

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

RAÍSSA EMANUELE SALLES RIBEIRO PALACIO

**A REPRESENTATIVIDADE DO CUSCUZ NO
NORDESTE BRASILEIRO**

RECIFE/2022

RAÍSSA EMANUELE SALLES RIBEIRO PALACIO

A REPRESENTATIVIDADE DO CUSCUZ NO NORDESTE BRASILEIRO

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

Professor Orientador: Pedro Arthur de Nascimento Oliveira.

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

P153r Palacio, Raíssa Emanuele Salles Ribeiro
A representatividade do cuscuz no nordeste brasileiro. / Raíssa
Emanuele Salles Ribeiro Palacio. Recife: O Autor, 2022.
17 p.

Orientador(a): Pedro Arthur de Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Cultura alimentar. 3. Cuscuz 4. Regionalidade. I.
Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. II. Título.

CDU: 641

Dedico esse trabalho à minha mãe e minha avó pelo incentivo e auxílio durante a minha formação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a minha persistência de chegar até aqui na conclusão deste curso. Agradeço à minha família por ter trilhado esse caminho junto comigo, por todo apoio e incentivo.

Ao meu orientador pela paciência e transferência de conhecimento ao longo do processo.

Aos meus amigos por compartilharem comigo esta trajetória diretamente e indiretamente.

*“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe tudo.
Todos nós sabemos alguma coisa. Todos
nós ignoramos alguma coisa. Por isso
aprendemos sempre.”
(Paulo Freire)*

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	08
2 METODOLOGIA	09
3 RESULTADOS	10
3.1 A história do cuscuz.....	10
3.2 O cuscuz e o Nordeste Brasileiro.....	12
3.3 A diversidade na preparação de receitas.....	13
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	15
REFERÊNCIAS	15

A REPRESENTATIVIDADE DO CUSCUZ NO NORDESTE BRASILEIRO

Raíssa Emanuele Salles Ribeiro Palacio¹

Pedro Oliveira²

RESUMO

Dentre os cereais que fazem parte da cultura e da culinária brasileira, o milho possui grande representatividade em todo o território nacional, estando presente em várias receitas e combinações distintas na rotina da população. A partir da fusão de três culturas (indígena, portuguesa e africana), formou-se uma culinária típica de comidas a base de milho, tendo como grande destaque o cuscuz. Objetivou-se fazer uma retrospectiva histórica do cuscuz diante da sua representatividade na região Nordeste do Brasil. Trata-se de uma revisão integrativa da literatura em que foram inclusos 10 artigos. Foi realizada uma busca nas seguintes bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico durante os meses de Setembro e Outubro de 2022. O cuscuz é um prato afetivo que representa cultura e história. No Brasil, ganhou novos e deliciosos preparos e atualmente faz parte da cultura brasileira. Para os nordestinos, o cuscuz representa não somente a comida na mesa, mas é sinônimo de fartura, afeto, aconchego e fraternidade familiar. Por ser um alimento nutritivo e de baixo custo, o cuscuz é valorizado e faz parte da vida de um povo e caracteriza-se como uma das principais riquezas imateriais da região Nordeste por ser um prato extremamente democrático. Evidencia-se que o cuscuz possui grande tradição e cultura no Brasil, tendo maior representatividade na região Nordeste. Destaca-se a variedade de receitas existentes atualmente advindas do preparo original do cuscuz, tornando o prato cada vez mais robusto e nutritivo.

Palavras-chave: Gastronomia. Cuscuz. Cultura Alimentar. Regional.

1 INTRODUÇÃO

Partindo do pressuposto de que cozinhar é construir cultura, evidencia-se que a comida e suas múltiplas formas caracterizam-se como um dos elementos centrais em torno dos quais as culturas humanas se moldam e se lapidam. A culinária é composta por diversos modos de preparo, sendo uma atividade exclusivamente humana, que muitas vezes é ensinada e repassada de geração para geração (GAIDARGI, 2022).

O modo de preparo e os diferentes modelos que os indivíduos produzem seus alimentos permite o diálogo com suas histórias e sua existência humana. A partir da troca de conhecimentos, valores e crenças é construída uma rede de conexões através da pluralidade de receitas e da diversidade das regiões. Assim, cada comida possui uma história particular e o toque especial daquele que a prepara, tornando-se narrativas sociais de indivíduos e de grupos (GAIDARGI, 2022).

Dentre os cereais que fazem parte da cultura e da culinária brasileira, o milho possui grande representatividade em todo o território nacional, estando presente em várias receitas e combinações distintas na rotina da população. O milho fazia parte do dia a dia dos índios antes da chegada dos colonizadores. Com a chegada dos portugueses, surgiram novos pratos à base de milho, que foram incorporados aos hábitos alimentares dos brasileiros (FARIAS, et. al, 2014).

