

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

MARIA GRACIETE DE MELO  
NELY ANTERO DA SILVA MELO  
VANESSA DO REGO BARROS DA SILVA

**CULINÁRIA NORDESTINA**

RECIFE/2022  
MARIA GRACIETE DE MELO

NELY ANTERO DA SILVA MELO  
VANESSA DO REGO BARROS DA SILVA

## **CULINÁRIA NORDESTINA**

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

Professora Orientadora: Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2022

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

M528c Melo, Maria Graciete de  
Culinária nordestina / Maria Graciete de Melo, Nely Antero da Silva  
Melo, Vanessa do Rego Barros da Silva. - Recife: O Autor, 2022.  
32 p.

Orientador(a): Esp. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

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

Inclui Referências.

1. Cultura alimentar nordestina. 2. Gastronomia nordestina. 3.  
Culinária de Pernambuco. I. Melo, Nely Antero da Silva. II. Silva, Vanessa  
do Rego Barros da. III. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV.  
Título.

CDU: 641

*Dedicamos este trabalho aos gastrólogos do Brasil.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a Deus pelas graças alcançadas e vivenciadas em todo decorrer de nossa caminhada acadêmica.

A nossa professora orientadora Nathalia Cavalcanti de forma especial e carinhosa, pois suas orientações foram fundamentais para a construção desse trabalho..

E não deixando de agradecer de forma grata e grandiosa aos nossos familiares que nos ajudaram de forma direta ou indireta em todo decorrer desta tese e por toda consideração e esforço.

Enfim, a todos que contribuíram de uma certa forma para nossa formação tanto profissional como pessoal.

*“Cozinhar é fazer poesia para ser  
degustada.”  
(Autor Desconhecido)*

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	08
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	11
2.1 Objetivo Geral .....	11
2.2 Objetivos Específicos .....	11
<b>3 JUSTIFICATIVA</b> .....	11
<b>4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO</b> .....	11
<b>5 RESULTADOS</b> .....	13
<b>5.1 Cultura Alimentar Nordestina</b> .....	13
<b>5.2 Principais Preparações Nordestinas</b> .....	17
5.2.1 Rio Grande do Norte.....	17
5.2.2 Pernambuco.....	18
5.2.3 Sergipe.....	18
5.2.4 Piauí .....	18
5.2.5 Ceará.....	19
5.2.6 Paraíba.....	19
5.2.7 Maranhão .....	19
5.2.8 Alagoas.....	20
5.2.9 Bahia .....	20
<b>5.3 Alimentos mais consumidos nos dias atuais</b> .....	21
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	24
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	26
<b>ANEXOS</b> .....	28

## CULINÁRIA NORDESTINA

Maria Graciete de Melo  
Nely Antero da Silva Melo  
Vanessa do Rego Barros da Silva  
Nathalia Cavalcanti dos Santos<sup>1</sup>

**Resumo:** O presente projeto de pesquisa bibliográfica enfatiza a importância da culinária do nordeste, suas características e seus principais pratos no cenário da gastronomia nordestina, demonstrar a origem e formação da culinária nordestina, seu diferencial gastronômico os principais pratos e ingredientes que compõem essa cozinha cheia de sabores e cores. A culinária nordestina é cheia de cultura e tradições alimentares, seja no sertão ou no litoral o hábito alimentar de cada região é determinado não apenas pelos ingredientes, como também pela sua localização geográfica, ou seja, a alimentação varia a depender da região, seja ela uma região litorânea ou sertão, a cultura alimentar presente no nordeste é de um povo miscigenado, cujo os principais pratos são comuns entre os nove estados.

**Palavras-chave:** Cultura alimentar nordestina. Gastronomia nordestina. Culinária de pernambuco.

**Abstract:** This bibliographic research project emphasizes the importance of northeast cuisine, its characteristics and its main dishes in the scenario of northeast gastronomy, demonstrate the origin and formation of northeast cuisine, its gastronomic differential, the main dishes and ingredients that make up this full kitchen of flavors and colors. Northeastern cuisine is full of food culture and traditions, whether in the hinterland or on the coast, the food habit of each region is determined not only by the ingredients, but also by its geographical location, that is, the food varies depending on the region, be it a coastal region or sertão, the food culture present in the northeast is of a mixed people, whose main dishes are common among the nine states.

**Keywords:** Northeastern food culture. Northeast cuisine. Pernambuco cuisine.

---

<sup>1</sup> Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.



## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um fator muito relevante para nossa vida, pois os alimentos nos proporcionam nutrientes essenciais ao nosso corpo, comer nos faz sentir prazer estimula nossos sentidos. Percebe-se ao longo da história as diversas alterações na relação entre o homem e os alimentos, como suas preferências e hábitos, moldando a história ao longo dos anos até os padrões atuais, e a culinária em si equilibra sabores e ingredientes (COLLAÇO, 2013).

O nordeste é uma das cinco regiões do Brasil, é composto por nove estados, banhados pelo Oceano Atlântico. Foi uma das primeiras áreas a ser povoada durante a colonização, e tem como base alimentar ingredientes como raízes e grãos em geral de diferentes espécies. Além destes alimentos, estão presentes a carne bovina, suína, peixe, crustáceos, farinha de mandioca, leite e ovos. Estão presentes também na gastronomia nordestina os mais saborosos doces, como o famoso bolo de rolo, o bolo souza leão, a cartola, o arroz doce, a canjica, munguzá, o doce de espécie, quindim, cocada, doce de abóbora, doce de leite, dentre outros que fazem sucesso até os dias atuais. Tais iguarias da doçaria nordestina mostram através de sua leveza e sofisticação a delícia que adoça a vida de muitos brasileiros (GRANATO, 2011). Um dos alimentos mais consumidos é o cuscuz, que pode-se ser misturado com várias proteínas, como bovina, suína, aves, manteiga, sendo mais degustado pelos nordestinos no café da manhã, estes alimentos tornaram a nossa culinária rica e variada (FARIAS et al., 2014).

O hábito alimentar de cada região é determinado não apenas pelos ingredientes, como também pela sua localização geográfica, ou seja, a alimentação varia a depender da região, seja ela uma região litorânea ou o sertão. A originalidade e diversidade da cozinha nordestina é associada também a sua cultura, do litoral ao sertão são utilizados produtos de incentivo e atração turística, para viajantes de dentro e fora do país (MOREIRA, 2021).

