**A COZINHA CULTURAL DO NORDESTE BRASILEIRO**

**Ytalo Girão Ferreira**

Discente - Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato (ytalogfy@gmail.com)

**Diego Sobreira de Queiroz Suassuna**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (diego.suassuna@professor.unifametro.edu.br)

**Inês de Sousa Montenegro**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

E-mail para contato (ines.montenegro@professor.unifametro.edu.br)

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento: Ciências da Saúde**

 **Encontro Científico:** IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

**RESUMO**

**Introdução:** O artigo presente relata desde a origem da cultura alimentar nordestina introduzindo a popularização da caça e da pesca devido ser uma área litorânea fortificando o consumo de frutos do mar. **Objetivo:** Apresentar dados científicos focados na cultura do Nordeste. Métodos: Trata-se de uma revisão narrativa que busca o aprofundamento do tema: A cozinha cultural do Nordeste brasileiro, por meio de artigos com embasamentos científicos, sites e blogs da internet, livros e revistas com o foco particular na região nordestina. **Resultados:** Traz a influência formada pelos indígenas nativos cultivando insumos típicos regionais como o milho e a mandioca, os portugueses implantando sua própria cultura e alimentos, e os escravizados africanos com diferentes modos de preparo e comidas. Além de enfatizar pratos típicos como a panelada e o baião de dois e apresentando as diferenças culturais de cada estado com o turismo gastronômico. Mostrando e ensinando sobre as características únicas para real apreciação da cozinha cultural do Nordeste. **Considerações finais:** A região nordestina é interligada, seja pela sua história cultural, suas influências, temperos e muitos frutos do mar, que contribuíram para a gastronomia do Nordeste seja o que é hoje. E mostra também o quão diferente ao compararmos os estados, seus pratos, suas próprias histórias, variações, modos de preparo.

**Palavras-chave:** Culinária; Cultura; Comidas nordestinas

**INTRODUÇÃO**

Até se tornar a gastronomia nordestina da forma que conhecemos atualmente, com sabores intensos, cores vivas e variações diversas a cada prato produzido, existiu uma mistura de influências internas e externas que contribuem para a variedade e formação cultural gastronômico da região.

Isso precede a vinda dos colonizadores portugueses, com os nativos indígenas efetivando a caça e pesca e ingredientes da terra, e então amplificada com a chegada de Pedro Álvares Cabral e os colonizadores ao atual sul da Bahia introduzindo a culinária portuguesa, junto a cultura alimentícia dos escravizados africanos que traziam insumos de suas próprias terras nos navios negreiros e contribuindo cada vez mais para a formação da cozinha nordestina e de todo o Brasil (CAMPOS, 2009).

Desde então, a região por ter sido sempre banhada por mares e rios, a cultura de frutos do mar como camarão, caranguejos, lagostas e peixes, se tornaram cada vez mais forte e popular, assim como a carne de charque, a “Carne do Sol”, carne bovina e de bode nos interiores com o decorrer dos tempos.

Porém, a gastronomia ainda consegue ser ainda mais antiga, ao começar os tempos pré-históricos, desde o início da humanidade, por o alimento ser algo essencial para a sobrevivência e a busca incansável de descobrir cada vez mais coisas e formas de preparar as próprias comidas, variando o crescimento da plantação e agricultura de frutos e vegetais com a caça de animais, transformando os formatos de ingredientes, temperos e elaboração dos alimentos até os dias atuais.

É importante destacar a gastronomia como formas de arte, saúde e sentimento, tornando-se culturalmente única a cada região do Brasil e do mundo, cada um com seus peculiares e diferentes aspectos que compõe a cozinha de determinado lugar, já que não é apenas ‘preparar algo para comer’ por necessidade biológica do ser humano, mas sim trazer intensidade e experiências ao consumir aquele estipulado alimento.

Com base neste assunto, este artigo tem como objetivo compreender e valorizar a variedade da cultura gastronômica do nordeste brasileiro, desde sua história, sua importância e influência até os dias de hoje, além dos insumos regionais, pratos típicos e fatores turísticos.

