



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO

ANA KARINA DE OLIVEIRA MAIA DE FARIAS

**A NOVIDADE SOMOS NÓS MESMOS: A ESPACIALIZAÇÃO IDENTITÁRIA
DO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO NORDESTINO BRASILEIRO**

NATAL/RN

2025

ANA KARINA DE OLIVEIRA MAIA DE FARIAS

**A NOVIDADE SOMOS NÓS MESMOS: A ESPACIALIZAÇÃO IDENTITÁRIA
DO PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO NORDESTINO BRASILEIRO**

Tese apresentada ao Programa de Pós-
graduação em Turismo

Orientador: Ricardo Lanzaolini, Dr.

Coorientador: Josenildo Campos Brussio,
Dr.

NATAL/RN

2025

Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN
Sistema de Bibliotecas - SISBI
Catalogação de Publicação na Fonte. UFRN - Biblioteca Setorial do Centro Ciências Sociais Aplicadas - CCSA

Farias, Ana Karina de Oliveira Maia de.

A novidade somos nós mesmos: a espacialização identitária do produto turístico gastronômico nordestino brasileiro / Ana Karina de Oliveira Maia de Farias. - 2025.

357f.: il.

Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Programa de Pós-Graduação em Turismo, Natal, RN, 2025.

Orientação: Prof. Dr. Ricardo Lanzarini.

Coorientador: Prof. Dr. Josenildo Campos Brussio.

1. Turismo - Tese. 2. Gastronomia - Tese. 3. Nordeste - Tese. 4. Identidade - Tese. 5. Fenomenologia - Tese. I. Lanzarini, Ricardo. II. Brussio, Josenildo Campos. III. Título.

RN/UF/Biblioteca CCSA

CDU 338.48:641(812/813)

Dedicar algo a alguém é me reportar ao meu mais profundo âmago, onde sentimentos se entrelaçam as minhas lágrimas de gratidão e amor. Primeiramente, dedico este trabalho de tese a vocês, meus amados pais, Dagmar e Zélia, por serem norte, suporte emocional e exemplo maior de honestidade, bondade, força e equilíbrio que uma filha pode ter. A lulu, minha cozinheira predileta, uma mãe para mim. Ao meu filho amado Gabriel, rapaz estudioso, focado, de coração gigante e pés no chão. Tudo que faço, filho, é para que você se orgulhe da mãe que tem, isso é o que me move na vida. Ao meu maravilhoso marido, Francisco Cláudio, por ter me ensinado o amor de verdade, por ter me mostrado um caminho diferente, mais bonito, resiliente, paciente e solidário. Te amo demais. Por final, dedico esse trabalho a você meu irmão Gustavo Henrique de Oliveira Maia, que em junho de 2024 foi chamado por Deus e deixou os nossos corações dilacerados – o nosso superatleta, nosso “peixinho” que virou um guerreiro, que resistiu bravamente na sua última competição e foi nadar livremente nos mares e piscinas lá no céu.

AGRADECIMENTOS

Todo percurso de construção de conhecimento é longo e reflexivo e fenomenológico, por vezes árduo e extenuante, porém em momento algum caminhei sem segurar a mão de alguém, nesse sentido fui muito feliz ao encontrar amigos que tanto me orientaram nesta caminhada.

Quando faço uma retrospectiva de todos os meus passos até chegar aqui, penso: nada seria possível se não fosse o amor. O amor por Deus, pela família, pelos amigos, pela vida e pela pesquisa que abraço. Sem isso, nada teria o mesmo gosto, tudo pareceria insípido e desgostoso.

Foram cinco anos de muita dedicação na tentativa de deixar um trabalho que pudesse auxiliar futuros leitores a compreender ainda mais o enlace simbiótico entre essas duas áreas do conhecimento (turismo e gastronomia). Neste trajeto, até a pessoa que sou hoje, amadureci muito, passei por muitas tristezas e muitas alegrias, refleti e evolui.

Quando me reporto a minha imagem em 2020, início do meu Doutorado e começo de uma pandemia que ceifou vidas de pessoas queridas e modificou as relações pessoais e sociais, me lembro ainda do momento mais desafiador da minha jornada, me manter longe e ao mesmo tempo perto, cuidar de tudo parecia impossível, mas no Doutorado cumpri todas as disciplinas em modo remoto e me adaptei ao novo cenário, participei de eventos, ministrei aula, escrevi artigos, participei de bancas, assisti aulas [...]. Valorizei mais cada momento e me ressignifiquei depois de passar por muitas adaptações. Gostaria de frisar, que sou eternamente grata ao Programa de Pós-Graduação em Turismo – PPGTUR/UFRN, por me acolher desde 2017, quando fiz mestrado e depois, em 2020, quando quase emendei em um Doutorado.

Fui acolhida e mesmo tendo perfis diferentes, vindos do Direito e da Gastronomia, me senti pertencente em um lugar em que fui sempre muito feliz e fiz muitos amigos, como a querida professora Stella Magaly, que com sua doçura, delicadeza e generosidade, para além de professora, virou uma amiga.

Obrigada ao querido orientador Ricardo Lanza-rini, por sempre me ouvir, me compreender, ser paciente, confiar e me auxiliar, com sua capacidade ímpar de intervir nos momentos certos e solucionar tudo. Obrigada ao meu coorientador Josenildo Brussio, por ter essa capacidade de me fazer entender a fenomenologia, que se fazia imprescindível na minha tese.

Agradeço aos professores que aceitaram com generosidade comporem as nossas bancas: Mariana Bueno, Leonardo Siqueira, Almir Oliveira e Cláudia Soares. Quero agradecer também à CAPES, pela bolsa que me concedeu, à UFRN por ter me recebido tão bem dentro do Programa e à coordenação do curso, que sempre me atendeu prontamente nos momentos em que precisei. Por fim, queria agradecer a Deus, pois sem ele eu não teria chegado até aqui e nenhum sonho na vida viraria realidade.

UMA VIAGEM TRANSCULTURAL AO NORDESTE BRASILEIRO

Se da terra vim, à terra voltarei [...]
Nunca viajei sozinho, não cheguei até aqui sem ninguém.
Trouxe o dendê que nutre, dá ardor e sabor a minha memória, sou a mandioca-brava e doce, que encorpa minha identidade e o açúcar que tentou cristalizar minha cor, na imposição e na dor.
Sou variedade em raças, etnias, credos e gostos e, na verdade, sou amor e resiliência em um caldeirão que ferve em brasa quente e forma um Nordeste lindo e diferente, que se transforma, o tempo todo em muitos Nordestes de muitas cores, saberes e sabores. Sou preto, sou feijão, sou amarelo, sou mandioca, sou branco, sou arroz, sou diversidade [...]. Sou valor. Sou respeito, sou mistura de sabor exótico, sou fluxo simbólico, formado por um pirão encorpado, gostoso e bucólico.
Não aceito ser igual a ninguém, pois tenho minha própria identidade, me alimento de cuscuz, de tapioca e, nem por isso, deixo de comer a comida que os outros me servem.
Não sou transparente e invisível em minha importância, tenho gosto. Salgo, adoço e apimento o tempo todo e aceito outros temperos porque sou brasileiro e nordestino e não sei viajar sozinho.
Sou especiaria, sou comida, sou terra, sou gente de nossa gente, sou assim de verdade, empoderado, sou feito de mulheres, de homens e de gente que se sente como quer.
Exijo respeito. Sou diferente!
Se gostas de mim como eu sou, não sei, se não gostas nada posso fazer, tenho desejo em te conhecer, pois viajo no tempo e pelos lugares e tenho curiosidade de encontrar você, seu lugar e sua comida.

Karina Maia

RESUMO

No intento de trazer a cultura gastronômica do Nordeste brasileiro em essências identitárias, até a sua transformação em um produto para uso turístico, percebida sob a ótica do binômio simbiótico turístico/gastronômico, essa tese adotou a fenomenologia como uma postura epistemológica no esforço para o deslinde do que se denominou de Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro [PTGNB], observando, significando, desvelando e descrevendo reflexivamente esses produtos a partir de relações que o concebem ou o podem conceber. Desta feita, o objetivo geral foi espacializar a identidade do PTGNB em oferta no século XXI. Para tanto, foram delimitados os objetivos específicos: identificar os produtos gastronômicos que mais simbolizam cada estado do Nordeste brasileiro; trazer em essências os produtos turísticos gastronômicos por meio de sua estruturação em uma perspectiva tridimensional triangulada; e, desvelar como o Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro vem sendo delineado na oferta turística cultural da região. Trata-se, portanto, de uma pesquisa com abordagem qualitativa, com caráter descritivo e exploratório. Para tal, foram escolhidas técnicas de coleta para cada objetivo específico elencado, quais foram: pesquisa documental, pesquisa bibliográfica sistemática, observação direta reflexiva e pesquisa netnográfica. Como técnica de análise, foi usada a análise de conteúdo, apoiadas em uma reflexão triangulada e fenomenológica, com delimitação da pesquisa nos nove estados do Nordeste brasileiro: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe, tratando-se, portanto, de um estudo de múltiplos casos. Os principais resultados nos nove estudos de caso que compuseram o universo da pesquisa desvelaram 45 (quarenta e cinco) produtos turísticos gastronômicos (PTGNB), que mais se manifestaram como representativos do Nordeste brasileiro, dentro de sua relação com a oferta turística. Para tanto, emergiram: a carne de sol de Caicó, o camarão potiguar, a paçoca potiguar, o arroz de leite potiguar, a ginga com tapioca, o rubacão, a tapioca paraibana, a carne de sol de Picuí, a buchada de bode, o cuscuz paraibano, o bolo de rolo, a cartola, o bolo Sousa Leão, a tapioca pernambucana, a cultura da carne de charque, o sururu, o siri, a cocada da Massagueira, a pituzada, o chiclete de camarão, o caranguejo, a carne de sol de Sergipe, o amendoim, a mangaba, a queijadinha, o acarajé, o bobó de camarão, o caruru, o abará, o vatapá, o baião de dois, a caranguejada, o cuscuz cearense, a moqueca cearense, a rapadura cearense, o arroz Maria Isabel, a cajuína, o capote, a carne de Sol de Campo Maior, a paçoca piauiense, o arroz de cuxá, a peixada maranhense, a tiquira, o Guaraná Jesus e a juçara. Dos resultados apontados, verificou-se que o PTGNB, muito embora em alguns elementos se mostre a imagem e a semelhança do imaginário coletivo do que se tem do Nordeste, com seus produtos de resistência e subsistência como: a carne de sol (que foi o elemento que mais se repetiu dentro do memorial dos produtos turísticos gastronômicos nordestinos), a carne de charque, o cuscuz e a rapadura, por outro viés, sobressaíram muitos produtos gastronômicos neste memorial nordestino, que se estabeleceram dentro de características diferenciadas e únicas, como foram exemplos: os arrozes típicos nordestinos (rubacão, cuxá, arroz de leite, baião de dois e Maria Isabel), o vatapá, o acarajé, a tiquira, a juçara, a ginga com tapioca, a queijadinha, a pituzada, o capote, a cajuína e o Guaraná Jesus. Deste modo, transpareceu um Nordeste onde mãos simples e multirraciais, com protagonismo feminino, transformaram insumos típicos da terra em produtos de fartura e opulência, de um Nordeste criativo e esperançoso.

Palavras-chave: Gastronomia. Turismo. Nordeste. Identidade. Fenomenologia.

ABSTRACT

In an attempt to bring the gastronomic culture of Northeastern Brazil into identity essences, up to its transformation into a product for tourism use, viewed through the lens of the symbiotic tourist/gastronomic binomial, this thesis adopted a phenomenological stance as an epistemological approach in the effort to unravel what is referred to as the Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro [PTGNB], observing, signifying, unveiling, and reflexively describing these products based on the relationships that conceive or may conceive them. Thus, the general objective was to spatialize the identity of the PTGNB in the offering of the 21st century. To achieve this, specific objectives were defined: to identify the gastronomic products that most symbolize each state of Northeastern Brazil; to distill the gastronomic tourism products through their structuring in a triangulated three-dimensional perspective; and to unveil how the Brazilian Northeastern Gastronomic Tourism Product has been outlined in the region's tourism-cultural offering. Therefore, this is a qualitative research with descriptive and exploratory characteristics. For this purpose, data collection techniques were chosen for each specific objective outlined, which included: documentary research, systematic bibliographic research, reflective direct observation and netnographic research. As analysis techniques, content analysis was employed, supported by triangulated and phenomenological reflection, with the research limited to the nine states of Northeastern Brazil: Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte, and Sergipe, making it a multiple case study. The main results in the nine case studies that made up the research universe revealed 45 (forty-five) gastronomic tourism products (the PGTNB), which most prominently represented the Brazilian Northeast in relation to its tourism offerings. These included: sun-dried beef from Caicó, Potiguar shrimp, Potiguar paçoca, Potiguar rice with milk, ginga with tapioca, rubacão, Paraíba tapioca, Picuí sun-dried beef, goat offal stew (buchada de bode), Paraíba couscous, bolo de rolo (rolled cake), cartola, Sousa Leão cake, Pernambuco tapioca, jerked beef culture, sururu, crab, "cocada da Massagueira", pituzada, "chiclete de camarão", crab, Sergipe sun-dried beef, peanuts, mangaba, coconut sweet (queijadinha), acarajé, shrimp bobó, caruru, abará, vatapá, baião de dois, crab feast (caranguejada), Ceará couscous, Ceará fish stew (moqueca), Ceará rapadura (sugarcane candy), Maria Isabel rice, cajuína, capote, Campo Maior sun-dried beef, Piauí paçoca, cuxá rice, Maranhão fish stew (peixada maranhense), tiquira, Guaraná Jesus, and juçara. From the results, it was found that the PTGNB, although in some elements it reflects the image and likeness of the collective imagination of the Northeast, with its products of resistance and subsistence such as sun-dried beef (the most recurrent item in the memorial of the gastronomic tourism products of the Northeast), jerked beef, couscous and rapadura, on the other hand, many gastronomic products stood out in this northeastern memorial, establishing themselves with differentiated and unique characteristics, such as typical northeastern rice dishes (rubacão, Potiguar rice with milk, cuxá, baião de dois, and Maria Isabel rice), vatapá, acarajé, tiquira, juçara, ginga with tapioca, queijadinha, pituzada, capote, cajuína, and Guaraná Jesus. Thus, it became evident that the Northeast is a place where simple, multiracial hands, with female protagonism, transformed typical ingredients of the land into products of abundance and opulence, from a creative and hopeful Northeast.

