

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO
UNIBRA CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA
EM GASTRONOMIA

JAFFTA RAYANY DIAS DA SILVA
MAYARA VITORIA DA SILVA PEREIRA

**HERANÇA DA ESCRAVATURA PARA A
GASTRONOMIA NORDESTINA**

RECIFE

2022

JAFFTA RAYANY DIAS DA SILVA
MAYARA VITORIA DA SILVA PEREIRA

INFLUENCIA AFRICANA PARA GASTRONOMIA DO NORDESTE

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA, como requisito
básico para conclusão do curso tecnólogo
em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Oliveira.

RECIFE

2022

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

S586i Silva, Jaffta Rayany Dias da
Influência da escravatura para a gastronomia nordestina / Jaffta
Rayany Dias da Silva, Mayara Vitória da Silva Pereira. - Recife: O Autor,
2022.

25 p.

Orientador(a): Esp. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

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

Inclui Referências.

1. Africana. 2. Escravos. 3. Gastronomia nordestina. 4. Comidas
típicas no nordeste. I. Pereira, Mayara Vitória da Silva. II. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pelo privilégio de estar prestes a concluir o curso que tanto sonhei. A meu esposo, colegas e amigos por todo o incentivo e apoio para alcançar meus objetivos.

Aos professores que fizeram parte dessa conquista que com muita dedicação e paciência conseguiram sanar dúvidas.

Por fim, agradeço especialmente ao nosso orientador Pedro Oliveira, por acreditar no meu potencial e desempenho.

Jaffta Rayany Dias da Silva

Primeiramente, agradeço a Deus, pois sempre esteve comigo em todos os momentos para a concluir este trabalho.

A minha mãe, que me ajudou e me incentivou incansavelmente todos os dias.

Agradeço, a minha parceira de trabalho, que junto comigo se empenhou bastante para entregarmos o nosso melhor.

E aos professores envolvidos, pelos ensinamentos e apoio total nessa fase do meu processo de formação profissional.

Mayara Vitoria da Silva Pereira

“A persistência é o caminho do êxito”. Charles Chaplin

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo geral	10
2.2 Objetivos específicos	10
3 JUSTIFICATIVA	10
4 METODOLOGIA.....	10
5 REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS.....	11
5.1 A história da escravidão no Brasil.....	11
5.2 Alimentação dos escravos	12
5.3 Herança Africana para o Nordeste.....	13
5.4 Preparações e Especiarias	14
5.4.1 Feijoada	14
5.4.2 Acarajé.....	15
5.4.3 Pimenta malagueta.....	16
5.4.4 Baião de dois	17
5.4.5 Cocada.....	19
5.4.6 Cuscuz.....	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
REFERÊNCIAS.....	23

RESUMO

Encontramos na culinária, muitos vestígios de troca cultural entre os povos, a gastronomia Nordestina possui uma grande mistura de tradições e costumes, com bastante troca cultural e contribuições de ingredientes e alimentos. Introduzidos pelos imigrantes portugueses, povos indígenas e africanos, que contribuíram com troca de conhecimento e culturas, fazendo da gastronomia Nordestina uma das mais ricas em sabores, cores e aromas. A história da escravização brasileira vai bastante adiante, ao trabalho obrigado e do intenso sofrimento em que os escravos vivenciaram, uma das questões de maior relevância que surge sobre o dia a dia dos escravos, trata-se da alimentação que era fornecida. Levando em consideração todo trabalho e contribuição dos africanos, temos uma maravilhosa fusão de culturas e costumes, tendo constantes modificações e aprimoramento do que antes era um alimento para escravos, passa a ser uma identidade cultural gastronômica.

Palavras-chave: Africana. Escravos. Gastronomia nordestina. Comidas típicas no nordeste.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é o processo em que os seres vivos, conseguem atribuir os nutrientes necessários que são vitais para sobrevivência humana. Os hábitos alimentares vão muito além do universo simbólico do ato de comer: eles materializam a estrutura social e atualizam as representações socioculturais, permitindo que interajam entre si os que possuem em comum a mesma cultura. No que diz respeito aos quilombos, os hábitos alimentares estão diretamente relacionados ao cultivo, às caças, às trocas e aos furtos, importantes manifestações dessas sociedades (SILVA; BAPTISTA, 2016).

A culinária brasileira é repleta de influência, iniciada com a mistura entre várias culturas.

