

# REPRESENTAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR NORDESTINA NOS LIVROS DE GASTRONOMIA

## Representation of Northeast Food Culture in Food Books

FELIPE SILVA CAMPOS<sup>1</sup> & SÊNIA REGINA BASTOS<sup>2</sup>

### RESUMO

O artigo centra-se na representação da cultura alimentar nordestina em livros de gastronomia. Para tanto, problematiza a cultura alimentar e, em um segundo momento, investiga as características da cultura alimentar representada como nordestina, a partir de levantamento bibliográfico. O estudo se baseia em uma abordagem qualitativa, de natureza exploratória, cujos resultados evidenciam a existência de três grandes áreas características: o Recôncavo Baiano, com a culinária do dendê e os costumes alimentares influenciados pelos descendentes africanos; a cultura culinária do sertão nordestino, com base nos ingredientes e na culinária da carne, dos cozidos e dos miúdos; e a cultura culinária do litoral, caracterizada pela utilização de peixes e frutos do mar.

### PALAVRAS-CHAVE

Turismo; Gastronomia; Cultura Alimentar; Alimentação Nordestina.

### ABSTRACT

The article focuses on the representation of northeastern food culture in gastronomy books. To this end, it problematizes food culture and, secondly, investigates the characteristics of the food culture represented as northeastern, based on a bibliographical survey. The study is based on a qualitative approach, of an exploratory nature, whose results show the existence of three large characteristic areas: the Recôncavo of Bahia, with palm oil cuisine and food customs influenced by African descendants; the culinary culture of the northeastern hinterland, based on the ingredients and cuisine of meat, stews and offal; and the coastal culinary culture, characterized by the use of fish and seafood.

### KEYWORDS

Tourism; Gastronomy; Food culture; Northeastern Food.

### INTRODUÇÃO

Na década de 1920, a migração de nordestinos para Amazônia, para extração de látex, e a possível carência de mão de obra nas plantações do Nordeste, trouxeram à tona a distinção entre as regiões Norte e Nordeste do Brasil (Albuquerque Jr., 2011). Esse período coincidiu com

---

<sup>1</sup> **Felipe Silva Campos** – Mestre em Hospitalidade. Professor no Senac São Paulo, São Paulo-SP, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/8668946556860009>. E- mail: campos.felipes@gmail.com

<sup>2</sup> **Sênia Regina Bastos** – Doutora. Professora na Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, São Paulo, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9403222681503465>. E- mail: seniabastos@gmail.com

a ocorrência de grandes secas no sertão nordestino, resultando em danos às plantações e redução na produtividade, desencadeando pobreza e fome para a população da região.

A associação do Nordeste com o discurso da seca ganhou notoriedade, tornando-se elemento crucial na sua definição geopolítica, como salientado pelo mesmo autor. Compreender o Nordeste como uma construção discursiva implica reconhecê-lo como resultado de argumentos defendidos pelas elites econômicas e políticas, que não apenas se apropriaram desse discurso, mas também malversaram recursos governamentais. Esse processo contribuiu para o subdesenvolvimento tecnológico e econômico dos estados nordestinos, perpetuando a seca e a pobreza.

A atual divisão política do território brasileiro em Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste remonta aos anos 1970. Segundo definição do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE], a região Nordeste compreende os estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia.

O artigo concentra-se na representação da cultura alimentar nordestina presente nos livros de gastronomia. Compreende-se que a alimentação não é apenas um ato biológico; as preferências alimentares possuem significados complexos que vão além das determinações econômicas ou dietéticas. Conforme Contreras e Gracia (2011), comer é um fenômeno social, enraizado na cultura, que resulta da interação entre tradição, representada pelos valores e saberes transmitidos, e inovação, por meio da qual o ser humano se adapta ao ambiente, permitindo a experimentação de novos conceitos e realidades (Montanari, 2013).

No contexto dessa alimentação reconhecida como nordestina, remontamos à formação original da cultura culinária brasileira, conforme destacado por Cascudo (2011), que se baseia nas influências indígena, africana e portuguesa. É a partir dessas influências que compreendemos a base da culinária nordestina. De acordo com Saldanha (2018), a culinária da região Nordeste do Brasil se divide em dois tipos distintos: a culinária baiana, influenciada pelas bases culturais e insumos africanos, e a culinária nordestina em sua totalidade, que abarca tanto a cozinha litorânea quanto a cozinha sertaneja. Nesse mesmo contexto, Lody (2008) ressalta a relevância da cultura do azeite de dendê na culinária baiana, também conhecida como comida do Recôncavo ou cozinha de santo, devido à forte influência dos ingredientes africanos. Essa influência confere à culinária baiana um caráter distinto e de grande importância, diferenciando-a das demais regiões do Nordeste.