Na região nordeste existe uma enorme variedade de alimentos que traz consigo histórias e tradições. Esse vasto cardápio da cozinha nordestina teve influência dos indígenas, europeus e africanos, povos esses que deram origem a culinária brasileira, resultando na fusão de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena explorado e do africano escravizado, através de pratos que

falam das raízes e que simbolizam as regiões, assim sofrendo constante modificações de cunho local, político e cultural (PAIVA, 2017).

As cidades mais próximas de rios, mares e lagoas tem abundância de peixes e frutos do mar. Já no interior nordestino a tradição é de carnes de bode, carneiro e boi, sendo esta também consumida e preparada de forma especial sob a forma de carne de sol ou seca, que se diferencia pelo teor de sal. Na agricultura, de modo geral, tem-se frutas, hortaliças, raízes, grãos e verduras (PEREIRA et al., 2019).

Na região litorânea temos uma diversidade de praias que trazem em seus cardápios uma verdadeira autenticidade no preparo de seus pratos. Na região de litoral são consumidas moquecas, peixadas, caldeiradas, patolas de caranguejo, camarão, lagostas, peixe frito, entre outros aperitivos que fortalecem a economia dessa região.

As variedades de bebidas como o caldo da cana de açúcar, a cachaça como pioneira, são muito consumidas, com diversas multiplicidade na hora do preparo. Os cocos não ficam de fora, os secos são utilizados em comidas típicas da localidade e os verdes sua água é apreciada por quem frequenta as belíssimas praias dessas regiões (GRANATO, 2011).

As variedades de alimentos que temos na região nordeste difere das outras regiões do Brasil. Cada região ou estado utiliza ingredientes adequados às suas receitas de variadas formas (COLLETTI, 2016).

É fato que a culinária nordestina é uma fusão de sabores, e por ter nove estados com bastante pluralidade de microrregiões, o litoral, a Zona da Mata e o Sertão. Toda essa mistura fez dessa cozinha uma das culinárias mais criativas do Brasil, única em cores, aromas e sabores, considerada uma das cozinhas mais doces do país. Cada região tem uma marca própria em sua gastronomia, por exemplo, em Pernambuco destaca-se a doçaria.

As sobremesas pernambucanas mostram a riqueza do açúcar nessas terras, que até os dias atuais auxiliam para o desenvolvimento do estado (CAVALCANTI, 2018). Gilberto Freyre (1939) publicou o livro Açúcar, que apresenta receitas de bolos, doces, bolinhos, biscoitos, sorvetes e sequilhos dos engenhos do nordeste do Brasil, indicando até os utensílios tradicionais utilizados no preparo. O açúcar foi misturado a produtos como a mandioca, o coco, o caju, a carambola, goiaba, mangaba, cajá, sapoti, araçá, gemas e claras; nascendo assim produtos tipicamente

pernambucanos como o bolo souza leão, a cartola e várias outras delicia (CAVALCANTI, 2018).

No Rio Grande do Norte temos alimentos típicos do litoral com peixes e frutos do mar, em especial o camarão que é muito apreciado pelos potiguar, e no sertão temos o queijo de manteiga, a manteiga de garrafa, o arroz com leite, a carne de sol, a farinha de mandioca e o feijão verde, alimentos esses que formaram a base do pilar alimentar da capital potiguar (GOMES, 2017).

Destacamos a culinária marcante da Bahia com seus pratos cheios de tradição e cultura, a moqueca baiana, o acarajé, o vatapá, o arroz de hauçá são algumas das iguarias baianas, sem contar que os baianos usam muito o óleo de dendê na preparação dos pratos típicos.

No estado do Maranhão o destaque é o cuxá e a farinha d'água, esses são uns dos principais ingredientes que compõem a culinária do maranhense, um prato muito apreciado na região é o arroz de cuxá (GRANATO, 2011).

Eleutério (2014), salienta que as cozinhas dos estados de Alagoas, Sergipe, Ceará, Paraíba e Piauí são caracterizadas pela forte influência indígena e africana. Na cozinha alagoana se consome alimentos como a batata doce, inhame, macaxeira, tapioca, carne de sol entre outros alimentos, frutas tropicais e frutos do mar são encontrados em grande variedade, um prato muito apreciado é o sururu seja ele ao modo ensopado ou em fritadas.

Na cozinha sergipana as raízes são muito apreciadas pela população, gosto esse herdado dos indígenas, tendo como destaque no seu cardápio a mandioca cozida com carne de sol ou carne seca.

A cozinha cearense é composta por baião de dois, carne de sol, macaxeira, frutos do mar e peixes, além de outras comidas tipicamente cearense, o diferencial dessa cozinha é o uso do pequi em forma de óleo que é muito utilizado para temperar alimentos com arroz e carne.

No litoral Paraibano os pratos mais apreciados são peixes, caranguejos, lagostas, sempre acompanhados com molhos. No sertão a preferência é por carne seca, galinha à cabidela e comidas à base de milho como o cuscuz, canjica, pamonha, e o munguzá.

O destaque da culinária Piauiense são seus condimentos como a cebolinha branca, cheiro verde e o corante de urucum dão características ímpares aos pratos. A famosa galinha à cabidela, a paçoca de carne seca e o sarapatel são muito

apreciados pela população local. Tendo como bebida a cajuína, considerada patrimônio cultural do Piauí.

Tentar compreender os hábitos alimentares de uma sociedade é buscar entender suas relações sociais, seus gostos, tabus e diferenciações em volta da mesa. E a representação desses hábitos é uma forma de compreender o valor da comida em uma dada cultura e sociedade. Diante de tanta diversidade e originalidade, a culinária nordestina representa uma tradição, assim, esse trabalho visa apresentar a culinária nordestina, identificando seus principais ingredientes e pratos (OLIVEIRA et al., 2015).

## **2. OBJETIVOS**

- **OBJETIVO GERAL**

Demonstrar a origem da culinária nordestina, seu diferencial gastronômico e seus principais pratos.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

1. Apresentar os principais aspectos da formação da culinária Nordestina;
2. Descrever pratos da gastronomia nordestina;
3. Destacar as principais características gastronômicas, ingredientes e especificidades dos estados que compõem a região do nordeste brasileiro.

