



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
CENTRO DE HUMANIDADES – CAMPUS GUARABIRA
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA
COORDENAÇÃO DO CURSO DE HISTÓRIA**

KATIA PRISCILA PONTES DA SILVA

A PRESENÇA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA NA CULINÁRIA NORDESTINA

**GUARABIRA – PB
2022**

KATIA PRISCILA PONTES DA SILVA

A PRESENÇA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA NA CULINÁRIA NORDESTINA

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo) apresentado a Coordenação do Curso de História da Universidade Estadual da Paraíba, Campus Guarabira, como requisito parcial a obtenção do Título de Graduada em História, sob orientação do Prof. Dr. Waldeci Ferreira Chagas.

Linha de Pesquisa: História e Estudos Culturais: Etnia, Crença, Gênero e Sexualidade.

**GUARABIRA – PB
2022**

S586p Silva, Katia Priscila Pontes da.

A presença afro-brasileira e indígena na culinária nordestina [manuscrito] / Katia Priscila Pontes da Silva. - 2022.

20 p. : il. colorido.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em História) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Humanidades, 2022.

"Orientação : Prof. Dr. Waldeci Ferreira Chagas, Coordenação do Curso de História - CH."

1. Culinária nordestina. 2. Cultura afro-brasileira. 3. Culinária indígena. 4. Educação. I. Título

21. ed. CDD 372.89

KATIA PRISCILA PONTES DA SILVA

A PRESENÇA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA NA CULINÁRIA NORDESTINA

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo) apresentado a Coordenação do Curso de História da Universidade Estadual da Paraíba, Campus Guarabira, como requisito parcial a obtenção do Título de Graduada em História.

Linha de Pesquisa: História e Estudos Culturais: Etnia, Crença, Gênero e Sexualidade.

Aprovado no dia 11/03/2022.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Waldeci Ferreira Chagas - Orientador
(Universidade Estadual da Paraíba/DH)



Profa. Dra. Edna Maria Nobrega Araújo - Examinadora
(Universidade Estadual da Paraíba/DH)



Profa. Drª Luciana Calissi - Examinadora
(Universidade Estadual da Paraíba/DH)

A minha avó Iracema Pontes da Silva, por todo apoio, a minha mãe Verônica Pontes da Silva pelo incentivo e amor a educação e a meu companheiro Wesley Jhones Mizaél Querino.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1:	QUITUTES AFRICANOS: ACARAJÉ, MOQUECA, VATAPÁ, CARURU....	12
Figura 2:	A CULTURA DO MILHO.....	15

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. AS PRESENÇAS INDÍGENAS NA CULINÁRIA NORDESTINA.....	8
3. OS AFRICANOS NA CULINÁRIA NORDESTINA	10
3.1 A culinária africana no cotidiano alimentar do nordestino.....	13
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	17
REFERÊNCIAS.....	18

A PRESENÇA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA NA CULINÁRIA NORDESTINA

RESUMO

Katia Priscila Pontes da Silva*

O presente trabalho discute sobre a construção da culinária do Nordeste brasileiro. Vista como marcante na gastronomia brasileira, a culinária nordestina é conhecida no país pela diversidade de pratos típicos em especial com sabores da culinária-afro-brasileira. A construção da culinária nordestina está enraizada na união dos sabores e saberes indígenas e africanos, com a culinária portuguesa, ou seja, do colonizador. Para tal estudo foi realizado um levantamento bibliográfico sobre o tema, e nele compreendemos o papel dos povos indígenas e africanos na construção da culinária do Nordeste. Entre os autores/as a quem recorreremos destacam Adriano Botelho (2016), Hudinilson Yamaguci (2020), Tania Sales (2013), Maria da Conceição Paiva (2017), entre outros/as. Através da pesquisa bibliográfica foi possível identificar a diversidade cultural e regional, que faz com que a culinária nordestina seja vista como única no país, no entanto, os povos indígenas e africanos não possuem o reconhecimento merecido. Por este motivo o trabalho se dedica a dar voz à história destes povos que foram silenciados historicamente, mas mantêm vivas suas tradições através da culinária, trazendo a culinária nordestina como recurso metodológico para educação.

Palavras chave: Culinária nordestina. Cultura afro-brasileira. Culinária indígena. Educação.

ABSTRACT

The present work brings a discussion about the construction of the cuisine of the Brazilian northeast. Seen as outstanding in Brazilian gastronomy, Northeastern cuisine is known in the country for the diversity of typical dishes, especially with flavors of Afro-Brazilian cuisine. The construction of the cuisine of the northeast region is rooted in the union of indigenous and African flavors and knowledge, with Portuguese cuisine, that is, of the colonizer. For this study, a bibliographic survey on the subject was carried out, and in it we understand the role of indigenous and African peoples in the construction of northeast cuisine. Among them the author: Adriano Botelho (2016), Hudinilson Yamaguci (2020), Tania Sales (2013), Maria da Conceição Paiva (2017), among others, through this bibliographic research it was possible to identify the cultural and regional diversity, which makes the Northeastern cuisine to be seen as unique in the country, however, indigenous and African peoples do not receive the recognition they deserve. For this reason, the work is dedicated to giving voice to the history of these peoples who were historically silenced, but keep their traditions alive through cuisine, bringing Northeastern cuisine as a methodological resource for education.

Keywords: Northeastern cuisine. Afro-Brazilian culture. Indigenous cuisine. Education.

*Graduanda no Curso de Licenciatura Plena em História pela Universidade Estadual da Paraíba (UEPB). E-mail: katia03454@gmail.com.