## CULTURA ALIMENTAR

Determinado alimento não é considerado ruim ou bom apenas em virtude das preferências individuais, pois as pessoas os reconhecem como aprenderam ou foram treinados a conhecer, (Montanari, 2013). A escolha do que é bom para comer ou não, está vinculada a cultura de um povo; para algumas culturas, por ex., o consumo de alimentos com miúdos e vísceras é comum, caso tenha sido treinado ou acostumado com tal presença.

Outros autores, como Bourdieu (1983, p. 65), também discutem as preferências alimentares. Segundo ele, tais escolhas estão relacionadas ao que ele determinou como 'habitus', um "sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações". Esse conceito pode ser entendido, de modo simplificado, como a tendência de fazer algumas coisas em detrimento de outras, ou de executá-las de um jeito tal, e não de outro. Para Seymour (2004), o 'habitus' não é um princípio que determine práticas geradas a partir dele, mas esses conhecimentos têm fortes influências.

Já o gosto, para Bourdieu (1983, p. 83), consiste na "propensão e aptidão à apropriação [material e/ou simbólica] de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras; é a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida". Desta forma, o autor argumenta que os gostos, bem como todos os demais comportamentos de consumo, representam expressões de classes sociais.

Diversas classes sociais são encontradas e identificadas por intermédio da forma como se comportam e manifestam seus gostos pelas artes ou preferências musicais, pelo que consomem ou comem. Habitualmente, os compartilhamentos dão-se entre pessoas de uma mesma classe social, pois os gostos e os costumes seriam os mesmos, aspecto definido por Bourdieu (1983) como 'capital cultural'. Os capitais tidos como culturais provêm de conhecimentos pré-estabelecidos ou familiaridades com os produtos culturais, conhecimentos que permitem aos indivíduos saberem de antemão como funcionam, o que dizer sobre eles, como os apreciar e como os avaliar (Seymour, 2004).

O modo de comer revela características de caráter e personalidade de uma pessoa ou de um grupo, refletindo uma situação de pertencimento social. Como pontuam Contreras e Gracia (2011, p. 127), "somos o que comemos", exprimindo, deste modo, uma identidade social. Para

Fischler (1988), a comida considerada como comestível, passa por testes muitas vezes rigorosos. Quem a recebe, examina-a de diversos modos ou a partir de diferentes fatores, como o olfativo, ao aspirar o seu aroma, e os táteis, ao tocar o que lhe foi servido e verificar sua consistência, por meio do uso ou não de um talher. Apenas após essa inspeção, provará um bocado para estabelecer a avaliação gustativa, sentir sua textura e sabor; somente depois de tudo isso, se lhe agradar, então irá ingeri-la.

Mesmo o ser humano sendo onívoro, característica que o possibilita comer tudo ou quase tudo que se encontra disponível no meio ambiente, sua cultura e influência são capazes de definir o que é comestível ou não, determinar as maneiras de preparar e de consumir: cozido ou cru. Tais práticas relacionadas à alimentação variam de uma cultura a outra, sendo influenciadas por fatores como região, religião, família, status e geração (Seymour, 2004).

Boutaud (2011) pontua o comer simbólico associado à religião. Segundo ele, as proibições estão presentes no tipo de alimentação desenvolvida. Exemplo disso é o consumo da carne suína, presente na dieta dos cristãos, mas proibida para judeus e islâmicos. O mesmo princípio encontra-se associado ao vinho, que, apesar de sua importância na liturgia da igreja, não é considerado sagrado e tem o consumo facultado aos cristãos, enquanto para os praticantes de algumas religiões, como a islâmica, é proibido por possuir teor alcoólico.

O simples ato de ingerir alimentos carrega em si indícios que permitem identificar um indivíduo ou uma coletividade em seu contexto cultural, visto que nessa relação nos sentimos parte integrante do grupo, em virtude do que comemos. Pertencemos àquele complexo que nos acompanha desde os primeiros anos de vida, com suas respectivas incorporações, e nos reafirma enquanto sujeitos sociais e simbólicos. (Marcena, 2015, pp. 449-451)

A escolha do que se come relaciona-se tanto a suprir as necessidades vitais do homem quanto a satisfazer seus gostos e desejos pessoais, muitas vezes associada ao tipo de sociedade à qual se faz parte (Contreras & Gracia, 2011). Para Fischler (1988), a comida não apenas nutre, mas também significa. Sendo assim, é por meio dela que as pessoas compartilham suas representações. Em suma:

[...] a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza. (Maciel, 2005, p. 49)

## PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Foi efetuado um levantamento bibliográfico com o objetivo de compilar os principais trabalhos, que apresentem relevância sobre o tema abordado e que sejam capazes de fornecer dados atuais e relevantes. Os livros foram selecionados mediante leitura do resumo e avaliação do sumário, conjunto esse complementado pelo acervo pessoal, resultante da atuação como professor e pesquisador na área de cozinha brasileira. Sendo assim, o foco recaiu na cultura alimentar brasileira para, em um segundo momento, centrar-se na cultura alimentar nordestina. O Quadro 1 sistematiza temática[s] autor[es], título e ano de publicação dos livros de gastronomia selecionados para a realização do estudo.