Keywords: Gastronomy. Tourism. Northeast. Identity. Phenomenology.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<i>Ilustração 01. A espacialidade nordestina</i>	47
<i>Ilustração 02. O cuscuz</i>	52
<i>Ilustração 03. A Bahia, o acarajé e as baianas</i>	57
<i>Ilustração 04. Comercialização do acarajé</i>	57
<i>Ilustração 05. Mandioca</i>	64
<i>Ilustração 06. Formação da alimentação basilar brasileira</i>	67
<i>Ilustração 07. Indígena preparando alimentação</i>	68
<i>Ilustração 08. Milho</i>	73
<i>Ilustração 09. Beiju</i>	73
<i>Ilustração 10. Macaxeira</i>	74
<i>Ilustração 11. Peixe moqueado</i>	76
<i>Ilustração 12. Os portugueses e a alimentação</i>	77
<i>Ilustração 13. Ovos</i>	80
<i>Ilustração 14. Cana-de-açúcar</i>	81
<i>Ilustração 15. Cereais</i>	83
<i>Ilustração 16. Os africanos</i>	84
<i>Ilustração 17. Pimentas malaguetas</i>	85
<i>Ilustração 18. Dendê</i>	88
<i>Ilustração 19. Camarão</i>	97
<i>Ilustração 20. Cajus</i>	97
<i>Ilustração 21. Mel, doces e geleias</i>	97
<i>Ilustração 22. Ostras de Galinhos</i>	98
<i>Ilustração 23. Pudim de rapadura</i>	99
<i>Ilustração 24. Água de coco e gíngua com tapioca</i>	100
<i>Ilustração 25. Queijo de manteiga</i>	101
<i>Ilustração 26. Castanhas</i>	101
<i>Ilustração 27. Rio Grande do Norte como maior produtor de sal do Brasil</i>	101
<i>Ilustração 28. Gíngua com tapioca e pastel de Tangará</i>	102
<i>Ilustração 29. Salina de Araguaçu</i>	104
<i>Ilustração 30. Carne de sol potiguar</i>	105
<i>Ilustração 31. Carne de sol metida a besta</i>	105

<i>Ilustração 32. Fillet de sol ao molho de rapadura</i>	105
<i>Ilustração 33. Prato camarão imperial</i>	109
<i>Ilustração 34. Camarões da Fazenda Aquarine/RN</i>	109
<i>Ilustração 35. Camarões grelhados com legumes</i>	109
<i>Ilustração 36. Paçoca potiguar</i>	110
<i>Ilustração 37. Paçoca de pilão</i>	110
<i>Ilustração 38. Paçoca em Serra Negra do Norte</i>	110
<i>Ilustração 39. Arroz de leite potiguar</i>	111
<i>Ilustração 40. Ginga com tapioca</i>	113
<i>Ilustração 41. Dadinhos de tapioca com ginga</i>	113
<i>Ilustração 42. Ginga com tapioca</i>	113
<i>Ilustração 43. Mercado Público da Redinha</i>	114
<i>Ilustração 44. Seriguela, caju, rapadura, buchada, tapioca, rubacão e cuscuz</i>	125
<i>Ilustração 45. Carne de sol de Picuí</i>	126
<i>Ilustração 46. Cachaça</i>	127
<i>Ilustração 47. Rubacão</i>	130
<i>Ilustração 48. Rubacão</i>	130
<i>Ilustração 49. Rubacão</i>	130
<i>Ilustração 50. Tapioca</i>	132
<i>Ilustração 51. Tapioca</i>	132
<i>Ilustração 52. Tapioca</i>	132
<i>Ilustração 53. Carne de sol</i>	134
<i>Ilustração 54. Carne de sol</i>	134
<i>Ilustração 55. Carne de sol</i>	134
<i>Ilustração 56. Buchada de bode</i>	136
<i>Ilustração 57. Cuscuz</i>	138
<i>Ilustração 58. Cuscuz</i>	138
<i>Ilustração 59. Cuscuz</i>	138
<i>Ilustração 60. Rapadura (Triunfo)</i>	150
<i>Ilustração 61. Produção de uva e vinho de Lagoa Grande</i>	151
<i>Ilustração 62. Café de Taquaritinga do Norte</i>	151
<i>Ilustração 63. Bolo de rolo (Pernambuco)</i>	152
<i>Ilustração 64. Bolo Souza Leão</i>	153

<i>Ilustração 65. Cozido</i>	154
<i>Ilustração 66. Bolo barra branca</i>	155
<i>Ilustração 67. Cartola</i>	156
<i>Ilustração 68. Bolo de rolo em formato de ovo de páscoa</i>	157
<i>Ilustração 69. Cacau</i>	158
<i>Ilustração 70. Fava</i>	159
<i>Ilustração 71. Rapadura</i>	160
<i>Ilustração 72. Arrumadinho</i>	160
<i>Ilustração 73. Alfenim</i>	161
<i>Ilustração 74. Dona Maria do confeito de Limoeiro</i>	162
<i>Ilustração 75. Monjopina</i>	164
<i>Ilustração 76. Bolo de noiva</i>	165
<i>Ilustração 77. Bolo de rolo</i>	166
<i>Ilustração 78. Sobremesa de bolo de rolo do Restaurante Tio Pepe</i>	166
<i>Ilustração 79. Biscoito de bolo de rolo</i>	166
<i>Ilustração 80. Cartola do Restaurante Leite</i>	169
<i>Ilustração 81. Cartola do Restaurante Patuá</i>	169
<i>Ilustração 82. Cartola do Chocolate Faultless</i>	169
<i>Ilustração 83. Bolo Souza Leão</i>	172
<i>Ilustração 84. Bolo Souza Leão</i>	172
<i>Ilustração 85. Bolo Souza Leão</i>	172
<i>Ilustração 86. Tapioca do Alto da Sé</i>	174
<i>Ilustração 87. Tapioca</i>	174
<i>Ilustração 88. Tapioca</i>	174
<i>Ilustração 89. Charque do Mercado de São José</i>	176
<i>Ilustração 90. Arrumadinho de charque do Restaurante Tio Pepe</i>	176
<i>Ilustração 91. Charque em venda de rua pernambucana</i>	176
<i>Ilustração 92. Casquinha de siri</i>	187
<i>Ilustração 93. Rota da cachaça</i>	188
<i>Ilustração 94. Doce de caju</i>	189
<i>Ilustração 95. Caldinho de Capela</i>	190
<i>Ilustração 96. Pratos alagoanos</i>	191
<i>Ilustração 97. Sururu ao coco (Polo Gastronômico Massagueira)</i>	192

<i>Ilustração 98. Sururu (Mercado da produção)</i>	192
<i>Ilustração 99. Caldinho de sururu da Praia de São Miguel dos Milagres</i>	192
<i>Ilustração 100. Siri do Mercado da Produção</i>	194
<i>Ilustração 101. Siri na Praia São José dos Milagres</i>	194
<i>Ilustração 102. Siri (Polo Gastronômico Massagueira)</i>	194
<i>Ilustração 103. Cocadas da Massagueira (Drive da Cocada Cultura)</i>	195
<i>Ilustração 104. Cocadas da Massagueira</i>	195
<i>Ilustração 105. Cocadas da Massagueira (Drive da Cocada Cultura)</i>	195
<i>Ilustração 106. Pituzada</i>	197
<i>Ilustração 107. Pituzada e acompanhamentos</i>	197
<i>Ilustração 108. Pituzada</i>	197
<i>Ilustração 109. Chiclete de camarão</i>	199
<i>Ilustração 110. Chiclete de camarão</i>	199
<i>Ilustração 111. Chiclete de camarão</i>	199
<i>Ilustração 112. Caranguejo</i>	211
<i>Ilustração 113. Biscoito bricelet</i>	212
<i>Ilustração 114. Amendoim cozido</i>	212
<i>Ilustração 115. Sorvete de mangaba</i>	212
<i>Ilustração 116. Leite de coco na merenda escolar</i>	214
<i>Ilustração 117. Camarão na merenda</i>	215
<i>Ilustração 118. Escultura gigante do caranguejo na Orla da Praia de Italaia</i>	217
<i>Ilustração 119. Caranguejo</i>	217
<i>Ilustração 120. Pastel de caranguejo de São Cristóvão</i>	217
<i>Ilustração 121. Carne de sol com pirão de leite</i>	218
<i>Ilustração 122. Carne de sol sendo apresentada como hábito alimentar no museu da gente sergipana</i>	218
<i>Ilustração 123. Carne de sol</i>	218
<i>Ilustração 124. Amendoim (Mercado Municipal de Aracaju)</i>	220
<i>Ilustração 125. Amendoim aberto</i>	220
<i>Ilustração 126. Venda de amendoim na rua</i>	220
<i>Ilustração 127. Sorvete de mangaba (Colina do Santo Antônio)</i>	222
<i>Ilustração 128. Crème Brullé de mangaba do Restaurante Seu Sergipe</i>	222
<i>Ilustração 129. Mangaba</i>	222

<i>Ilustração 130.</i> Forno de barro da Casa da Queijada (São Cristóvão)	224
<i>Ilustração 131.</i> Queijadinha sergipana	224
<i>Ilustração 132.</i> Queijadinhas do Mercado Municipal Albano Franco	224
<i>Ilustração 133.</i> Produtos do cacau	233
<i>Ilustração 134.</i> Moqueca Baiana	234
<i>Ilustração 135.</i> Caruru de São Cosme e Damião	234
<i>Ilustração 136.</i> Acarajé	235
<i>Ilustração 137.</i> Comidas da Bahia	236
<i>Ilustração 138.</i> Cacau e suas transformações	237
<i>Ilustração 139.</i> Acarajé no Largo da Mariquita	238
<i>Ilustração 140.</i> Venda do acarajé no Terreiro de Jesus	238
<i>Ilustração 141.</i> Acarajé da Casa de Tereza (Rio Vermelho)	238
<i>Ilustração 142.</i> Bobó de camarão	240
<i>Ilustração 143.</i> Bobó de camarão	240
<i>Ilustração 144.</i> Bobó de camarão	240
<i>Ilustração 145.</i> Caruru	242
<i>Ilustração 146.</i> Caruru	242
<i>Ilustração 147.</i> Caruru	242
<i>Ilustração 148.</i> Abará sendo representado no Museu da Gastronomia baiana	244
<i>Ilustração 149.</i> Abará (Praia do Forte)	244
<i>Ilustração 150.</i> Abará aberto com camarão seco	244
<i>Ilustração 151.</i> Vatapá	246
<i>Ilustração 152.</i> Vatapá da Casa de Tereza (Rio Vermelho)	246
<i>Ilustração 153.</i> Vatapá	246
<i>Ilustração 154.</i> Camarão	257
<i>Ilustração 155.</i> Baião de dois e panelada	257
<i>Ilustração 156.</i> Camarão e peixada cearense	257
<i>Ilustração 157.</i> Sorvete de farinhada	258
<i>Ilustração 158.</i> Pratinho	259
<i>Ilustração 159.</i> Cuscuz, pratinho, baião de dois e café	259
<i>Ilustração 160.</i> Baião de dois	261
<i>Ilustração 161.</i> Baião de dois na cidade de Russas	261
<i>Ilustração 162.</i> Baião de dois em Icapuí	261

<i>Ilustração 163. Caranguejada</i>	263
<i>Ilustração 164. Caranguejada</i>	263
<i>Ilustração 165. Caranguejada</i>	263
<i>Ilustração 166. Cuscuz</i>	266
<i>Ilustração 167. Cuscuz</i>	266
<i>Ilustração 168. Cuscuz</i>	266
<i>Ilustração 169. Moqueca cearense</i>	267
<i>Ilustração 170. Moqueca cearense</i>	267
<i>Ilustração 171. Moqueca cearense</i>	267
<i>Ilustração 172. Rapadura</i>	269
<i>Ilustração 173. Rapadura</i>	269
<i>Ilustração 174. Rapadura</i>	269
<i>Ilustração 175. Cajuína</i>	279
<i>Ilustração 176. Cajuaça</i>	279
<i>Ilustração 177. Bomba</i>	280
<i>Ilustração 178. Arroz Maria Isabel</i>	280
<i>Ilustração 179. Arroz com capote</i>	280
<i>Ilustração 180. Panelada, cajuína, galinha caipira e carne de sol</i>	282
<i>Ilustração 181. Arroz Maria Isabel</i>	283
<i>Ilustração 182. Arroz Maria Isabel</i>	283
<i>Ilustração 183. Arroz Maria Isabel</i>	283
<i>Ilustração 184. Cajuína de Floriano/PI</i>	286
<i>Ilustração 185. Cajuína no Restaurante Favorito Comida Típica</i>	286
<i>Ilustração 186. Cajuína de Paranaíba/PI</i>	286
<i>Ilustração 187. Arroz de capote do Restaurante Favorito Comida Típica</i>	288
<i>Ilustração 188. Escultura de capote em restaurante piauiense</i>	288
<i>Ilustração 189. Capote</i>	288
<i>Ilustração 190. Carne de sol</i>	290
<i>Ilustração 191. Carne de sol de Campo Maior na estrada</i>	290
<i>Ilustração 192. Carne de sol</i>	290
<i>Ilustração 193. Paçoca</i>	292
<i>Ilustração 194. Paçoca</i>	292
<i>Ilustração 195. Paçoca</i>	292

<i>Ilustração 196. Arroz de cuxá e mariscada</i>	301
<i>Ilustração 197. Arroz de cuxá e Guaraná Jesus</i>	302
<i>Ilustração 198. Comunidade Quilombola Graça de Deus descascando mandioca e preparando a farinha</i>	303
<i>Ilustração 199. Doce de espécie de Alcântara</i>	303
<i>Ilustração 200. Juçara, buriti, arroz de cuxá e Maria Isabel</i>	304
<i>Ilustração 201. Peixada maranhense</i>	305
<i>Ilustração 202. Peixada maranhense</i>	305
<i>Ilustração 203. Peixada maranhense</i>	305
<i>Ilustração 204. Cuxá</i>	308
<i>Ilustração 205. Representação do arroz de cuxá no museu da gastronomia maranhense</i>	308
<i>Ilustração 206. Arroz de cuxá em restaurante de Barreirinhas</i>	308
<i>Ilustração 207. Tiquira</i>	310
<i>Ilustração 208. Tiquira no Mercado das Tulhas</i>	310
<i>Ilustração 209. Tiquira</i>	310
<i>Ilustração 210. Representação do Guaraná Jesus no museu da gastronomia maranhense</i>	312
<i>Ilustração 211. Guaraná Jesus no Restaurante Flor de Vinagreira</i>	312
<i>Ilustração 212. Representação da presença do guaraná Jesus no Mercado das Tulhas</i>	312
<i>Ilustração 213. Juçara</i>	314
<i>Ilustração 214. Juçara</i>	314
<i>Ilustração 215. Juçara</i>	314