**METODOLOGIA**

Este artigo busca o aprofundamento do tema: A cozinha cultural do Nordeste brasileiro, por meio de artigos com embasamentos científicos, sites e blogs da internet, livros e revistas com o foco particular na região nordestina. Sendo assim, um artigo qualitativo, de revisão de literatura narrativa, que busca trazer aprendizado e compreensão do tema abordado sem a necessidade de tabelas, números ou dados estatísticos.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

**Origem e Influência**

A cozinha cultural do nordeste brasileiro foi formada por várias influencias externas que contribuem para a gastronomia nordestina atual, iniciando-se nos tempos em que apenas os povos indígenas habitavam as terras brasileiras, que popularizavam diversos pratos como os derivados do milho e da mandioca fornecendo a canjica e a farinha de mandioca, juntamente com o consumo de peixe e vários outros pratos, preparos e insumos. Outra influência seria a dos colonizadores portugueses um dos pontos marcantes que ainda permanecem são os utensílios, as horas de refeição, as ordens dos pratos etc. (RIBEIRO, 2015).

Se deve também ao fator de conhecimento e domínio na cozinha, os escravizados africanos que agregaram com modos de preparos, ingredientes e temperos, interpretando a prestigiada e conceituada feijoada, lamentavelmente surgindo em senzalas com restos de carnes das casas senhoriais. “Nos tachos das negras, a mandioca, o milho americano e o amendoim ─ muito utilizados pelos índios ─ ganharam novas versões, incrementadas por frutos e condimentos da África, como o quiabo, o dendê, a pimenta-malagueta e a galinha d’angola” (OLIVEIRA, 2011).

**Ingredientes e temperos**

Apesar de muitos de nossos insumos típicos não serem originados em nossa terra, ainda fazem parte de nossa cultura, ingredientes como o dendê que traz raízes diretamente do oeste da África (MULLER, 1980), que se popularizou juntamente com o Vatapá e o Acarajé e a pimenta-do-reino. Mas não só de ingredientes exportados vive a cultura nordestina, exemplos como o urucum ou colorau, popularmente conhecido, especiaria tipicamente brasileira e presente em nossa culinária e excelente para dar cores vivas ao prato produzido. E destacando-se insumos como o milho, a mandioca e o caju (GIACOMINI, 2021).

O milho, originalmente descoberto na América Latina, aos redores do país do México, recebeu uma grande valorização em nossa terra devido a propagação dos pratos produzidos como o cuscuz, a canjica, bolo de milho, pipoca, pamonha e entre outros (CRUZ, 2008).

A mandioca, nativa da América do Sul, com origens indígenas e disseminado pelos mesmos (SANTOS, 2010), que também sofrem variações populares como a tapioca, mandioca frita, bolos, purês, nas preparações de pratos como o escondidinho e com receitas veganas, produzindo o queijo de mandioca.

O caju, pseudofruto da árvore de cajueiro, originalmente encontrado em regiões litorâneas brasileiras, a real fruta do cajueiro e principal ingrediente de preparações como a farinha de castanha não esquecendo também do próprio caju, que além do consumo em sua forma natural, é também popular na produção de doces (MAZZETTO, 2009).

Evidentemente, devido à grande popularização e influência desses e outros ingredientes, não são de uso único e exclusivo do Nordeste, mas como já citado, fazem parte de nossas tradições e requerem aclamação.

**Pratos típicos**

Dentre outras dezenas de pratos típicos produzidos nessa região podemos destacar e darmos cada vez mais visibilidade as produções como:

- Panelada: Iguaria representativa composta pela barriga, tripas e outras partes do boi, com temperos intensos como pimenta, pimentão, coentro, cebolinha, que aquece a barriga dos nordestinos.

- Baião de dois: Bastante popular em almoços de famílias tradicionalmente nordestinas, feito de arroz, feijão, queijo, carnes e entre outros ingredientes. Dizem que foi nomeado de acordo com uma dança típica do Nordeste, o baião.

- Caruru: O caruru é característico da culinária baiana, composto legitimamente de quiabo, azeite de dendê e camarão seco, gengibre, amendoim, castanha de caju e outras iguarias.

Visto isso, como outros diversificados pratos representam calorosas emoções quando degustado e com intensos sabores e gostos únicos.

**Turismo Gastronômico**

Composto por exatos nove estados, Sergipe, Maranhão, Piauí, Rio Grande do Norte, Paraíba, Cear, Bahia, Pernambuco e Alagoas. Estados que são dignos de reconhecimento da cultura gastronômica, devido à grande variedade de cores, sabores e hábitos alimentares. Tais como:

 Sergipe: Em sua região litorânea são facilmente encontrados pratos como camarão ao leite de coco, sururu (espécie de mexilhão) e outras variações em frutos do mar, vale destacar a carne do sol, feijão verde e a macaxeira, além do seu marcante de delicioso café nordestino (SANTOS, 2015).