## **3. JUSTIFICATIVA**

O presente projeto de pesquisa bibliográfica se justifica através da relevância em aprofundar o conhecimento do grupo acerca do tema. Enfatizar a importância da culinária do Nordeste, suas características e seus principais pratos no cenário da gastronomia brasileira será pertinente para a formação profissional do grupo.

A alimentação do povo nordestino é bastante comum em seus nove estados. Detalhar os principais alimentos consumidos nessa região será enriquecedor para o meio acadêmico, visto que a maioria dos pratos é símbolo de cultura e tradição da região estudada.

## **4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO**

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Culinária Nordestina”. Para atingir aos objetivos propostos, optou-se

por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Autores (LAKATOS; MARCONI, p.158, 2003). é definida como “A pesquisa bibliográfica é um apanhado geral sobre os principais trabalhos já realizados, revestidos de importância por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes relacionados com o tema”.

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: Culinária Nordestina. Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas do Google Acadêmico. Além dos artigos e documentos científicos coletados nas plataformas online de busca, optou-se também pela coleta de livros físicos da biblioteca da Instituição de Ensino Superior UNIBRA e do acervo particular do grupo. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram “Gastronomia Nordeste”, “Cultura alimentar nordestina” e “culinária pernambuco”.

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão da “Culinaria nordestina”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias formação da culinária nordestina, característica gastronômica do nordeste, principais pratos da culinária nordestina.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 2002 até o ano de 2021, de modo a abordar tanto aspectos históricos e descritivos da gastronomia nordestina.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI,2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: Cultura alimentar nordestina, principais preparações dos estados nordestinos e os alimentos mais consumidos nos dias atuais.

## 5. RESULTADOS

### 5.1 CULTURA ALIMENTAR NORDESTINA

O nordeste é a região onde o Brasil começou a se desenvolver, foi onde foram plantadas as primeiras canas de açúcar, fundado os primeiros engenhos açucareiros é daí que vem parte da nossa doçaria, os sabores portugueses, indígenas e africanos adaptados a receitas tradicionais e a ingredientes locais fez da região nordeste muito especial na sua culinária (TREVISANI, 2002).

A culinária brasileira é uma mistura interétnica dos indígenas, europeus e africanos, essa mistura multirracial formaram a nação brasileira, onde cada um desses povos contribuiu de alguma maneira para a formação da nossa base alimentar, com alimentos e sua forma de preparo. Assim, essa miscigenação trouxe à nossa mesa uma cultura gastronômica nutritiva e cheia de sabores. “Ela é a concepção de que a mistura interétnica (europeus, indígenas e africanos) providenciou o conjunto de conhecimentos alimentares capaz de consolidar as preferências e hábitos na mesa brasileira” (PEREIRA et al., 2019, p.374).

Nosso hábito alimentar nos traz um significado muito importante, pois cada prato preparado nos remete a uma história a uma tradição. “Os alimentos carregam consigo muitos elementos culturais, ou seja, são portadores de significados sociais que, em última instância, nos revelam a história humana através dos tempos” (PAIVA, 2017 p.09).

De acordo com Aguiar e Melo (2018), falar em gastronomia é notoriamente refletir sobre a história da humanidade, em que as receitas e as formas de preparo são traços da cultura. Os costumes no preparo dos alimentos estão ligados pela cultura, religiosidade à classe social, etnia e sua localização geográfica.

Destacar os costumes alimentares dos indígenas na alimentação do nordestino é, sem dúvida, imensurável.

A contribuição dos costumes indígenas na alimentação atual é, sem dúvida, imensa. Vejamos alguns exemplos: Polpa de buriti: usada no preparo de refrescos e outros alimentos. Mandioca: usada na produção dos mais variados alimentos, como tapioca, farinhas e cauim (vinho indígena). Guaraná: usado como refresco. Paçoca: alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca esmagadas em uma espécie de pilão. Caruru: prato à base de vegetais, como quiabo, mostarda ou taioba, que acompanha os mais diferentes tipos de carne, como peixe, cozidos, charque, galinha, siri etc. Moqueca: é um cozido de peixe e outros frutos do mar, com temperos variados. Camarão, lagosta e caranguejo: costume de comê-los com molho seco de pimenta. Outros pratos: mingau, pirão, beiju, pimenta (amarela e vermelha), chimarrão (ELEUTÉRIO, 2014, p.09,10).

Para tanto, verifica-se que os alimentos consumidos pelos indígenas são comumente consumidos nos dias atuais pelo nordestino, alimentos como , milho, batata, peixes, os cozidos, carne assada misturada com farinha que é conhecido como paçoca de carne e em especial os alimentos à base de mandioca, alimentos como farinha de mandioca, pirão, beiju, tapioca e mingau são encontrados com facilidade na mesa do nordestino. “A farinha é o primeiro condutor alimentar brasileiro pela extensão e continuidade nacional” ( CASCUDO, 2016, p.119).

Meados dos anos 1500, os indígenas manuseava a mandioca ralando em uma pedra até ficar em forma de massa, esta era espremida no tipiti até ficar sem água, quando a massa ficava enxuta era posta sobre o fogo até ficar seca em forma de farinha ( FREYRE, 2003).

Essa massa tão nutritiva conhecida como farinha de mandioca no ano de 1624, já era um alimento popularmente conhecido e apreciado pelos povos e não mais exclusivamente da alimentação indígena, sendo a farinha de mandioca o meio de sustento de muitos brasileiros, valorizando e prestigiando a presença da mandioca em todo território nacional. Como enfatiza Castanho ( 2015), “ No entorno das farinhas é que se deu a grande convergência que é a base da culinária brasileira.”

Mesmo os colonizadores não querendo introduzir a alimentação indígena em seu cardápio, a falta de suprimentos fizeram com que os portugueses se curvassem diante das iguarias consumidas pelos índios e uma dessa, foi a farinha de mandioca que era utilizada em seu modo grosseiro chamada de farinha de guerra e em forma de carimã utilizada para substituir a farinha de trigo ( CASTANHO, 2015).

Não se sabe exatamente as iguarias nativas já existentes aqui no nordeste descobertas pelos portugueses no século XVI, sabe-se que ao longo dos anos essas foram modificadas ao nosso paladar atual (CASCUDO, 2016). Com a chegada dos portugueses ao Brasil a cultura alimentar já existente dos indígenas foi acrescida de novos alimentos, e a cozinha do português colonizador foi ganhando novos sabores com alimentos já existentes na terra recém descoberta.