1. INTRODUÇÃO

Discutir um momento histórico ou o modelo de vida de uma determinada sociedade se coloca como ponto de partida pensar sobre a alimentação desta, pois por meio da alimentação é possível compreender as condições de saúde da população, expectativa de vida, entre outros fatores como é o caso das relações de classe e de questões culturais, religiosas entre diversos aspectos culturais como o preconceito racial, regional e a xenofobia.

Segundo o advogado e filósofo Silvio de Almeida (2019), em seu livro *Racismo Estrutural*, o racismo é uma forma sistêmica de discriminação que tem a raça como fundamento, e que se manifesta por meio de práticas conscientes ou inconscientes que cominam em desvantagens ou privilégios para os indivíduos, a depender do grupo racial ao qual pertencam. Nesse sentido, compreendemos preconceito como sendo uma opinião formada sem conhecer algo ou alguém. O racismo, por sua vez, é quando se acredita na existência de uma raça superior a outra. Geralmente se associa a raça negra como sendo inferior a raça branca, e a xenofobia como o preconceito a quem é de outra região diferente de onde se habita, também pode se associar ao fato de a pessoa ser de outra cultura ou país diferente. Estes tipos de preconceitos influenciam na criação de estereótipos que reduzem a culinária nordestina por associá-la a pessoa negra como inferior, desprezando assim toda diversidade cultural e regional nela existente.

O Nordeste, como aponta o historiador Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2011), no seu livro *A invenção do Nordeste e outras artes*, “[...] não é um fato inerte na natureza. Não está dado desde sempre [...] as regiões são fatos humanos, são pedaços de história, magma de enfrentamentos que se cristalizaram, são ilusórios ancoradouros da lava da luta social que um dia veio à tona e escorreu sobre este território.” (ALBURQUERQUE JÚNIOR, 2011, p.79). Sendo assim, o Nordeste enquanto região geográfica é fruto de construção de uma luta geopolítica; de enfrentamento de grupos dominante. Constitui-se também como uma narrativa fundamentada em maior parte por estereótipos preconceituosos, e criou no imaginário popular de outras regiões do país a ideia de que o Nordeste se resume a seca e pobreza, no entanto, geograficamente os nove estados que formam o Nordeste são ricos em diversidade cultural e natural que se expressam na culinária.

Os diferentes estereótipos constituídos em torno do Nordeste que se resumem a seca, não são verdadeiros, pois os nove estados que compõem essa região possuem uma economia voltada para a produção agrícola. Assim como os estereótipos e discursos destinados aos povos indígenas os colocam como isolados da sociedade, quando é o contrário. Apesar das várias nações indígenas terem sido dizimadas pelos portugueses, atualmente no Nordeste ainda há diversas etnias indígenas como os guarani, potiguaras, os pataxós entre outros, delas que se destacam na sociedade. Economicamente a agricultura e a pesca indígena possuem um papel fundamental em alguns estados do Nordeste, por exemplo em Pernambuco e Maranhão, os indígenas estão presentes em todo meio social como na educação básica e nas universidades públicas.

Outro aspecto a ser considerado na construção de uma narrativa e de um imaginário sobre o nordeste, os afrodescendentes e indígenas, se refere à ascensão do regime republicano no Brasil, tendo a elite, principalmente do sudeste brasileiro, como protagonista e quando chegou ao poder tentou apagar todos os registros oficiais da entrada de africanos escravizados no Brasil, alegando que esta “mancharia” a imagem do país, já republica e assim deveria ser apagada para que o Brasil fosse “bem visto nas relações internacionais”. “Recolheram os documentos como se fossem atos do Estado”. (PAIVA, 2017, p.28) nesse sentido, a presença dos afro-brasileiros se enfraqueceu sob os registros oficiais e, conseqüentemente, parte da história do Brasil/nordeste. Assim, não se faz visível em parte da história da culinária do país, e prejudicou a propagação de conhecimentos da culinária nordestina tendo em vista que muitas

receitas não eram publicadas em livros e revistas, mais uma estratégia de tentativa de apagamento

Como podemos notar há um saber indígena e afro-brasileiro que perpassa pela culinária; conhecida como a “arte de cozinhar”, a culinária é o ato de criar pratos e receitas, e vai da escolha dos ingredientes até a hora de servir o prato. Tem como foco os fatores regionais e culturais que marcam a maneira que cada sociedade se alimenta. “Enquanto a gastronomia, além de dominar a culinária, as diferentes técnicas de preparo de alimentos e conhecer os ingredientes, envolvem outros aspectos que fazem parte da alimentação de uma comunidade e o papel social que ela possui na vida das pessoas.” (CAMPUS, 2009, p.02). A gastronomia brasileira como diz Botelho é “[...] uma mistura de influências das culinárias, indígenas, portuguesas e africanas” (BOTELHO, 2016, p.62.).

Portanto, a culinária é uma expressão social e cultural na construção de identidade de uma região; por este motivo, o trabalho tem propõe uma reelaboração da culinária não portuguesa que se constituiu a cultura nordestina, e indicar possibilidades multidisciplinares trabalhar com a culinária nordestina em sala de aula, pois é importante para o professor da escola pública e privada saber se utilizar da culinária também como objeto didático, que possibilite aos alunos/as compreenderem a presença afro-brasileira e indígena na construção da cultura alimentar dos nordestinos, sendo assim este trabalho busca discutir a contribuição afro-brasileira e indígena na construção da culinária nordestina como forma de resistência cultural. O desejo de trabalhar este tema se deu principalmente por minhas raízes familiares, pois sou de uma família de agricultores e sempre morei no sítio, por este motivo tenho memórias afetivas com a culinária, e como mulher negra nordestina, busco conhecer mais sobre a história dos meus antepassados afro-brasileiros, sendo assim este trabalho busca o reconhecimento histórico dos afro-brasileiros e indígenas que em especial ainda continuam sendo mal vistos pela sociedade e compreender o porquê do preconceito das outras regiões do país com a culinária nordestina.

