

AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR: DO MARANHÃO A BAHIA - UM  
DIÁLOGO POSSÍVEL, UMA PROPOSTA VIÁVEL.

*- vai um sarapatel de caju aí?*

Natal – Rio Grande do Norte  
2009

# AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: DO MARANHÃO A BAHIA - UM DIÁLOGO POSSÍVEL, UMA PROPOSTA VIÁVEL.

*- vai um sarapatel de caju aí?*

Equipe:

Ingrid Wilza Leal Bezerra – Coordenadora  
Professora Assistente do Departamento de Nutrição – UFRN

Célia Márcia Medeiros de Moraes – Colaboradora  
Professora Assistente do Departamento de Nutrição – UFRN

Liana Galvão Bacurau Pinheiro – Colaboradora  
Professora Assistente do Departamento de Nutrição – UFRN

Thérbia Maria de Medeiros Guerra – Colaboradora  
Professora Associada (aposentada) do Departamento de Nutrição – UFRN

Daline Fernandes de Sousa Araújo – Colaboradora  
Nutricionista

Michelle da Costa Pereira – Colaboradora  
Nutricionista

## AGRADECIMENTOS

A região nordeste do Brasil ocupa 1.553.917,1 km<sup>2</sup>, o que corresponde a 18% do território brasileiro. São nove estados irmanados pela adversidade das condições físico-climáticas, mas resistentes a essa contradição pela força, pela fé, pela capacidade de dar e receber, característica do seu povo.

Seguindo, pois, o modelo característico do povo nordestino, esse trabalho só foi possível pela contribuição de muitas mãos, muitos irmãos, aos quais agradecemos, com o pensamento de fortalecer esse laço para os próximos passos: às nutricionistas da Alimentação Escolar dos estados do nordeste que contribuíram com os modelos de cardápios praticados e informações sobre as peculiaridades do PNAE em cada estado; e aos técnicos que trabalham apoiando a Agricultura Familiar no nordeste brasileiro: Emater-AL; Emater-CE; técnicos da Emater-RN; Emater-PB; Emdagro-SE; EDBA-BA; Sedagro-MA; além dos técnicos de outras instituições relacionadas aos temas Agricultura Familiar e/ou Alimentação Escolar.

## MATERIAL

Introdução

Alagoas

Bahia

Ceará

Maranhão

Paraíba

Pernambuco

Piauí

Rio Grande do Norte

Sergipe

## Apresentação

Pensar estratégias para fortalecer e dar sustentabilidade à produção da Agricultura Familiar tem sido um desafio permanente daqueles que planejam políticas e programas de apoio ao pequeno agricultor. Exemplo disso é o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, criado em 2003 para facilitar a comercialização dos produtos dela oriundos.

Entretanto, os números da Agricultura Familiar extrapolam as medidas de um programa e requerem a organização de um mercado que resulte na garantia de preços competitivos para os seus produtos. A abertura de um novo canal de comercialização dos produtos é condição essencial para o seu fortalecimento.

Neste sentido, dentro das próprias ações governamentais, o Programa Nacional de Alimentação Escolar representa um mercado garantido para a comercialização dos produtos, desde que haja, no mínimo, a garantia de três medidas: 1) da desburocratização dos processos de compra e venda; 2) da qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária dos produtos, especialmente aqueles que já tenham sofrido algum processo de produção e manipulação; e 3) da aproximação dos cardápios praticados nas escolas com os produtos gerados pela Agricultura Familiar.

Para esta última medida, conhecer os tantos “Brasis” num mesmo Brasil é fato obrigatório para que se proponha a utilização em cada região, em cada estado dos produtos característicos de cada região e de cada estado. Assim posto, o nosso trabalho foi um passeio pelas deliciosas diferenças culturais (e alimentares, por consequência) dos nove estados que compõem a região Nordeste do Brasil, tentando sempre essa aproximação Agricultura Familiar - Alimentação Escolar, considerando, de um lado, a necessidade de abranger a maior variedade de produtos possível e, de outro lado, as especificidades do PNAE.

O resultado é o que se apresenta a seguir: uma mistura de cores, sabores, texturas, combinações e inovações de dar água na boca...