LISTA DE QUADROS

<i>Quadro 01. Método Fenomenológico</i>	35
<i>Quadro 02. Objetivos específicos</i>	43
<i>Quadro 03. Desenho metodológico</i>	44
<i>Quadro 04. O que comer no Rio Grande do Norte?</i>	91
<i>Quadro 05. Comida tradicional do Rio Grande do Norte</i>	92
<i>Quadro 06. Comida patrimônio cultural e imaterial do Rio Grande do Norte</i>	94
<i>Quadro 07. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Rio Grande do Norte</i>	94
<i>Quadro 08. O que comer na Paraíba?</i>	119
<i>Quadro 09. Comida tradicional da Paraíba</i>	121
<i>Quadro 10. Comida patrimônio cultural e imaterial da Paraíba</i>	122
<i>Quadro 11. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial da Paraíba</i>	123
<i>Quadro 12. O que comer em Pernambuco?</i>	142
<i>Quadro 13. Comida tradicional de Pernambuco</i>	145
<i>Quadro 14. Comida patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco</i>	146
<i>Quadro 15. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco</i>	147
<i>Quadro 16. O que comer em Alagoas?</i>	180
<i>Quadro 17. Comida tradicional de Alagoas</i>	182
<i>Quadro 18. Comida patrimônio cultural e imaterial de Alagoas</i>	183
<i>Quadro 19. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Alagoas</i>	184
<i>Quadro 20. O que comer no Sergipe?</i>	203
<i>Quadro 21. Comida tradicional de Sergipe</i>	205
<i>Quadro 22. Comida patrimônio cultural e imaterial de Sergipe</i>	207
<i>Quadro 23. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Sergipe</i>	208
<i>Quadro 24. O que comer na Bahia?</i>	227
<i>Quadro 25. Comida tradicional da Bahia</i>	229
<i>Quadro 26. Comida patrimônio cultural e imaterial da Bahia</i>	230
<i>Quadro 27. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial da Bahia</i>	230
<i>Quadro 28. O que comer no Ceará?</i>	250
<i>Quadro 29. Comida tradicional do Ceará</i>	252
<i>Quadro 30. Comida patrimônio cultural e imaterial do Ceará</i>	253

<i>Quadro 31. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Ceará</i>	254
<i>Quadro 32. O que comer no Piauí?</i>	273
<i>Quadro 33. Comida tradicional do Piauí</i>	275
<i>Quadro 34. Comida patrimônio cultural e imaterial do Piauí</i>	276
<i>Quadro 35. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Piauí</i>	276
<i>Quadro 36. O que comer no Maranhão?</i>	295
<i>Quadro 37. Comida tradicional do Maranhão</i>	296
<i>Quadro 38. Comida patrimônio cultural e imaterial do Maranhão</i>	298
<i>Quadro 39. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Maranhão</i>	298

LISTA DE NUVENS DE PALAVRAS

<i>Nuvem de palavras 01. Rio Grande do Norte</i>	96
<i>Nuvem de palavras 02. Paraíba</i>	124
<i>Nuvem de palavras 03. Pernambuco</i>	148
<i>Nuvem de palavras 04. Alagoas</i>	186
<i>Nuvem de palavras 05. Sergipe</i>	210
<i>Nuvem de palavras 06. Bahia</i>	232
<i>Nuvem de palavras 07. Ceará</i>	255
<i>Nuvem de palavras 08. Piauí</i>	278
<i>Nuvem de palavras 09. Maranhão</i>	300

LISTA DE ESQUEMAS

<i>Esquema 01. Movimentação identitária gastronômica</i>	25
<i>Esquema 02. Espacialização Gastronômica do Nordeste Brasileiro</i>	37
<i>Esquema 03. Triangulação das ofertas</i>	38
<i>Esquema 04. Oferta virtual</i>	38
<i>Esquema 05. Oferta institucional</i>	39
<i>Esquema 06. Oferta presencial</i>	40
<i>Esquema 07. Triangulação (PTGNB)</i>	41

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	21
2. DESENHO METODOLÓGICO	32
3. O BRASIL “DESCORTINADO” PELO NORDESTE: SOCIEDADE, TERRITÓRIO E COMIDA	46
3.1. Os temperos do Brasil - gostos, retrogostos e desgostos	59
3.2. Transculturalidade brasileira na panela: salgado, açúcarado e apimentado	65
4. DESVELANDO O PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO NORDESTINO BRASILEIRO	90
4.1. O Produto Turístico Gastronômico do Rio Grande do Norte	91
4.1.1. Oferta virtual do Rio Grande do Norte	91
4.1.2. Oferta Institucional do Rio Grande do Norte	96
4.1.3. Oferta presencial do Rio Grande do Norte	104
4.1.4. Triangulação dos resultados do Rio Grande do Norte	115
4.2. O Produto Turístico Gastronômico da Paraíba	119
4.2.1. Oferta virtual da Paraíba	119
4.2.2. Oferta Institucional da Paraíba	125
4.2.3. Oferta presencial da Paraíba	129
4.2.4. Triangulação dos resultados da Paraíba	139
4.3. O Produto Turístico Gastronômico de Pernambuco	142
4.3.1. Oferta virtual de Pernambuco	142
4.3.2. Oferta Institucional de Pernambuco	149
4.3.3. Oferta presencial de Pernambuco	165
4.3.4. Triangulação dos resultados de Pernambuco	177
4.4. O Produto Turístico Gastronômico de Alagoas	180
4.4.1. Oferta virtual de Alagoas	180
4.4.2. Oferta Institucional de Alagoas	186
4.4.3. Oferta presencial de Alagoas	192
4.4.4. Triangulação dos resultados de Alagoas	199
4.5. O Produto Turístico Gastronômico de Sergipe	203
4.5.1. Oferta virtual de Sergipe	203

4.5.2. Oferta Institucional de Sergipe	210
4.5.3. Oferta presencial de Sergipe	216
4.5.4. Triangulação dos resultados de Sergipe	225
4.6. O Produto Turístico Gastronômico da Bahia	227
4.6.1. Oferta virtual da Bahia	227
4.6.2. Oferta Institucional da Bahia	232
4.6.3. Oferta presencial da Bahia	238
4.6.4. Triangulação dos resultados da Bahia	248
4.7. O Produto Turístico Gastronômico do Ceará	250
4.7.1. Oferta virtual do Ceará	250
4.7.2. Oferta Institucional do Ceará	256
4.7.3. Oferta presencial do Ceará	260
4.7.4. Triangulação dos resultados do Ceará	271
4.8. O Produto Turístico Gastronômico do Piauí	273
4.8.1. Oferta virtual do Piauí	273
4.8.2. Oferta Institucional do Piauí	279
4.8.3. Oferta presencial do Piauí	283
4.8.4. Triangulação dos resultados do Piauí	293
4.9. O Produto Turístico Gastronômico do Maranhão	295
4.9.1. Oferta virtual do Maranhão	295
4.9.2. Oferta Institucional do Maranhão	300
4.9.3. Oferta presencial do Maranhão	305
4.9.4. Triangulação dos resultados do Maranhão	315
4.10. O Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro	317
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	340
REFERÊNCIAS	343

1. INTRODUÇÃO

A presente pesquisa traz em consideração, atenção e põe sob análise reflexiva, o percurso formativo que deslinda a concepção e transmutação da cultura gastronômica do Nordeste brasileiro. Ressaltando, por conseguinte, que essa cultura, entre outros vieses e desígnios, vem sendo inserida e corporificada ao longo dos tempos até resultar em um produto para o uso dentro da atividade turística. Deste modo, pretendeu-se conhecer e reconhecer o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB], que transita entre searas que se circundam, entrecruzam-se e mesclam-se, cerzindo-se em meio à tradição e inovação que apresentam-se significando e/ou ressignificando suas inúmeras facetas identitárias, utilizadas dentro do uso e na conveniência da atividade turística.

Inserido nesta concepção multifacetada e multissensorial, o fenômeno gastronômico permite ser visto sob a ótica da sua natureza de identidade socioterritorial, que reflete a cultura de um povo, o próprio núcleo societal e o território que os abarca. Desta feita, a comida, produto humano, elaborada conforme sua escolha social, se define por meio de questões portadoras de conveniências, estabelecidas em torno de limitações, criatividade e adequações que se entremeiam em incessantes movimentos de trocas e mudanças fenomenológicas.

Diante disso, atenta-se para o fato de que a gastronomia, vetor em potencial transformativo do turismo e pelo turismo, vem sendo moldada e remodelada ao longo dos anos por uma pluralidade de referenciais sociais, culturais e territoriais, que a dão corpo e alma, materialidade efêmera e imaterialidade, tecida em meio a espaços físicos e simbólicos, que a representam e são representados por ela.

Sedimentada heterogeneamente, estabelecida, estruturada e permanece em ação de construção perene, tendo em vista ser produto cultural, portanto, de elaboração contínua, multidirecionada e multiforme, seguindo sua trajetória produtora, sujeita a formar-se, transformar-se, reformar-se e até deformar-se, já que em meio a apropriações e conveniências, a despeito da mercadológica, dentre outras, sofre alterações que também a podem torná-la sem “personalidade”, insípida e desgostosa.

À vista disso, nesses seios¹ natos, onde a gastronomia vem sendo criada, mantida, alterada e recriada, é oportunizado valorizar o que é da terra à medida das suas

¹ Em sentido figurado, significa “meio de onde algo tem sua origem ou através do qual alguma coisa é produzida”.

regionalidades estruturantes e identificadoras. Nesse sentido, dada a sua natureza cultural, atenta-se para o fato de que esse produto gastronômico - vem se corporificando por uma infinidade de impulsos, relações e influências que tem o condão de pôr ou contrapor sabor à mesa, com pitadas de conceitos e também preconceitos e aversões, que lhe compuseram e também a podem deteriorar, inclusive, podendo levar da fragmentação até o completo esquecimento de sua memória identitária.

Consequentemente, ao evidenciar a identidade cultural gastronômica, descortina-se o seu legado sob o enfoque de uma perspectiva sociológica, antropológica, psicológica territorial, dentre outras, exposta pela influência de antepassados e suas raízes alicerçadas no passado e que se mantêm viscerais ou mitigadas na contemporaneidade. Deste modo ressalta-se que, por meio das relações alimentares, os distintos grupos sociais se diferenciam uns dos outros, reconhecendo-se e em decorrência disso, sendo reconhecidos, a partir de suas peculiaridades, tanto no que condiz à utilização de ingredientes específicos quanto aos seus hábitos alimentares próprios (Franzoni, 2016).

Dessa forma, destaca-se a lógica da dinâmica dos processos, onde a culinária antecede a gastronomia, sendo esta, resultado de intercâmbios culturais, narrativas, sistemas, normas, valores e formas de convivência social, o que transforma o alimento, que originalmente pertence à cozinha, em um componente do patrimônio cultural das sociedades (Oliveira, 2018).

Neste sentido, a gastronomia brasileira é construída como um patrimônio imaterial à mesa, conforme aspectos culturais e ou antropológicos citados por (Oliveira, 2018), o que ascende o pensamento a respeito de processos formativos históricos e identitários estruturantes, que venham a delinear o fenômeno da formação culinária/gastronomia brasileira, tendo em vista a diversidade de povos ao longo da extensão territorial do Brasil e os elementos caracterizadores das regionalidades que os distingue. Neste tocante, Dória (2014, p. 1) chama a atenção para o “que é dito sobre culinária [...] sem ensejar a reflexão necessária [...] a culinária é mais do que a compilação de receitas e modos de fazer”.

Diante desta contextualização que preconiza o caráter formador da seara gastronômica, com seus elementos que têm o condão de revelar uma unicidade envolvente e atrativa, é que: o binômio turismo e gastronomia emerge como cerne temático, evocando à reflexão para a elucidação de algumas dúvidas acerca da compreensão da praxe gastronômica e seu corpus com conceitos *sui generis*.

Nesta linha de pensamento, a relação turismo e gastronomia pronunciada, evidencia o turismo enquanto fenômeno que pode transformar a gastronomia em um

produto turístico gastronômico. Acerca dessa interação turístico-gastronômica, preceitua Lanzarini (2009) que não se pode deixar de considerar e reconhecer a importância da utilização da relação que envolve o turismo com outras atividades. A gastronomia se reveste como mais um produto que se apresenta para o turismo e que, para muitos lugares, não existe nenhuma outra motivação além dela.

Neste esforço, ao investigar a relação turismo e gastronomia, delimitando-se através do deslinde do processo formativo do produto turístico gastronômico nordestino, reflete-se esta caracterização da integração da antropologia com a micro-história que cria um cenário propício para a análise dos patrimônios culturais intangíveis. A micro-história possui características que possibilitam transformar o imaterial em algo concreto e o intangível em algo palpável, contribuindo assim para a elaboração de uma base teórica e metodológica voltada para o turismo cultural, com ênfase no patrimônio cultural imaterial (Peccini, 2013).

Com isto, adotou-se uma postura epistemológica fenomenológica, com fulcro em descrever os critérios de caracterização do Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB], observando-se as inúmeras relações (especializadas) que constituem este produto, que se revelaram na presente pesquisa, visto que há lacunas teóricas da abordagem estrutural dessas relações. Neste percurso do estudo, explicou-se o sistema estruturante de composição reveladora do Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB] em perspectiva fenomenológica a partir da oferta deste produto turístico.

Diante da complexa relação social que norteia o turismo, propugna-se por um nível mais aprofundado de cognição deste fenômeno estudado, com amparo em uma visão fenomenológica. A análise fenomenológica se fundamenta na observação e na percepção do turismo como um fenômeno extremamente dinâmico, que se desenvolve ao longo do tempo e do espaço, seja por um indivíduo ou por um grupo (Trivinos, 1987).

Diante do exposto, buscou-se uma percepção sistematizada epistemologicamente, de quais seriam, as relações teóricas e ou práticas existentes, que definiriam e ou constituiriam o fenômeno investigado, conforme os pressupostos das “reduções fenomenológicas” dessa corrente epistemológica (Trivinos, 1987).