2. AS PRESENCAS INDÍGENAS NA CULINÁRIA NORDESTINA

Os povos indígenas da região Nordeste são conhecidos historicamente por serem os primeiros a terem contato com os invasores portugueses. Segundo o site “Terra à vista Brasil”, em publicação de 20 de outubro de 2020, a população indígena é composta por diferentes grupos, onde se destaca na região Nordeste os potiguaras no estado da Paraíba e em uma parte do Ceará. Pataxós é a principal tribo da Bahia, dentre os povos indígenas do Nordeste, eles são os mais “peculiares” isso porque possui uma língua própria, a língua maxacali (patxôhã). Ainda temos os xucurus; a palavra Xucuru vem do Ororubá e significa o respeito dos indígenas a natureza; Uru é um pássaro que há na mata sagrada e Ubá é uma árvore sagrada. Ambos são encontrados na Terra Indígena Xukuru. Autodenominam-se Xukuru do Ororubá para distinguir-se do povo Xukuru-Cariri de Alagoas. Os dez maiores grupos indígenas do Nordeste são: Pankararú; Xacriabá; Atikum; Truká; Tupiniquim; Tape Tupinambá; Fulni-ô; Pitaguari; Kambiwá. Estes grupos se ramificam segundo pesquisas do IGBE e SESAI (2010), ao todo são 57 grupos indígenas incluindo os já citados; dessa forma, a riqueza cultural indígena do Nordeste brasileiro não se compara com nenhuma outra região do país.¹

¹ Pesquisa sobre povos indígenas do Nordeste disponível em: <<https://terravistabrasil.com.br/povos-indigenas-do-nordeste>> Acesso em: 15/02/2022 às 13.00.

Com efeito, a culinária indígena segundo Maria Recazzi, 2019, p,02, "se fomentou a partir da utilização de gêneros produzidos pela própria natureza brasileira." Como por exemplo: a mandioca, o cará, a batata-doce, a taioba, o açaí, o caju, o palmito, além dos peixes e da carne de caça, produzidos a partir de métodos de cocção criados pelos próprios indígenas, que eram: itacurua uma espécie de fogão primitivo, o moquém espetos no qual as carnes eram assadas ao lado do fogo e o biaribi forno subterrâneo.

As mulheres indígenas (cunhãs) foram as precursoras na criação da cozinha colonial brasileira no século XVI, nas quais difundiram pratos típicos da sua culinária, que acabaram absorvidos pela culinária brasileira, tais como: a farinha de mandioca, o pirão, o mingau, o beiju e o polvilho doce; os quais foram aprimorados tanto pelas escravizadas, quanto pelas mulheres livres. A partir dessas premissas argumenta-se que a cultura indígena está presente em todos os aspectos da história do Brasil, apesar de nem sempre ser reconhecido, assim como os saberes africanos. Estes povos são fundamentais na compreensão da culinária brasileira em especial da culinária nordestina.

A culinária e cultura dos portugueses eram diferentes dos povos indígenas, os indígenas eram caçadores e coletores, possuíam uma alimentação baseada nos produtos da natureza, como as frutas da estação. A principal fonte de proteína eram os peixes e caças, além do cultivo de alguns alimentos como o milho e a mandioca. De acordo com Maria Recazzi (2019, p.06) "os dois principais ingredientes da alimentação indígena durante o período colonial eram a mandioca e os peixes; maior fonte de proteína consumida por eles e que eram preparados tanto cozidos quanto assados"

Outro aspecto a ser ressaltado é que os povos indígenas possuíam uma relação de respeito e cuidado com a natureza, pois dela dependia sua subsistência, uma vez que retirava apenas o suficiente para a sua alimentação cotidiana. Vejamos o que diz a citação:

Apesar de praticar o cultivo de algumas raízes como a mandioca, e alguns temperos, não havia a necessidade de acumulação, por este motivo as frutas consumidas eram as de cada estação assim com os temperos e peixes eram utilizados os disponíveis na região e em cada época. (RECAZZI, 2019, p.10).

Quando chegaram ao Brasil os portugueses tiveram o primeiro contato com os povos indígenas, sendo a região Nordeste a primeira a ser invadida, assim foi a primeira a ser explorada. A riqueza cultural dessa região era visível, e com o início da colonização os portugueses não trouxeram suas famílias, uma vez que o interesse não era povoar, mas explorar economicamente, conseqüentemente todo trabalho passou a ser executado no primeiro momento pelos indígenas; os primeiros a serem escravizados, e depois os africanos traficados da África para o Brasil, e aqui foram escravizados na execução de várias atividades, principalmente a elaboração/realização das refeições.

Com as invasões houve um verdadeiro choque cultural, os colonialistas portugueses provocaram no universo indígena grandes mudanças, dentre elas impor a catequização, pois além dos ensinamentos religiosos fundamentados no Cristianismo, também era ensinada a língua portuguesa como idioma oficial, desconsiderando assim, as diferentes línguas indígenas existentes na região Nordeste, além das regras de comportamento. Os portugueses passaram a definir como os indígenas deveriam agir, se vestir, já que na sua cultura não havia os costumes de usar as roupas como os europeus usavam. Os povos originários andavam sem roupa ou usavam tangas feitas de matéria vegetal que cobriam apenas as partes íntimas; além disto, os portugueses também buscaram mudar a alimentação indígena os apresentando novos alimentos como: o figo, carneiro, carne bovina, galinha entre outros. Mas os portugueses também consumiam alimentos produzidos pelos indígenas como, os peixes, preparações feitas a partir da mandioca como a farinha, entre outros, como o palmito.