Em 1500 ao chegar no Brasil os portugueses encontraram populações indígenas com ricos saberes alimentares além de uma variedade de frutas e tantos outros produtos. Dentre a vasta variedade de conhecimento trazido pelos povos africanos, temos a contribuição de produtos utilizados pelos escravos nas preparações tais como o azeite de dendê, a pimenta malagueta, feijão preto, quiabo receitas conhecidas como vatapá, cururu mungunzá, acarajé e feijoada. Os elementos constituídos pelos traços africanos, a partir da influência da culinária, vão bem mais além da dança, música, religião, arte, culinária e idioma do país, esta contribuição torna-se o cerne da cultura brasileira, tamanha é a influência (MORAES, et al., 2020).

No início da escravidão em meados do século XVI, os escravos não possuíam acesso a muitos, com isso eram obrigados a se adaptar com recurso mínimo que tinham. Dando origem a preparações como, por exemplo, a feijoada que era preparada nas senzalas com os restos de carnes de porco que os senhorios não consumiram por não se agradar do sabor. A escravidão pode ser conceituada como a prática social em que um ser humano assume direitos de propriedade sobre outro, o que pode ser imposto por meio de diversas demonstrações de força e opressão. Tal fenômeno existe desde os mais remotos tempos e, via de regra, os escravos são tratados como mercadorias, não lhes sendo assegurado qualquer tipo de direito (DE MELLO, 2006).

A consolidação da Gastronomia brasileira se inicia a partir do século XVII

É na casa grande onde vai se destacar a influência da cozinha portuguesa, onde as sinhás faziam adaptação de doces e receitas, que eram feitas com os ingredientes que havia no Brasil moldados pela mão da escrava africana.

Dentre as adaptações de ingredientes disponíveis por aqui temos: mandioca e seus subprodutos milho, batata-doce, cará e amendoim substituíam o por exemplo, amêndoa pela castanha de caju, farinha de trigo pela mandioca etc.

Os colonizadores lusitanos trouxeram sua culinária milenar, os legumes as verduras e os animais de criação, como: porco vaca e galinha.

O Brasil não seria o mesmo sem a riquíssima herança cultural trazida pelos quase 4,5 milhões de africanos, que obrigados e por mais de 300 anos foram subjugados a trabalhar forçado.

Como os povos indígenas os africanos não conheciam a fritura, mas tinham como hábito preparar assados, cozidos e guisados.

Como sabemos já no princípio da nossa formação como brasileiros, tivemos uma enorme diversidade cultural já influenciando o nosso país, na opinião de Câmara Cascudo são as culturas indígenas, portuguesa e africana que formam o tripé inicial, do grande caldeirão gastronômico e bem temperado que é o nosso país. De acordo com Cascudo (2004), a alimentação no Brasil se deu através da mistura cultural entre nativos, africanos e portugueses, que trouxeram diversas influências tanto no que diz respeito aos ingredientes quanto aos hábitos. O pouco uso de especiarias, por exemplo, vem dos indígenas, que não utilizam qualquer tipo de tempero no preparo de seus alimentos. Assim como a predileção pelo pirão, mistura de caldo de carne e farinha, vem da África Ocidental, e a preferência pela “comida de panela” vem dos portugueses.

Objetivou-se, no presente trabalho, apresentado um pouco sobre a gastronomia nordestina dando ênfase na culinária africana trazida pelos escravos com seus principais pratos tradicionais. A Bahia é um dos Estados com maior influência da cultura africana.

2 OBJETIVOS

Objetivo geral

- Apresentar a cultura gastronômica Nordestina e seus alimentos típicos, salientando a diversidade cultural e influência da escravidão nas preparações através de uma revisão da literatura.

Objetivos específicos

- Contar uma breve história da alimentação dos escravos na época de escravidão no Brasil;
- Salientar o valor e contribuição da cultura afro na gastronomia Nordestina.
- Especificar alguns pratos típicos da região Nordeste.
- Mostrar a ligação das preparações típicas nordestinas com a época da escravidão .

3 JUSTIFICATIVA

A escolha do tema foi baseada no intuito de pesquisar e apresentar através da literatura, como iniciou-se o surgimento das preparações, destacando os principais ingredientes e condições de uso, com os mínimos recursos que eram concedidos aos escravos nas senzalas, resultando na rica representação cultural de nossas comidas típicas.

4 METODOLOGIA

Aqui, propõe-se realizar o estudo através de pesquisas que oferecem conhecimentos e informações, abordando a importância da escravidão para a gastronomia.

Para tanto, desde os anos 1500 até os dias de hoje, existe uma representatividade na culinária mundial, porém, a cultura culinária dos escravos se preserva abundantemente no nordeste.