**Quadro 1. Cultura culinária dos livros sobre gastronomia**

Temática(s)	Autor(es)	Título do livro	Ano
Formação da Culinária Brasileira	Cascudo, C.	História da alimentação no Brasil	2011
Formação da Culinária Brasileira	Doria, C.	Formação da culinária brasileira	2014
Sertão e Litoral	Freyre, G.	Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil	2020
Formação da Culinária Brasileira	Lody, R.	Brasil bom de boca	2008
Recôncavo	Lody, R.	Bahia bem temperada	2017
Recôncavo	Lody, R.	Dendê	2019a
Sertão	Lody, R.	Farinha de mandioca	2019b
Sertão	Marcena, A.	Relações etnogastronômicas entre nômades e sedentários nos sertões nordestinos	2015
Formação da Culinária Brasileira / Sertão e Litoral	Saldanha, R. M.	Culinária brasileira, muito prazer. Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país	2018
Formação da Culinária Brasileira	Freixa, D.; Chaves, G.	Gastronomia no Brasil e no mundo	2012
Formação da Culinária Brasileira	Silva, P.P.	Farinha, feijão e carne-seca	2009
Formação da Culinária Brasileira	Zarvos, N.	Multissabores - a formação da gastronomia brasileira.	2004

**Fonte:** Os Autores (2023)

Os livros de gastronomia desempenham um papel significativo na formação de um imaginário em torno da cultura alimentar nordestina. O conjunto de obras selecionadas e sistematizadas no Quadro 1 passou por uma análise minuciosa com o propósito de desvendar como essa cultura

é retratada nessas publicações. Os resultados dessa análise serão discutidos na sequência deste artigo.

### **CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA: CÂMARA CASCUDO**

Cascudo (2011) pontua que na base da formação da cultura alimentar brasileira encontram-se, em um primeiro momento, as influências indígena, africana e portuguesa. Relata que ao chegar ao Brasil, o português deparou-se com os nativos da terra, que já tinham suas preferências e culturas alimentares, baseadas em mandioca, peixes, carnes de caça e diversidade de frutas.

Considera-se os povos originários como responsáveis pelo desenvolvimento da tecnologia de plantio e de instrumentos de produção, cocção e conservação de alimentos, como o tipiti [utensílio utilizado para prensar a massa de mandioca, possibilitando a separação da goma e do tucupi], moquém [utensílio destinado à desidratação de peixes e carnes de caça, permitindo a conservação do alimento por mais tempo] e lanças de pesca e caça. Pontua-se que, mesmo na atualidade, algumas técnicas como o preparo de farinhas, que têm como matéria prima a mandioca, perpetuaram os processos desenvolvidos por esses povos, assim como o consumo de determinados peixes e carnes de caça, que por muitos anos constituíram a base da alimentação do país, preservando parte de sua cultura alimentar (Cascudo, 2011).

O colono português adaptou-se inicialmente a essa alimentação autóctone, sendo-lhe atribuída a responsabilidade pela introdução de animais domésticos, como porcos, galinhas e gado bovino, criados na Europa tanto para alimentação quanto para produção ovos e leite, além de espécies vegetais. Desse processo resultou a gradativa alteração da cultura alimentar dos povos originários.

Instalando-se para ficar definitivamente no Brasil, o português recriou o ambiente familiar, cercado-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando quando possível prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente. Trouxe vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos. (Cascudo, 2011, p. 237)

Segundo o mesmo autor, aos portugueses também se atribui a introdução de métodos de preparo, como os cozidos e frituras, além do tratamento dos animais após o abate: retirada das vísceras e pelos, preparação prévia da carne e seu cozimento posterior. Eles também introduziram temperos, como ervas e especiarias, o uso de sal, e utensílios de mesa como facas, garfos e colheres, além do enxoval de cozinha composto por panelas, baixelas, tigelas, copos e pratos.

A culinária praticada no Brasil aproximou-se da culinária europeia com a chegada da corte portuguesa e seus cozinheiros em 1808, segundo Fernandes (2000), devido aos hábitos e costumes trazidos. Para os africanos, reduzidos à condição de escravidão e destinados ao trabalho nas lavouras, extração de minérios e engenhos de cana-de-açúcar, a introdução de alimentos locais em seus pratos foi uma resposta à necessidade de substituir insumos não encontrados no território. Cascudo (2011) destaca que as maiores contribuições africanas na alimentação se desenvolveram principalmente no Nordeste brasileiro, especificamente na Bahia, com a introdução de ingredientes como dendê, quiabo, inhame, leite de coco e várias espécies de pimentas, o que diferenciou essa culinária, posteriormente reconhecida como cozinha de santo.