- E então, vai um sarapatel de caju aí?

*Ingrid Bezerra*

## 1. Introdução

O Programa Fome Zero é uma estratégia do governo federal para assegurar o direito humano à alimentação adequada às pessoas com dificuldades de acesso aos alimentos, inserindo-se na promoção da segurança alimentar e nutricional pela inclusão social e a conquista da cidadania da população mais vulnerável à fome<sup>1</sup>.

O Fome Zero tem no fortalecimento da agricultura familiar o seu segundo eixo articulador. Com o objetivo de buscar desenvolver ações que promovam a geração de renda no campo e o aumento da produção de alimentos para o consumo, este eixo articulador compreende o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura familiar – PRONAF, o Garantia-safra, o seguro da agricultura familiar e o programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar - PAA.

O PRONAF tem como objetivo fortalecer as atividades desenvolvidas pelo mini e pequeno agricultor, favorecendo a sua integração à cadeia de agronegócios; o Garantia-safra possibilita ao agricultor receber por seis meses um benefício no período de seca, contribuindo para o sustento das famílias; o Seguro da agricultura familiar garante a cobertura de 100% do financiamento e 65% da receita líquida esperada pelo empreendimento financiado pelo agricultor familiar; e o PAA Incentiva a produção de alimentos pela agricultura familiar, permitindo a compra, a formação de estoques e a distribuição de alimentos para pessoas em situação de insegurança alimentar<sup>2</sup>.

Assim, logo se percebe a importância dessas ações para a confirmação da agricultura familiar como uma estratégia consolidada a favor do desenvolvimento e da cidadania do pequeno agricultor.

Ora, uma idéia de desenvolvimento que associa o aumento da capacidade produtiva à melhoria da qualidade de vida e à ampliação da cidadania no meio rural requer estratégias diversificadas e que se somem, de

<sup>1</sup> **Programa Fome Zero**. Disponível em: < <http://www.fomezero.gov.br>>. Acesso em 22 de maio de 2009.

<sup>2</sup> **Eixos articuladores do Fome Zero**. Disponível em: <[www.fomezero.gov.br/programas-e-acoas](http://www.fomezero.gov.br/programas-e-acoas)>. Acesso em 22 de maio de 2009.

forma a dar sustentabilidade à produção e ao produtor. A aproximação da agricultura familiar de programas que utilizem o consumo regular de alimentos parece uma alternativa viável à execução dessa estratégia.

Desta forma, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, por ser considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo, pelo atendimento universalizado, e pela necessidade de atendimento as suas diretrizes quando definem que a alimentação oferecida nas escolas deve: ser saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis; e apoiar o desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares<sup>3</sup>; configura-se num espaço especialmente adequado à aquisição dos produtos da agricultura familiar.

Pensando nisso, o governo federal adotou a Medida Provisória Nº455/09, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências e que estabelece, dentre outras coisas, a obrigatoriedade na aplicação de, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do PNAE para a aquisição de produtos da agricultura familiar<sup>4</sup>.

Guardados os devidos cuidados quanto ao acesso apenas dos agricultores que atendam os critérios do Ministério do Desenvolvimento Agrário; à desburocratização do processo de compra e venda; à garantia da qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária dos produtos, principalmente daqueles alimentos que tenham sido submetidos a processos de produção e manipulação artesanal; e, também, quanto à regionalização dos cardápios planejados, os quais deverão atender às exigências de cobertura calórico-proteica, bem como adequarem-se ao custo do PNAE e ainda preservarem características dos cardápios usualmente praticados nas escolas, entendemos que unir agricultura familiar e alimentação escolar um é uma proposta viável.

---

<sup>3</sup> Diretrizes I e V da Alimentação Escolar. Medida Provisória Nº 455/09.

<sup>4</sup> Artigo 14 da Medida provisória Nº 455/09.

Fazer dialogar esse dois programas amplia possibilidades para a Agricultura familiar ao mesmo tempo em que amplia possibilidades para a Alimentação Escolar, pois, se de um lado há o desafio da maior/melhor comercialização dos produtos com vistas à sustentabilidade, de outro há o desafio permanente da regionalização, da inserção de produtos mais naturais e mais saudáveis com vistas à qualidade.