O estudo deu início com a intenção de explorar e evidenciar referências sobre o conteúdo destino. As bases de dados utilizadas foram o Google Acadêmico e sites de pesquisas escolares, a busca foi conduzida em português sendo utilizadas as

palavras chaves: Escravidão, Gastronomia Nordestina, Alimentação dos escravos, Colonização Brasileira, Comidas típicas do Nordeste.

Como critérios de inclusão para a coleta de dados foram estabelecidos artigos indexados com seu texto completo e resumo disponível, disponibilizados na íntegra, eletronicamente, redigidos no idioma português e inglês, publicados entre os anos de 2003 e 2022.

Como critérios de exclusão foram estabelecidos artigos publicados no período anterior a 2003, que não apresentaram conteúdo suficiente, sem resumos e/ou textos incompletos e com a temática central que não correspondia com o objetivo da pesquisa. Após a análise de títulos e resumos, os artigos considerados relevantes foram selecionados para serem lidos e foram apresentados de maneira descritiva.

Foram encontrados nas bases de dados exploradas 24 artigos com as palavras chaves: Escravidão, Gastronomia Nordestina, Alimentação dos escravos, Colonização Brasileira, Comidas típicas do Nordeste.

5 REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS

5.1 A história da escravidão no Brasil

A escravidão no Brasil foi um sistema de exploração onde exigia o trabalho de mulheres e homens africanos. Em 1535, período em que ocorria o início do desenvolvimento colonial pelos portugueses, houve a chegada à Salvador (BA), o primeiro desembarque com negros escravizados.

Os portugueses começaram a cultura de cana de açúcar e para isso optou pela mão de obra escrava, forçados e sem pagamento mediante as ameaças e violências.

Os boçais eram vendidos como mercadorias, seus valores definidos pelo sexo, idade e condições dentárias. Escravos mais jovens e saudáveis poderiam valer o dobro dos mais fracos e velhos. As compras dos africanos normalmente eram feitas por senhores de engenhos, sendo donos eles podiam vender, emprestar, doar ou até mesmo alugá-los.

A circunstância de vivência escrava era desumana, alimentação de forma precária e suas vestes feitas de trapos. Deslocados da África para exercerem trabalhos domésticos, na lavoura, em minerações eles se acomodavam em senzalas que se tratam de galpões com bastante umidade e impróprio de higiene.

O regime da escravatura continuou mesmo após a independência do Brasil,

depois de algumas décadas a adoção de ideais liberais o comércio de escravos foi estremecido. Foram utilizadas diversas estratégias de resistência a sobrevivência e lutas por respeito, a principal determinação pelos escravos foi à revolta nas fazendas e as fugas em grande quantidade, se unindo como quilombos.

5.2 Alimentação dos escravos

Das causas para que não houvesse comida suficiente nos cerca de 35 dias de viagem até a Baía de Todos os Santos, ou os 50 dias até o Rio de Janeiro, valem ser ressaltadas as dificuldades climáticas que poderiam acometer as frotas no caminho – alongando as viagens –, o indesejado encontro com corsários e piratas, além de, com certa frequência, a colocação de uma vantagem econômica imediata pelos negociantes em detrimento das vidas dos cativos. Nessas situações, a alimentação dos escravos ou acabava preterida em relação aos demais tripulantes – o capitão, os marinheiros, o padre, o médico etc. –, ou nem chegava a ser adquirida na quantidade necessária, com o desvio de valores destinados para a compra de comida para benefício próprio (Caldeira, 2013: 133).

Duas refeições diárias eram dadas aos escravos, no período da viagem de transporte dos negros para seu destino final. “uma vez por dia, uma espécie de milho do país, cozido em água e temperado com óleo e sal”, e, pela manhã, “davam, a cada um, um punhado de certos grãos parecidos com grãos de anis, duros como estes, mas de gosto diferente” (Voyage..., 1999: 67). Em um determinado local, diante da abundância de pescados, facultaram aos escravos alguns bonitos, douradas e albacoras, “malcozidos ou quase crus” (idem).(Torrão; Teixeira, 2005).

Existem relatos, de que o escravo uma vez adquirido, sua comida iria variar de acordo com sua função e atividade, prestada nas casas grandes e ou lavouras do engenho. De acordo com Câmara Cascudo, havia pouca variação na alimentação dos mesmos, a base dos alimentos era a mesma, havia diferença apenas entre a carne ou pescado, que lhes eram servidas como acompanhamento dos alimentos, variando de região para região. No interior da Bahia, por exemplo, o milho era o alimento que predominava como base, enquanto na região Norte a farinha de mandioca agregava valor nutricional ao prato.