A culinária portuguesa, tanto quanto o hagiólogo, recorda nos velhos nomes de quitutes e gulodices, nas formas e ornamentos meio fálicos de bolos e doces, na condimentação picante, como que afrodisíaca, dos guisados, cozidos e molhos, a vibração erótica, a tensão procriadora que Portugal precisou de manter na sua época intensa de imperialismo colonizador. Na culinária colonial brasileira surpreendem-se estímulos ao amor e à fecundidade. Mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados

por mãos seráficas, de freiras, sente-se às vezes a intenção afrodisíaca, o toque fescenino a confundir-se com místico: suspiro -de-freira, toucinho-do-céu, barriga-de-freira, manjar-do-céu, papo-de-anjo. Eram os bolos e doces porque suspiravam os freiráticos à portaria dos conventos [...] Não há quem não possa acrescentar à lista outros nomes igualmente sugestivos, de bolos e gulodices (FREYRE, 2003 p.330).

Freyre (2003), afirma que no final do século XVI e começo do XVII o destaque da cozinha portuguesa na região nordeste foi o açúcar, os colonos já tinham uma vasta plantação canavieira, sendo um dos principais geradores da crescente economia nordestina na época colonial, a formação dos engenhos de cana-de-açúcar, que em suas casas-grandes eram preparados os mais saborosos doces, que são consumidos até os dias atuais. Motivo esse que fez dessa região ser considerada a mais doce do Brasil.

E não se pode falar da culinária do nordeste sem que se dê o devido destaque aos doces. Foi ali que o açúcar brasileiro alcançou o esplendor. A importância da cana-de-açúcar na região seu domínio estendeu-se por 400 anos, do século XVI ao XX - fez com que essa parte do País se tornasse referência da doçaria nacional (GRANATO, 2011, p.62,64).

Segundo Nunes e Zegarra (2014), a doçaria foi introduzida especificamente no estado de Pernambuco pelo fato do estado ser um dos principais produtores da cana-de-açúcar, as sinhás foram umas das responsáveis pela introdução desses saborosos quitutes na nossa mesa no dias atuais, o modo de preparo dos doces era um ritual nas cozinhas das casas grandes pois o gosto pelo doce é quase uma veneração na mesa do nordestino.

Se na casa-grande as sinhás dominavam a cozinha com preparação tipicamente brasileira, nos conventos as freiras continuavam com a tradição advinda de Portugal na produção de seus quitutes, porém a falta de ingredientes para a preparação dos doces portugueses, fizeram as mesmas se renderem aos produtos típicamente encontrados aqui com mais facilidades, alimentos como o ovo, açúcar e frutas tropicais, eram utilizados na preparação de doces, geleias, bolos, tortas e bebidas como os licores de frutas. Como destaca Freyre (2013, p. 115).

[...] tão entusiasta do emprego do açúcar no preparo dos doces de conserva pois toda fruta adquire, uma vez açucarada, “novo ser” e “dilatada a duração e com preciosa existência se conserva” – verdadeiro abuso do açúcar no preparo desses mesmos doces. As goiabadas, as marmeladas, os doces de caju perdiam o gosto da fruta para adquirir unicamente o de mel de engenho. Esses doces eram muito apreciados, particularmente o de goiaba, no tempo de Mansfield o doce mais característico da sobremesa das casas grandes do Nordeste.

De acordo com Freyre (2007), o gosto do povo nordestino por doce foi herdado dos povos mouros, vindos de Portugal, uma herança rica e cheia de



significados, foi com os mouros que aprenderam a fabricar o açúcar, o bolo e o mel, produtos esses que são consumidos até os dias atuais. Seja os doces mais finos como a baba-de-moça e o pão-de-ló ou os mais açucarados com a rapadura, o melado e o mel, dos povos mais abastados aos mais desprovidos todos saborearam as delícias providas pelo açúcar.

Para Cascudo (2016), o cultivo da cana-de-açúcar foi um dos motivos que foram trazidos para o Brasil os primeiros africanos, para aqui serem escravos, os negros trabalhavam no trabalho pesado do cultivo da cana-de-açúcar e posteriormente na produção do açúcar, as negras conhecidas como muncambas trabalhavam nas casas grandes com os a fazeres da casa e da cozinha.

Logo o africano dominou a técnica da plantação açucareira e as demais técnicas de plantação de raízes e árvores frutíferas.

Segundo Granato (2011, p.126).

Durante o período da escravidão no Brasil, do século XVI ao XIX, estima-se que tenham sido trazidos ao País de quatro a cinco milhões de africanos, mas um número exato jamais confirmado. Sua chegada foi decisiva para a construção de um novo jeito de ser, de falar, de agir e de comer do brasileiro.

Segundo Paiva (2014), o povo africano trouxe com eles além da força física para trabalhar no pesado, trouxeram na bagagem o modo de cozinhar o alimento, com ingredientes tipicamente africano como; o milho, inhame, dendê, coco, banana, vinagreira, feijão verde, melancia, pimenta malagueta, maxixe, café, etc.. entre outros alimentos que fazem a mesa do nordestino ganhar sabor, são consumidos em abundância em toda região nordeste em especial no estado da Bahia, onde a influência da culinária e da cultura africana predomina até os dias atuais.

BRASIL (2015), destaca que o negro-africano, introduziu alimentos de sua nação de origem, prestando seus serviços nas tarefas domésticas, principalmente as mulheres como cozinheiras, assim foi criada a fusão de culturas alimentares.

Essa característica, influenciada pelas origens étnicas dos africanos, indígenas e europeus, conferiu “regionalidade” às diversas preparações culinárias no Brasil. O povo e a nação brasileira, decorrentes desta fusão de culturas, se expressam como um caleidoscópio de várias etnias na construção de suas práticas alimentares.(BRASIL, 2015 p. 445).

Ainda de acordo com Freyre (2013), destaca que o regime alimentar dos escravos típicos do sistema patriarcal que era os escravos da casa-grande, era os mais bem nutridos, pois comidas com feijão, toucinho, milho, angu, pirão de mandioca, inhame, arroz, quiabo, o dendê, a taioba e algumas verduras e hortaliças

de fácil cultivo que eram desprezados pelos senhores de engenhos, geralmente entravam na alimentação dos escravos típicos.