Nesta esteira do pensamento, ao verificar essas reduções fenomenológicas a partir de uma “abstração ideativa” (Husserl, 2012), passou a evidenciar as essências que poderiam produzir a cultura gastronômica nordestina de uso turístico, objeto deste trabalho. Por consequência, almejou-se o percebimento desta, posta sob reflexão

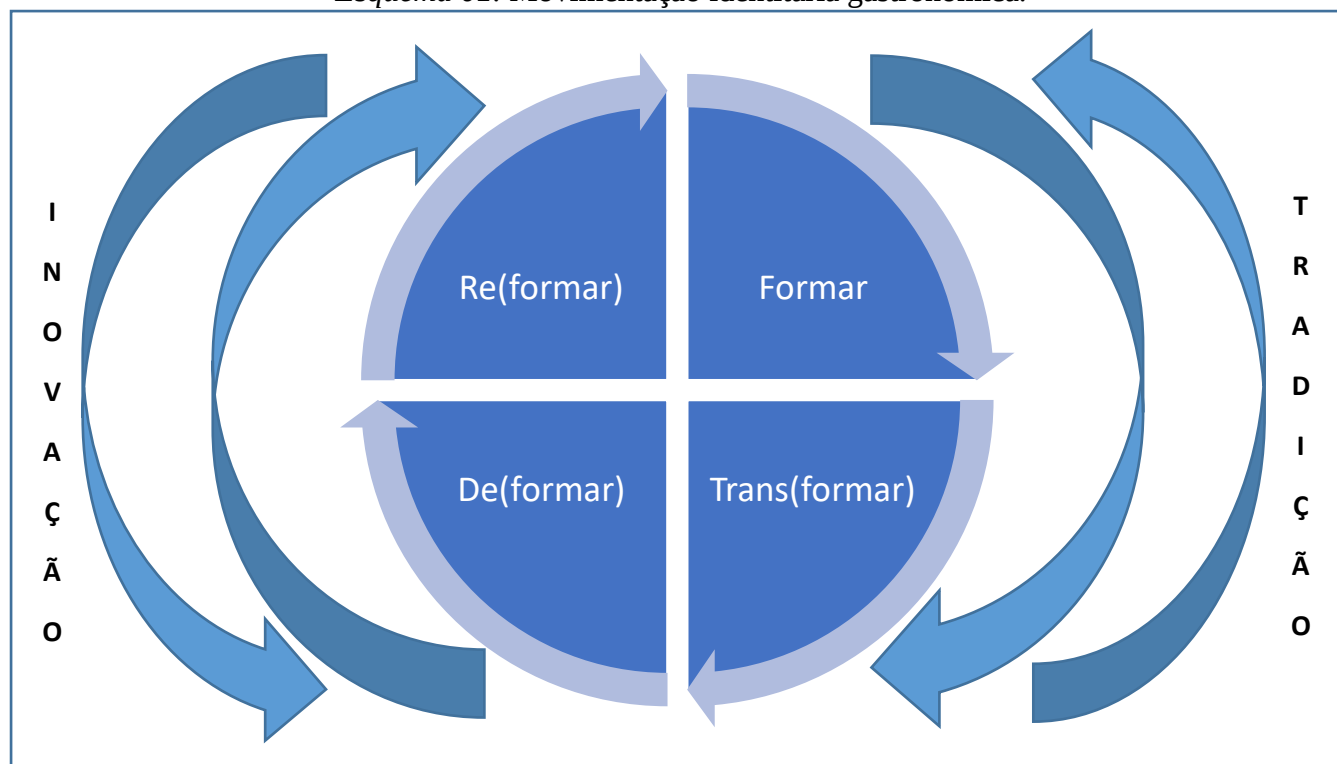
diacrônica (evolução no tempo), no sentido de observar a significação e ressignificação deste produto turístico gastronômico, enquanto elementos que venham a clarear a problematização, cuja oferta turística é o critério inicial de caracterização, tendo em vista ser na oferta onde se tem o encontro com o produto e as essências que o dão forma.

Neste sentido, o campo empírico foi composto por produtos gastronômicos ofertados nos estados (oferta virtual) e também observando sua representatividade (espelhamento identitário gastronômico) nas capitais e determinadas cidades (oferta presencial) do Nordeste, onde buscou-se o trajeto de constituição destes produtos, com o fito de relacionar e encontrar uma “identidade gastronômica nordestina”, a partir do PTGNB, com esteio fenomenológico em postura científica, delineada a partir de uma ideia condutora do estudo.

Neste contexto, à pesquisa em tela, aplica-se o conceito de espacialidade em conformidade com Santos (1978). Na percepção deste autor, a distinção entre território e espaço é dada em consonância com a estruturação desses, e clareia a compreensão, no sentido de que o uso do território pelo povo forma o espaço.

Interessante perceber do conceito acima que: (Território + Sociedade + Cultura) = Espaço. Abstração composta no desafio de auxiliar na cognição da complexidade das relações envolvidas, que tem o condão de contribuir com a percepção da constituição da espacialidade identitária gastronômica e seu trajeto edificador, que pode formar, transformar, deformar e reformar, que se orchestra em movimentação dialógica incessante entre inovação e tradição, interligados neste processo amplo, conforme diagrama de fluxo, abaixo, denominado nesta tese de movimentação identitária gastronômica:

Esquema 01. Movimentação identitária gastronômica.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

Esta trajetória exposta acima é a ilustração representativa da estruturação deste espaço em estudo, dado a partir do multidirecionamento em torno das dimensões que podem formá-lo e dar essências. Isto posto, observa-se que no contexto atual, muito se fala em territorialidade gastronômica. Nesta tese, traz-se outro conceito, que embora similar, é distinto: a espacialidade gastronômica, que com seu viés simbólico, eleva a gastronomia de um povo para mais e além do território que a acolhe e a delimita, já que dado os ensinamentos do geógrafo mencionado, depreende-se que para a dimensão espaço não há barreiras. Deste modo, torna-se eco e espelho identitário de seu núcleo.

Nesse sentido, a identidade territorial é envolvida pela tridimensão espacial, por ser essa bem mais abrangente em poder simbólico. Aqui, contido nesse espaço, depara-se não apenas com o povo, a sua gastronomia e o seu território, mas também se encontrará modos de fazer, de viver, a musicalidade, dentre tantas manifestações culturais que formam e influenciam, “preparando” e “temperando” essa comida identitária de uma região.

Refletindo acerca dessa simbologia presente na alimentação e a necessidade de uma visão diferente para a sua análise, Fischler (2001) ressalta que o homem se nutre de significação e imaginário, que são compartilhados por meio de representações expostas em coletividade. Desta compreensão, o autor em referência preconiza, ainda: que dada a

complexidade da questão, se necessita de outro tipo de abordagem para sua compreensão. Ainda acerca dessa visão criada em coletividade, que pode estereotipar, idealizar e vir a transmitir uma noção de homogeneização de culturas, observa-se a crítica de Albuquerque-Júnior (2011, p. 138), quanto à questão de que: “A seca foi decisiva para se pensar o Nordeste como recorte inclusive “natural”, climático, um meio homogêneo que, portanto, teria originado uma sociedade também homogênea”. Desta forma, busca-se aporte na fenomenologia por ser método coerente para compreender diversidades e dotado de eficiência e eficácia, na procura e no encontro das essências (identidade reconhecida, vivenciada pelo seu povo e sujeita à experiência pelo turista).

Diante desta perspectiva, sobleva-se a expectativa para as questões que serão desveladas e discutidas a respeito das formulações do que é, ou venha a ser um produto turístico gastronômico para além das questões até aqui levantadas. Neste amplo escopo, verifique-se as ponderações de Bahls (2019, p. 23), ao discutir acerca da compreensão do fenômeno gastronômico conservado em suas origens e suas mutações identitárias: “a culinária tradicional de um povo, seu patrimônio cultural culinário, procura entender e trazer à luz, de maneira científica, as fronteiras entre inovação e tradição”, do que se pode caracterizar como produto turístico gastronômico.

Bahls (2019) reflexiona que é importante que o Patrimônio Cultural Imaterial Culinário (PCIC), quando oferecido como produto turístico, seja simultaneamente preservado e promovido de forma sustentável. Isso porque, à medida que esse patrimônio entra em contato com os visitantes, com os impactos da industrialização alimentar, da globalização cultural e com a pressão para se ajustar às diversas normas de higiene e boas práticas alimentares, ele sofre transformações, muitas vezes a ponto de perder suas características originais. Isso requer mais atenção, especialmente com a questão das manifestações culinárias mais tradicionais, que ainda estão isentas desses fatores contemporâneos mencionados.

Deste modo, em face de elementos caracterizadores e ou descaracterizadores da gastronomia de uma região, que abrangem interrelações, é que se busca elucidar o objeto de estudo desta tese, por meio da análise observatória do produto turístico gastronômico ofertado em cada estado do Nordeste brasileiro, sob a égide da representação identitária gastronômica.

No intuito de auxiliar com a cognição necessária à elucidação da problemática, cite-se ainda a demarcação espaço temporal das culinárias regionais consideradas como atrativos turísticos, a partir do que prescreveu Moraes (2011), no Brasil, a partir da década

de 1970, momento em que as cozinhas regionais começaram a ser apresentadas como atrativos turísticos. Sua validação e consolidação como produto turístico ocorreu a partir da metade dos anos 1980 e, especialmente, após o início dos anos 1990, quando a valorização da gastronomia regional passou a estar mais diretamente associada aos discursos sobre identidade.

Diante das diversas relações que constituem e ou manifestam o caráter identitário das culinárias regionais, observa-se os pressupostos “de que o lugar ocupado atualmente pelas culinárias regionais tem uma história que também pode ser verificada do ponto de vista de sua transformação em produto turístico” (Morais, 2011, p. 29).

Assim, ao problematizar a caracterização do Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro, busca-se pormenorizadamente as relações postas em seu processo formativo, através de sua transformação em produto turístico, seja pelos aspectos antropológicos, do saber fazer, e ou raízes culturais ancestrais, seja pelo apelo mercadológico deste produto turístico e a mutabilidade de suas relações, tal como seus processos competitivos entre os destinos turísticos, de modo que ao buscar sua composição identificadora, problematiza-se a partir desses vieses relacionais, conduzidos em observação e descrição, sob a ótica dessas três dimensões ora em apreço: sociais, culturais e do lugar.

Para colaborar com esta reflexão, observa-se as afirmações do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN], quanto à base formativa de um Patrimônio Cultural Imaterial, transmitido de geração em geração, que é continuamente reconfigurado pelas comunidades e grupos com fulcro em seu ambiente, interação com a natureza e história, o que gera um sentimento de identidade e continuidade. Esse processo contribui para fomentar o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (IPHAN, 2020).

Diante da tridimensionalidade mensurada para a identificação de um produto turístico gastronômico e de suas relações influenciadoras, evidencia-se a seguinte pergunta problema: **Como se espacializa a identidade do Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro?**

Nesta delimitação, denota-se que estão imbricados elos formativos, em conformidade com a caracterização do produto turístico gastronômico. Isto posto, vislumbra-se obter respostas a partir de uma reflexão pluri e inter-relacional do PTGNB, que se mostra em relações essencializantes reveladas ao longo do percurso, clareando as

percepções das construções culturais, no esforço de desvendar a espacialidade turístico gastronômica do Nordeste brasileiro.

Diante desta tridimensionalidade há aprofundamento da compreensão de quais elementos e como estes elementos são dialogados socialmente, culturalmente e territorialmente até compor produtos turísticos. Neste sentido, esta tese delimitou-se ao deslinde do PTGNB e esta buscou pormenorizar as relações que formam o sistema estruturante definidor da composição do PTGNB em curso no século XXI.

Neste diapasão, o objetivo geral foi: espacializar a identidade do PTGNB em oferta no século XXI. Delimitam-se, ainda, os objetivos específicos que cooperem para desvelar e caracterizar objetivamente como se constitui o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro na perspectiva fenomenológica, evidenciando o caráter tridimensional e multi-relacional da análise. Assim, buscou-se: a) identificar os produtos turísticos gastronômicos que mais simbolizam cada estado do Nordeste brasileiro; b) trazer em essências os produtos turísticos gastronômicos por meio de sua estruturação em uma perspectiva tridimensional triangulada; c) desvelar como o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro vem sendo delineado na oferta turístico cultural da Região.

O presente estudo traz como campo de observação reflexiva o espaço nordestino brasileiro, que a despeito de consideração trazida por Albuquerque (2021, p. 307), o “Nordeste, assim como o Brasil, não são recortes naturais, políticos ou econômicos apenas, mas, principalmente, construções imagético-discursivas, constelações de sentido”. Nesta teia reflexiva em busca de significados (dar sentido) e significação (dar importância), este trabalho tem a propositura de contribuir para um melhor aprofundamento dentro da temática abordada, revelando um cenário do binômio turístico gastronômico nordestino brasileiro. Nesta expectativa, trata-se de um estudo de caráter inovador para a região Nordeste, quando se propõe a tornar factível o deslinde do PTGNB, nunca antes produzido sob este prisma.

Desta feita, pondera-se, essencialmente, a construção de uma abordagem qualitativa a partir de relações observáveis e dialógicas que transitam e perpassam por entre outros vieses como são exemplos: os históricos, etnológicos e mercadológicos, capazes de compor um arcabouço organizativo com base na ontologia societal, de forma inovadora, propondo a consolidação de um Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB] com a devida integração turística imersa em significativo acervo cultural.

O ineditismo do estudo, sob a perspectiva acadêmica, também se revela na ótica paradigmática, no sentido de um construto basilar *sui generis*, em um campo que cabe um maior aprofundamento. Nesse prospecto, se ampara em uma metodologia reflexiva com caráter teórico-prático, com abordagem fenomenológica, que se delineia entre o pesquisador e o objeto. Alude-se que os resultados oriundos da presente pesquisa têm como intenção, também, a de possibilitar auxílio teórico futuro em novas investigações que possam contemplar esta interação posta pelo binômio em apreço.

De modo que perceber e aclarar, expondo singularidades, eleva a compreensão da perspectiva identitária para todo o Nordeste brasileiro, valorizando as múltiplas relações que norteiam as dimensões culturais, sociais e territoriais, que singularizam essa gastronomia enfatizada e consolidada como gastronomia típica regional nordestina.

A partir destes aspectos, esta pesquisa visa produzir uma abordagem que corrobore com o vislumbre entre o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro e sua aplicabilidade na dinâmica da promoção dos destinos turísticos. Neste sentido, ressalta-se a relevância do desvelamento deste produto, conforme os pressupostos do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]: o Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, consoante a Convenção para a Salvaguarda desse patrimônio, aprovada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) em 2003 e ratificada pelo Brasil em 2006, ressaltando que este é formado por práticas, representações, expressões, conhecimentos e habilidades – juntamente com os instrumentos, objetos, artefatos e locais culturais a eles relacionados – que são reconhecidos pelas comunidades, grupos e, em alguns casos, por indivíduos, como parte essencial de seu patrimônio cultural (IPHAN, 2020).