Durante esse período, preparações como broas e papas de milho fritas ganharam destaque por parte dos portugueses. Em contrapartida, os escravos utilizavam o milho juntando ingredientes como açúcar mascavo, leite de coco e mandioca. A partir da fusão das três culturas (indígena, portuguesa e africana), formou-se uma culinária típica de comidas a base de milho, preparações como canjica, mungunzá, pamonha, bolos e cuscuz ganharam espaço e viraram rotina (CAVALCANTI, 2010).

Originalmente, o cuscuz é um prato da região do norte da África e consiste em um preparo de sêmola de cereais, principalmente trigo, farinha e milho. No entanto, na região Nordeste do Brasil, o cuscuz é preparado com uma massa de milho, pilada, temperada apenas com sal, cozida ao vapor d'água e umedecida com leite de vaca ou leite de coco, com ou sem açúcar. O modo de preparo varia bastante quando comparado à outras regiões, podendo ser incrementado com muitos ingredientes e utilizado outros tipos de massas (FARIAS, et. al, 2014).

Nesse sentido, o cuscuz caracteriza-se como um prato frequente no cardápio da região Nordeste do Brasil, principalmente por possuir um modo de preparo simples e rápido e ter um baixo custo financeiro. Para o nordestino, o cuscuz têm uma representatividade cultural de resistência, força e sustância inerente desde a infância e simboliza a região. De tão importante, corresponde a uma das riquezas imateriais da região, ganhando um dia dedicado à ele: 19 de março, é o Dia Mundial do Cuscuz.

Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo principal fazer uma retrospectiva histórica do cuscuz diante da sua representatividade na região Nordeste do Brasil. Além disso, objetiva-se mostrar suas diferentes versões e formas de consumo encontradas nas diversas regiões do país.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, a qual proporciona uma análise de publicações com a temática proposta permitindo discussões acerca de métodos e resultados de pesquisas. Foi realizada uma busca nas seguintes bases de dados: Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico durante os meses de Setembro e Outubro de 2022 com os descritores: “Gastronomia”, “Cuscuz”, “Cultura Alimentar” e “Regional”. O estudo procedeu-se mediante as seguintes etapas: definição do objetivo da pesquisa; demarcação dos critérios de inclusão; inspeção dos resultados; discussão e apresentação das informações alcançadas (SOUZA, SILVA, CARVALHO, 2010).

Considerou-se como questão de pesquisa: Qual a representatividade do cuscuz no Nordeste Brasileiro? Foram utilizados como critérios de inclusão: artigos completos disponíveis gratuitamente nas bases de dados Scientific Electronic Library Online (SCIELO) e Google Acadêmico; em idioma português e publicados entre os anos de 2017 e 2022.

Após aplicação de todos os filtros, obteve-se uma amostra composta por 40 artigos, dos quais foram excluídos inicialmente os trabalhos repetidos e que não atenderam ao objeto de estudo. Após análise de títulos, foram excluídos os artigos relacionados a resenha crítica e estudos de revisão da literatura.

Desse modo, obteve-se uma amostra de 20 artigos após exclusões e leitura dos títulos. Posteriormente, estes foram selecionados para leitura de resumos e, por fim, foram inclusos 10 artigos para leitura na íntegra que correspondiam aos objetivos da pesquisa e atendiam aos critérios de inclusão pré-estabelecidos.

3 RESULTADOS

3.1 A história do cuscuz

Segundo o historiador Diego Gomes, o cuscuz surgiu com os povos berberes, que habitavam o deserto do Saara no norte do Continente Africano. Tais povos habitavam uma extensa faixa territorial que atualmente é formada pelos estados-nações como Líbia, Tunísia, Argélia, Marrocos e Saara Ocidental.

O cuscuz chegou ao Brasil advindo dos colonizadores portugueses e ao longo do tempo sofreu mudanças em sua preparação culinária, sofrendo influências dos povos portugueses, indígenas e africanos. O cuscuz é marcado por ser uma preparação culinária que sofreu mudanças históricas, sendo no passado muito diferente ao que é encontrado hoje nas prateleiras de supermercados. No passado, o milho passava por um ritual de entrega às mãos e ao tempo.

O grão de milho seco precisava ser pilado e moído para virar farinha e, posteriormente, com as mãos fortes, a massa era misturada com água e sal. Após a mistura da massa amarela entre dedos, água e sal, se deixava descansar. Depois do descanso necessário, a massa era levada para ser cozida no vapor da água do cuscuzeiro. O vapor da água, juntamente com o suor da massa recém-hidratada, harmonizava cheiros e sabores que causavam sensações particulares, enraizadas no tempo e no espaço, responsáveis por uma distinta tradição gustativa (FORMIGHIERI, R. C. G; CARVALHO, S. M.; BEZERRA, I, 2019).