Dória (2014) reconhece a influência dessa miscigenação na formação da culinária brasileira, por ele denominada como 'tripé de influências', e na composição de pratos emblemáticos no País. Fatores como clima, solo e culturas regionais associam-se a esse tripé de influências, contribuindo para a formação das diferentes cozinhas existentes no país, que são distintas a partir dos biomas nos quais estão inseridas.

#### **CULTURA ALIMENTAR NORDESTINA**

A literatura examinada destaca a influência resultante da significativa presença da escravidão de origem africana na culinária da Bahia, estabelecendo distinções em relação aos demais estados da região sob análise. Segundo Saldanha (2018), a cultura alimentar da Região Nordeste do Brasil divide-se em dois tipos distintos: a baiana, devido às suas bases culturais e aos insumos de influência africana, e a Nordestina, que engloba tanto a cozinha litorânea quanto a sertaneja. Lody (2008) contradiz análises que consideram a alimentação baiana como uma unidade homogênea, enfatizando a influência da cultura do azeite de dendê e de ingredientes africanos. Conhecida como 'comida do Recôncavo' ou 'cozinha de santo', essa culinária é mais presente em região específica da Bahia, diferenciando-a do restante do Nordeste.

A cozinha de santo inclui pratos associados às religiões de matriz africana, originalmente preparados como oferendas para os orixás do Candomblé. Gradativamente adaptados para agradar aos paladares dos senhores ou por dificuldades na obtenção de certos insumos, esses pratos foram modificados. Um exemplo é o Ipetê de Oxum, feito originalmente com inhame, camarões ralados, cebola, pimenta e azeite de dendê. Na Bahia, o inhame foi substituído pela

mandioca, abundante na região, resultando na criação do prato baiano: o Bobó de Camarão (Lody, 2008). O Acarajé também se destaca como o prato mais emblemático da rica tradição culinária da Bahia. Este bolinho, preparado com feijão fradinho e frito no azeite de dendê, é recheado com sabores como Vatapá, Caruru, camarão salteado e vinagrete de tomate verde. O Acarajé conquistou o paladar dos baianos e tornou-se um símbolo identitário do povo baiano em todo o país (Lody, 2008).

Acarajé é uma comida do final da tarde. É uma comida de lansa, orixá dos ventos e que representa a mulher livre. Lansã que também é conhecida por Oiá, ensinou a mulher o ofício de fazer acarajé. É comida rápida, de rua, para ser feita na hora, é uma comida de mercado, do tabuleiro. Comida quente feita no azeite de dendê. (Lody, 2008, p. 106)

Outro elemento distintivo da culinária do Recôncavo é o 'tabuleiro da baiana', que oferece uma ampla variedade de delícias, incluindo o icônico Acarajé, além de outras iguarias provenientes da tradição da cozinha de santo, como cocadas, pamonhas e canjicas. Também são encontrados paçocas e doces com influências da cozinha portuguesa e ameríndia, contribuindo para a riqueza culinária da região (Saldanha, 2018). Lody (2008) enfatiza o significado cultural inerente ao ato de se alimentar, considerando-o um ato de valor patrimonial, pois a comida é uma expressão que traduz a identidade de povos, nações, civilizações, famílias, grupos étnicos, comunidades e indivíduos. Ela proporciona um profundo senso de pertencimento a algo maior, seja uma comunidade, sociedade ou cultura.

O Acarajé, além de ser um dos pratos emblemáticos da cultura culinária baiana, desempenha um papel fundamental como fonte de renda. Sua tradição comercial remonta ao período colonial do Brasil, quando negras escravizadas e as alforriadas vendiam doces e salgados em tabuleiros pelas ruas, contribuindo não apenas para o sustento de suas famílias, mas também para o bem-estar da comunidade (Lody, 2008).

De acordo com Castro (1984), a cozinha tipicamente sertaneja, aos olhos do nordestino, é caracterizada por pratos que refletem simplicidade, resultando da influência mameluca, africana e de técnicas portuguesas. A preparação desses pratos combina utensílios, técnicas e conhecimentos culinários, onde as cores, aromas, texturas e sabores representam e expressam seu contexto (Marcena, 2015). No sertão nordestino, a preferência recai sobre alimentos caldosos, como cozidos, guisados e caldos, sempre com uma alta concentração de líquido em sua composição, permitindo a utilização completa dos nutrientes do alimento, conforme observado por Cascudo (2016). O autor destaca a importância dos feijões, das farinhas de

mandioca e o papel complementar do milho, além de realçar as diversas preparações à base de milho, como o cuscuz, a pamonha, o bolo de milho e a canjica, assim como o milho assado ou cozido (Casculo, 2016).