Diante dessas considerações é notório que, a culinária nordestina traz em sua história os ensinamentos e valores culturais indígenas conhecedores das melhores técnicas para a pesca, coleta e cultivo e preparo de alimentos, em conjunto com o conhecimento dos africanos escravizados trazidos para o Brasil também na primeira fase da colonização.

3. OS AFRICANOS NA CULINÁRIA NORDESTINA

O tráfico de africanos escravizados para o Brasil garantiu a inserção destes na exploração do pau-brasil e depois nos engenhos de açúcar e nas fazendas de plantação de café. A partir de então, segundo o autor Hudinilson Yamaguchi (2020) a culinária brasileira ganhou novos sabores e saberes com as mãos das negras africanas escravizadas, que aos poucos adaptaram seus saberes aos ingredientes disponíveis na região Nordeste do Brasil. Alguns produtos trazidos da culinária africana, como as pimentas, em especial a pimenta malagueta, azeite de dendê, batatas, o café, a banana, o gengibre, o jiló, o quiabo, canela, cravo, louro, alecrim, erva-doce, entre muitos outros, passaram a compor o universo da culinária nordestina. A culinária africana se adaptou muito bem ao Nordeste por ser voltada para o clima tropical, semelhante ao do Brasil. Além de ingredientes, os africanos trouxeram novas formas de preparar os alimentos, já consumidos na região Nordeste como, por exemplo, o peixe. Yamaguchi (2020, p.05) nos informa que “na culinária afro-brasileira o peixe é preparado com diferentes tipos de caldos, além de ser temperado de diferentes formas, ainda é servido assado e frito demonstrando assim a importância do conhecimento dessa culinária.”

A presença africana na cultura nordestina é recorrente, está desde um simples prato de comida, passando pelas músicas, pinturas, educação, agricultura e chegando à religião; essa cultura, também denominada de afro-brasileira, tem estado presente no nosso dia a dia, o estilo culinário é próprio, marcante e tem como influenciador o azeite de dendê e demais produtos de origem africana.

Por culinária afro-brasileira, entende-se “o conjunto de práticas e significados alimentares em criação desde o século XVI a partir de experiências das populações oriundas das sociedades africanas” (CARDOSO, 2013, p.17). Tal identificação se dá a partir da presença isolada ou combinada de diversos fatores, entre eles: o emprego de determinados ingredientes de origem genuína ou não do continente africano, mas que tiveram seu uso atrelado à alimentação diária ou ritualística das populações negras. O uso de utensílios, técnicas de preparo e de armazenamento relacionados à trajetória de resistência do povo negro brasileiro; a produção de alimentos a partir das tecnologias e dos conhecimentos ancestrais herdados da África; as formas de fruição estética e apresentação das preparações que reafirmem simbologias próprias; as formas de socialização e de estruturação de refeições que rememorem o caráter cultural do ato de se alimentar socialmente; e, por fim, a percepção da diferença, por contraste, entre os hábitos e costumes de outras culturas culinárias, como a europeia e a indígena, consideradas, em conjunto com a africana, formam as matrizes estruturantes da alimentação brasileira.

Ao se discutir a culinária nordestina não se pode deixar de citar a importância de Gilberto Freyre com o livro *Manifesto Regionalista*, de 1926, sobre Freyre o autor Assis (2016) faz uma revisão narrativa da obra citada e destaca que, no livro, Freyre discute os conceitos de regionalismo, nacionalismo, internacionalismo, entre outros; descreve os valores tradicionais da cultura nordestina; identifica as ameaças a que estes estavam submetidos e propõe estratégias para sua valorização. Entre os valores culturais enaltecidos, destacam-se aspectos da arquitetura e da culinária regional.

Logo o Brasil possui uma vasta diversidade cultural que se expressa por meio da culinária regional, tendo em vista que, cada região em especial o Nordeste possui suas particularidades, fruto de uma construção histórica que se diferencia por meio de formas de

preparos, hábitos de consumo e tradições presentes na região, assim como a importância simbólica que determinados pratos possuem para grupos que os degustam, como, por exemplo, as comidas dos orixás preparadas nos terreiros de candomblé.²

Com o decorrer do tempo e com a convivência dos descendentes indígenas e negros, as culturas aos poucos se mesclaram para criar identidade própria, sendo assim a culinária nordestina é fortemente enraizada nos aprendizados, temperos e preparos da culinária africana, o que foi possível, graças ao conhecimento disponível e as possibilidades da agricultura dos povos indígenas.

Os africanos já dominavam a agricultura no continente africano antes de serem escravizados e trazidos para o Brasil. No início da colônia, os escravizados comiam o que lhes era ofertado pelos senhores, antes do momento em que lhes foi dado o direito de cultivar seus próprios alimentos para sua sobrevivência. (YAMAGUCHI, 2020, p.07). A partir de então passaram a cultivar os alimentos que estavam habituados a comer na África, por este motivo os africanos se utilizaram de seus saberes agrícolas para se adaptarem aos alimentos indígenas, readaptando ingredientes de receitas africanas por alimentos cultivados pelos indígenas, desse modo, trazendo assim a reinvenção da sua culinária.