Enquanto as melhores carnes eram servidas nas mesas dos senhores de engenho, os escravos recebiam apenas as sobras, como pés, orelha e rabo do porco para o consumo, contudo os escravos preparavam uma mistura com feijão preto, para gerar sustância e força no trabalho que exerciam diariamente.

5.3 Herança Africana para o Nordeste

O hábito alimentar brasileiro surgiu com base em três pilares iniciais: influência européia indígena e africana. Contudo uma base alimentar foi trazida para terras brasileiras através dos europeus, com finalidade em manter a alimentação de parte de sua mão de obra escrava, que eram trazidos para trabalho braçal nas terras Brasileiras. Acredita-se na idéia de que os portugueses teriam trazidos esses alimentos, para ajudar na adaptação, facilitando uma melhor aceitação dos escravos na alimentação.

Uma vez nas terras brasileiras, os negros escravos teriam que se acostumar à nova alimentação.

Nas cozinhas das casas de engenho as escravas negras elaboravam pratos burilados em pimentas e molhos, sugerindo incoerências para um clima de altas temperaturas, cujo paladar se adequava a um regime tropicalmente sensual. Temperos excêntricos vindos de uma África não menos excêntrica (QUINTAS, 2003, p. 9-10).

A contribuição africana com seus conhecimentos, e manuseios dos alimentos trazidos pelos europeus, enriqueceram o sabor dos pratos. As negras nas cozinhas preparavam pratos ao costume português, incluíam conhecimentos que aprendiam com a culinária indígena e utilizavam técnicas de cozinha adquiridas na África.

Com o passar dos anos O que era “comida de negro”, passa a ser comida de negro e de branco, de rico e de pobre, independe de origem etnia ou classe social todos apreciam a gastronomia Brasileira, e principalmente nordestina, sendo considerada um verdadeiro “prato cheio” de resistência, cultura e força.

Nossa alimentação passou por vários períodos no qual, nos passa uma forte mensagem de que a culinária não estaciona, esta sempre passando por mudanças, nos proporcionando elaborar novos uso de técnicas, conhecendo diferentes pratos, ressignificando novos sabores e culturas.

A cozinha de um povo é criada em um processo histórico que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único – particular, singular e reconhecível. Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, p. 27).

5.4 Preparações e Especiarias

5.4.1 Feijoada

A feijoada é considerada um prato brasileiro que possui uma elevação de status: sendo um elemento da culinária dos negros da senzala a ser considerado um dos pratos mais caros dos restaurantes de classe média brasileira. Isso se dá ao fato de que houve um ressignificado para tal preparação com o passar dos anos. Temos a origem da feijoada relacionada aos tempos em que vigorava a produção escravagista nascida nas senzalas, que tinham a sua disposição os restos de tudo aquilo que era considerado inútil para o consumo dos senhores de engenho, extremidades de porcos tais como: pé, orelha, rabo entre outros, acrescido a isso os escravos adicionavam o feijão-preto. Desse modo, a Feijoada é hoje considerada uma comida tipicamente brasileira e é associada como um prato nacional, sendo assim um elemento identitário e, conseqüentemente um símbolo nacional do Brasil. Existe uma ideia em que contradiz a origem da feijoada sendo preparada pelas mãos dos escravos africanos, Elias (2010) ressalta que as partes salgadas do porco, como orelha, pés, e rabo, nunca foram restos, eram bastante apreciados e consumidos na Europa enquanto que o alimento básico nas senzalas do Brasil era uma mistura de feijão com farinha (FRANÇA, MENDES & PERROTTA, 2014). A feijoada representa, de certo modo, a própria sociedade nacional. Nascida na cultura brasileira, símbolo da miscigenação, ela é representação de diversas raças unidas e carrega contribuições étnicas dos indígenas, negros e europeus. Dessa forma, a feijoada foi se tornando um bem nacional e serviu como signo de brasilidade, enquanto o feijão se transformou “na expressão mais clara do patrimônio culinário brasileiro e da sua dinâmica” (DÓRIA, 2012, p. 134).

Figura I. Feijoada na panela de barro.



Fonte: Google Imagens, 2022.

Figura II. Acarajé recheado com vatapá e camarão.