Em meados da década de 1960 as indústrias apropriaram-se da técnica de produção das farinhas de milho. A partir do argumento da praticidade, as versões pré-cozidas ganharam as mesas dos brasileiros. Hoje, o cuscuz consiste em uma massa de milho pronta pré-cozida processada industrialmente, é encontrada em distintas versões como flocos de milho fino e/ou flocos de milho grande (flocão) e em embalagens de diferentes tamanhos (SANTOS, M. C. L; MENDONÇA, C. M; SHINORARA, N. K. S, 2020).

O cuscuz é um prato afetivo que representa cultura e história. No Brasil, ganhou novos e deliciosos preparos e atualmente faz parte da cultura brasileira. Ao longo dos anos, das décadas e dos séculos, o cuscuz tornou-se a comida que está presente na

rotina desde o café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Passou a ser sinônimo de lar, de aconchego, de família, sendo servido à mesa em reuniões familiares ou entre amigos, causando boas lembranças e recordações para várias gerações de pessoas (FORMIGHIERI, R. C. G; CARVALHO, S. M.; BEZERRA, I, 2019).

A professora Maria Isabel Dantas, cientista social do Rio Grande do Norte, pesquisa o valor simbólico da comida entre diferentes grupos identitários do Nordeste e destaca que o cuscuz por muito tempo foi consumido por aqueles que não tinham dinheiro para comprar itens como arroz ou carne. A questão de ser um alimento nutritivo e de baixo custo fez com que o cuscuz fosse valorizado e fizesse parte da vida de um povo, principalmente porque em tempos pré-industriais, todo o trabalho de colheita, batida e peneiração eram feitos artesanalmente.

Anteriormente, quando não existiam os flocos de milho pré-cozidos, e nem cuscuzeira, o cuscuz era feito de modo tradicional, na qual fervia-se água numa panela e por cima do vapor colocava-se um prato com um pano enrolado com o farelo de milho dentro, até cozinhar e obter-se a textura certa do cuscuz, como ilustrado na **Figura I**. Todo o processo dava trabalho, especificamente por ser numa época em que as famílias eram numerosas. Ao mesmo tempo, era uma receita simples de ser preparada, sem grandes segredos, sem requerer técnicas apuradas. O sabor do cuscuz está justamente nessa lembrança de geração em geração, está na memória das pessoas e famílias (SANTOS, M. C. L; MENDONÇA, C. M; SHINORARA, N. K. S, 2020).

Figura I. Modo de preparo do cuscuz em panela tradicional



Fonte: Maria Isabel Dantas/Arquivo Pessoal

O cuscuz e o Nordeste Brasileiro

“A minha infância no interior da Bahia, sentir o cheiro do cuscuz da minha avó, já quase pronto suando no cuscuzeiro, são uma das lindas lembranças que eu tenho dessa fase da vida. Em casa, o cuscuz ia à mesa todos os dias, no café da manhã e à noite, às vezes era servido também no almoço para comer com feijão, como uma farofa misturada a outros ingredientes. Sentíamos o cheiro do cuscuz cozido de longe e quando este chegava à mesa era partilhado com alegria.”

(CARVALHO, 2019).

Para os nordestinos, o cuscuz representa não somente a comida na mesa, mas é sinônimo de fartura, afeto, aconchego e fraternidade familiar. O trecho acima transcrito, de autoria de Soraia Martins de Carvalho, reflete a memória gustativa diante de sua infância e do cuscuz, escrito em sua autobiografia alimentar.

Partindo desse pressuposto, o cuscuz caracteriza-se como uma das principais riquezas imateriais da região Nordeste. Um prato extremamente democrático, que pode ser comido das mais diferentes formas. Algumas características foram fundamentais para a rápida popularização do cuscuz no Nordeste, dentre elas podemos citar o fato de que o milho é um produto nativo do Brasil, existia em abundância e resistia a qualquer tipo de variação climática (RODRIGUES; CAMELO, 2018).

Estevão Palitot, professor e pesquisador do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Paraíba, pesquisa comunidades e povos indígenas no Nordeste brasileiro e explica que o cuscuz, não é um ingrediente específico, nem uma receita, segundo ele “O cuscuz é o modo de preparo. É um grão que é hidratado e cozido”, destaca.

Existem, portanto, diversas receitas de cuscuz mundo afora, todos eles com especificidades próprias e acompanhamentos específicos. No entanto, a versão mais famosa do Brasil, é o cuscuz nordestino. Preparado da forma mais simples possível: flocos de milho moído hidratados e cozinhados no vapor de água, com o famoso aspecto amarelo vivo. O cuscuz nordestino se desmancha na boca e pode ser

acompanhado dos mais diversos ingredientes depois de pronto, tais como ovos, carne, leite e manteiga (OLIVEIRA; SILVA, 2021).

