarem um quilo de açúcar. O trigo com sua origem europeia foi trocado por macaxeira, já a manteiga se manteve a mesma que já se usava (ARAÚJO, 2018).

Um bolo que não era servido em qualquer tipo de utensilio de cozinha, por ser um bolo com renome, por ser de uma família nobre, ele era tradicionalmente servido em pratos de porcelana ou de cristais (CAVALCANTI, 2018).

5.3.6 Piauí

Depois que os portugueses iniciaram a colonização do Piauí através do vaqueiro, que explorou a agricultura pobre que era dos povos indígenas, construindo currais e explorando a agricultura, nasciam ali alguns costumes exclusivos da vida da fazenda, onde os vizinhos se reuniam principalmente nas festas que eram católicas e delas se surgia as preparações típicas que eram características da região, como a galinha de cabidela (molho pardo) e o famoso pirão de mulher parida, que era utilizado no início apenas por mulheres no período puerpério (ARAÚJO et al., 2005).

Os vaqueiros sempre carregam no seu alforje, ou em uma bruaca, alguns alimentos que aguentassem longas viagens, como paçocas que é consumida até hoje e esse costume se espalhou até o resto do país, rapadura e carne seca. Alguns pratos à base de bode e carneiro também eram comuns na mesa do piauiense no período colonial (FISBERG et al., 2020).

Uma das bebidas características do Piauí é a cajuína, um produto extraído no processo da prensagem do caju que é tradicionalmente consumido até os dias de hoje, que é muito procurado também pelos visitantes (FISBERG et al., 2002).

O Piauí não teve nenhuma influência significativa na cultura gastronômica dos estados vizinhos. Nos pratos típicos do Piauí, é muito visto a marcante presença de misturas feitas com feijão, fava e arroz, como por exemplo o do baião-de-dois, que é feito com arroz, feijão e carne seca misturados (FISBERG et al., 2020).

5.3.7 Rio Grande do Norte

A muitas delicias que se apresentam a mesa dos potiguares, sejam na mesa de pessoas simples dos vilarejos ou em restaurantes mais chiques da capital, são de dá muita agua na boca e paladares dos mais exigentes. Estados nordestinos que são banhados pelo mar em grande parte do seu território, permite os litorâneos e os visitantes desfrutarem dos prazeres de comidas a base de mitos frutos do mar. Um prato muito típico do Rio Grande do Norte é a moqueca de peixe que é assada e refogada com ervas, muito temperos e condimentos, e ela é também muito consumida em outras partes do país. A

registros que mostra que os índios já preparavam a carne com a mesma técnica de preparação, mesmo antes da colonização, embora eles não tivessem o costume de refogar (CHAVES et al., 2013).

Não se pode falar do Rio Grande do Norte sem citar um prato muito conhecido que é feito à base de camarão, sem esquecer que o Estado é o maior consumidor e exportador do crustáceo, além de ter sido por causa do camarão que os colonizadores chamavam (e assim é até os dias de hoje) os povos nativos da região que hoje é o Estado do Rio Grande do Norte de potiguares. Os primeiros brasileiros tinham uma grande apreciação pelo camarão que a tribo mais poderosa do nordeste colonial era conhecida dos portugueses como potiguares- ou comedores de camarão (FILHO, 2000, p. 98).

São enormes as preparações que podem ser feitas com camarões, mas existi alguns que tem uma grande marca na culinária potiguar, uma delas é o bobó de camarão, prato feito de início com caldo de camarão que é refogado com limão, ervas e muitas especiarias, e se coloca pasta de inhame. Com o passar dos muitos anos, essa receita sofreu variações, sendo também utilizado o creme de macaxeira (FILHO, 2000).

O Rio Grande do Norte, além de sua área do litoral, também tem a região do sertão, sendo o único Estado nordestino o sertão entra no mar. Embora tenha uma culinária mais rudimentar, o sertanejo carrega em suas origens o costume do consumo de alimentos à base de carne-seca, carne de sol e queijo coalho, esta penúltima carrega a história do sertanejo até hoje. Sendo encontrada nos melhores restaurantes da cozinha do Rio Grande do Norte, a exemplo do restaurante Quintal da Vila. Este restaurante tem sua localização no centro da cidade, em uma espécie de galeria que reúne moda, brechó e gastronomia, que prepara muitos pratos como o filé alto de carne de sol com manteiga de garrafa e coentro (CHAVES, 2013, p. 228).