“A culinária afro-brasileira surgiu da reinvenção dos pratos africanos com a união do saber africano e os ingredientes da culinária portuguesa e indígena,” por este motivo essa culinária vai muito além dos ingredientes africanos, mas está principalmente no saber fazer, na forma de preparo com ingredientes brasileiros para compor um prato típico africano, em especial nas preparações religiosas (GONTHIER, 2018, p 03).

“A culinária afro-brasileira é comumente identificada com a comida que se produz no recôncavo baiano, mais precisamente a comida que teve origem nos rituais religiosos dos candomblés da tradição africana jeje-nagô.” (CARDOSO, 2013, p.114). Essa predominância na representação de uma tradição em detrimento de outra pode ter se dado pelo status que lhe foi conferido: de um patrimônio genuíno a ser preservado.”?

Apesar de maior parte da cultura afro-brasileira está representada na Bahia, principalmente a culinária com os quitutes como: o acarajé, vatapá, o caruru, entre outras delícias, a culinária afro-brasileira não se resume a Bahia, muito pelo contrário, a culinária afro-brasileira está presente diariamente no prato do brasileiro em especial, do nordestino que como citado utiliza-se da descendência africana na maneira de preparar e temperar seus alimentos consciente e inconscientemente. Como é possível observar na figura 1:

Figura 1: Quitutes africanos: acarajé, moqueca, vatapá, caruru.

² Sugestão de complemento de leitura: Comida de santo na cozinha dos homens: um estudo da ponte entre alimentação e religião. Ana Paula Nadalini, 2009.



Fonte: Tá na Mesa³

“A transmissão do conhecimento culinário afro-brasileiro permaneceu prejudicada ao longo dos anos pela prevalência do valor do registro escrito.” (CARDOSO, 2013, p.117). Assim, seu lócus de existência e perpetuação ainda era a transmissão oral, tanto no contexto religioso quanto no contexto secular. Em ambos, como forma de resistência e persistência. E por ser vista de forma preconceituosa, muitas receitas não foram publicadas nos jornais e revistas de culinária da época.

Assim a culinária do povo afro-brasileiro possui um valor simbólico nas tradições religiosas, além do contato com a história africana que perpassa os preparos dos pratos, com a importância da oralidade para os que por muito tempo não tiveram voz, visibilizando também as questões culturais e identitárias da população que construiu o Brasil, e que apesar do silenciamento histórico se faz presente diariamente no prato dos nordestinos e de todo povo brasileiro.

A culinária afro-brasileira representa além de uma necessidade básica do ser humano um meio de ligação entre o mundo material e espiritual, além de uma forma de resistência cultural, pois no período do Brasil colônia os africanos foram forçados não só a deixar seu continente para vir trabalhar na condição de escravizado, mas abandonar suas crenças religiosas tendo em vista que, assim como os indígenas, os africanos passaram pela catequização e conversão ao Cristianismo, e quaisquer manifestações de culto a seus deuses era motivo de punição físico. Sobre isto, é importante ressaltar que

[...] o sincretismo foi uma maneira de continuar suas crenças, o sincretismo consiste na mistura de uma ou mais crenças para a formação de uma nova doutrina, por exemplo, por meio do santo católico São Jorge os africanos ressignificaram ogum, orixá das religiões umbanda e candomblé, foi por meio do sincretismo que os africanos conseguiram manter vivas suas crenças religiosas em meio a opressão da igreja católica da época, dando início as religiões afro-brasileiras. (PAIVA, 2017, p.22).

A religião possui uma ligação de simbolismo com os alimentos, na religião católica o pão consumido pelos homens e pelas mulheres diariamente ganha destaque na eucaristia como o corpo de Jesus Cristo, nas religiões de matrizes africanas como o candomblé a comida de santo é principalmente a ligação do ser humano com o divino. Segundo Nadalini (2009):

³ Foto retirada do site Tá na Mesa. Ver mais em: <<https://tanamesa.com/blog/tabuleiro-da-baiana-uma-sintese-da-culinaria-afro-brasileira/>> Acesso em: 01/03/2021 às 09:35.

A força que um alimento oferecido emana corre até o Orixá e volta para quem o ofertou. Mesmo sendo uma religião de tradição oral e não tendo livros sagrados, sua mitologia e suas histórias revelam pouco a pouco as características dos Orixás. O contar e o recontar de suas aventuras, seus temperamentos, seus amores, suas preferências que são ritualizados nas cerimônias, têm também a função de ensinar como cada Orixá deve ser tratado, como se faz a troca e guia os produtos que devem ou não ser oferecidos (p.48).

Apesar disto conhece-se muito pouco dos rituais das comidas de santo pelo motivo de ser uma cultura voltada às tradições orais não tendo tantos livros que abordem o tema, além dos preconceitos que as religiões afro-brasileiras infelizmente ainda enfrentam.

Em suma, conclui-se que a culinária do Nordeste brasileiro possui sua construção histórica voltada a cultura regional, e valores socioculturais, e ligações afetivas como a família e religião, pois aos saberes afro-brasileiros e indígenas se fazem presente no cotidiano do nordestino de diferentes maneiras, mantendo viva a resistência e ressignificação destes povos que construíram a culinária da região.

3.1 A culinária africana no cotidiano alimentar do nordestino

Segundo Campos (2009) o Nordeste possui nove estados, esta vasta diversidade regional se expressa na culinária, o estado do Alagoas possui uma culinária rica em peixes, crustáceos, moluscos, mariscos; na culinária baiana a mistura de temperos africanos, com toques indígenas e portugueses resulta em uma variedade de pratos e sabores exclusivos desse estado como o acarajé, abará, caruru e moquecas; 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 panela ou tacho do sertanejo.