3.2 A diversidade na preparação de receitas

“Eu gosto dele de todo o jeito. No café da manhã, no almoço, no jantar. O cuscuz me acompanha desde que eu nasci. Criei meus três filhos com cuscuz. E meu neto adora.”

Alimento que ultrapassa gerações.

MARLUCE.

Natural de Brejo do Cruz, Alto Sertão paraibano, Marluce confirma o processo de preparação da massa do cuscuz artesanalmente descrito anteriormente neste estudo. A mesma participou pessoalmente do trabalho de batida do milho num pilão de madeira e destaca que o cuscuz pode ser um alimento presente em todas as refeições do dia.

O poder do cuscuz está em sua simplicidade: aquela comida que só precisa de uma panela, um pano e um prato. Originalmente, é uma comida de famílias de baixo poder financeiro, muitas vezes visto como sendo de qualidade inferior e fonte de energia de quem precisa sobreviver (ROCHA, et. al, 2020).

Entretanto, devido à popularização, predominantemente na região Nordeste, o cuscuz ganhou grande espaço gastronômico e formas de preparo mais incrementadas, como é o caso do famoso arrumadinho composto por cuscuz, carne de sol ou de charque, feijão verde e verduras, ilustrado na **figura II** abaixo:

Figura II. Arrumadinho feito com cuscuz, carne de charque, feijão verde e verduras.



Outra receita que ganhou popularidade no Nordeste brasileiro, foi o cuscuz recheado. Feito em uma cuscuzeira chamada de “*peitinho*”, o cuscuz é recheado ao gosto do cliente, utilizando sabores como carne de sol, carne seca, nata, queijos, bacon, calabresa, presunto, frango, entre outros, como ilustrado na **figura III** abaixo.

Figura III. Cuscuz recheado com carne de sol.



Fonte: Google Imagens, 2022.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, evidencia-se que o cuscuz possui grande tradição e cultura no Brasil, tendo maior representatividade na região Nordeste. Ainda, destaca-se a variedade de receitas existentes atualmente advindas do preparo tradicional do cuscuz, deixando o prato cada vez mais robusto e nutritivo.

O presente estudo possibilitou a investigação da história do cuscuz, ressaltando-se a influência dos povos indígenas e portugueses quanto à originalidade desse prato, o que mostra a diversidade cultural diante de uma iguaria como o milho. Não só cultural, mas também pessoal, o cuscuz está presente no cotidiano da população e sua receita é passada de geração em geração.

Ademais, o processo artesanal de preparação da massa de milho possui uma importância histórica. Anteriormente à industrialização e criação das massas pré-cozidas, as pessoas tinham todo um trabalho manual para colocar um bom cuscuz à mesa. Tal fato confirma a grande representatividade e corrobora com a criação de um dia especialmente dedicado ao cuscuz, ao mesmo tempo que o torna patrimônio imaterial do Nordeste.

Salienta-se a necessidade e fomento de novos estudos que abordem a temática explorada, uma vez que durante a busca na literatura, encontrou-se baixo quantitativo de estudos que tratassem da representatividade do cuscuz nas regiões do Brasil.

Espera-se, em estudos futuros, maior ênfase no poder cultural e na tradição dos pratos típicos nordestinos, como é o exemplo do cuscuz.

REFERÊNCIAS

GAIDARGI, A. M. M. Gastronomia Dialógica. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v.5, p.01-12, 2022.

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. de L. Comida e Festas Populares: apontamentos sobre o papel da comida na tradição de Folia de Reis na cidade de Mara Rosa/GO. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v.4, 2021, p.01-13.

RODRIGUES, K. M.; CAMELO, F. P. O gosto do popular: dinâmicas globais e as cozinhas tradicionais. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 1, n. 1, p.03-17, jul./dez. 2018.

SOUZA, M. T.; SILVA, M. D.; CARVALHO, R. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, v.8, n.1, p. 102-6, 2010.

CAVALCANTI, M. L. M. História dos Sabores Pernambucanos. Recife: **Fundação Gilberto Freyre**, 2010.

FARIAS, P. O. L., et al. O Cuscuz na alimentação brasileira. **Revista Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 1, 2014.

ROCHA, L. E. C., et. al. Cuscuz: Origem E Diversidade No Brasil. **XXIX Encontro de Iniciação à Docência**. Encontros Universitários da UFC, Fortaleza, v. 5, n. 4, 2020.

FORMIGHIERI, R. C. G; CARVALHO, S. M.; BEZERRA, I. Escritos sobre o cuscuz: a comida culturalmente referenciada entre riscos e incertezas. **INTER-LEGERE** | V. 2, n. 25, 2019.

SANTOS, M. C. L; MENDONÇA, C. M; SHINORARA, N. K. S.. Milho e o São João: Identidade Gastronômica. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 8, n. 1, 2020.