Frente a estes aspectos construtores da cultura, em função de uma comunidade ou região, justifica-se e defende-se esse aporte fenomenológico na pesquisa, tendo em conta a premência em evidenciar os pormenores dessa relação binomial turístico gastronômica. Nesse sentido, cite-se a reflexão: a fenomenologia é a análise das essências, e, segundo essa abordagem, todos os problemas consistem em identificar essas essências. Trata-se de uma filosofia que restabelece as essências na existência, sem acreditar que seja possível entender o ser humano e o mundo de outra forma que não seja a partir de sua factualidade (Merleau-Ponty, 1945, p. 1).

Reflexiona-se, ainda, que “a fenomenologia [...] dentre outros esquemas pós-positivistas irão permitir uma proposta crítica a realidades turísticas reconstruídas” (Panosso-Netto & Nechar, 2014, p. 137). No sentido da construção do corpo do

conhecimento científico: “a criação de uma teoria do turismo irá passar, necessariamente, por um estudo de sua epistemologia com base na fenomenologia (Panosso-Netto & Nechar, 2014, p. 132) com base no pensamento de Jovicic (1988).

Assim, diante das numerosas relações envolventes entre turismo e gastronomia, observa-se uma carência de atenção dada à episteme produzida pelos Programas de Pós-graduação em turismo no Brasil no tocante a este binômio “turismo e gastronomia” (Maia, Nascimento, Silva & Lanzarini, 2021).

Outrossim, a proposta em análise atinge um alcance inter-relacional, por meio do estudo das relações que emergem do binômio supracitado. A partir disto, verificando-se a disposição da Agenda 2030, quanto aos objetivos desta em função do contexto Covid-19, tem-se acelerado tais propósitos, conforme a “década da ação” (Organização das Nações Unidas, 2017).

Neste sentido, o estudo contempla, dentre outras, as categorias econômica e social, conforme a referida Agenda, na qual objetiva-se “promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todas e todos” (Organização das Nações Unidas, 2017, não paginado). Neste fulcro, se faz urgente: “Sustentar o crescimento econômico per capita de acordo com as circunstâncias nacionais e, em particular, um crescimento anual de pelo menos 7% do Produto Interno Bruto [PIB] nos países menos desenvolvidos” (Organização das Nações Unidas, 2017, não paginado).

Dentro desta linha de compreensão, ressalta-se a partir desta perspectiva a desigualdade de renda da região Nordeste, que “ainda apresenta os piores indicadores sociais [...] que diz respeito às questões relacionadas à pobreza, renda, habitação e saúde, para os anos de 2000 e 2010” (Teixeira, 2018, não paginado).

Nesta direção, a relevância social desta pesquisa fundamenta-se na necessidade do fortalecimento identitário do Nordeste por meio do melhor aproveitamento deste binômio turístico gastronômico com uso do capital social e cultural da região, no sentido de se buscar um desenvolvimento econômico a partir da gastronomia com protagonismo social identitário e perene.

Perquirindo uma trajetória em busca de respostas, o trabalho em referência traz, em seu cerne afetivo, a relevância pessoal do estudo, que se externa por meio da inquietude e necessidade que a pesquisadora possui em procurar por uma compreensão mais fluida e vigorosa da importância do fortalecimento das atividades gastronômica e turística com base em seus vieses de autoajuda, auxílio mútuo e propulsão. Em especial,

com o aproveitamento, cada vez mais, robusto e pertinente da identidade social, territorial e cultural.

A tese em tela está apresentada de forma a tentar proporcionar uma análise aprofundada da problemática abordada, permitindo ao leitor uma compreensão clara dos diversos aspectos que envolvem a temática central. A organização do trabalho foi concebida de modo a facilitar a exposição lógica e coerente dos conceitos, objetivos e metodologias que sustentam a pesquisa.

O primeiro tópico da tese traz a "Introdução", que abarca a contextualização da problemática, os objetivos gerais e específicos da pesquisa, e a justificativa que esclarecem a relevância do estudo, tendo em conta ser este essencial para a compreensão do impacto e da importância do tema. O segundo tópico ocupa-se em expor o "Desenho metodológico" adotado para o desenvolvimento da pesquisa, descrevendo a abordagem utilizada, os métodos aplicados e as técnicas de coleta e análise de dados, primordiais para a construção dos argumentos que serão apresentados nos capítulos subsequentes.

A partir do tópico três, adentra-se na análise detalhada do tema, com a seção intitulada "O Brasil 'descortinado' pelo Nordeste: sociedade, território e comida", onde são explorados os elementos territoriais, sociais, e gastronômicos que moldam a identidade do Brasil, especificamente no contexto nordestino. Este tópico abrange uma discussão sobre os temperos do Brasil, analisando os sabores e as influências culinárias regionais, além de abordar a transculturalidade brasileira na panela, examinando as características gastronômicas singulares da região Nordeste.

O quarto tópico se ateuve à "Análise do Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro", desvelando resultados que trouxeram uma detalhada descrição da oferta gastronômica dos nove estados do Nordeste brasileiro, cada um com suas tipicidades e particularidades. Para cada estado, foram postas em análise reflexiva três tipos de oferta: virtual, institucional e presencial. Deste modo, foram contemplados e triangulados os aspectos pertinentes à presença *on-line* da gastronomia local, oferta institucional com suas políticas públicas e iniciativas institucionais e à oferta turística presencial, evidenciando a diversidade e o potencial turístico da região.

Por fim, o quinto tópico é dedicado às "Considerações finais", onde são manifestadas as conclusões da pesquisa, destacando-se resultados obtidos e a relevância das reflexões realizadas ao longo do trabalho. A tese é complementada pelas "Referências", que incluem a bibliografia consultada para a edificação teórica e empírica da pesquisa.

2. DESENHO METODOLÓGICO

A presente tese delineou-se com suporte em postura fenomenológica, albergada dentro de uma análise observatória triangulada, em que se buscou o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB], por estado. Advertindo-se que, no presente trabalho, o que se compreende e denomina por PTGNB, apesar de vir escrito no singular (produto), é, efetivamente, um todo heterogêneo formado pela junção dos principais produtos turísticos gastronômicos que mais se apresentaram como representativos de cada estado. Produtos que, em conjunto, simbolizam o Nordeste e não somente um único produto, interpretado de forma literal, semanticamente, como é escrito: produto. Nesta intelecção, formam uma composição unitária e única, o PTGNB, mesmo que disposto em pluralidade.

A partir desta pretensão, em um primeiro momento, que convencionou-se chamar de “Oferta virtual”, a presente pesquisadora fez uma busca por meio de 4 (quatro) frases-chave, para cada estado do Nordeste: “o que comer no [nome do estado do Nordeste]?”, “comida tradicional de [nome do estado do Nordeste]”, “comida patrimônio cultural e imaterial de [nome do estado do Nordeste]” e “lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de [nome do estado do Nordeste]”, no sentido de encontrar quais as gastronomias típicas de cada estado vêm sendo mais ofertadas nestes ambientes virtuais - de promoção dos produtos turísticos utilizados pelo *trade* turístico (a despeito de sites de hotéis, de agências de viagem e de restaurantes, entre outros), que hodiernamente são consultados por turistas. Desta feita, entre o total de ocorrência dos produtos gastronômicos, como critério de incidência por repetições, foram selecionados cinco que mais foram percebidos de cada estado, como sendo os mais representativos de cada um.

Salientando-se que foram desconsiderados, neste recorte, sites que não contemplassem a comida como de identidade do estado, que não aparecesse como um todo em representação estadual e, sim, aleatoriamente. Como também, sites que apenas ofertassem comidas como típicas de festas, como exemplo, as juninas, elencadas particularmente sob essa perspectiva, por espelharem um determinado momento, de natureza específica e periódica. Tendo sido consideradas comidas desta natureza, desde que estivessem apresentadas, em contexto geral, não periódico, de representação de alimentação habitual estadual e não apenas a partir dessa noção específica.

Deste modo, tentou-se buscar por pelo menos 10 sites para cada frase acima definida. Quando esse critério não era possível, eram coletados os dados dos sites que se apresentavam na tela, exaurindo o conteúdo das respostas à pergunta (em que, em alguns casos, não totalizavam em 10). Além disso, foi obedecida a ordem sequencial de apresentação dos sites/links, que geralmente representam os sites mais acessados, tendo sido descartados os sites que possuíam conteúdos que não representavam a gastronomia estadual como um todo.

Em um segundo momento, denominado de “oferta institucional”, buscou-se informações nas redes sociais (Instagram) das secretarias de turismo e secretarias de cultura estaduais, dentro de um recorte temporal de cinco anos (entre 2020 e 2024), ressaltando que alguns Instagrans só começaram suas atividades em anos posteriores a 2020. Deste modo, esta segunda parte da oferta foi conduzida ouvindo, vendo, lendo, relendo, filtrando e refletindo acerca deste conteúdo publicitário governamental de promoção turística e cultural, observando e dialogando reflexivamente acerca do desvelado, no intento de captar a gastronomia de valor cultural e turístico, por estado, descobrindo quais produtos gastronômicos são mais ofertados e os que refletem um maior grau de importância, e como eles se estabelecem dentro das duas searas pesquisadas. Neste intento, foi permitido a percepção da essência deste conteúdo selecionado. Ressaltando, que para a coleta de dados das duas ofertas acima, foi adotada a técnica de análise netnográfica, posta em atenção conforme ensinamentos de Fragoso, Recuero e Amaral (2011), que a consideram como uma alternativa assertiva na aplicação do processo de coleta, sistematização e análise de dados que se encontram em ambientes *online*.

No terceiro momento, intitulado de “Oferta presencial”, foi-se a campo em observação direta, pela estrada, já percebendo o que estava sendo posto em oferta neste ambiente de acesso territorial de cada estado do Nordeste. Neste trajeto, seguindo em direção às capitais, bem como para determinadas cidades de interesse turístico gastronômico, visitou-se mercados, restaurantes, museus, dentre outros, onde pôde-se analisar reflexivamente a gastronomia turística apontada anteriormente na oferta *supra*, a “Oferta Virtual” (cinco produtos mais repetidos em cada estado nordestino), tal como ela emergiu aos olhos. Nesse sentido, seguiu-se (dentro dessas ofertas), das capitais e determinadas localidades de interesse turístico nos nove estados, postos em pesquisa, identificando o que mais representava cada um desses nove territórios estaduais nordestinos. Como apoio para essas percepções necessárias na intenção de se desvelar o

âmago do objeto em estudo, em oportunos momentos, utilizou-se da pesquisa documental, no esforço de abalizar e clarear a compreensão, tendo em conta os prescrito de Sá-Silva, Almeida e Guindani (2009), quando prescrevem, que a utilização de documentos como aporte à pesquisa, fornece uma riqueza de informações, que podem ser empregadas em diversas áreas das ciências sociais e humanas, relacionando a compreensão do objeto ao seu contexto histórico e sociocultural. Por fim, observadas em reflexão, as principais iguarias, discorreu-se sobre a formação desse produto em relação diacrônica, a partir da história de seu povo, seu território, trazendo à lume os conceitos e inter-relações entre: espaço = povo + território + cultura gastronômica. Outrossim, triangulou-se as informações observadas nas três ofertas em apreço com as relações que transpareceram na presente tese (dando suporte para se trazer em essências os produtos significativos e significáveis por ora estudados nessa pesquisa).

Ressalta-se, que se tratou de uma pesquisa realizada ao abrigo de abordagem qualitativa, que possibilitou desvelar o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB], observado e descrito - sob postura fenomenológica, no sentido de encontrar sua significação e ressignificação, que o representa na atualidade sob ótica diacrônica. Deste modo, teve-se em conta, que a composição de um produto cultural gastronômico é estabelecida mediante base de construção coletiva identitária, norteadas por ciclicidades antropológicas e socioculturais, entre outros, capazes de o produzir.

Destarte, este estudo buscou a investigação das essências particularizantes deste fenômeno que constitui o PTGNB, disposto pelas múltiplas relações culturais, sociais, territoriais e essencializantes que o perfazem, o sustentam e o forjam dentro de seus legados.

Com isto, a abordagem qualitativa, enquanto construção coletiva, apoia o método fenomenológico que “consiste na investigação dos fenômenos particulares, das essências e apresentação das relações fundamentais entre as essências” (Alcobia, Silva, Hofstatter e Maia, 2018, p. 273). De acordo com Alves (2011), a opção pela aplicação do método qualitativo sustenta-se no entendimento de que o conhecimento se dá em torno de uma construção coletiva que se germina na realidade dos indivíduos, intercedida por processos de reflexão e revelação postos na realidade sob pesquisa. Ele também atesta que a seleção e o uso dos métodos estão vinculados à postura epistemológica, como também ao tratamento dos dados.

Nesse contexto, destaca-se que se optou pela aplicação da fenomenologia para reflexionar sobre as observações realizadas no estudo em tela, em que se verifica o

pensamento de Merleau-Ponty (1945) na direção dos passos que caracterizam o método fenomenológico:

Quadro 01. Método Fenomenológico.

Método Fenomenológico	1) A fenomenologia é o estudo das essências, e todos os problemas, segundo ela, resumem-se em definir essências: a essência da percepção, a essência da consciência, por exemplo.
	2) Mas a fenomenologia é também uma filosofia que repõe as essências na existência, e não pensa que se possa compreender o homem e o mundo de outra maneira senão a partir de sua “facticidade”.
	3) É a ambição de uma filosofia que seja uma “ciência exata”, mas é também um relato do espaço, do tempo, do mundo “vividos”.

Fonte: Com base em Merleau-Ponty (1945).

A fenomenologia se aplica no sentido de se obter o alcance de maior aprofundamento da percepção dada a partir da sensorialidade do Nordeste, como um espaço de sensações e memórias antigas e novas entrecruzadas, podendo ser vividas e revividas com a experiência da degustação física e simbólica da gastronomia desta região brasileira posta para o turismo. Então, esta tese pretendeu captar o consumo de experiência turístico-gastronômica, revelada a partir da gastronomia turística e potencial turística, diante do desafio da compreensão de um produto gastronômico nordestino que se oferece ao turista, que se atrela em comunicação direta e indireta a essa fenomenologia, por ser potencial instrumento de estímulo e percebimento, captação e sensação de muito mais que apenas o sabor da comida, indo além, possibilitando sentir toda a aura e alma do lugar, que pode expor o gosto da terra sob o caráter fisiológico (propriedades organolépticas dadas pelo território) e o gosto da terra, sob o aspecto social (modos de fazer e de viver) do povo nordestino. Para tanto, para esta pesquisa, foi necessária a adoção da observação direta, tendo em conta que, de acordo com Brito, Oliveira e Sousa (2003), a observação direta se apresenta como uma das técnicas que se presta para investigação, em que se é permitindo capturar nuances no sentido de especificar relações dotadas de complexidades

Deste modo, espacializou-se (comida + povo + território nordestino), como um caminho mais completo de assimilação de experiências dada pelo consumo de um produto que poderá ter o condão de ser veículo da cultura do Nordeste, com fortalecimento da identidade desta região, do povo nordestino e do turismo cultural regional. O sentido foi apreciar a possível experiência gastronômica turística nordestina, concebida entre uma garfada e outra e refletir sobre nuances fenomenológicas, mais sensíveis e profundas, que apenas o ato fisiológico de comer em si mesmo não é capaz de captar; observando a carga

afetiva socioterritorial, contida neste produto gastronômico nordestino, que vem sendo oferecido (ofertado) aos turistas.