Nesta perspectiva, o projeto **Agricultura Familiar e Alimentação Escolar: Uma proposta Viável, um diálogo possível**. – *Vai um sarapatel de caju aí?* é apenas o primeiro passo para a concretização desse duplo desafio. A pesquisa realizada em duas etapas abrangeu todos os nove estados da Região Nordeste do Brasil, conhecendo os produtos advindos da Agricultura Familiar local, sempre com o compromisso de conhecer o funcionamento do PNAE por estado, visando a que os cardápios ora propostos não percam a sua identidade.

Assim, mantivemos receitas clássicas, apresentamos novas receitas, propomo-nos (e convidamos-lhes a) quebrar alguns paradigmas trazendo combinações diferentes, e revisitamos as “panelas da vovó” resgatando várias receitas típicas de cada estado, fazendo (ou não) substituições de ingredientes para adequá-las ao PNAE. Todas as receitas utilizam, no mínimo, um ingrediente produzido pela Agricultura Familiar.

A opção por apresentar as receitas inseridas nos cardápios evita a repetição de informações e facilita a percepção da praticidade de utilização das mesmas.

Contudo, chamamos a atenção para algumas prioridades para a efetiva implementação dessas preparações na Alimentação Escolar, a saber: a divulgação da proposta entre todos os atores partícipes da Alimentação Escolar; realização de treinamentos com práticas culinárias para teste e apreciação das receitas propostas envolvendo os manipuladores de alimentos das escolas; realização de testes de aceitação junto aos escolares, para ajuste das receitas.

Cabe ainda, mencionar outras providências, de âmbito estrutural e organizacional, necessários à melhor execução do programa e, conseqüentemente, à maior variação dos cardápios, tais como a (re)estruturação das cozinhas escolares; a renovação das equipes de trabalho,

com adequação numérica de pessoal, de acordo com o volume de produção; a implantação de um programa de qualificação contínua para os manipuladores de alimentos, seguindo o modelo da educação permanente; além do incentivo ao trabalho com a Educação Alimentar e Nutricional como um tema presente no dia-a-dia da comunidade escolar.

## Perspectivas

Outros aspectos não menos importantes são aqueles que se referem ao comportamento das pessoas envolvidas com a alimentação infantil e infanto-juvenil que vão influenciar de forma determinante o hábito alimentar para o resto da vida.

Pensamos na possibilidade da aproximação dos pais e familiares junto à escola, pois o enfrentamento de valores culturais e a necessidade de modificação do hábito alimentar familiar será fundamental na consolidação dessa proposta, já que é no seio familiar que a criança tem contato com o alimento, confundindo-se com o seu mundo nas mais diferentes manifestações, adquirindo representações diversas, tornando-se os valores pessoais da criança, que será o seu próprio hábito alimentar.

O enfrentamento de valores que compõem as práticas, muitas vezes simplista, cômodas ou mesmo equivocadas da família também é medida de incentivo a alimentação saudável.

Desta forma, a aproximação de cardápios da alimentação escolar da agricultura familiar contribui não só com a consolidação das ações governamentais, mas, também, vai ao encontro da proposta de incentivo à alimentação saudável.

Assim, o presente trabalho constitui-se num primeiro passo de uma estrada a ser trilhada, não mais somente por produtores e compradores, mas por cidadãos inseridos em diferentes cenários a saber a agricultura familiar, a escola, a família, e a população em geral pelo acesso à informação, e, através desta, da reflexão, do desejar e do se permitir mudar.

Portanto, a continuidade desta caminhada prevê a elaboração e publicação de: A) Um conjunto de cartilhas – por estado; B) Um livro para a região nordeste; C) Um dicionário da culinária regional; e a realização de: A)

Trabalhos de sensibilização e sedução dos atores envolvidos na alimentação escolar com momentos diferentes para administradores, pais e professores, e merendeiras; B) Testes culinários com as merendeiras; C) Os testes de aceitação com os escolares; além de amplo trabalho de negociação com os governantes locais no sentido de se obter garantias da contra-partida dos níveis municipais e estaduais, responsáveis pela execução do PNAE.