Menezes (2013) ressalta a autenticidade da comida sertaneja e seu significado simbólico na cultura nordestina, presente no cotidiano dessa região, mesmo entre aqueles que partem e migram para outras localidades. Segundo Marcena (2015), a culinária sertaneja é caracterizada por um forte componente de representação simbólica, o que lhe confere identidade e a posiciona como parte integrante do patrimônio cultural brasileiro.

Apesar da troca cultural que se intensificou na segunda metade do século XX com a forte presença dos produtos oriundos da indústria da comida, a alimentação dos sertanejos, sobretudo das zonas rurais, não teve suas bases alteradas. Contudo, é evidente a presença de novos ingredientes, enlatados, temperos e técnicas inéditas no modo de preparar os alimentos, além do surgimento de novos sentidos simbólicos para tais apropriações dos de comer. Isso vem a calhar com o processo da dinâmica cultural de uma população ou de um determinado grupo que, apesar de se apresentar de forma fixa, sofre alterações no seu existir cotidiano. O não desmantelamento das bases do padrão culinário dos sertões nordestinos nos permitiria pensar em uma possível resistência identitária por parte dos sertanejos, mantendo seu patrimônio gustativo como uma das suas mais expressivas referências simbólicas. (Marcena, 2015, l. 478-482)

A extensa faixa litorânea proporciona a base da alimentação na cozinha litorânea nordestina, centrada em peixes e frutos do mar. Conforme indicado por Saldanha (2018), a pesca é uma prática ancestral dos ameríndios, que incluíam peixes, frutos do mar [mariscos e moluscos], animais de caça e frutas [caju, cajá, cupuaçu e murici] em sua dieta. Dentre os pratos dessa região destacam-se: caldeiradas, moquecas, ensopados de peixes e frutos do mar, caranguejadas e peixes fritos. Embora não seja uma regra estrita, esses pratos frequentemente incluem leite de coco, pimentas e coentro, enquanto suas guarnições compartilham alguns elementos com a culinária do sertão nordestino, como farinhas e tubérculos [como cara, inhame e mandioca]. Além disso, são acompanhados por sucos de frutas ou drinques a base de cachaça (Saldanha, 2018). De acordo com Marques (2014), a culinária litorânea nordestina também é apreciada e valorizada pelos turistas que exploram os litorais da região, atraídos pelas belezas naturais e pela rica variedade de sabores encontrados na gastronomia local.

A cultura culinária nordestina valoriza produtos de origem animal, incluindo derivados do leite [queijos de coalho, coalhadas, manteigas e requeijões de corte], carnes bovinas, suínas, caprinas e aves:

A dieta nordestina, sempre foi uma dieta rica em proteínas, pois este povo, pelo clima, e rotinas de trabalho pesado, necessitavam de energia para suportar a rotina árdua a que eram e são submetidos, sendo o alimento o fator primordial por fazer do nordestino um povo tido como forte, e através desta comida o nordestino é capaz de demonstrar sua força [...] exhibir esta força, esta resistência surpreendente às fadigas e às vicissitudes mais exacerbadoras, esta disposição incansável ao trabalho, esta constituição férrea, que o torna sobranceiro às intempéries, aos reveses, às endemias, e o leva a cometimentos titânicos. (Castro, 1984, p. 208)

Por suspeitar da possível contaminação do leite cru, este era rotineiramente submetido à fervura antes de ser consumido, muitas vezes acompanhado de farinhas, batatas doces, milho e jerimum. De acordo com Cascudo (2016), o leite de cabra, por outro lado, era reservado principalmente para o consumo infantil. A salga e a desidratação ao sol são técnicas de conservação antiquíssimas, ainda em uso hoje, especialmente no tratamento de carnes. Essas práticas permitiram o uso generalizado de carnes secas e carne de sol na culinária nordestina, como destacado por Lody (2008, p. 133):

Manteiga de garrafa, carne-de-sol, farinha de mandioca, inhame, fruta-pão, macaxeira (aipim), jerimum (abóbora), jaca, manga, caju, dendê, camarões defumados e salgados e tantos outros ingredientes fazem reviver receitas familiares, domésticas e outras gerais, próprias dos ciclos festivos, como a gastronomia à base de milho presente nos festejos de Santo Antônio, São João e São Pedro, santos de junho, homenageados com fogueiras, danças de quadrilha, forró, coco, fogos e especialmente milho assado, canjica de milho verde, mungunzá de milho branco, bolos de milho, outros bolos de massas de macaxeira, ovos, açúcar, muito açúcar, pois os doces nordestinos são açucarados lembrando a própria história da região, terra da cana-de-açúcar, dos engenhos.

Conforme observado por Marcena (2015), a culinária contemporânea do Nordeste mantém sua essência original, especialmente em relação às bases alimentares e ingredientes fundamentais. Essa base é constituída pela utilização de farinhas, cujas técnicas de produção têm raízes nas práticas ameríndias, bem como pelo feijão e o arroz, que são pilares da alimentação brasileira. Além disso, pratos emblemáticos como baião de dois, carne de sol, carne de bode, rabada e buchada são destacados, com uma relativa escassez de legumes e hortaliças. O cuscuz de milho, por sua vez, representa uma fonte diária de carboidratos, servindo desde o café da manhã até o jantar.