Escravo, o africano foi, de modo geral, elemento mais bem nutrido que o negro ou o mestiço livre e que o branco pobre de mucambo ou palhoça do interior ou das cidades, cuja alimentação teve de limitar-se, de ordinário, ao charque ou ao bacalhau com farinha (FREYRE, 2013, p.251).

Freyre (2013), afirma que muitas foram as heranças dos povos africanos na nossa alimentação, pois eram utilizados muitos temperos vindos do Oriente e da África, temperos com a pimenta e o óleo de dendê, eram e ainda são muito utilizados na nossa alimentação, mas além dos temperos eram consumidos alimentos com o feijão que se comia todos os dias, em Pernambuco e na Bahia era preparado o feijão de coco, às vezes se preparavam grandes feijoadas, com ingredientes como; feijão preto, lombo, carne salgada, toucinho, cabeça de porco e linguiça. Era adicionado farinha a feijoada até formar uma papa que se regava com molho de pimenta para ser consumida com mais sabor.

Cascudo (2004), ressalta que o cuscuz é um dos pratos mais consumidos no nosso dia a dia, é herança do povo africano na nossa mesa.

## **5.2 PRINCIPAIS PREPARAÇÕES NORDESTINAS**

### **5.2.1 Rio Grande do Norte**

De acordo com Gomes (2016), a gastronomia típica e tradicional do Rio Grande do Norte em especial da capital Natal, pode-se dizer que está sustentada pelos alimentos do litoral: frutos do mar, peixes, mas o camarão é o que tem a maior representatividade entre o povo potiguar, além dos produtos do sertão, farinha de mandioca, a carne de sol, a manteiga de garrafa, o arroz de leite, e o feijão verde, os quais juntos formam os pilares da base culinária da capital potiguar.

O Rio Grande do Norte é privilegiado pela sua localização geográfica, às margens do Atlântico, é o destaque da culinária da capital natalense é o camarão (ver anexo 1) que pode ser consumido e utilizado nas mais variadas receitas.

### **5.2.2 Pernambuco**

Em Pernambuco, o destaque na cozinha é a doçaria, o estado foi um dos principais produtores de açúcar na época do Brasil colônia, isso fez com que os pernambucanos precisassem o doce de maneira esplêndida, fazendo com que

essa região seja popularmente conhecida como uma região de saborosos doces, como o bolo de rolo ( ver anexo 2), bolo Souza Leão, a cartola (ver anexo 3), pé -de-moleque, a canjica, pamonha, mungunzá, bolo de macaxeira, entre outros doces que são produzidos com produtos típicos da região e que adoçam a vida de muitos pernambucanos. Além dos doces é consumido pratos à base de peixe, frutos do mar, carne de charque, carne de boi e na região do sertão predomina a carne de bode, os derivados do milho e da mandioca ( GARANTO, 2017).

### **5.2.3 Sergipe**

Para Eleutério ( 2014), a gastronomia sergipana, é mista, o gosto do povo sergipano por raízes foi herdado da cultura indígenas, o gosto por doce e guloseimas dos portugueses e o gosto por diversas preparações com carnes foi herdado da cultura africana. Estão presente nas preparações dos pratos da cozinha sergipana alimentos como: macaxeira, milho e seus derivados, feijão verde, queijo coalho feito artesanalmente, carne de sol, peixes entre outros alimentos, porém o destaque desta cozinha é o caranguejo. O caranguejo é muito tradicional na capital que conta com diversos bares e restaurantes com diversos tipos de preparações de caranguejo; caranguejo com pirão (ver anexo 4); caranguejo na cerveja, casquinha de caranguejo, entre outras.

### **5.2.4 Piauí**

A culinária do piauiense se destaca com a larga escala na utilização de cheiro verde, cebolinha branca e o corante de urucum que dão sabor e cor aos mais diversos pratos.

Dentro do próprio estado tem-se a variação de nomes para seus pratos. O uso frequente de cheiro verde, cebolinha branca e corante de urucum dão características ímpares à produção gastronômica do estado. A galinha à cabidela, juntamente com a paçoca de carne seca, o sarapatel feito com carne, fígado, coração e rim de porco e a buchada de bode são os principais destaques populares, sendo servidos em mercados públicos. (Eleutério, 2014, p. 27)

Vale ressaltar que nessa cozinha se utiliza muito a farinha de mandioca com complementação dos pratos; as farofas, o pirão e a paçoca de carne seca (ver anexo 5), são alimentos indispensáveis na mesa dos piauienses. O uso de carne com caldo é outra característica bem típica do costume alimentar dos piauienses (ELEUTÉRIO, 2014).

### 5.2.5 Ceará

No Ceará a cozinha é determinada entre as regiões, cada região tem suas características próprias na cozinha, seja na região serrana, sertão ou litorânea.

Em seu cardápio se encontram comidas típicas que são consumidas em todas essas regiões, o baião-de-dois com pequi (ver anexo 6), a carne de sol, a macaxeira, e a salada de feijão verde, frutos do mar e peixes, além de outras comidas tipicamente cearense, fazem o diferencial dessa cozinha. O uso do pequi em forma de óleo é muito apreciado e é utilizado para temperar alimentos com arroz e carne (ELEUTÉRIO, 2014).

### 5.2.6 Paraíba

Santiago, et al (2019), ressalta que no litoral Paraibano os pratos mais apreciados são peixes, caranguejos, lagostas, sempre acompanhados com molhos. Logo após a pesca, podem ser preparados pratos como a agulhinha frita, pratos à base de camarão, peixada e vindos dos mangues os famosos caldinhos de caranguejo com leite de coco. No sertão a preferência é por carne seca, galinha à cabidela e comidas à base de milho como o cuscuz, canjica, pamonha, e o munguzá, além do Rubação (ver anexo 7) e arroz doce.

A capital paraibana tem a comida do sertanejo com sua identidade gastronômica, sua culinária típica não retrata a comida cotidiana.

João Pessoa é reducionista na medida em que cria a imagem e a cultura do sertão em uma cidade do litoral. Apesar de a capital dispor de uma significativa oferta gastronômica, a cozinha sertaneja é descaracterizada em João Pessoa, posto que foi adaptada com ingredientes próprios da zona costeira, como é o caso do “Rubação com camarão”. A ausência de uma diversificada, popular e também sofisticada gastronomia nordestina-paraibana resulta da depreciação do patrimônio gastronômico paraibano[.] (SANTIAGO, et al, 2019, p.10).