5.3.8 Sergipe

As terras de Sergipe Del Rey, nome da capitania até os dias de hoje é o atual Estado de Sergipe, teve herdado muitos traços gastronômicos dos

colonizadores lusitanos, dos escravos africanos que foram trazidos com eles para trabalhar nas suas terras e nativos locais, que eram os índios. Diante disso, pode se citar preparações marcantes ao os dias de hoje, da parte dos índios, como guaiamum e caranguejo, nativos de mangues, já eram bastante consumidos por indígenas que moravam no litoral, antes dos portugueses chegarem e os africanos (LISBOA, 2009).

Da culinária sergipana, encontramos herança marcante da gastronomia lusitana, que é bem famosa no mundo inteiro pelos seus grandes preparos de doces, além das técnicas da idade média, que foi trazida da península ibérica, como os preparos de cozidos e o habito de cozinhar alimentos de um dia para o outro, para apurar mais sabor às carnes (LISBOA, 2009).

5.3.9 Alagoas

Mesmo Alagoas passando por várias situações e passando um tempo pertencendo a Pernambuco, não tivemos influencias fortes nesse estado. Criando sua culinária que se dividia entre o litoral e sertão. Tendo seu litoral como fonte para retirada de alimento para seu sustento e consumo, muitos ingredientes como caranguejo, peixes, mariscos entre outros que são que são usados para fazer a famosa caldeirada e outros pratos típicos do estado. Ainda lá no litoral se tem a fabriqueta de bola Maragogi que veio da ideia de um padeiro para vender umas bolachas foleadas doces e salgadas em sua padaria (MARCELLINI et al. 2015).

No sertão ainda existi alguns engenhos de açúcar com atividades no estado. O engenho São Lourenço, um dos raros engenhos de cana, que produz rapadura, melaço e alfenim (MARCELLINI et al. 2015, p. 152). Se bem antes a rapadura tinha muito valor hoje com a substituição da rapadura pelo açúcar industrializado. Ainda no sertão é se tem a produção do queijo coalho que tem sua produção com leite cru e formato redondo, este queijo tem sua comercialização nas cidades do estado e muito consumo em preparações como o baião de dois. Com o que sobrou da comunidade quilombola de palmares hoje chamado de Muquém mantém hábitos de fazer cuscuzeiras como se fazia bem

antigamente, mesmo sem ser tão exposto ao resto do estado, alguns chefes preferem manter essa tradição e passar para conhecidos (MARCELLINI et al. 2014).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do presente estudo, foi possível se perceber a grande importância da culinária nordestina no estado do Brasil. Através de muitas pesquisas bibliográficas que abordam o tema, se foi possível verificar como surgiram as influências gastronômicas da região, assim como poder entender quais são os ingredientes que são mais utilizados e típicos em cada um dos estados e que também se possibilitou encontrar as muitas preparações e pratos típicos.

Essa pesquisa serve para contribuir e fazer se entender com compreensão o objetivo do estudo, sendo um tema com constante evolução e desenvolvimento, pois se encontra na gastronomia um veículo que se soma para sociedade como um todo, no sentido múltiplo e amplo, como a identidade do nordestino, sua cultura, conhecer as variedades da culinária deles. Esse estudo pode ser utilizado também por setor de turismo, que anda lado a lado com a gastronomia, podendo usar esse conhecimento de forma a somar a oferta gastronômica como um atrativo para os turistas, que buscam cada dia mais o destino se baseando também em uma boa experiência culinária. A pesquisa também foi muito importante para eu mesma, que sou nordestina e pude compreender mais dessa nossa história, raízes e pratos típicos.

O resultado da pesquisa pôs em evidência, Estado a Estado, de uma forma que se possa compreender melhor, desde a época que foi colonizado o Brasil, bem como foram tomados nossos hábitos culinários, de onde os herdamos e as várias diferenças que existem na culinária Nordestina e seus Estados.