No Ceará os pratos à base de frutos do mar são o carro-chefe da culinária local, sendo a peixada cearense um dos mais tradicionais pratos da região litorânea. A cozinha do Maranhão é uma das mais saudáveis do Nordeste. Pouca gordura e muito peixe fresco com moderado tempero à base de tomate, cebola, pimentão, pouco alho e cebolinha verde caracterizam sua culinária. Ao contrário dos baianos, não gostam de exagerar na pimenta e raramente a usam como ingrediente.

Em Pernambuco pode-se encontrar uma grande variedade de pratos ditos típicos, por exemplo, pratos à base de peixes, lagostas e outros frutos do mar, e pratos típicos feitos com milho, macaxeira, que nos fornecem deliciosas receitas como a canjica, a pamonha e o pé-de-moleque. Sob influência dos negros estão os pratos feitos com as partes menos nobres do boi, porco ou galinha como o sarapatel e a galinha à cabidela. Dessa maneira, Campus (2009, p.03-04) afirma que “no sertão, a carne de sol é muito apreciada onde nos rende pratos deliciosos como a carne seca com jerimum que pode ser feita tanto com a carne de sol, como com o charque.”

No Piauí apesar da predominância das comidas sertanejas à base de carne, a cozinha piauiense dispõe de excelentes pratos à base de peixes e de frutos do mar. As frigideiras e as caldeiradas de camarão, as casquinhas de caranguejos, os mexidos de ostras e caranguejos e as peixadas ao leite de coco babaçu.

Já o Rio Grande do Norte, às margens do Atlântico, tem uma culinária que se divide entre os produtos da terra e os frutos do mar. Entre as mais variadas comidas que o povo consome há séculos, no interior do Estado estão aquelas que derivam da atividade pecuária: a carne-de-sol, a paçoca, o queijo de manteiga e de coalho, a coalhada, etc. Também é comum as comidas preparadas com produtos da terra como a mandioca, milho verde, coco, entre outros.

Na culinária sergipana a carne-de-sol tem destaque servido com feijão verde e mandioca, podendo ser encontrada em todo o Estado e nos principais restaurantes da capital. Outras delícias típicas da região são a buchada, o sarapatel e a galinha cabidela. Nas cidades

litorâneas surge a culinária à base de peixes e frutos do mar, principalmente com camarão, incrementados com leite de coco. É também caracterizada pelo tradicional café nordestino, que traz o indispensável cuscuz de milho, mingau de fubá, bolo de macaxeira, macaxeira cozida, queijo coalho feito artesanalmente, sucos de diversas frutas, ovo de capoeira e muito mais (CAMPOS, 2009, p.07).

Na Paraíba, a miscigenação das raças tornou a culinária um referencial da gastronomia nordestina levando os turistas a apreciação de uma deliciosa combinação de sabores e cores, contribuindo assim, com o desenvolvimento local. No litoral, 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. “O angu é um prato dos mais populares, ocupando lugar comum nas mesas profanas e nos cardápios votivos de divindades cultuadas nos terreiros afro-brasileiros.” (GODOI, 2008, p.46). Outro prato muito consumido na região é o arroz doce, típico da região associando o leite de coco e o de vaca.

Em 1720, na região compreendida entre o centro norte paraibano e as cidades do Seridó norte-rio-grandense surgiu à carne de sol, a qual é, sem dúvida, um dos pratos mais característicos do estado como também de toda a região Nordeste. Vários restaurantes se especializaram na preparação à base desta iguaria acompanhada pela macaxeira, feijão verde e manteiga da terra. Salienta-se ainda que,

De influência indígena a gastronomia paraibana herdou pratos feitos a partir de raízes e de milho, que nas festas juninas enchem as mesas com pamonhas, canjicas, mungunzá entre outros. Tem-se também a sopa de cabeça de galo, o chouriço, a maxixada e sarapatel de porco. (CAMPOS, 2009, p.09).

De fato, a cultura do milho é a que mais possui destaque socialmente na região Nordeste como podemos ver na figura 2. Em especial nos meses de junho a julho nos quais se comemoram os festejos juninos onde se faz presente a culinária típica junina baseada principalmente no milho, com pratos como: a pamonha, a receita mais conhecida é feita com o milho verde onde ele é ralado em um ralo próprio ou cortado rente ao sabugo e passa no liquidificador, juntamente com os demais ingredientes, como coco, açúcar, leite, depois é colocada a massa na palha de milho e amarra bem. Em uma panela grande ferve bem a água, e vai colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. Importante: a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer, cozinha se por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira. Deixe esfriar em local bem fresco.

Figura 2: A cultura do Milho



Fonte: Portal Roma News⁴

Igualmente o angu doce também é preparado com o milho verde, é cortado rente ao sabugo e passado no liquidificador. Depois é coado e a ele se acrescenta os demais ingredientes quando é levado para cozinhar até formar um creme espesso. Além do angu, outros como a canjica ou mungunzá para os nordestinos, o cuscuz, além de uma grande diversidade de pipocas, o milho assado e cozido entre outras formas de preparo. Além da descendência indígena presente nestas receitas, são principalmente comidas afetivas, tendo em vista que é comum a união familiar na preparação destes alimentos em especial da pamonha, sendo ensinadas as receitas de geração a geração de forma oral demonstrando a herança africana da oralidade, além de destacar o papel social da culinária presente na preparação da culinária regional (GODOI, 2008, p.48).