Nestes termos, a verdade perseguida/buscada na fenomenologia é iluminada, decifrada e traduzida por meio do envolvimento das sensações alcançadas a partir de uma dinâmica reflexiva que desenlaça emoções e razões, em um movimento onde a percepção objetiva tem lugar cativo na busca por um encontro com as essências e seus entendimentos das realidades vividas e convividas. Ademais, ressalta-se, a abrangência que poderá ser obtida a partir da perspectiva das reduções fenomenológicas, no sentido de como se explica e ou procede-se com o desvelamento do objeto investigado. Dessa forma, é explicado que, para se adentrar o mundo vivido e se deparar com a essência do fenômeno, faz-se necessário um afastamento de tudo que é dado a priori, que é alcançado por meio da redução fenomenológica. Forghieri (1993) sustenta que a redução fenomenológica abarca um regresso ao mundo vivido, deixando suspensos conhecimentos, ideias, teorias e preconceitos, para então, retornar à experiência do sujeito no sentido de atingir a essência do saber. Conforme essa abordagem, por meio da redução fenomenológica é possibilitado perceber o sentido e o significado concentrados em experiências vividas pelas pessoas em suas relações cotidianas (Dutra, 2002).

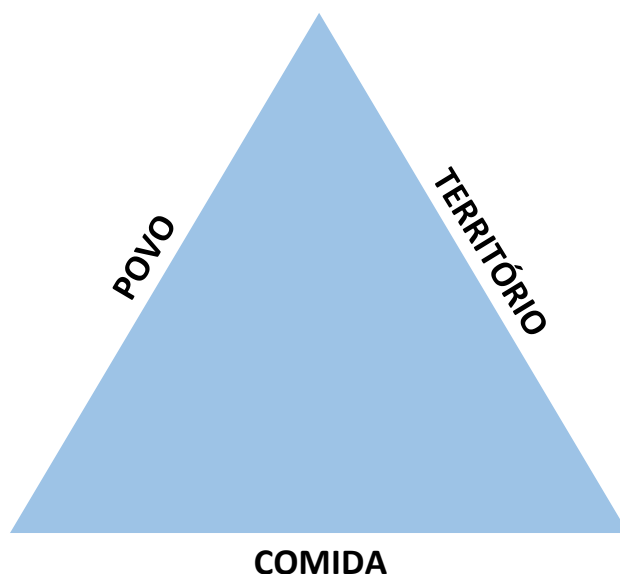
Outrossim, enfatiza-se a presença do pesquisador, tendo em conta que é no dialogar com sua própria experiência que são desenvolvidas as noções fundamentais aplicadas pela psicologia em todos os momentos. Para isso, é fulcral proceder com a redução fenomenológica, que, embora almejada por sua essencialidade, jamais poderá ser alcançada em sua integralidade (Dutra, 2002).

O aprendizado primordial dessa redução é a inexequibilidade de sua concretude plena. Segundo o autor, a redução fenomenológica se estabelece em uma reflexão aprofundada que torna real a percepção dos preconceitos internos, transmutando o condicionamento passivo para um condicionamento consciente, sem deixar de reconhecer a existência dessa passividade (Dutra, 2002).

Com isto, destaca-se que esta tese se caracteriza como uma pesquisa de caráter descritivo e exploratório, conforme os múltiplos estudos de casos, dos nove estados do Nordeste brasileiro. Nesse contexto, Patton (1987) sobreleva que as tipologias de múltiplos estudos de caso são unicamente valiosas quando se perquire compreender de forma minuciosa, determinado problema ou uma situação, podendo ser relativo a uma pessoa, um evento, uma instituição, um programa ou uma comunidade.

Reforça-se o percurso seguido no campo empírico abrangente que se anuncia prontamente, à luz e ao abrigo de uma ótica triangulada de fontes, posta sob três ângulos principais e norteadores: povo nordestino + comida regional nordestina + territorialidade englobante dos nove estados do Nordeste brasileiro, que nesta tese foi denominada de espacialidade gastronômica nordestina brasileira. Para clarear a compreensão sobre a espacialização posta sob triangulação, seguem os esquemas ilustrativos abaixo, que representam a sequência das etapas desta pesquisa:

Esquema 02. Espacialização Gastronômica do Nordeste Brasileiro.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

Desta feita, a triangulação engloba de maneira holística as dimensões a serem observadas dentro das múltiplas abordagens que se seguem no desvelo do processo formativo da espacialidade gastronômica do Nordeste brasileiro.

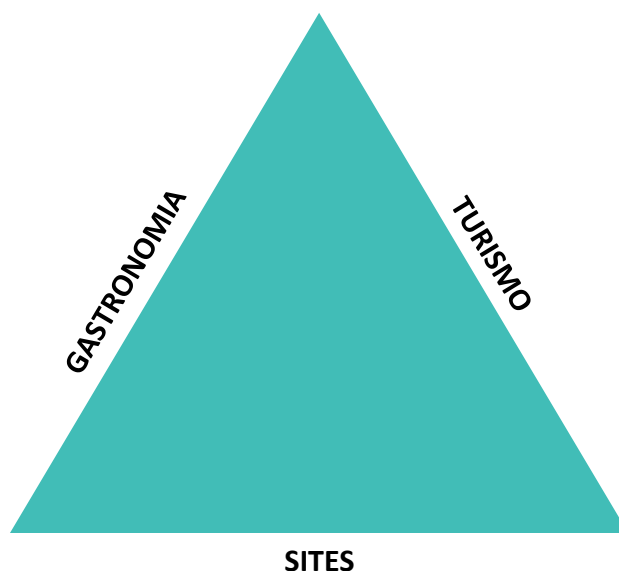
Esquema 03. Triangulação das ofertas.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

A partir do critério da oferta do PTGNB, a triangulação será percebida sob as três óticas acima ilustradas (oferta virtual, oferta presencial e oferta institucional).

Esquema 04. Oferta virtual.

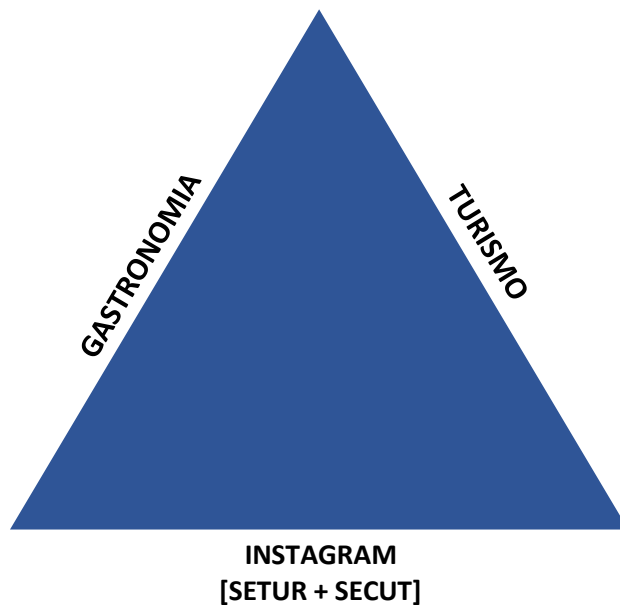


Fonte: Elaboração própria, 2024.

Para a oferta virtual, foram considerados, como exemplos, os sites do *trade* turístico - sites de hotéis, de agências de viagem e de restaurantes que são consultados por turistas. Deste modo, observou-se a gastronomia em veículos que a publicizam e a

revelam de forma cultural e turística. Capturando os produtos que mais se apresentavam, como também, selecionando os cinco que mais se repetiam em cada estado nordestino.

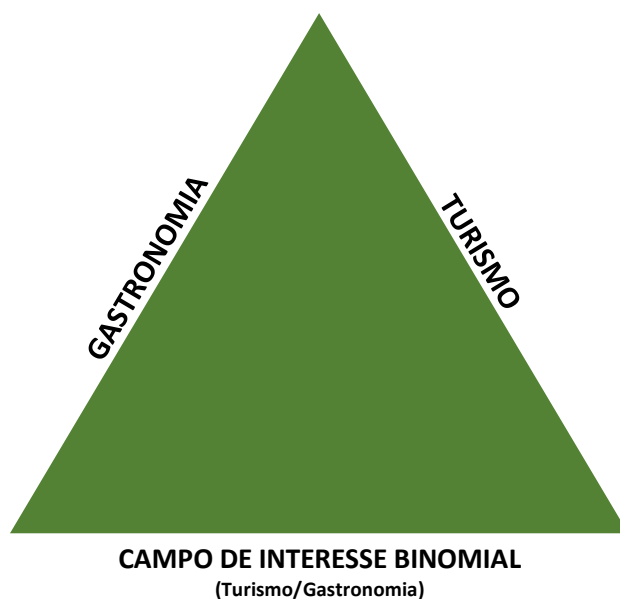
Esquema 05. Oferta institucional.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

Para a oferta institucional, foram considerados os Instagrams das Secretarias de Turismo e de Cultura dos nove estados do Nordeste. Desta feita, percebeu-se quais os produtos gastronômicos vêm sendo publicizados, bem como vem se dando a promoção desses em veículos institucionais que trabalham o turismo e a cultura.

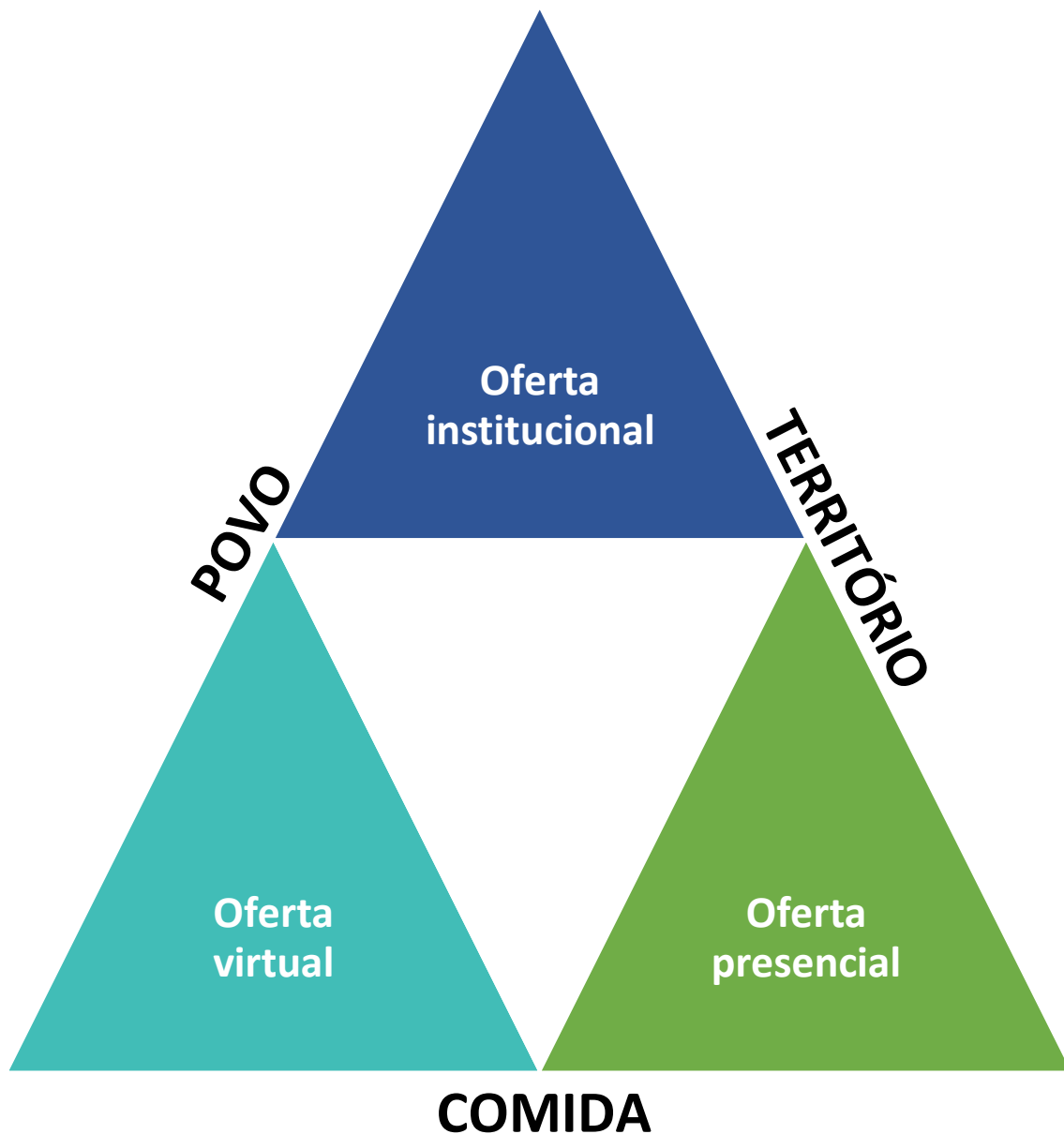
Esquema 06. Oferta presencial.



Fonte: Elaboração própria, 2024.

Dando continuidade à pesquisa, com foco na gastronomia mais representativa de cada estado do Nordeste, a observadora adotou uma postura reflexiva, realizando deslocamentos terrestres a partir de Natal/RN, ponto de partida para sua análise em cada estado da região.

Esquema 07. Triangulação (PTGNB).



Fonte: Elaboração própria, 2024.

A triangulação completa visou entrelaçar as 3 (três) ofertas acima apontadas, para posterior observação e discussão sob o enfoque relacional interligado aos 3 (três) ângulos holísticos (território + povo + comida).

Neste contexto, objetivou-se o aprofundamento do entendimento das relações entre este patrimônio cultural alimentar e a sua ênfase na oferta turística, na direção de um produto cultural turístico no contexto do turismo praticado na Região Nordeste.

Cooperando com a triangulação deste campo empírico, o recorte espacial investigado se delimitou e se justificou diante da ênfase nos locais de interesses turísticos

dos nove estados da Região Nordeste. Neste mesmo propósito, por outro lado, verifica-se que o recorte se prestou a possibilidade da exequibilidade da pesquisa.