Ainda há muito a ser explorado no tema deste estudo, pois no desenvolver da pesquisa, pode se encontrar muitos questionamentos, como o que mudou na alimentação e cultura da mesa nordestina com o passar dos anos, o que se pode ser feito, ou de que forma a culinária pode contribuir consigo e com suas áreas interligadas.

Reconhecendo a importância desse estudo para possa contribuir com a área Acadêmica, para muitas outras pesquisas que seja do interesse deste tema, para que a sociedade como um todo possa ter a compreensão da origem da culinária nordestina e por fim, para eu mesma, que tive essa maravilhosa

oportunidade de conhecer um pouco melhor as raízes e herança da culinária do meu Nordeste.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. B. A.; **Culinária Regional: O Nordeste e a Alimentação Saudável**; 192 p.; Brasília, 2006.7

AGUIAR, E. **Cores e sabores da gastronomia no Ceará: a cozinha internacional dos restaurantes da praia de canoa quebrada - CE**. 2015. 124 p. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) - Universidade Estadual Do Ceará, Fortaleza, 2015.

AMARAL, D. **Redescobrimo o Nordeste**. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gastronomia). Universidade de Brasília, Brasília, 2014. XI Encontro de Iniciação à Docência, UFPB-PRG, 2010.

AMARAL, D et a. **Redescobrimo o Nordeste**. 2014. 167 f. Monografia (superior de Tecnologia em Gastronomia) – Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2014

BRANDÃO, H. A. **O fenômeno gastronômico geo-regional pernambucano, experiências** estéticas, ação política e sociedade. 2008. 157 f. Monografia (Pós-graduação em Administração) - Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008.

BRANDÃO, M. **História de Alagoas**. 2. Alagoas, Artes gráficas TYP. e pautação, 1909.

BRAUNE, R. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015

BORGES, F. M. **Acarajé, tradição e modernidade**. 2008. 133f 32 Dissertação (Mestrado em Estudos Étnico e Africanos) - Faculdade De Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Bahia, 2008.

CAMPOS, R.F.F. et al. **Gastronomia Nordestina: uma mistura de sabores brasileiro**.

COHEN, O. **As comidas típicas do Ceará: 7 pratos da gastronomia cearense**. Disponível em: <https://www.360meridianos.com/especial/comidas-tipicas-do-ceara> acesso em: 23 nov.2021

CASTRO, H.C.; MACIEL, M.R.; MACIEL, R.A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora.Santa Cruz do Sul**, v.18, n. 07, p. 18-27, jan. /jun. 2016.

DIAS, Tânia Maria da Cunha. **A Baiana de Acarajé é;** uma empresa familiar de sucesso. Salvador, 1997. 165p. Dissertação (Mestrado em Administração) Universidade Federal da Bahia.

DELGADO, L. **Aspectos culturais e Ambientais No Processo De Produção De Rapadura Na Comunidade De Bonsucesso Em Várzea Grande-mt.** 2016. P. 19. Tese (Tecnológico em Gestão Ambiental) - Instituto Federal do Mato Grosso, Mato Grosso, 2016.

MARQUES, T. Breve história da alimentação no Brasil. 2014. P.126. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual do Ceará –UECE. Ceará, 2014.

QUERINO, M. A. **A arte culinária na Bahia.** 2006. P. 555. Salvador.

SILVA, V. **Gastronomia maranhense:** A percepção dos visitantes e turistas sobre a gastronomia ofertada na Casa das Tulhas no Centro Histórico de São Luís – MA, 2015. 85 p. Tese (Bacharel em turismo) – Universidade Federal Do Maranhão, São Luís, 2015.

SANTANA, R. J. **Documentação da festa de Iemanjá em Cachoeira-BA,** 2016. 48 p. Monografia (Graduação em museologia) – Universidade Federal do Recôncavo Da Bahia, Cachoeira, 2016.

SOARES; VIRLATA; SILVA. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas.** Cap: 14. Pag: 144 p.; Brasília; 2009.

LODY, Raul. **Culinária Nordestina: sol, sal e açúcar.** In: BOSSIO, Arthur (coord). Culinária nordestina: encontro de mar e sertão. São Paulo: Senac, 2001.