## 2. Os sabores do Brasil: retalhos de influências

“A alimentação é uma necessidade básica, um direito humano e, simultaneamente, uma atividade cultural, permeada por crenças tabus, distinções e cerimônias”<sup>5</sup>.

A alimentação ocupa um espaço privilegiado da vida cotidiana das sociedades humanas, revelando origens, civilidade, comportamentos, culturas, etc. Cada cultura segue seus próprios caminhos em função dos diferentes eventos históricos que enfrentou. Tais caminhos dependem também das diversidades do ambiente físico, pois expressa o meio de adaptação aos diferentes ambientes ecológicos. É um processo acumulativo de experiências<sup>6,7,8</sup>.

Cada imigrante que chegava ao Brasil trazia suas origens, suas ambições, seus planos, seu modo de falar, de vestir, suas crenças religiosas e, também, suas preferências alimentares, as quais foram incorporadas na culinária brasileira<sup>9</sup>.

Assim, a culinária brasileira foi e ainda vem sendo influenciada pela culinária dos países que lutaram pelas terras brasileiras. Apesar da contribuição dos povos indígena, que até hoje se faz presente em nossas

---

<sup>5</sup> PEDRAZA, D. F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. Revista Virtual de Humanidades. São Paulo, v. 9, 3, 1-25, 2004.

<sup>6</sup> PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação no Brasil Colonial: economia, sociedade e cultura. Revista de Economia Política e História Econômica. Rio de Janeiro, v.13, 121- 148, agosto, 2008.

<sup>7</sup> ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A.; GINANI, V.C.; ARAÚJO, H.M.C.; ZANDONADI, R. P. Da alimentação à gastronomia. Brasília: Ed. UnB, 2005. 102p.

<sup>8</sup>MINTZ, S. Comida e antropologia – uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais. São Paulo, v. 16, 47, 31-42, 2001.

<sup>9</sup>ZARVOS, N.; DITADI, C. A. L. Multissabores – A formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac, 2000. 136p.

mesas, como a farinha de mandioca - nossa maior herança, e dos alimentos obtidos diretamente da terra, como raízes, folhas, legumes e frutos, como por exemplo, abacaxi, jabuticaba, caju, cajá, araçá, goiaba, maracujá, mamão, laranja, limão, castanhas, milho, mandioca, cará (e não inhame), feijões, favas, amendoim, dentre outros, os portugueses foram os que mais contribuíram com sua culinária para a formação da nossa. As marcas mais características dos portugueses estão na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, na fritura, nos refogados, nos cozidos e sopas<sup>10,11</sup>.

A origem do povo brasileiro, assim como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para outro, pois, embora existam características comuns a diversas áreas, estados como a Bahia, pela sua extensão e diversidade, apresenta uma culinária mista. Daí o surgimento de diversas cozinhas regionais “num mesmo Brasil”, marcadas por traços característicos que percorrem do norte ao sul do país<sup>10</sup>.

### ***Contribuição do índio***

Com o conhecimento do primeiro povo indígena, os portugueses começaram a apreciar parte das preferências alimentares dos povos nativos, tais como as frutas típicas da região e a mandioca, chamada pelos portugueses de inhame, devido à semelhança de suas raízes<sup>10</sup>.

Da terra os índios retiravam boa parte de tudo que consumiam. Como não conheciam técnicas para beneficiamento do solo, quando este se esgotava, os indígenas mudavam para outras regiões em busca de solos mais férteis. O produto base de sua alimentação era a mandioca, mas também consumiam aipim, fava, milho, feijão, batata, abóbora ou jerimum, batata-doce ou jetica, e amendoim, ou jetica, ou dubi<sup>10,11,12</sup>.

---

<sup>10</sup> LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Editora SENAC Nacional, 1998. 144p.

<sup>11</sup>CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. v. 1. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

<sup>12</sup> ROMIO, Eda. Brasil 1500/ 2000: 500 anos de Sabor. São Paulo: ET Comunicações, 2000.