Esta espacialidade do campo empírico - demandou por uma triangulação de fontes - que possibilitasse a descoberta e a observação das características individuais, que são amálgama identitária dos produtos gastronômicos de cada um dos nove estados do Nordeste brasileiro, delineando-as de modo reflexivo a partir de suas unicidades, semelhanças e distinções. Deste modo o emprego estratégico de uma triangulação não se estabelece no fulcro de apenas observar o fenômeno sob diversos vértices, mas também aprofundar a percepção, permitindo que novas ou mais complexas dimensões surjam (Azevedo, Oliveira, Gonzales & Abdalla, 2013).

Dessa forma, conforme explicitado nos esquemas, buscou-se explorar e descrever as múltiplas relações que caracterizam o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB], atentando-se para a triangulação de fontes, dada sua importância no sentido de tornar concreta a tecitura em essências da cultura gastronômica nordestina.

A partir disto, almejou-se que esta pesquisa pudesse vir a contribuir para pensar o fortalecimento identitário da região Nordeste do Brasil, por meio da mensuração do produto turístico, no esforço também de diversificar culturalmente a atividade turística regional, fortemente centrada no modelo de sol e praia.

Neste intento, as dimensões de análise observatória e sua consequente descrição, seguem o trajeto da concepção e constituição do produto gastronômico nordestino, encontrado em cada estado desta circunscrição territorial, desde a sua “criação” basilar, inicializada a partir dos povos originários indígenas, que já estavam na região à época de 1.500 e, depois, com a consequente chegada dos europeus e africanos.

O tratamento dos dados foi realizado através da análise de conteúdo, de acordo com a perspectiva de desvelamento do produto turístico gastronômico, por meio de um processo sistemático de análise. Nesse contexto, Bardin (2011, p. 48) define o método sistemático como o "objetivo de descrever o conteúdo das mensagens, por meio de indicadores [...] que possibilitem a inferência de conhecimentos sobre as condições de produção e percepção dessas mensagens".

A partir disto, as tipologias de análise cooperam com a percepção das convergências e ou divergências entre as distintas fontes de dados, tal como foi buscado pela validação através da triangulação de fontes.

A pesquisa bibliográfica sistemática que subsidia a composição da resolução da problemática e análise da tese - foi realizada através de bases de dados nacionais, como

os Repositórios dos Programas de Pós-Graduação em Turismo, bem como o Portal de Periódicos Capes e *Google Acadêmico*, onde foram recuperados estudos em escopo nacional e internacional, corroborando com a importância do tema.

Nesta inteligência, a revisão bibliográfica sistemática pode ser compreendida como uma ferramenta empregada no sentido de resumir, avaliar e comunicar os resultados e as implicações contidas em uma robusta quantidade de pesquisas e informações. É especialmente primordial a sua aplicação para sintetizar resultados de muitos estudos separados que examinam a mesma questão, que podem ter resultados divergentes (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2020).

Como forma de clarear os caminhos norteadores, para cada objetivo específico desta tese, foram elaborados os quadros a seguir:

Quadro 02. Objetivos específicos.

Objetivo específico 1	Caminhos norteadores
a) Identificar os produtos gastronômicos que mais simbolizam cada estado do Nordeste brasileiro.	✓ Análise observacional da oferta virtual.
Objetivo específico 2	Caminhos norteadores
b) Trazer em essências os produtos turísticos gastronômicos por meio de sua estruturação em uma perspectiva tridimensional triangulada.	✓ Triangular as interrelações ao PTGNB no sentido de trazer em essência sua formação e transformação.
Objetivo específico 3	Caminhos norteadores
c) Desvelar como o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro vem sendo delineado na oferta turística cultural da região.	✓ Análise observacional reflexiva das ofertas virtual, institucional e presencial.

Fonte: Elaboração própria, 2022.

De forma mais específica, elaborou-se o seguinte quadro metodológico:

Quadro 03. Desenho metodológico.

Questão problema	Objetivo geral	Objetivos específicos	Técnica de coleta	Técnica de análise
Como se espacializa a identidade do produto turístico gastronômico nordestino brasileiro	Espacializar a identidade do PTGNB em oferta no século XXI	a) Identificar os produtos gastronômicos que mais simbolizam cada estado do Nordeste brasileiro	Pesquisa netnográfica	Análise de conteúdo
		b) Trazer em essências os produtos turísticos gastronômicos por meio de sua estruturação em uma perspectiva tridimensional triangulada	Pesquisa bibliográfica Pesquisa netnográfica Pesquisa documental	Análise de conteúdo Triangulação de fontes
		c) Desvelar como o Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro vem sendo delineado na oferta turística cultural da região	Pesquisa documental Pesquisa bibliográfica Pesquisa netnográfica Observação direta	Análise de conteúdo Triangulação de fontes

Fonte: Elaboração própria, 2022.

É importante destacar que a documentação fotográfica de todas as visitas de campo se mostrou essencial para registrar e preservar detalhes visuais que, frequentemente, não podem ser capturados com a mesma precisão por meio de anotações ou descrições textuais. De acordo com Harper (2002), a fotografia desempenha um papel importante na pesquisa acadêmica, pois amplia a capacidade de observação e interpretação, funcionando como um recurso valioso para a análise e construção de argumentos. Além disso, as imagens ajudam a contextualizar os cenários, objetos e práticas observados no campo, possibilitando revisitar os dados visuais ao longo da elaboração da pesquisa, enriquecendo a análise e facilitando a comunicação dos resultados.

Tratou-se, portanto, de um estudo com múltiplos casos, que se perfez dentro de uma abordagem metodológica que viabilizou uma análise com profundidade de fenômenos em diferentes contextos, com a intenção de perceber semelhanças, diferenças e padrões entre os casos analisados. Em conformidade com pensamento de Yin (2018), essa tipologia de estudo é notadamente acertada para que se depreenda como e por que determinados eventos ocorrem, oportunizando uma análise dotada de mais robustez e

generalizável em relação ao que ocorre com apenas um único estudo de caso. Essa metodologia proporciona uma base sólida para comparar contextos diversos, provocando *insights* teóricos mais abrangentes, favorecendo consideravelmente para a edificação de conhecimentos em uma tese de doutorado.

A postura fenomenológica adotada pela pesquisadora, tanto no campo virtual quanto físico, ocorreu por meio de uma atitude de suspensão de julgamentos prévios, permitindo que os fenômenos observados se revelassem em sua essência, sem influências de preconceitos ou suposições. Segundo Merleau-Ponty (1945), a fenomenologia requer uma abertura para a experiência vivida, na qual o pesquisador se envolve diretamente com o mundo que está investigando, buscando compreender as percepções e os significados atribuídos pelos participantes. No contexto do turismo, essa postura envolve uma imersão atenta e respeitosa nos ambientes visitados, além de uma reflexão crítica sobre as próprias experiências como sujeito em movimento, favorecendo uma análise profunda e sensível dos fenômenos que surgem no contato com o campo.

Dessa forma, os dados primários e secundários da presente pesquisa contemplaram informações obtidas diretamente do campo, por meio de observações e registros realizados no local, assim como conteúdos provenientes de análises documentais, artigos científicos, livros, dissertações, teses e outras fontes já publicadas. Segundo Chizzotti (2006), a aplicação combinada de fontes primárias e secundárias fortalece o processo investigativo, tornando possível uma triangulação de dados que assegura maior aprofundamento e credibilidade às análises. Enquanto os dados primários retratam as perspectivas e vivências dos sujeitos envolvidos, os secundários expandem o contexto, trazendo um bojo teórico e histórico que coopera com a disposição da pesquisa posicionada em um horizonte mais vasto, enriquecendo as discussões apresentadas na tese.

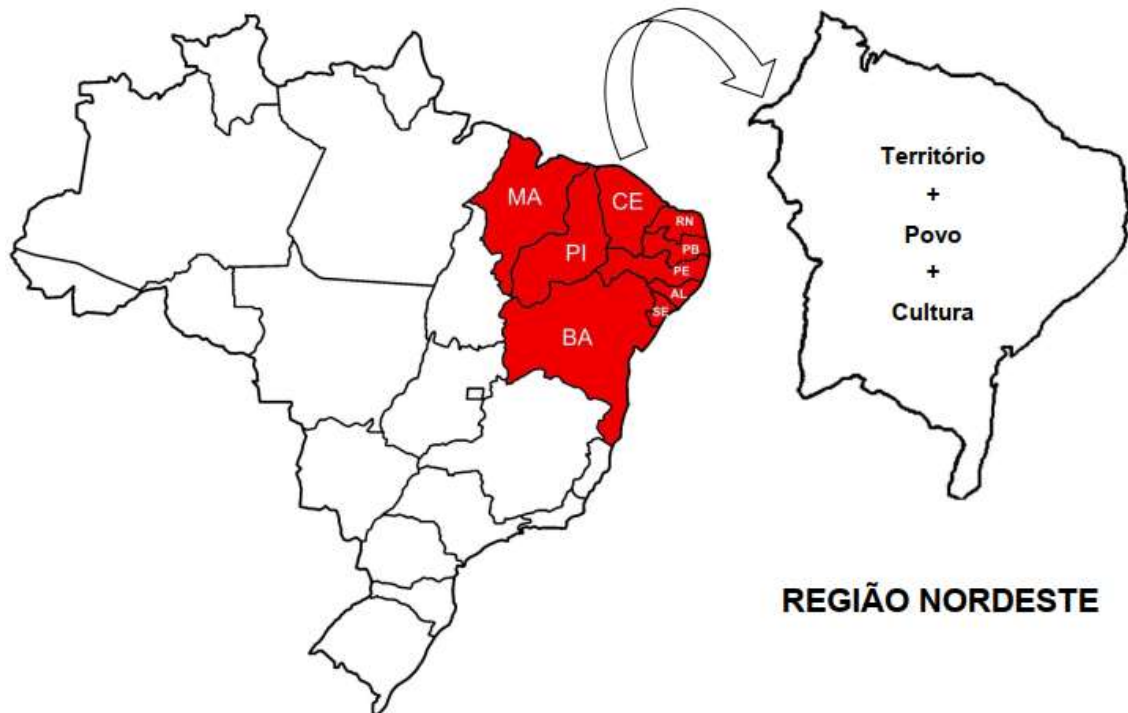
3. O BRASIL “DESCORTINADO” PELO NORDESTE: SOCIEDADE, TERRITÓRIO E COMIDA

Esse *framework* teórico se ocupa em trazer à discussão, noções norteadoras essenciais à compreensão da temática espacialidade gastronômica nordestina brasileira, com seu PTGNB, onde nesta seção buscou-se adentrar no “nascimento” da brasilidade e da nordestinidade, no intuito de perceber suas peculiaridades imersas em meio ao seu conteúdo cultural diverso, com o objetivo de problematizar, para pensar os elementos de suas tipicidades como fatores demarcadores e identificantes, distintivos de regiões, que fazem, também, perceber as alteridades e similitudes entre os estados nordestinos, vindo a cooperar com o encontro e exposição das singularidades da região posta em pesquisa, que podem vir a refutar o imaginário coletivo, construído, tendo como premissa a ideia homogeneizada que se tem da cultura do Nordeste, conforme apontado em pensamento crítico por Albuquerque-Júnior (2011).

Nesse desenlace, conjuga-se com o pensamento de Santos (1978) quanto ao que se constitui tipicamente a partir do território e a ação cultural do seu corpo social, observando que estes estão intimamente interligados. Desta forma, podem estar em continuado movimento de transição e mudança, que tem a capacidade de alterar a composição desse produto cultural, se transfigurando em conformidade com elementos formativos que influenciam e impulsionam o meio e que estruturam o espaço, que são capazes de ser visibilizados tanto pelo meio natural e social, como a despeito de relações, como são, por exemplo, as de ordem cultural, psicológica, de poder e de conveniência econômica e mercadológica.

Da contextualização, e conforme referenciado anteriormente, busca-se aplicar o conceito de espacialidade, com amparo científico na perspectiva simbólica desta, iluminada por Santos (1978), em que se parte dos pressupostos da utilização do território pelo povo na criação deste espaço físico/simbólico. Nesta percepção, o referido autor possibilita a construção da compreensão que: (território + sociedade + cultura) = espaço.

Ilustração 01. A espacialidade nordestina.



Fonte: Elaboração própria, 2022.

A espacialidade cultural formativa brasileira é delineada pelas múltiplas culturas que fazem parte do Brasil e do continente europeu (Dozena, 2019). Em vista disso, a partir desta linha histórica, dá-se a formação da espacialidade gastronômica em conteúdo territorial e simbólico, ocorrendo a exposição do Brasil cultural e sua primeira “terra à vista”, dada inicialmente pela região Nordeste brasileira.

Nesta direção, em relação análoga, depara-se com o que se denomina aqui de espacialidade gastronômica, que é a conjugação da terra, os modos de fazer de seus fazedores de comida e o próprio produto gastronômico (comida), que surgiu em um meio físico e foi criado por sua sociedade. Por essa ótica, de acordo com a visão de Santos (1978), o espaço é entendido como um conjunto de representações das relações sociais, tanto do passado quanto do presente, e por uma estrutura formada por relações sociais que se expressam por meio de processos e funções.

Da apreciação da citação, defluem-se elementos estruturantes dessa definição de espaço pelo autor supracitado, em que percebe-se as interferências que transparecem o passado e sua memória individual e coletiva, que se construiu por intermédio das concepções cerzidas ao longo de um tempo e que criou uma forma (cultura), que se completou entre processos e funções e que se manifesta como uma identidade cultural advinda de um constructo social específico, que o torna típico e, portanto, espacializado, exibindo, dessa forma, quem é.

Nesse entendimento, pode-se afirmar que a memória é um componente fundamental do sentimento de identidade, tanto no âmbito individual quanto coletivo, pois ela também desempenha um papel crucial na sensação de continuidade e coerência de uma pessoa ou grupo em seu processo de reconstrução de si (Pollak, 1992).

Das palavras supra, extrai-se uma das características centrais da memória que é se manifestar como um dos elementos estruturantes de uma identidade. Nesse entendimento, a memória tem o poder de gerar continuidade, dessa forma, compreendida como a replicação do seu modo de ser e de se portar, comportar por meio do tempo, exteriorizando identidades que se formam dentro de um processo, no qual a memória é elemento fulcral.

A despeito desse processo de identidade, assim como da cultura, ressalta-se ser esse dinâmico e em etapas que podem incorporar constantemente mutações, dado que à medida que os sistemas de unificação e representações culturais se multiplicam, o indivíduo é confrontado com novas realidades que geram novas identidades possíveis, com cada uma das quais é possível se identificar (Hall, 2006).