5.4.2 Acarajé

Fonte: Google Imagens, 2022

O acarajé é um bolinho de origem africana, feito de forma artesanal, comercializado por baianas nas ruas de Salvador. Um dos principais ícones da cultura gastronômica da Bahia, também considerado como patrimônio cultural imaterial do Brasil desde 2005 a traves do instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que oficializou o registro, reconhecendo-o, portanto, em todo âmbito nacional. O acarajé pode ser definido como um bolinho de origem africana elaborado a partir de feijão-fradinho moído, batido posteriormente com cebola ralada, alho, água e sal e frito em azeite de dendê. A iguaria é vendida em tabuleiros nas diversas cidades do estado da Bahia desde o início do século passado. Pode ser complementado com recheios de vatapá, caruru, salada, pimenta e camarão. Trata-se de um dos mais importantes símbolos da cultura do Estado da Bahia e uma iguaria apreciada por baianos e turistas, que também tem sido disseminada para outros estados (BRIVIO, 2007; CARVALHO, 2005; HANASHI RO et al., 2005; LEITE et al., 2000; PEREIRA, 2007). No período colonial, em terras brasileiras, as mulheres africanas e afrodescendentes, escravas ou forras, se fizeram “ganhadeiras”¹ continuando, como em África, mercadoras de bens tanto materiais como simbólicos. Na Bahia, o preparo das iguarias que eram vendidas nos tabuleiros exigia muito esforço e conhecimento que foi passado de geração em geração. Os bolos de feijão (acarajé e abará) eram embrulhados com folha de bananeiras e para consegui-las era necessário seguir por matagais. Desse modo, o trabalho dessas mulheres tinha uma jornada que começava ao nascer do sol. Foi assim que entre as décadas de 30 e 40 aparecem nas ruas de Salvador, a “baiana de acarajé” vendendo de porta em porta, proporcionando o seu sustento e da sua família, participando da economia informal da cidade (IPHAN, 2007).

¹Vendedoras ambulantes que enquanto escravas dividiam o seu lucro com o seu senhor. Chamavam de ganhadeiras ou escravas de ganho.

5.4.3 Pimenta malagueta

As cozinheiras africanas preparavam pratos de origem portuguesa incluindo conhecimentos indígenas, utilizando técnicas de cozinha adquiridas na sua terra natal.

Esses conhecimentos ao longo dos tempos passaram a fazer parte da gastronomia brasileira.

Na alimentação brasileira a contribuição africana afirmou-se pela introdução do azeite de dendê e da pimenta malagueta tão característica da cozinha baiana; a utilização do quiabo, uso da banana e a maneira de preparar a galinha e o peixe. As comidas indígenas e portuguesas foram modificadas pelo uso de condimentos que davam cor e sabor à comida, e pela técnica culinária dos negros: a farofa, o quibebe e o vatapá (CASCUDO, 1983).

As pimentas são parte importante de muitos pratos da nossa culinária, compondo texturas cores e intensificação de sabor.

Nas cozinhas das casas de engenho as escravas negras elaboravam pratos Burilados em pimentas e molhos, sugerindo incoerências para um clima de altas temperaturas, cujo paladar se adequava a um regime tropicalmente sensual. Temperos excêntricos vindos de uma África não menos excêntrica (QUINTAS, 2003, p. 9-10).

Figura III. Pimenta Malagueta.



Fonte: Google Imagens, 2022.

Figura IV. Baião de dois Nordestino.



Fonte: Google Imagens, 2022.

5.4.4 Baião de dois

No Brasil, os negros escravizados eram muito perseguidos por executar seus cultos e festas por meio de batuques. Existem relatos que em vários momentos a presença de tambores e danças em rodas, espalhando-se energia dos negros escravizados, que após uma semana árdua de trabalho serviu, cantavam e dançavam nos domingos de folga, enquanto o colonizador português por sua vez fervoroso “para ver Deus” ia às missas de domingo.

Além dos domingos havia outros dias santos, para as festas e celebrações nas quais os africanos exercitavam seus sons, ritmos e danças como os ditos “batuques”², onde eram ligados ao prazer, mas também a religiosidade e a integração social.

Por trás desse divertimento eram gestadas as comunidades de senzalas e as próprias culturas.

Poetas mestiços como Caldas Barbosa, disseminaram a música dos lundus² pelos salões europeus, causando muitas vezes um assombro público e outras vezes divertimento, havia no senso comum uma diferenciação afirmando que o calundu, tinha caráter religioso e profano. Desta forma o lundu era perseguido e proibido porque a dança era julgada como lasciva demais, e o calundu por ser uma prática considerada religiosa diabólica.

A maior preocupação das autoridades era porque as práticas tinham caído nas graças da população branca e mestiça que já estavam incorporando como hábitos sociais, quebrando os padrões morais estabelecidos pelo costume do catolicismo.

Por sua vez o prato baião de dois, foi batizado com esse nome por conta de uma dança de origem africana e indígena, que se tornou uma dança popular do Nordeste durante o século XX. Nas coreografias existe a presença de rodopios,

²denominação genérica de algumas danças afro-brasileiras acompanhadas de percussão e, por vezes, tb. Canto

balanceios e movimentos de se ajoelhar. Por ser dançada em pares, como se consome o feijão com arroz, contudo deu-se origem ao nome desse prato típico tão estimado e apreciado.