Pode-se adicionar farinha de mandioca a quase tudo: às frutas, às leguminosas, aos molhos, à pimenta amassada, ao ovo, aos peixes, às aves, às carnes, ao mel, ao melado, ao leite, ao açúcar ou comê-la simplesmente pura, saborosamente pura. É possível sentir o buquê, a textura, a qualidade que caracteriza a procedência de uma farinha, assim como o lugar, *terroir*, que determina a técnica e o estilo de sua confecção. (Lody, 2019b, p.10)

Suassuna (2010) enfatiza o uso do feijão na região Nordeste, destaca a presença do feijão de corda verde ou fresco na culinária sertaneja, nas mais diversas preparações, enquanto aponta a predominância da forma seca nos períodos de estiagem. Pratos que têm como base o feijão são: feijão verde escorrido, dobradinha, feijão com legumes e verduras, feijão escaldado e feijão d'água e sal, conhecido como 'bravo', baião de dois, arrumadinho e a farofa de feijão verde. Existem também outras variantes de feijões que são consumidas na região: fava, feijão mulatinho, também conhecido como feijão carioca ou carioquinha, e o feijão fogo na serra ou feijão roxinho.

O consumo do feijão-verde começa assim que a vagem tem condição de ser debulhada e se estende até à secagem final, compondo cardápios diários, típicos de inverno, quando a alimentação de todos é nivelada, inclusive na forma de elaboração dos pratos, tanto na casa dos mais pobres quanto na dos mais favorecidos [...]. Em secas, esse feijão, guardado por mais tempo que o da validade, é ainda afetado por caruncho. Mesmo assim, é o que chega à mesa dos pobres numa situação imposta pela escassez de alimentos e impossibilidade financeira de adquirir outro produto em melhores condições. Daí porque é apelidado de 'brabo', 'chocha bunda'. (Suassuna, 2010, p.1053)

Outro aspecto de relevância ao se discutir o Nordeste e sua influência na cultura alimentar brasileira, conforme apontado por Freyre (2007), é o uso excessivo do açúcar, decorrente da introdução da produção açucareira durante o período colonial. Isso se reflete na abundância de doces como compotas, marmeladas, doces de coco, bolo de rolo, bolo de moça, doce de caju, bolos à base de mandioca e doces de amendoim, que muitas vezes são considerados excessivamente doces e enjoativos.

Quando outro homem de superior talento, ou, talvez, de gênio – o padre Antônio Vieira, - identificou o Brasil com o açúcar – ou com o negro a serviço do açúcar -, procedeu com igual sabedoria sociológica. Terra, durante anos decisivos, principalmente do açúcar, era natural que o açúcar influísse histórica e ecologicamente sobre o paladar do brasileiro, tornando-o entusiasta de doces e de bolos. (Freyre, 2007, p.28)

Dessa forma, a culinária nordestina se destaca como uma presença significativa e vital na cultura alimentar do Brasil, oferecendo uma ampla diversidade de ingredientes, técnicas de preparo e criações culinárias que refletem a resiliência desse povo. De acordo com Albuquerque Jr. (2011), essa região é percebida por intelectuais, artistas e pesquisadores como um último reduto da autêntica cultura brasileira, fortemente enraizada nas influências portuguesas, africanas e indígenas. Isso se deve ao fato de que o Nordeste não experimentou os grandes fluxos de imigração de outros países que ocorreram em outras regiões do Brasil. A migração de

nordestinos em direção ao Sudeste do país deixará sua marca na cultura alimentar dessa região, como ressaltado por Lody (2008, p. 133):

Para manter elos permanentes com a terra, com o litoral esplêndido, o sertão, a seca, o verde das serras, e os muitos costumes que juntos formam as identidades, vive-se em São Paulo às voltas com música, dança, festas, devoções religiosas e principalmente comidas. Nos ingredientes, nos preparos, nos oferecimentos do que vai à boca estão o grande motivo e o grande sentimento de ser nordestino fora do Nordeste, mantendo-se unido à terra, aos gostos da terra.

### **MANDIOCA: INGREDIENTE INDISPENSÁVEL NA CULTURA CULINÁRIA NORDESTINA**

Embora a cultura culinária nordestina se divida em culinária do recôncavo, culinária sertaneja e culinária do litoral, diversos ingredientes são compartilhados em todos esses territórios, com a mandioca e seus subprodutos se destacando.