A feijoada é um prato típico brasileiro muito presente no hábito alimentar nordestino, a feijoada teve sua origem da culinária afro-brasileira na região do Recife, as escravizadas preparavam a comida que seria servida na senzala com as partes dos animais vista como menos nobres ou descartáveis; estas eram temperadas, misturada com legumes e verduras e acrescentadas no feijão preto, sendo assim:

A relação da culinária africana com os temperos e pimentas fez com que os alimentos antes menosprezados pelos nobres se tornassem um prato típico brasileiro, todavia a feijoada preparada no período não é idêntica receita atual conhecida mundialmente a receita atual é fruto das diversas mudanças sociais e econômicas que a população afro-brasileira passou readaptando seus pratos, também há relatos de já haver preparações semelhantes a feijoada mas a receita brasileira é única, principalmente pelos acompanhamentos servidos como o angu, couve, e laranja.(SILVA, 2013, p.05).

A descendência africana e indígena do Nordeste brasileiro está expressa diariamente no prato dos nordestinos que mantém viva suas tradições culturais de resistência e sobrevivência, ou seja, os saberes de seus antepassados que construíram a história do país e que foram apagados da história contada pelo colonizador. Consciente ou inconscientemente na preparação de cada receita cotidiana para alimentação de sua família o nordestino mantém viva a história de resistência de seu povo.

⁴ Foto retirada do Portal Roma News. Ver mais em:< <https://www.romanews.com.br/festas-juninas/festa-junina-conheca-as-alternativas-saudaveis-para-as-comidas/43641/>>. Acesso em: 01/02/2002 às 09:46.

A culinária está presente no cotidiano do brasileiro de diversas formas, inclusive como instrumento da educação em especial na alfabetização de jovens e adultos⁵. Segundo Cavalcante (2010):

A alfabetização pela culinária possibilita o reconhecimento da formação cultural de um povo, propiciando a identificação dele com suas raízes. Propicia, ainda, o reconhecimento dessas pessoas como sujeitos históricos, conscientizando-se de seu papel na sociedade conhecer a cultura africana através de sua culinária possibilita aos alunos, além da ampliação dos conhecimentos, também a formação de conceitos em que o respeito, a aceitação e a admiração possam fazer parte do convívio social de cada indivíduo. Conhecer, aprender e respeitar as diferenças dependem do acesso que as pessoas têm em relação às experiências culturais, quanto mais existir contato com diversas experiências culturais, maior será a aceitação das diferenças existentes, principalmente no contexto escolar, onde nos deparamos com muitos conflitos por conta da grande diversidade cultural dos cidadãos, profissionais e fazedores de cultura. (CAVALCANTE, 2010, p.04)

A escola é um dos principais locais de socialização e de formação de identidade do ser humano e é neste espaço que as crianças começam a perceber e a descobrir a si mesmas e ao outro. Portanto, é de fundamental importância trabalhar a questão da diversidade, da raça e etnia no ambiente educacional. Ao propor trabalhar com a cultura afro-brasileira e africana em sala de aula, não se trata de mudar o foco etnocêntrico marcadamente europeu pela matriz africana, mas de ampliar o foco dos currículos escolares para a diversidade cultural, racial, social e econômica brasileiras, desconstruindo assim, o eurocentrismo.

Após a aprovação da lei nº 10.6039, de 09 de janeiro de 2003, a qual tornou o ensino da cultura afro-brasileira e indígena obrigatória no currículo educacional, se iniciou a demanda por métodos pedagógicos para trabalhar o tema em sala de aula, a culinária nordestina então, passou a ser um aliado da educação como material didático a qual os estudantes tem interesse e familiaridade.

Algumas possibilidades de aplicabilidade como material didático e apoio ao professor, são: Noite de cultura Africana; Feira temática; Feira Gastronômica; pesquisa para conhecer os elementos que compõem a culinária brasileira, dentre outras possibilidades que poderão enriquecer uma aula, tornando-a viva e interativa. (PAIVA, 2017, p.09)

No contexto de alfabetização com a culinária, Veronica Cavalcante (2010, p.54), coloca que com utilização da culinária nordestina busca-se fomentar as trocas de experiências como forma de expressão cultural, para que gerem nos participantes o reconhecimento do seu fazer culinário como uma possibilidade libertadora e capacitadora, por intermédio da valorização e do reconhecimento histórico dessa cultura produzida: a cultura culinária. Cabe destacar a importância da formação continuada para os professores/as que já atuavam na área, assim como na formação acadêmica de novos professores/as visando a melhoria na prática educacional.

Portanto, a partir das ideias apresentadas nota-se como a união entre educação e culinária proporciona ao aluno uma aprendizagem mais rica criticamente e culturalmente, trazendo elementos presentes em seu cotidiano, para o ensino não só na modalidade EJA, mas a toda faixa etária escolar a partir da culinária nordestina e da culinária afro-brasileira como um instrumento de construção da educação formal e regional contribuindo pra a educação de crianças, jovens e adultos, mais críticos socialmente, e conhecedores da história de seu povo,

⁵ A EJA (Educação de Jovens e Adultos) é uma modalidade de ensino para os adultos que não tiveram condições de estudar na idade apropriada.

contribuindo na formação da identidade cultural de cada estudante, e desconstruindo visões preconceituosas sobre a cultura afro-brasileira, indígena e sobre o Nordeste brasileiro.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A culinária nordestina é a demonstração de valores identitários e culturais da sociedade nordestina formada historicamente pelos povos afro-brasileiros e indígenas, a contribuição destes dois povos transforma o Nordeste brasileiro, uma das regiões do país com a culinária rica em diversidade regional, mas além das delícias culinárias, a região é historicamente marginalizada pelos estereótipos construídos em torno da seca, pobreza, mas principalmente por ser a região com a maior representatividade negra e indígena do país.