Os produtos da caça e da pesca eram consumidos crus ou submetidos a uma espécie de grelha. Mal eram retiradas as escamas e peles. Uma mistura de pimenta vermelha e sal (oriundo do represamento da água do mar) era o tempero acrescentado ao alimento quando já na boca, conhecido pelos indígenas como ionquê<sup>12</sup>.

As frutas não eram plantadas, colhia-se apenas aquelas que a natureza oferecia. Dentre elas destacam-se: abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, imbu, mamão, mangaba e caju. Outras frutas como banana, laranja, lima e limão só foram conhecidos quando os portugueses trouxeram para o Brasil<sup>10</sup>.

As bebidas apreciadas pelos indígenas eram produzidas a partir da fermentação da mandioca, aipim, batata-doce ou milho, reservadas para dias de festividades. Outras bebidas, não-fermentadas, também eram consumidas como a garapa de pamonha (pamonha dissolvida em água), e o xilé (mistura de farinha de mandioca com água)<sup>10</sup>.

Existiam inúmeros outros alimentos secundários e complementares como o milho (das tribos tupis) consumido em mingaus, assado, cozido, bebida com diversos graus de fermentação – as batatas-doces, os carás-roxos e brancos, os feijões, as batatas ariás e os “jerimuns” – leite e caboclo, hoje chamados de “moranga”, no sul do Brasil<sup>13</sup>.

Os índios realizavam festas ligadas aos elementos alimentícios. Tribos distintas festejavam frutas, homenageavam o mel de abelha e a caça<sup>11</sup>. Seguindo a tradição, hoje comemora-se a “Festa do Milho”, “Festa do Tomate”, “Festa do caju” dentre outras festas mais voltadas para o cunho econômico.

Do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru. Não conhecemos todas as iguarias brasileiras e nativas no século XVI e que foram sendo modificadas e acrescentadas ao nosso paladar contemporâneo<sup>11</sup>.

Herdamos do indígena as bases da nutrição popular, os complexos alimentares da mandioca, do milho, da batata e do feijão, decisivos na predileção cotidiana brasileiras.

Acompanhantes indispensáveis aos pratos principais, ou constituindo, sozinhos, a refeição humilde<sup>11</sup>.

---

<sup>13</sup> FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 8.ed. São Paulo; Editora Senac São Paulo: Editora Estúdio Sônia Robatto, 2007.

### ***Contribuição do negro africano***

A cozinha africana no Brasil caracteriza-se como adaptativa, criativa, incluindo muitos produtos africanos e não africanos que formam cardápios regionais e outros de presença nacional. A cozinha da Bahia é uma cozinha tipicamente africana, incluindo o litoral e a área do Recôncavo, onde se localiza a capital Salvador. Também Pernambuco, Maranhão, Pará, Rio de Janeiro, Sergipe, Alagoas apresentam forte marca afro-descendente em suas culinárias. Um dos mais notáveis símbolos da África na cozinha brasileira é o dendê em forma de azeite<sup>14</sup>.

Os negros eram bem nutridos em sua terra de origem, onde comiam vegetais, e onde podiam combinar com perfeição os ingredientes e os sabores dos alimentos. Quando se viram na cozinha das casas-grandes dos engenhos, começaram a tirar dos caldeirões toda a sua sabedoria culinária. Aperfeiçoaram pratos indígenas e portugueses, fizeram do coco e de seu leite, da pimenta malagueta e do azeite-de-dendê, verdadeiras pérolas do bom paladar do país, criando, por exemplo, a farofa-de-dendê<sup>12</sup>.

O inhame muito consumido pelos negros africanos teve, no Brasil, seu nome confundido pelos colonizadores portugueses, que inicialmente chamaram de inhame a mandioca de origem indígena<sup>15</sup>.

A banana foi herança africana no século XVI e tornou-se inseparável das plantações brasileiras, cercado as casas dos povoados indígenas. Nenhuma fruta teve popularidade tão fulminante e decisiva. Uma herança dessa culinária é a banana frita no azeite, um modo criativo e inusitado de levar esse fruto à mesa, especialmente àquela época<sup>12,16</sup>.