Na Bahia, utilizam-se os brotos novos da planta com o guisado de carne ou peixe para compor um prato típico, conhecido como maniçoba. Muitas aplicações da mandioca na culinária derivam da inventividade dos índios, que dela extraíam o cauim, bebida fermentada. O álcool que as raízes fornecem está presente ainda hoje na tiquira, aguardente produzida no Maranhão. (Folha, 2014, p. 19)

A mandioca é um ingrediente ancestral de origem indígena que desempenhou um papel fundamental na subsistência da população autóctone antes da chegada dos colonizadores portugueses.

No caso do Brasil, a mandioca é uma marca fundamental, e nativa, da organização de vários sistemas alimentares. Seus muitos produtos possibilitam realizações culinárias que trazem a ancestralidade de povos autóctones das florestas. Esses conhecimentos do bem comer são ampliados e transformados no encontro com as 'cozinhas' da Europa; também, com as muitas culturas africanas e com as 'cozinhas' de imigrantes. (Lody, 2019b, p.8)

Há um amplo consenso de que a mandioca é um dos alimentos mais importantes na história da alimentação dos povos que habitaram o território brasileiro, sendo, para muitos, o mais significativo. Devido à sua abundância em todo o País, sempre foi considerada uma fonte popular de alimento, ainda que frequentemente tenha sido subestimada na alta gastronomia. No entanto, no século XXI, é notável que a mandioca, juntamente com outros ingredientes populares, esteja conquistando espaço e destaque nas cozinhas de restaurantes de renome e, principalmente, está sendo valorizada nas mãos de chefs em todo o País (Lody, 2013).

Vale ressaltar que a mandioca, conhecida por diversas denominações, incluindo aipim e macaxeira, representa uma raiz ancestral no repertório alimentar dos brasileiros. Ela tem sido

parte das refeições desde tempos imemoriais, muito antes da chegada dos colonizadores portugueses a estas terras (Freixa & Chaves, 2012). Conforme esclarece Alves (2008), nos primeiros anos da colonização do Brasil, o consumo da mandioca *in natura* refletia as condições da época. Os colonizadores portugueses adaptaram-se e incorporaram a mandioca cultivada pelos indígenas em suas refeições, combinando-a com peixes e carnes disponíveis, como aves, macacos, antas e capivaras, além de utilizá-la na produção de pão e pirão.

Ao longo do período de colonização do Brasil, a interação entre os nativos, colonizadores e, posteriormente, os escravos africanos, resultou em uma intensa circulação de conhecimentos culinários, formando a base da gastronomia brasileira praticada até os dias atuais. No que se refere à utilização da mandioca e seus subprodutos na região do Recôncavo Baiano, Lody (2019b) destaca a importância da farinha de mandioca como ingrediente fundamental em pratos com raízes africanas: “Por exemplo, a farofa de dendê é o prato sagrado do orixá inaugural, Exu, dentro das tradições religiosas dos iorubás. Essa farofa é geralmente chamada de padê, que, em língua iorubá, significa ‘encontro’, sendo também um ritual que aproxima a pessoa e a comunidade do orixá” (Lody, 2019b, p.16).

Conforme observações de Zarvos (2004), os hábitos culturais e alimentares de diversos grupos foram gradualmente assimilados, contribuindo para tornar a culinária brasileira uma das mais diversificadas do mundo. O autor enfatiza que as influências sobre essa identidade culinária não se restringiram apenas à troca de informações entre culturas, uma vez que fatores econômicos também desempenharam um papel significativo. A farinha de mandioca, como destaca Lody (2013), é um elemento presente tanto nos lares quanto nos restaurantes, assumindo variadas formas de preparo no contexto nacional.

A farinha acompanha o brasileiro no seu cotidiano e também no tempo da festa. Farofas especiais, feitas com ingredientes também especiais e, por isso, chamadas por muita gente de “farofa-rica” são aquelas em que se aproveitam os miúdos da galinha, que será assada. Os sabores são ampliados quando se juntam ovos, manteiga, cebola e tantas outras possibilidades de ingredientes. A farinha de mandioca também é usada como recheio para peixes assados inteiros. Muitos são recheados com a farofa de ovos. (Lody, 2019b, p.12)

Inicialmente, os colonizadores limitavam-se a adotar os alimentos e métodos fornecidos pelos indígenas e africanos, com destaque para o consumo abundante de farinha, diversos tipos de feijão, batata-doce, inhame e milho. Esses alimentos eram cultivados de maneira intermitente e consumidos conforme a disponibilidade de safra, como destacado por Silva (2009). Da região

Nordeste ao Sul do Brasil, praticamente todo País tem algum prato tradicional que inclua a mandioca ou seus subprodutos como ingredientes essenciais. Esse fenômeno é uma consequência da complexa história de exploração do país ao longo dos séculos, como salientado por Cruz (2013). Os derivados da mandioca, como a mandioca pré-cozida, as farinhas cruas ou torradas, o polvilho doce ou azedo, beijus, mingaus e uma variedade de bolos, têm sido a base de uma gastronomia tradicional diversificada. Com o avanço da industrialização dos alimentos, a mandioca também passou a desempenhar um papel como aditivo na produção de embutidos, balas, bolachas, roscas, sobremesas, sagu, sopas e pães (Sebrae, 2009).