 Maranhão :O estado do maranhão ganha destaque ao mencionar de seu arroz, que recebe diversidade na formação e produção desses pratos, como arroz de carne, de camarão, de caranguejo e etc. Isso se deu pela forte influência europeia, juntamente com outras influências já mencionadas (CAMPOS, 2009).

 Piauí: Ganha evidência no uso de cebolinha e cheiro verde que marcam pratos piauienses, junto a macaxeira nos preparos de farinhas como a farinha d’agua e a branca (SANTOS, 2015). Relacionando também com elaborações como o escondidinho.

 Rio Grande do Norte: Nesse estado é fácil se deparar com a venda de castanha de caju como o próprio caju, podendo se destacar também com a farta produção de frutos do mar devido a localidade as margens do Atlântico (SANTOS, 2015).

 Paraíba: O estado da Paraíba apresenta a forte presença da carne do sol em suas tradições culinárias, tornando-se característico da cultura paraibana, evidenciando também o consumo de tapioca na região, o queijo coalho, e pratos típicos como a agulhinha frita (tipo de peixe) (SANTOS, 2015).

Ceará: Culturalmente marcado pelo consumo de frutos do mar por possuir uma extensa área litorânea, enfatizando seus característicos pratos típicos como a peixada, o baião de dois, a paçoca e outros sabores que tornam esse destino inesquecível (CAMPOS, 2009).

 Bahia: A gastronomia baiana traz fortes intensidades de sabores em suas produções típicas muitas delas populares ao redor do país como o acarajé, a moqueca, caruru, vatapá e entre outras iguarias (CAMPOS, 2009).

Pernambuco: Também se beneficia quanto ao consumo de frutos do mar, acentuando a área de manguezais que contribui para o aproveitamento de caranguejos e siris (SANTOS, 2015), além das preparações típicas de milho, mandioca e pratos como sarapatel (vísceras de porco) e chambaril. Podendo destacar o bolo de rolo, se tornando patrimônio cultural de Pernambuco.

 Alagoas: O estado de Alagoas é bastante apreciado pela sua Caldeirada de frutos do mar, contendo camarão, siri, sururu, lagosta, polvo, patinha de uçá, ostra e maçunim. Diferenciando também com pratos como o sururu de capote. (SANTOS, 2015).

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este artigo demonstra o quão interligados estão todas as partes da região nordestina, mesmo que pela sua história cultural, suas influências, temperos e muitos frutos do mar, que contribuíram para a gastronomia do Nordeste seja o que é hoje. E mostra também o quão diferente ao compararmos os estados, seus pratos, suas próprias histórias, variações, modos de preparo, e razões que façam você querer realmente visitar a cada estado, viajar e conhecer de perto as maravilhas do Nordeste. Concluindo assim o objetivo de informar leitores, leigos ou não, sobre as características presentes na gastronomia nordestina, para compreensão e real apreciação desta cultura.

**REFERÊNCIAS**

CAMPOS, R. F. F.; MANGUEIRA, J. de F. F.; GONÇALVES, M. da C. R.; NUNES, M. Gastronomia nordestina: uma mistura de sabores brasileiros. In: Encontro de Iniciação à Docência, XI. 6CCSDNTMT01. Anais [...] João Pessoa. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/xi_enid/monitoriapet/ANAIS/Area6/6CCSDNMT01.pdf>. Acesso em: Acesso em: 16 fev. 2022.

CRUZ, J. C. **Cultivo do milho**. 4. ed. Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2008.

MAZZETTO, S. E.; LOMONACO, D.; MELE, G. Óleo da castanha de caju: oportunidades e desafios no contexto do desenvolvimento e sustentabilidade industrial. **Química Nova**, 2009, v. 32, n. 3, pp. 732-741.

[MÜLLER, A. A.](https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/browse?type=author&value=M%C3%9CLLER%2C+A.+A.) A cultura do dendê. Belém, PA: EMBRAPA-CPATU, 1980.

SANTOS, V. da S. **Mandioca: a raiz de nossas raízes**, Agrosoft Brasil, 2010.

QUIOZINI, D. B. da S.; ZANCANE, G.; SILVA, M. P. da; RODRIGUES, H. K.; DÉO, E. de M. Cultura nordestina. In: FORUM CIENTÍFICO do UNIFUNEC: Educação, Ciência e Tecnologia, 8º, [S. l.], v. 8, n. 8, 2017. Anais [...] Santa Fé do Sul. Disponível em: https://seer.unifunec.edu.br/index.php/forum/article/view/2930. Acesso em: Acesso em: 16 fev. 2022.