### 5.2.7 Maranhão

A culinária do Maranhão é uma das mais saudáveis do Nordeste. Nela se utiliza pouca gordura e muito peixe fresco, tempero à base de tomate, cebola, pimentão, pouco alho e cebolinha verde caracterizam sua culinária. Um dos principais ingredientes trazidos pelos europeus para essa região, foi o arroz, e um dos pratos mais apreciados pelos maranhenses é o arroz com cuxá (ver anexo 7). O cultivo do arroz Alimentou o povo brasileiro por muitos, no fim do período colonial

o Maranhão já exporta arroz para a Europa. Com tanta produção é muito natural que os maranhenses criassem excelentes pratos à base de arroz. “ As duas peças chaves da culinária do maranhão são o cuxá e a farinha d’água. Com elas preparam-se receitas marcantes que somos convidados a provar” (GRANATO,2011,p.70).

### **5.2.8 Alagoas**

Para Antunes, et al (2018), existe um cardápio amplo na culinária alagoana pelo fato da sua amplas lagoas costeiras. A culinária típica alagoana é composta por frutos do mar, peixes e camarões.

O Sururu de Capote é um dos mais tradicionais, além de outros pratos, como a feijoada, as carnes de bode e carneiro (como a buchada), tapioca, cuscuz de milho, massa puba, pamonha, munguzá, canjica, pé-de-moque e a macaxeira com carne de sol. Outra manifestação cultural importante é o artesanato (trabalhos em rendas e bordados, palha, madeira e cerâmica) no qual alguns municípios possuem núcleos de produção, sendo a tecelagem o gênero artesanal de maior destaque transmitido por gerações.( ANTUNES, et al 2018 p.56).

A capital alagoana é o lugar ideal para saborear o que há de melhor na cozinha regional. Nessa cozinha se encontram pratos de origem indígena e africana, como feijoada, tapioca (ver anexo 9), comidas à base de milho e de mandioca ( ANTUNES, et al 2018).

### **5.2.9 Bahia**

Segundo Granato (2011), a cultura afro-brasileira está presente na maior parte do País, o estado da Bahia foi o que mais se adaptou aos costumes, às crenças, à religiosidade, à música e à culinária dos africanos. Os temperos africanos, com toques indígenas e portugueses resultam em uma fusão entre os pratos que com sabores exclusivos, que só se encontram no estado da Bahia. As moquecas baiana, o acarajé, abará, caruru são uns dos principais pratos da região. Mas, para além da cozinha afro-baiana, a culinária característica do sertão baiano inova em receitas à base de pirão, farofa e carne seca, ingredientes fundamentais na mesa do povo sertanejo. O acarajé (ver anexo 10) é o principal atrativo no tabuleiro baiano, é um bolinho característico do candomblé. Sua origem é explicada por um mito sobre a relação de Xangô com suas esposas, Oxum e Iansã. O bolinho se tornou, assim, uma oferenda a esses orixás, sendo considerado pelas baianas uma comida sagrada.

### 5.3 ALIMENTOS MAIS CONSUMIDOS NO NORDESTE

No nordeste temos nove estados com as mais variadas receitas regionais e com muita influência de outros povos, como os indígenas, africanos e portugueses. Os nove estados nordestinos são: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe. Com muita variedade em cada região podemos encontrar pratos diferentes em cada localidade como no Litoral, na Zona da Mata e nos Sertões (ELEUTÉRIO, 2014).

Segundo Johnson (1992), no Litoral e zona da mata tem-se uma maior diversidade de produtos, pois a chuva é mais abundante, já no agreste e sertão temos uma cozinha mais escassa, mas bastante criativa. Com toda essa diversidade de sabores, aromas, salgadas e doces transforma-se em alimentos requintados com forte ênfase cultural.

De acordo com Lohmann e Neto, (2008, p.92),

A comida e a bebida também fazem parte do patrimônio cultural de um povo, ou dos povos em geral [...] Por meio da comida e da bebida, as pessoas mostram a que grupo social pertence e, ao mesmo tempo, sentem-se fazendo parte deste grupo social.

Para Barreto (2006), quando os turistas visitam a terra nordestina sentem o tempero marcante, único e aconchegante tendo experiências com alimentos preparados de outra forma, por exemplo, o cuscuz no nordeste é com a farinha de milho flocada sem sal, já na região Sudeste em São Paulo é feito à base de farinha de milho agregando a farinha de mandioca, e, por outro lado, no Rio de Janeiro é doce ou salgado feito com tapioca e coco conhecido popularmente como o “Cuscuz Carioca”. Salientando que o turismo cultural com outros povos é bastante importante pois as trocas de informações, gostos e aprendizados enriquecem as culturas.

Portanto turismo cultural é aquele que tem por finalidade o enriquecimento da personalidade humana, através de informações, conhecimentos e contatos oriundos da experiência da viagem, quando turistas entram em contato com as comunidades receptoras, assim como com suas formas de agir, sentir, e de expressar a vivência do seu cotidiano. (BARRETO, 2006, p.46).

De modo que os viajantes vão às localidades litorâneas visitar as praias, mares e manguezais, encontram as receitas com destaque nos frutos do mar. Sendo elas moquecas, peixadas cearenses, arroz de caranguejos, arroz com camarões, arroz de cuxá, caldinho de caranguejos, agulhinha frita, caldeiradas, lagostas,

ostras, peixes, siris, caranguejos, mariscos, aratus, sururus, e alguns a base do leite de coco, entre outros (BARRETO, 2006).

Segundo Braga e Kiyotani (2015), a cachaça é tradicionalmente bem utilizada entre o povo nordestino, popularmente conhecida como aguardente de cana-de-açúcar, mais conhecida como "cachaça", originária do local é bem representada fora do País. A cachaça é um produto fabricado consumido pelos escravos por volta de 1640 e não tinha valor comercial, com o passar do tempo, com os avanços industriais, e conseqüentemente, com a exportação, esses produtos ganharam um valor tanto comercial quanto cultural significativo.