O nome ficou ainda mais famoso por conta de uma música do compositor Humberto Teixeira com o pernambucano Luiz Gonzaga numa visita que ambos fizeram á casa do senhor Adão Apolinário, um fazendeiro de Barbalha-CE, onde se fizeram os primeiros acordes de “baião”³ que se tornaria um ritmo musical e uma dança típica do Nordeste, leia-se (Julião et al., 2017, p. 77).

Queirós (2004), ao tratar do Baião de Dois, afirma que a mistura de feijão com arroz é um dos pratos mais emblemáticos e tradicionais da cozinha nordestina referindo que o mesmo não se trata apenas da uma mistura de arroz cozido com feijão cozido. Nessa ordem de pensamento, o Baião de Dois, um dos pratos representativos da gastronomia cearense, poderá ser apresentado, não só como representação da identidade desse povo, mas também, como património alimentar do mesmo.

Como imaginar que o arroz e feijão eram cultivados inicialmente em épocas e locais distantes, e acabaram se tornando a dupla mais consumida pelos brasileiros.

Os árabes cultivavam o arroz no delta do rio Nilo e por volta do século VIII, foram os responsáveis em difundi-lo para os países do Mediterrâneo. A introdução desse cereal na África Ocidental foi feita pelos portugueses, enquanto que a disseminação nas Américas é creditada aos espanhóis. (COUTO FILHO, 2004, p. 64).

Cascudo (2011, p. 454-464) afirma que o arroz se tornou conhecido pelos nossos primeiros habitantes somente após a chegada e a instalação dos portugueses.

O feijão, por sua vez, é mais antigo que o arroz, pois achados arqueológicos no Peru, após datação isotópica, revelaram que esse cereal está na natureza há mais de 10.000 anos, suscitando a hipótese de que o feijão teria sido domesticado na América do Sul e depois levado para a América do Norte. Cascudo (2011, p. 433-437). Portanto, o feijão antes de se unir ao arroz para formar a parceria mais conhecida da culinária nacional, fez um percurso bem diferente. (COUTO FILHO, 2004, p. 61).

O feijão apareceu aos olhos da cunhã, cozinheira e amásia o reforço mais imediato para completar a refeição. Os filhos foram logo depois da desmama habituados ao caldo de feijão e a mastigá-lo com qualquer carne, na forma de cozido que o português amava repetir no Brasil. Os primeiros brasileiros não dispensaram o prato nacional por excelência (CASCUDO, 2011, p. 441).

A breve história do baião de dois passa a ser contada a partir dos tempos de grande

³Dança rural e canção de origem africana, acompanhada de cantos, muito popular no Brasil.

escassez no nordeste, por motivos de seca, onde se acha muita dificuldade para o povo nordestino, desta forma o cearense aprendeu a unir as sobras da cozinha com feijão e arroz, com o pouco de carne seca e queijo coalho que tinham, dando origem a esse delicioso prato da cozinha nordestina.

5.4.5 Cocada

Os primeiros coqueiros foram trazidos pelos portugueses e plantados no Brasil entre 1570-1584 na orla marítima da Bahia a Pernambuco, importantes áreas de produção açucareira. Como os ameríndios não produziam preparações culinárias com o coco, apenas o comiam e bebiam de sua água. (CASCUDO, 2011, p. 185).

Podemos supor que a receita da cocada tenha origem nas Casas Grandes ou nos engenhos de açúcar, e contou com a engenhosidade dos africanos escravizados vindos ao Brasil colônia para trabalhar na produção da cana sacarina. Freyre (2007, p. 192), aponta a cocada como um quitute brasileiro que talvez seja uma adaptação de um doce indiano.

A cocada é uma iguaria africana, no período da escravidão, as escravas executavam esse doce para os senhores de engenho, utilizavam o coco que passou a ser um ingrediente em abundância na Bahia.

Os boçais consumiam a cocada com a intenção de deixar a vida menos dura.

Aqui no Brasil, as primeiras cocadas a serem preparadas utilizavam açúcar mascavo e por esse motivo o doce ficava mais escuro, sendo assim, ainda não existia a cocada branca.

Com o passar do tempo, foram adicionados outros ingredientes modificando a cor com o surgimento do açúcar cristal.

O doce também está vinculado a religiões como o candomblé, a cocada é um doce especial oferecido para Oxalá, e o doce é representado por crianças. Estando presente também nos tabuleiros das escravas de ganho, sendo comercializada nas áreas urbanas.