A educação é o maior instrumento na desconstrução de estereótipos negativos, por este motivo a utilização da culinária nordestina nas aulas das escolas públicas e da rede privada de ensino do país, é uma maneira de reparação histórica para estes povos que foram excluídos da historiografia brasileira por muito tempo, e que apesar da lei N° 10.6039, de 09 de Janeiro de 2003, que tornou o ensino da cultura afro-brasileira e indígena obrigatória no currículo educacional, em muitas escolas a temática ainda vem sendo trabalhada de forma superficial ou folclórica, sendo importante destacar a importância da formação continuada dos professores e propostas de materiais didáticos que ajudem a trabalhar o tema da forma correta, como as sugestões citadas nestes trabalhos, a culinária é um material didático muito rico por proporcionar ao aluno aproximação e identificação com o objeto de estudo em especial para os estudantes nordestinos, uma vez que fortalece a identidade cultural individual e social.

Sendo assim, conclui-se que a culinária nordestina é marcada pela reconstrução de valores culturais, religiosos, e afetivos expressos na criação de cada prato típico regional, onde maior parte das receitas era transmitida na união familiar ou religiosa para a preparação do prato, ou de forma oral pela tradição afro-brasileira onde se valoriza o saber, mas também o respeito ao saber ouvir, demonstrando assim a importância da alimentação no meio social e afetivo, as receitas que foram se adaptando com o tempo guardam consigo a presença afro-brasileira e indígena na sua construção, assim como toda a culinária nordestina. Em suma, trabalhar com esse tema enriquece a historiografia brasileira,. Durante o trabalho é demonstrado a importância da culinária nordestina no fortalecimento cultural, para continuação de pesquisas é importante a discussão acerca da educação afro-brasileira e indígena ser trabalhada nas escolas de forma superficial ou folclórica o que reforça estereótipos negativos, pois se bem utilizada a culinária como recurso metodológico, ela permite ao aluno um conhecimento crítico e não apenas superficial.

REFERÊNCIAS

ALBURQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

ALMEIDA, Silvio. **Racismo Estrutural**. Feminismo plurais, coordenação de Djamila Ribeiro. São Paulo: Pólen. 2019.

BOTELHO, Adriano. **Geografia dos sabores**: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. Universidade São Paulo. São Paulo: Textos Brasil, nº13, 2016.

CAMPOS, Roberta Franca Falcão. FERREIRA, Juliana de França. MANGUEIRO, Mariana Nunes. GONÇALVES, Maria da Conceição Rodrigues. **Gastronomia Nordestina: uma mistura de sabores brasileiros**. **Anais do XI Encontro de Iniciação à Docência**. Universidade Federal da Paraíba. 2009.

CAVALCANTE, Veronica Chaves. **Receita de alfabetização**: a culinária brasileira como instrumento facilitador do processo de alfabetização de adultos. Dissertação de mestrado em Ciências da Educação (área de especialização em Educação de Adultos). Universidade do Minho Instituto de Educação, Portugal, 2010.

GODOI, Edilene de Souza. **A produção da identidade paraibana na propaganda da culinária nordestina**. Dissertação (Mestrado em Linguística e ensino). Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2008.

GONTHIER, Maycon Willian de Oliveira. **Comida de Santo: um estudo das origens socioculturais da gastronomia afro-brasileira e seus significados nas religiões de origem afro**. **Anais do Conic-Semesp / Volume 6**. Universidade Paulista, UNIP, 2018.

NADALINI, Ana Paula. **Comida de santo na cozinha dos homens**: um estudo da ponte entre alimentação e religião. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira**: sabores africanos no Brasil. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em História da África). Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2017.

REGAZZI, Maria Brandão Mendes; BASTOS, Gabriela Gomes; OLIVEIRA, Joseane Pepino de. **O surubim na gastronomia brasileira: uma homenagem aos indígenas brasileiros**. **Revista de gastronomia**. 2019.

SILVA, Denílson Rafael Pereira da. GOMES, Francisco Alves. **Feijoada: das senzalas dos negros aos restaurantes da classe média**. **Revista EXAMÃPAKU**, Universidade Federal de Roraima, v. 1, n. 2 2008, 2013.

YAMAGUCHI, Hudinilson de Lima; SALES, Tatiana dos Santos. **Abará, caruru e vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira**. **Revista latino-americana de estudos em cultura e sociedade**, v.06, n. 03, set-dez, 2020.

AGRADECIMENTOS

A licenciatura sempre esteve presente na minha história, foram muitos caminhos que me trouxeram a este momento, me sinto imensamente grata por esta concluindo mais uma etapa da minha vida, por este motivo não poderia deixar de agradecer a Deus por me dá forças nesta jornada, e as pessoas que acompanharam meu trajeto entre elas a minha avó materna Iracema Pontes da Silva, meu maior exemplo de vida, a minha mãe Verônica Pontes da Silva, a meu companheiro Wesley Jhones Mizael Querino que me incentivou desde a escolha do curso até este momento;

A todos os professores e professoras do departamento de História da UEPB/Campus Guarabira com quem estudei, agradeço-lhes pelos ensinamentos, motivação e por me proporcionar trilhar este caminho, em especial ao Professor Waldeci Ferreira Chagas, que além de me orientar na construção deste trabalho me ajudou a me encontrar no curso com a monitoria em história da África;

As amigas que construí durante o curso, especialmente Fernanda Oliveira, Clarice Emanuelle, Ana Valesca, Lavínia Thereza, Aldyane Luna, e Thalita Furtado.

A todos/as muito obrigada!