Representando a cultura gastronômica do Brasil e principalmente do Nordeste, a origem da cachaça é de muitos anos, um produto que tinha pouca importância, se tornou um grande reconhecimento que hoje tem o título de Patrimônio Imaterial de Pernambuco. (BRAGA; KIYOTANI, 2015).

“A cachaça é uma bebida  
 Por demais universal,  
 No Brasil é conhecida  
 Do Sertão ao litoral,  
 Chamada por vários nomes,  
 Dependendo do local”. (A MODINHA POPULAR, 1959).  
 “Cabra que tem paladar,  
 Tem a sua predileta,  
 Azulada ou cristalina,  
 Cor de conhaque, seleta,  
 Ou a colar de brilhantes,  
 Que inspira muito poeta.” (IDEM, 1959)

Ademais, as aguardentes também muito consumida e essa industrializada, são fortemente alcoólicas feitas pela fermentação e destilação do açúcar. Assim, a definição de aguardente é genérica e, como tal, pode-se encontrar aguardentes de frutas como laranja, abacaxi, caju, banana, uva; aguardentes de cereais como cevada, milho, arroz; aguardente de raízes e tubérculos como de beterraba, mandioca, batata; aguardente de colmos como cana-de-açúcar, sorgo e bambu (CARNEIRO, QUEIROZ, 1994).

Além da cachaça ser uma bebida comum entre os estados nordestinos as carnes do boi, bode, porco e galinha são comumente consumidas, a carne do boi com os cozidos e ensopados, o bode com a buchada, o porco com o sarapatel e a dobradinha e a galinha com a galinha cabidela. Essas são comidas típicas bastante vigorosas. Podemos encontrar receitas como a carne de charque com macaxeira, o cozido, o pirão, a carne seca com jerimum, a carne de sol, a mão de vaca, galinha

de capoeira, a paçoca, tapioca, baião de dois, arrumadinho, rapadura, bolo pé- de- moleque, entre outros (FREYRE, 2003).

Tendo em vista que é uma região predominante da pecuária, temos alguns alimentos derivados do leite de seus animais, como a manteiga de garrafa, o queijo coalho, queijo do leite de cabra, queijo manteiga, leites como de vaca e cabra, coalhadas etc. Com esses produtos eles fazem diversas receitas, principalmente consumidas no café da manhã, por exemplo, cuscuz com leite, tapioca com queijos e a manteiga de garrafa.(MARCELINE; FERRAZ, 2014).

Apesar das terras poucos férteis as pessoas consomem o que plantam em seus terrenos esses alimentos tornam-se receitas típicas, iguarias essas que são a macaxeira, o inhame, batata doce, jerimum, milho, maxixe, entre outros, que se tem como exemplificação de receita a macaxeira com carne de charque conhecido popularmente como “escondidinho”, a canjica, xerém, pamonha, etc.

Segundo o livro “A História da Gastronomia” do SENAC, afirma que:

Habitado a grande período de seca, o sertanejo nordestino aprendeu a sobreviver a períodos difíceis, e desenvolveu técnicas para armazenar provisões e preparar alimentos que pudessem ser conservados sem muitos recursos. (LEAL, 2004, p.125).

Nas grandes cidades nordestinas há uma multiplicidade de comidas que são bastante consumidas pelos seus povos como o arroz, feijão, e proteína nos almoços, sopas nas jantas, sobremesas como bolo de rolo, cartola, goiabada, etc. Alguns alimentos mais consumidos são feijão verde, acarajé, abará, caruru, farofa, o grude, rosca de goma, o arroz predominante no Maranhão (de toucinho, de jaçanã, de carne), a carne de sol, arroz doce, manteiga da terra, carne com caldo, mingau de puba, ovo de capoeira, o cuscuz com várias misturas ( GRANATO, 2011).

O Cuscuz é um alimento bem típico da mesa dos nordestinos pode-se ser misturados com o ovo, a charque, a salsicha, a sardinha, carnes bovinas e suínas, galinhas, verduras, leite do coco, leite, queijos uma eterna abundância (FARIAS *et al.*, 2014).

Muitas comidas usufruídas no nordeste têm muita influência de outros povos como os indígenas, africanos e portugueses, por conta dos primórdios e até os dias atuais elas são muito consumidas tornando-se comidas representativas dos nordestinos em alguns estados. Em Alagoas pratos de princípios indígenas e africanos são a feijoada e a tapioca, já na Paraíba o rubacão faz parte da mesa do paraibano com maior frequência (SANTIAGO, *et al* (2019).



Para Marceline e Ferraz (2015), na Bahia, um estado com muita mistura entre os povos, temos vários temperos apurados e o carro-chefe da cozinha afro é o acarajé. Já na Paraíba o rubacão faz parte da mesa do paraibano com maior frequência.

Como consta Fagliari (2005, p. 111):

Apesar de a culinária brasileira ter sido influenciada por tantos povos, é inegável que os hábitos alimentares brasileiros se embasaram, primordialmente, na interação de três povos – índio, português e africano[...] A mesa brasileira é composta pelas tradições indígenas, pelas iguarias africanas e pela suculência portuguesa.

A região nordestina possui vários itens gastronômicos com o título de Patrimônio Imaterial, em Pernambuco os destaques são: a cachaça e o bolo de rolo com o título Patrimônio Imaterial. Em outros estados destaca-se a produção ou até mesmo a forma de realizar as receitas. Uma região inteira de pluralidade ( BRAGA; KIYOTANI, 2015).

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Com a conclusão do presente trabalho, verificou-se que ao longo dos quinhentos e poucos anos que o Brasil foi descoberto, a cultura alimentar presente no nordeste é de um povo miscigenado, cujo os principais pratos são comuns entre os nove estados.

Constatou-se que a base alimentar dos nove estados é formada por alimentos como mandioca, milho, batata, arroz, feijão, carnes de boi, bode, peixes, frutos do mar, frutas tropicais e cítricas que dão origem a vários pratos e bebidas na região. Por conseguinte, existe uma grande diversificação de alimentos sendo consumido pelas pessoas, uns oriundos do próprio lugar outros abundante, prestígio de outros lugares ao redor do mundo, pode-se dizer que comidas com fortes personalidades em temperos, cores e aromas.