Figura V. Cocada.



Fonte: Google Imagens, 2022

5.4.6 Cuscuz

É um prato originário da África, precisamente da região de Magrebe, inicialmente era preparado com grãos de trigo, polvilho ou sêmola.

Por sua vez no Brasil o cuscuz possui uma ligação a farinha de milho em sua versão comum.

Os escravos criaram maneiras diversas para o consumo dessa preparação juntando ingredientes que estavam a sua disposição, como açúcar mascavo, leite de coco e mandioca, variando apenas nas técnicas de preparo.

Pode ser incrementado com muitos ingredientes. No Brasil, corresponde a uma massa de milho, pilada, temperada com sal, cozida ao vapor d'água e depois umedecida com leite de coco, com ou sem açúcar. Inicialmente o processo de elaboração da farinha de milho para o preparo era feito artesanalmente com a moagem do milho em casa, sendo posteriormente produzido em escala industrial e vendido no Brasil inteiro, para se consumir em qualquer horário. É preparado com mandioca, arroz, macaxeira (aipim), mas o de milho é consumido numa proporção de 95% por causa da preferência. Com manteiga, fazendo parte do café da manhã ou na ceia frugal ao anoitecer. É dissolvido no leite de vaca, cuscuz com leite; ou na sopa (CASCUDO, 2004).

O cuscuz, durante sua implantação na época do Brasil Colônia, era comercializado por negros. Usavam tabuleiros de flandres que ficavam sobre uma armação em forma de X, que continham, além dele, produtos como alfenim⁴, arroz-doce, alféloa⁴, geleias e entre outros. Esse costume de comércio em tabuleiros é comum em terras brasileiras desde meados do século XVIII e início do século XIX, em locais como Rio de Janeiro, Bahia e Recife (QUINTAS, 2010). Como vemos na **figura VI** a representação da escrava ganhadeira vendendo produtos.

No interior do nordeste brasileiro, as pessoas guardam, depois de secas, as espigas de milho destinadas ao cuscuz durante o verão. Debulham as espigas, passam os grãos na pedra para reduzi-los a pó e fazem o cuscuz, colocando a massa no pano e depois na cuscuzeira. Pode ser feito também com coco. Muitos preferem cortá-los em fatias que depois de ensopadas com leite de coco são polvilhadas com canela. Outros preferem comer cuscuz com leite de vaca (MAIOR, 2012).

⁴Alfenim é um doce feito da mistura de açúcar, água e vinagre ou limão, manipulada manualmente e esculpida em formatos de animais, figuras humanas, flores etc.

⁴ Massa de açúcar ou melaço em ponto, de que se fabricam objectos de confeitaria.

Figura VI. Escrava de ganho vendendo produtos



Fonte: Google Imagens, 2022

A versão do cuscuz, comercializada e presente na dieta das famílias nordestinas, consiste em molhar uma massa de fubá temperada com sal, cozida no vapor da cuscuzeira (espécie de panela cônica, dividida ao meio, em que na parte inferior se coloca água, uma espécie de banho-maria). Como vemos na **figura VII**.

Figura VII. Cuscuz cozido no vapor.



Fonte: Google Imagens, 2022

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível evidenciar nesse estudo através de uma revisão bibliográfica, que a culinária Nordestina possui uma identidade cultural muito forte, com base nos hábitos alimentares dos africanos, evidenciando o conhecimento dos escravos, trazidos cativos para o Brasil no período colonial. Ainda destacando a variedade de receitas existente no nosso âmbito alimentar.

O presente estudo possibilitou a investigação de mudanças na utilização dos produtos, técnicas e hábitos na alimentação, principalmente na contribuição dos escravos, durante o período de maior sofrimento e dor de suas vidas, que com sua contribuição de mão de obra, mesmo sendo forçada, deu o seu melhor atribuindo conhecimento e agregando técnicas de cozinha, que atravessaram séculos estando presente nas cozinhas brasileiras da atualidade. Destacando a importância e gratidão por cada contribuição para nossa cultura.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Márcio Erivaldo. **DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DE COZINHA CRIATIVA COM BASE EM UM PRATO TRADICIONAL: O BAIÃO DE DOIS**. 2022. Tese de Doutorado.

BARROCO, LIZE MARIA. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural**, no Turismo Baiano. Revista de investigacion en turismo desarrollo local; Março de 2008.

BETTI, LUIS FELIPE RUBINGER; MEDEIROS, Mariane Evelin Siqueira. Comida de quilombo. **Revista de Gastronomia**, v. 1, n. 1, 2019.