---

<sup>14</sup> LODY, Raul. Brasil bom de doce: temas de antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

<sup>15</sup> LIMA, Flávia Emília Leite de; MORREIRA, Rosalynd P. da Rocha; MARIATH, Maria Marta Rodrigues. In: \_\_\_\_\_ Um, dois, feijão com arroz: A alimentação de Norte a Sul. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.cap.13.

<sup>16</sup> RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. Alimentação e Cultura. 2004. Disponível em: < [http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/alimentacao\\_cultura.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/alimentacao_cultura.pdf),> Acesso em: 11 abr. 2009.

O gado bovino veio originário das Ilhas de Cabo Verde. Da Bahia e de Pernambuco o gado se espalhou por todo o sertão. A carne que se enquadra em outra categoria de alimentos, apresentava um valor alimentar por excelência. Consumia pelos habitantes mais ricos das cidades e pelos grandes proprietários rurais, e as vísceras, bofes, tripas e sangue serviam de alimento aos escravos. A carne e o leite eram muito consumidos no próprio sertão onde o gado era criado<sup>17</sup>.

O arroz, apesar de bem aceito pelos escravos desde os tempos da África, não era comumente incluído na sua ração. Apenas consumiam os que trabalhavam na casa-grande, mais próximo aos senhores que comiam com mais frequência e utilizavam seu caldo como medicamento<sup>10</sup>.

A cultura africana atuou não somente pela introdução de condimentos e frutos diversos, como também pela transformação de alimentos portugueses ou indígenas a partir de suas técnicas culinárias. O resultado dessa contribuição extrapola os limites da vida doméstica para instituir verdadeiros centros de alimentação afro-brasileira, tais como Bahia, Maranhão, e Pernambuco<sup>18</sup>.

### ***Contribuição dos Portugueses***

Os portugueses continuavam chegando ao Brasil trazendo bois, vacas, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, patos, gansos, colocando-os nos quintais das casas. E plantaram variedades de frutas, vegetais, cereais e temperos<sup>10</sup>.

Com a vinda dos africanos, a presença dos portugueses e as tradições e costumes indígenas nascia a cozinha brasileira, uma panela bem mexida e diversificada.

---

<sup>17</sup> CÁRCERES, Florival. História do Brasil. São Paulo: Moderna, 1993.

<sup>18</sup> MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303p. <sup>20</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha brasileira. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, n.33, jan-jun, 2004. p.25-39.

A disseminação da mandioca, do milho, da batata e do amendoim brasileiros teve uma intensidade, rapidez e precisão incomparáveis. O café, o açúcar, o cacau e o fumo também se expandiram, ainda que mais lentamente<sup>11</sup>.

A colonização do Brasil foi marcada pelo cultivo sistemático de produtos que satisfizessem a demanda européia por gêneros exóticos. O açúcar se tornou um grande produto da terra. Essa perspectiva que motivou a colonização deixou para segundo plano a produção de gêneros voltada para o abastecimento interno<sup>5</sup>.

O português também trouxe as festas tradicionais – Páscoa, São João, Natal –, com seus cantos, danças e comidas típicas. Trouxe ainda o pão, feito com quase todos os cereais: cevada, centeio, aveia e principalmente trigo. Além de outras frutas como: uva, figo, maçã, marmelo, pêsego, romã, cidra, tâmaras, melão, melancia<sup>15</sup>.

Plantou o coqueiro, semeou o arroz, trouxe o pepino, a mostarda e diversos condimentos e ervas. A feijoada completa é um modelo aculturado do cozido português com feijão e carne seca<sup>15</sup>.

A diversidade e a criatividade das diversas cozinhas regionais fazem deste país, um celeiro impar para o estudo do assunto, que constata que os cozinheiros tupiniquins souberam dar personalidade às suas criações, desde os tempos do Brasil Colônia. As especiarias, temperos exóticos e frutas então desconhecidas trazidas pelos portugueses, os africanos, os indianos e chineses foram assimilados, regionalizados, e aliados à fartura nativa para formar novos pratos e ainda apresentar ao mundo o fabuloso uso culinário de coisas nossas como: a carne-de-sol, o azeite de dendê, o leite de coco e o feijão<sup>19</sup>.