## **CONCLUSÃO**

A formação da cultura alimentar de um povo está frequente e intrinsecamente ligada às suas origens. O que é considerado alimento por um grupo pode não ser percebido da mesma forma por outros. No contexto brasileiro, a literatura destaca as influências fundamentais na formação da cultura alimentar, incluindo as contribuições portuguesas [como colonizadores], ameríndias [população autóctone] e africanas [os escravizados], além de fatores como clima, solo e diversidades culturais regionais.

Utensílios, técnicas e conhecimentos culinários combinam-se a uma gama de insumos, como mandioca, feijões, carnes [bovina, suína e caprina] e vegetais [maxixe, palma e pimentas]. Constituída por um misto de influências e ingredientes, a cultura alimentar nordestina não se reduz a um único prato ou insumo que o represente, mas a uma diversidade, das quais carne de sol, mandioca, caldos e feijões são fundamentais.

Essas influências combinadas resultam na configuração de três áreas distintas na região Nordeste, cada uma caracterizada por sua própria culinária. Por exemplo, o Recôncavo baiano é notável pela presença do dendê e pelas tradições alimentares influenciadas pelos descendentes africanos. Enquanto isso, o sertão nordestino baseia-se na carne, pratos cozidos e miúdos, e o litoral é conhecido pela utilização de peixes e frutos do mar em suas preparações culinárias. Apesar dessas distinções, ingredientes como a mandioca e seus subprodutos são compartilhados em todas essas áreas, evidenciando sua permeabilidade no território.

## REFERÊNCIAS

- Albuquerque Jr., D. M. (2011). *A Invenção do Nordeste e Outras Artes*. São Paulo: Cortez.
- Alves, M.M. (2008). Fundamentos da nossa culinária. *Revista Gula* [impressa], 188, 45-52.
- Bourdieu, P. (1983). *Sociologia [Review of Sociologia]*. São Paulo: Ática.
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade. Compartilhar a mesa. In A. Montandon. (org.), *O Livro da Hospitalidade* (pp. 1213-1230). São Paulo: Senac.
- Cascudo, C. (2011). *História da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Global.
- Castro, J. (1984). *Geografia da Fome: o dilema brasileiro*. Rio de Janeiro: Antares
- Cruz, R.B. (2013). Usos e apropriações da farinha de mandioca na colonização do Estado do Maranhão e Grão-Pará. *Fronteras de la Historia*, 18(1), 105-128. [Link](#)
- Contreras, J., & Gracia, M. (2011). *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Doria, C. (2014). *Formação da Culinária Brasileira*. Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548. [Link](#)
- Freixa, D., & Chaves, G. (2012). *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. São Paulo: Senac Nacional.
- Freyre, G. (2020). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Global.
- Freyre, G. (1996). *Manifesto Regionalista*. Recife: FUNDAJ, Massangana.
- Folha, T.O. (2014). *Uso da espectroscopia no infravermelho próximo (NIR) para a avaliação de parâmetros de qualidade de farinha de mandioca*. Dissertação, Mestrado em Química, Universidade Federal de Pernambuco, Brasil. [Link](#)
- Lody, R. (2008). *Brasil Bom de Boca: temas de antropologia da alimentação* São Paulo: Senac.
- Lody, R. (2013). *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Editora Senac.
- Lody, R. (2017). *Bahia Bem Temperada: cultura gastronômica e receitas tradicionais*. São Paulo: Senac.
- Lody, R. (2019a). *Dendê: símbolo e sabor da Bahia*. São Paulo: Senac.

- Lody, R. (2019b). *Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Senac.
- Maciel, M.E. (2005) Identidade cultural e alimentação. In A. M. Canesqui, & R. W. D. Garcia. (orgs.), *Antropologia e Nutrição um Diálogo Possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Marcena, A. (2015). *Raspando o Tacho Comida e Cangaço: relações etnogastronômicas entre nômades e sedentários nos sertões nordestinos (1922-1938)*. Recife: Funcultura.
- Menezes, S. S. M. (2013). Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? *OLAM – Ciência & Tecnologia*, 13(2), 31–55. [Link](#)
- Montanari, M. (2006). *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac.
- Montanari, M. (2013). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo.
- Saldanha, R. M. (2018). *Culinária Brasileira, Muito Prazer*. Tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. Rio de Janeiro: Alaúde.
- Sebrae. (2009). *Mandiocultura: derivados da mandioca*. São Paulo: Sebrae.
- Silva, P. P. (2009). *Farinha, Feijão e Carne-seca*. São Paulo: Senac.
- Zarvos, N. (2004). *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro: Senac.

## PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 21 FEV 24

Aceito: 3 JUL 24