BEZERRA, Juliana. **Escravidão no Brasil**. Toda Matéria. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/escravidao-no-brasil/>>. Acesso em: 18 out. 2022.

DA SILVA, Denison Rafael Pereira; GOMES, Francisco Alves. Feijoada: das senzalas dos negros aos restaurantes da classe média. **Examãpaku**, v. 1, n. 2, 2008.

DA SILVA JULIÃO, Murilo Sérgio. **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”**. O Público e o Privado, v. 16, n. 32 jul. dez, p. 67-88, 2018.

DE LIMA YAMAGUCHI, HUDINILSON KENDY; DO SANTOS SALES, Tatiana. Abará, Caruru e Vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. **RELACult-Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 3, 2020.

Escravidão: tudo sobre o trabalho escravo no Brasil Colônia. Brasil Escola. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/historiab/escravidao-no-brasil.htm>>. Acesso em: 18 out. 2022.

FARIAS, Patrícia de Oliveira Leite et al. O Cuscuz na alimentação brasileira. **Contextos da Alimentação, São Paulo**, v. 3, n. 1, p. 35-49, 2014.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Editora SENAC São Paulo, 2020.

GELEDÉS. **Sons e Danças dos Negros no Brasil**. Geledés. Disponível em: <<https://www.geledes.org.br/sons-e-dancas-dos-negros-no-brasil/>>. Acesso em: 18 out. 2022.

HISTÓRIA HOJE. **“Comida de escravo” - História Hoje**. História Hoje. Disponível em: <<https://historiahoje.com/comida-de-escravo/>>. Acesso em: 18 out. 2022.

JULIÃO, MURILO SÉRGIO DA SILVA; BEZERRA, José Arimatea Barros; ANDRADE, Francisco José Freire. ENSAIO SOBRE A IDENTIDADE CULTURAL CEARENSE A PARTIR DO BAIÃO DE DOIS. **Essentia-Revista de Cultura, Ciência e Tecnologia da UVA**, v. 18, n. 2, 2017.

LUÍZA, Ana. **Escravidão no Brasil - História**. InfoEscola. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/historia/escravidao-no-brasil/>>. Acesso em: 18 out. 2022.

MASCARIN, Tereza Fatima. Alguns aspectos sobre alimentação: ênfase a contribuição do negro no período colonial. **Revista Espaço Acadêmico**, v. 15, n. 171, p. 61-68, 2015.

MELO, JOSÉ. A Difusão Gastronômica no Espaço Folk Comunicacional **Revista Internacional de Folkcomunicação** – Volume 1 – 2011.

MESQUITA, SUZANA DE OLIVEIRA. **Baião de ruma: o Baião de Dois além do prato**. 2019.

NOGUEIRA, Martha Maria Brito. BALANGANDÃS DA TRADIÇÃO NO TABULEIRO DA BAIANA: ELEMENTOS ÉTNICOS PROMOVEDORES DO EMPODERAMENTO DE MULHERES NEGRAS. **Colóquio do Museu Pedagógico-ISSN 2175-5493**, v. 13, n. 1, p. 646-651, 2019.

ORIGEM DAS COISAS. **Qual a Origem do Baião de Dois: Prato Típico Brasileiro**. Origem das Coisas. Disponível em: <<https://origemdascoisas.com.br/origem-do-baiao-de-dois/>>. Acesso em: 18 out. 2022.

PANELUX. **Receita prática de cocada branca**. Panelux. Disponível em: <<https://panelux.com.br/blog/post/receitas-que-apaixonam-cocada-branca#:~:text=A%20cocada%20%C3%A9%20uma%20iguaria,deixar%20a%20vida%20menos%20dura.>>. Acesso em: 18 out. 2022.

REIS, Claudia Zuccolotto et al. A rapadura e o açúcar mascavo no Brasil. **Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória**, p. 25, 2020.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. Comida e religiosidade: dos cultos afro-Brasileiros para a história da alimentação Brasileira. **Semana de Humanidades**, 2009.

SILVA, Daniel Neves. **Escravidão no Brasil: origem, causas, consequências, fim**. Mundo Educação. Disponível em: <<https://mundoeducacao.uol.com.br/historiadobrasil/escravidao-no-brasil.htm>>. Acesso em: 18 out. 2022.

VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. **Estudos Históricos (Rio de Janeiro)**, v. 32, p. 5-32, 2019.

VIVENDOBAURU. **Qual a origem do baião? - vivendobauru.com.br**. vivendobauru.com.br. Disponível em: <<https://www.vivendobauru.com.br/qual-a-origem-do-baiao/>>. Acesso em: 18 out. 2022.