Deste modo os alimentos mais consumidos são os destaques nas localidades, no litoral encontramos moquecas, peixadas, arroz diversificado como de caranguejos, camarões, e de cuxá, caldeiradas, entre outros e alguns frutos do mar preparados à base do leite de coco. No agreste e sertão, temos a dobradinha e o chamberil, o bode com a buchada, o porco com o sarapatel, carne de charque, carne de sol e a galinha com a galinha cabidela. A bebida aguardente de cana-de-açúcar

tradicionalmente conhecida como "cachaça " é a mais desejada entre os nordestinos que gostam de saboreá-la.

Em toda região é usufruído de comidas com ingredientes como a manteiga de garrafa, o queijo coalho, queijo do leite de cabra, queijo manteiga, leites como de vaca e cabra, coalhadas , frutos do mar e etc. Diversas receitas são feitas através desses itens e consumidas no café da manhã e lanches, por exemplo, cuscuz com leite, tapioca com queijos, acarajés, bolo de rolo, bolo souza leão etc. Com isso o povo nordestino tem receitas saborosas e com seu aroma em cada estado com suas peculiaridades.

## REFERÊNCIAS

- AGUIAR, E. P. S; MELO, S. M. C. M. Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada – CE **Revista de Turismo Contemporâneo** RTC, Natal, v. 6, n. 1, p. 151-170, jan/jun. 2018.
- ANTUNES, V. N. B; SILVA. J. S; BRITO, M. N; O patrimônio cultural imaterial de Alagoas como estratégia de desenvolvimento territorial. **Geosul**, Florianópolis, v. 33, n. 69, p.47-65, dez. 2018.
- BARRETO, Margarida. **Turismo, cultura e sociedade**. Caxias do Sul, RS: Educus, 2006.
- BRAGA, M.V.F. KIYOTANI, I.B. A cachaça como patrimônio: turismo cultura e sabor **Revista de Turismo Contemporâneo** RTC, Natal, v. 3, n. 2, p. 254-275, jul./dez. 2015.
- BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2ª ed. Brasília. Ministério da Saúde, 2015.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTANHO, Thiago. **Cozinha de Origem**.1ª ed. São Paulo. Publifolha, 2015.
- CAVALCANTI, M. L.M. **Gilberto Freyre e as aventuras do paladar**. 2ª ed. São Paulo, Gaia, 2018.
- COLLAÇO, J.H.L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, São Paulo, vol.11, n.2, p. 203-222, jul./dez. 2013.
- COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. [s.l.] vol.4, n.2, p. 41-55, Senac, mar. 2016.
- ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos da Gastronomia: Formação do Hábito Alimentar** 1ª ed.[s.l.]. Érica, 2014.
- FAGLIARI, Gabriela S. **Turismo e alimentação: análises introdutórias**. São Paulo: Roca, 2005.
- FARIAS, P. O. L.; SHINOHARA, N. K. S.; PADILHA, R. F.; OLIVEIRA, K. K. G.; MATSUMOTO. M. O cuscuz na alimentação brasileira. **Revista Contextos da Alimentação: Comportamento, cultura e sociedade**. São Paulo Vol. 3 n. 01, p.36-51, Senac, dez. 2014.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. 5.ed. São Paulo, Global Editora, 2007.
- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48, Recife. Global Editora, 2003.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do nordeste do Brasil. ed.1ª São Paulo, Global Editora, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos**: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano. ed.1ª São Paulo, Global Editora, 2013.

GOMES, R.C. **Atlas Gastronômico do Rio Grande do Norte**: da Culinária Tradicional à Influência da Contemporaneidade nas Principais Cidades Potiguaras. 2017. 142. f. Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em Ciências Gastronômicas. Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa.[s.l.].2017.

GRANATO, Alice. **Sabor do Brasil**. Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos de Metodologia Científica** 5ª.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

LEAL, Wills. **Conquistando o turista pela boca**. João Pessoa, PB: Idéia, 2006.

LOHMANN, G. NETTO, P. **Teoria do turismo**: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.

MARCELLINI, Rusty. FERRAZ, Rodrigo. **Expedição Brasil Gastronômico II**: a cadeia produtiva gastronômica. São Paulo. Melhoramentos, 2014

MOREIRA, J.H.S. A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo pernambucano. **Tópicos em Administração**. Belo Horizonte. V. 37, p. 07-12. Poisson, 2021.

NUNES, P. B; ZEGARRA, M. D.C.C. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco **Revista Contextos da Alimentação**: Comportamento, cultura e sociedade. São Paulo. Vol. 3 n. 01, p.51-63 Senac, dez. 2014.

OLIVEIRA, Á. S.; OLIVEIRA, Á. M. S.; SILVA, N. R. Food: A comida como elemento de distinção social no Instagram. In: Congresso de Ciências da Comunicação na Região Sul, 16, 2015, Joinville. **Anais Intercom**. Ceará: UFC, 2015, p. 1-9.

PAIVA, M.C. **A Presença Africana na Culinária Brasileira**: Sabores Africano no Brasil. 2017. 134 f. Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas Especialização em História da África. Juiz de Fora, 2017.

PEREIRA, T. M. G., MAGALHÃES, S. M. e NAZARENO, E. Estado do Conhecimento sobre História da Alimentação indígena no Brasil. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 68, n. 01, p. 368-403, jan./jun., 2020.

SANTIAGO, M. P; MEDINA, J. C; BRASILEIRO, M. D. S. Saberes e sabores do turismo na Paraíba: uma análise de um Guia de Viagem. **Caderno Virtual de Turismo**. Rio de Janeiro p.1-12 Ago.2019.

TREVISANI, Bruna. **A cozinha nordestina**. São Paulo.1ª.ed. Melhoramentos, 2002

## ANEXOS

### ANEXO 1- Camarão



Fonte: Google Imagem

### ANEXO 2- Bolo de rolo



Fonte: Google imagem

### ANEXO 3- Cartola com Banana



Fonte: Ministério da Saúde.

### ANEXO 4 - Caranguejo com pirão



Fonte: Google imagem



## ANEXO 5- Paçoca de carne-seca



Fonte: Ministério da Saúde.

## ANEXO 6- Baião-de-dois com Pequi



Fonte: Google imagem.

## ANEXO- 7 Rubacão



Fonte: Ministério da Saúde.

## ANEXO 8- Arroz de cuxá



Fonte: Ministério da Saúde.



## ANEXO 9- Tapioca



Fonte google imagem

## ANEXO 10- Acarajé



Fonte: Google Imagem