---

<sup>19</sup>GOMES, Maria Marluce. História da Gastronomia do Rio Grande do Norte. Natal: Editora Alternativa, 2004.

## **A cozinha Nordestina**

*“Dize-me o que comes e te direi de onde vens”<sup>20</sup>.*

O ‘Brasil Nordestino’ possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, reflexo da culinária brasileira. Apresenta-se como resultado da fusão de culturas de hábitos alimentares dos colonizadores portugueses, dos nativos indígenas e dos africanos escravizados, através da diversidade de pratos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural.

Para se entender a alimentação nordestina, devemos considerar que no Brasil não existe um nordeste, mas, sim, vários, cada um representando hábitos alimentares específicos do estado, ou região do estado. A exemplo disso, podemos destacar algumas receitas específicas da Bahia, que possui uma culinária própria, rica em pratos diversificados<sup>10,21</sup>.

Excetuando a Bahia, cuja culinária guarda características próprias e muito marcantes, todo o litoral nordestino apresenta grandes semelhanças em seus pratos regionais à base de peixes, crustáceos e outros frutos do mar<sup>22</sup>.

O sertão apresenta uma cozinha bem diversa: leite de cabra, carne-de-sol, várias espécies de feijão, farinha de mandioca, os queijos de coalho e manteiga e a própria manteiga de garrafa são diversidades que compõem o hábito alimentar dessa região do Nordeste.

No interior Nordestino, a cozinha também se diversifica, com ingredientes colhidos no próprio quintal, ou facilmente encontrados em feiras populares, como jerimum, mandioca, cará, maxixe, jiló e quiabo acompanhados de pirão de farinha de mandioca, carne-seca, carne-de-sol, carne de carneiro, cabrito e bode e a característica manteiga de garrafa<sup>23</sup>.

---

<sup>21</sup> CARVALHO, Ana Judith de. Cozinha típica brasileira: sertaneja e regional. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998.

<sup>22</sup> Larousse da cozinha do Mundo: Américas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

<sup>23</sup> BELLINI, Antonio. Paladar brasileiro. São Paulo: Antonio Bellini Editora e Cultura, 2007.

A carne de sol, típica da região nordeste, surgiu decorrente da necessidade do sertanejo nordestino de sobreviver aos longos períodos de estiagem, utilizando uma técnica para armazenar provisões e preparar alimentos que pudessem ser conservados sem muitos recursos<sup>10</sup>.

A carne de sol curiosamente é prima do bacalhau. Depois que descobriram os povos nórdicos, entre os séculos XIV e XV, o genial processo de conservação dos pescados por salga e por desidratação, os navegadores portugueses tentaram adaptá-lo a todos os ingredientes possíveis. Não podiam permitir, afinal, que o seu alimento apodrecesse nos porões das suas naus durante as viagens de exploração<sup>24</sup>.

As comidas regionais do Brasil são bastante ricas e variadas. As diferenças alimentares entre uma região e outra acontecem por fatores ambientais (clima, tipo de solo, disposição geográfica, fauna) e pelo tipo de colonização<sup>16</sup>.

De todos os animais domésticos que os colonizadores e os invasores do Brasil, em particular os portugueses e os holandeses, introduziram no Nordeste, o bode e o porco se adaptaram de modo sensacional às terras áridas do Agreste e do Sertão. Deles, o povo da região aproveitava tudo – inclusive os miúdos e a buchada<sup>24</sup>.

No Nordeste, também se faz uma iguaria maravilhosa na combinação do arroz com o feijão mulatinho. Trata-se do baião-de-dois, companhia ideal para diversos tipos de carne temperado com leite de coco, queijo de coalho ou apresentando adaptações variações, de acordo com a cultura local<sup>24</sup>..

É importante salientar que as comidas típicas de cada região, embora possam ser encontradas em todo o país, têm mais sabor nas suas regiões de origem, onde os temperos e os ingredientes característicos são mais fortes, mais frescos, mais suculentos, mais saborosos, enfim.

---

<sup>24</sup> LANCELOTTI, Silvio. 500 anos de gastronomia em Terra Brasilis. LePM Editores, 2000.