Esta identidade social é externada pela cultura, já que esta é espelho daquela, e também produto deste espaço, trazida sob formas que representam as relações sociais, replicando o passado, se mantendo ou se modificando no presente e que provavelmente poderá ficar diferente no futuro, perpassando por alterações, que poderão guardar sua base na essência ou a descaracterizar por completo.

Nessa mesma esteira do pensamento, Eagleton (2005) clareia bem a respeito dessa característica que a cultura tem de mudar reiteradas vezes e em ação permanentemente. Neste entendimento, dada a mutabilidade apontada, compreende-se que esta cultura fica sujeita a passar por infinitas alterações, podendo resultar em uma fragmentação identitária ou total descaracterização, que traga como consequência a perda completa de seu cerne identificador.

Deste modo, o supracitado autor ao fazer uma análise relacional, especificamente entre natureza e cultura, observando ser a natureza o substrato que poderá ser transformado em cultura, e esta, o produto advindo dessa transformação, conclui sua linha de raciocínio, quando ele atenta para a questão de que a cultura: “[...] é vista como o meio de autorenovação constante da natureza” (Eagleton, 2005, p. 12).

Desta feita, a cultura, sob essa égide, transita entre um campo influenciador, modelando-se e se remodelando em sua materialidade e imaterialidade formadoras, como o meio através do qual a natureza poderá ser modificada e sofrer alterações substanciais,

que o autor chamou de uma “autorenovação”, que se dá de modo constante. Apontando desta maneira para uma característica imanente à cultura que é a possibilidade de mutação reiterada, de formar-se, transformar-se, deformar-se, reformar-se e sofrer inúmeras e infinitas alterações.

Neste patamar de compreensão, portanto, torna-se fundamental, absorver o entendimento acerca de noções conceituais trazidas em diálogo, que norteiam esse espaço construtor, onde é concebida essa produção, tais como: as ideias de memória, identidade, cultura, materialidade, imaterialidade e patrimônio, que podem convergir e também divergir, na geração desse espaço gastronômico, que é modelado sob a orientação e variação dessas, dentre outras variantes, como o são as características de seu território e de sua sociedade.

Denotando-se, dessa assertiva, depreende-se que a memória aqui em específico apreço é de cunho afetivo, relacionada às escolhas sociais (gosto social), que exprime a identidade, que revela um povo como pertencente a determinado grupo por meio do gosto² alimentar, onde a cultura é o produto gastronômico, comida (materialização efêmera), que se imaterializa por meio de seus modos de fazer e os comportamentos e condutas sociais (imaterialização).

Conceitos, tais que dizem respeito tanto ao ser, quanto ao território, quanto o próprio produto cultural, tendo em vista estarem interligados sistematicamente, aleatoriamente e diretamente ou indiretamente influírem na construção espacial que lhes representam, e que aqui se convergem no aporte para que sejam enxergadas as possibilidades de atuação destes, sob a ótica da espacialidade dentro do campo da gastronomia em que se pretende tratar dialogicamente.

Desta compreensão, no empenho em clarear o entendimento acerca da espacialidade gastronômica, faz-se necessária trazer ao diálogo uma noção geral acerca do que seria cultura, um dos três componentes do Espaço (Milton Santos), no sentido de evidenciar a cultura gastronômica, para *a posteriori* auxiliar na percepção das relações desta e as interferências na sua composição (Santos, 2006).

Neste intento, Willians (1992), um dos baluartes da Teoria cultural contemporânea, vem dar suporte a este direcionamento em busca desta percepção de relevo, quando desvela a cultura como um Sistema de significações e não apenas como um modo de vida global, e ressalta, que: “A organização social da cultura, como um

² Para Savarin (1995), em “A fisiologia do gosto”, destaca que a história do gosto está interrelacionada com a história do cotidiano em relação à sua sutileza e às estruturas culturais, sociais e ideológicas.

sistema de significações realizado, está embutida em uma série completa de atividades, relações e instituições, das quais apenas algumas são manifestamente culturais” (Willians, 1992, p. 208).

Do pensamento do autor, extrai-se que nem tudo que é produzido por uma sociedade é manifestamente cultura, porém, pode-se afirmar que a cultura produzida por um constructo social, está entremeada e diretamente relacionada e influenciada por outros sistemas, como a despeito dos sistemas econômicos, políticos e geracionais (parentesco e família), onde se constituem e replicam escolhas sociais, que aqui se exterioriza com a manifestação do gosto cultural destes povos.

Referidos sistemas precisam ser englobados na medida que oferecem apoio na correlação dada para o esforço de se observar e compreender o porquê de aquela formação cultural ter se estruturado daquele modo e naquele período histórico, sofrendo determinadas intervenções na sua completude.

Dessa idealização, atenta-se para o fato de que a cultura, por intermédio de suas diversificadas maneiras de se corporificar ou se imaterializar, tem produzido subjetividades extremamente particulares (identidades, como formas de se apresentar para o mundo de modo diferente e singularizada, tornando seu produto cultural, típico e atrelado a determinado lugar, produzindo o que espelha a sua socioterritorialidade.

Nesse sentido, acredita-se ser significativo decifrar como a cultura por meio de suas diferentes formas de revelar o ser ou a produção advinda deste, evidentes ou sutis e imbuídas pelo meio e suas variações pluralizadas, compõe determinado tecido social e é composta por esse, por vezes não permitindo ser perceptível a sua atuação apenas por uma simples vista rápida, fazendo-se necessário, para tanto, uma observação apurada, utilizando-se, inclusive de exegese das suas simbologias, para a reflexão acerca deste fenômeno coletivo. Portanto, diante deste desafio de percebê-la em sua plenitude, é que se faz necessário “pensar” cultura e trazer à compreensão suas relações endógenas e exógenas, no intuito de deslindar os caminhos percorridos por uma produção cultural e observar como os seus valores foram sistematizados e agregados.

Na pretensão de elucidar sobre cultura na seara gastronômica, reflete-se sobre a natureza cultural da comida, que é produto humano, advindo desta prática em comento. Nestes critérios de apreciação, em conformidade com os prescritos de Montanari (2008, p. 15): A comida é considerada cultura quando produzida, pois o ser humano não se limita a utilizar apenas o que encontra na natureza, como outras espécies fazem, mas busca também criar seus próprios alimentos, priorizando a atividade de produção em relação à

de predação. A comida é cultura quando preparada, pois, uma vez obtidos os ingredientes básicos, o homem os transforma através do uso do fogo e de uma tecnologia sofisticada que se manifesta nas práticas culinárias. A comida é cultura quando consumida, pois, apesar de o ser humano poder comer de tudo, ou talvez exatamente por isso, ele não se limita a qualquer alimento, mas escolhe o que vai consumir com base em critérios que envolvem, tanto aspectos econômicos e nutricionais, quanto valores simbólicos atribuídos aos alimentos. Através desses aspectos, a comida se configura como um elemento central na construção da identidade humana e como um dos meios mais eficazes de comunicá-la.

Das palavras supra, infere-se a diferença entre alimento e comida, tendo por explicação, que os alimentos seriam tudo que se pode comer, afinal o homem é um ser onívoro e poderia comer tudo que encontrasse na natureza, porém não o faz. O homem, mesmo podendo ingerir todos os alimentos, elege o que deve comer, porque faz escolhas e só come o que determina para ser sua comida (gosto social).

Nesta perspectiva, em busca de uma assimilação mais fluida do dito, traz-se o exemplo da Índia, onde a vaca por ser considerada um animal sagrado não é categorizada como comida para os indianos. O mesmo não ocorre nos países ocidentais, onde é prática comum e rotineira comer carne de vaca, que para esses países é apenas um animal, fonte de proteína e, por tanto não envolve nenhum aspecto sociocultural que pudesse vir a ser fator proibitivo de sua identificação e ratificação como comida.

Corroborando com a compreensão trazida por Montanari (2008), Da-Matta (1987) aponta para o fato de que os alimentos são todos aqueles que podem nos fornecer nutrientes, enquanto a comida seria tudo aquilo que faz parte dos nossos hábitos.

Observando, que os hábitos aqui em menção são os decorrentes de costumes próprios do núcleo social e dos alimentos que estão disponíveis em cada região e que poderão ser demarcados como comida desse núcleo, sendo habitual e permitido ingeri-la (hábito alimentar). Deste entendimento, o cuscuz é “comida de nordestino”, enquanto para os sulistas, o chimarrão é sua comida. Não se julga neste instante, o que é original, ou seja, de origem do lugar, mas o que é tido como do núcleo por ser de seu pertencimento e derivar desta associação a imagem das pessoas e do próprio lugar onde é produzido.

Ilustração 02. O cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Então, desta feita, certifica-se que a comida é determinada por meio de um constructo social, e, por intermédio desta comida, pode-se conhecer uma sociedade e como ela foi composta, já que muito do que não se pode chamar de comida se dá por influências, como aversão, crenças, mitos e religiosidade, sendo esta, tradutora de identidades.

Destes prescritos, onde se avistam inclinações e tendências comportamentais por meio de seus gostos e desgostos alimentares, denota-se, que a comida de um povo é fator de distinção identitária, a partir de onde poderá se investigar e encontrar muito mais sobre um povo, do que apenas analisar a materialidade deste produto.

Muito mais que um gosto fisiológico, há um gosto simbólico na comida de uma sociedade, que se mescla entre os elementos que se incorporam àquela e indicam a trajetória desta construção social. De acordo com Schlüter (2003), a identidade também se manifesta por meio da gastronomia, que reflete as preferências e aversões, as identificações e exclusões das pessoas, e, ao migrarem, elas a levam consigo, reforçando o vínculo com seu local de origem.

Da citação da autora, denota-se, que o conhecimento em profundidade da comida de um povo, estabelecido a partir das bases que a nortearam ao longo da história de vida desta sociedade, sob o aspecto da trajetória de sua produção cultural, reflete seu cerne identifiante, manifestando um sentido de pertencimento que a identificará para além muros, tendo em vista que espelha sua personalidade, individualizadora e ao mesmo tempo reveladora da coletividade à qual faz parte.

Ademais, comidas e memórias se confluem, se mesclam e se apresentam sob a forma de memórias gustativas. À vista disso, a sua memória afetiva gustativa (“*comfort food*”), tem a capacidade de perpetuar a identidade para além de suas fronteiras geográficas, sendo determinada como um eco identitário.

Por conseguinte, observa-se da reflexão do pensamento da autora, que a comida sob este vértice de percebimento, faz o ser se ligar ao espaço socioterritorial ao qual faz parte de tal maneira a produzir pertencimento (reconhecimento e acolhimento emotivo de sua identidade). Desta afirmação, onde o indivíduo estiver, carregará consigo a sua memória gustativa e sua identidade alimentar, fazendo-se conhecer, na alteridade, e se reconhecer em qualquer espaço que esteja.

Diante disso, se sente diferente fora do seu espaço e se identifica, se encontrando em sua identidade através da ingestão da comida do seu espaço, em qualquer lugar que esteja permitindo, também, que essa comida seja reflexo identitário para os outros, por intermédio de interação simbólica do outro com sua cultura gastronômica.

Desta forma, se sente pertencente a determinado núcleo, quando sua memória alimentar é acionada e se mostra para o mundo como ele é, por meio desta mesma comida, que alimenta o corpo e a alma. Assim, a comida também desempenha um papel na comunicação. O que as pessoas consomem está diretamente ligado à sua profissão, que, por sua vez, está relacionada ao nível de renda. A educação, por outro lado, pode influenciar os conhecimentos sobre nutrição de cada indivíduo. Além do mais, diferentes posições geram percepções diversas da realidade e outros valores, o que resulta em disputas simbólicas entre os diversos grupos para estabelecer significados, valores e fronteiras entre eles (Schlüter, 2003).

Dessas considerações, observa-se a comida como uma linguagem entre os “iguais”. Relata-se, aqui, a capacidade de indicar, por meio dos gostos alimentares, classes sociais e subnúcleos, observando-se que ao mesmo tempo que essa comida agrega, poderá também, separar, estratificar e também segregar núcleos, levando em consideração entre outros pontos, o poder econômico e o nível educacional, concebendo, por meio desses fatores influenciadores, disputas simbólicas, que vão de imposição à adaptação e podem, entre outras consequências, causar enfraquecimento e fragmentação em seu cerne identificante.

Bourdieu (1979) desmistifica afirmativas do senso comum quando afirma que o gosto sobre determinada coisa se discute, na medida em que o gosto se distingue e se classifica, aproximando e afastando os que experimentam bens culturais.

Dentro destes espaços simbólicos e reais, compreende-se que as alteridades e semelhanças são motivo de distinção social (Bourdieu, 1979), tendo em vista que por vezes repele, já que é causa de estranhamento e em outros momentos, atrai, levando em conta que o diferente é também causa de curiosidade e desejo de conhecimento cultural e que o igual é agente agregador sob o viés identitário, já que é característica de reconhecimento entre as partes e também cria um espaço identitário convidativo aos curiosos e observadores.

Deste modo, os gostos idênticos e as características pessoais são, por vezes fatores que limitam ou delimitam a identidade cultural de um grupo, determinando o seu modo de comer, fazer, definindo até mesmo conceitos pré-concebidos e até preconceitos socioculturais, que são indesejáveis, mas que compuseram um modo de vida anterior, formador de cultura, sob a égide por vezes do colonialismo e da discriminação, a despeito da étnica, racial, social e de gênero.

Ademais, reforçando a importância do estudo cultural por meio da diferenciação e compreensão da formação espacial e suas inúmeras relações fixas e flutuantes, a exemplo da econômica e a social: a diferença entre modo de produção e formação social surge como uma necessidade metodológica. O modo de produção seria o "gênero", enquanto as formações sociais seriam as "espécies". O modo de produção representa apenas uma possibilidade de concretização, e apenas a formação econômica e social seria a possibilidade efetivamente concretizada (Santos, 1974).

Desta forma, confere o poder de realização à inclusão no apoio metodológico da análise dessa formação social e econômica, quando se observa os modos de produzir específicos a um núcleo social. Também, referenciando símbolos valorativos e o resultado da combinação destes como espectro identitário de um constructo. Santos (1974) afirma que as diferenças entre os lugares resultam da organização espacial dos modos de produção específicos. O "valor" de cada local está relacionado aos níveis qualitativos e quantitativos desses modos de produção e à forma como eles se interagem.

Desta compreensão, depreende-se, que: os modos de produção ao qual faz referência, são também, formas de ação humana. Nesse contexto, traz em reflexão a dimensão social sob o aspecto econômico, para espacializar esse elemento cultural, tendo em vista como o modo de produção capitalista se apropria do valor que a cultura tem enquanto a transforma em mercadoria.

Desta feita, estabelecendo um envolvimento direto entre comida e capitalismo, Mintz (2001, p. 33) preceitua: “A comida foi então um capítulo vital na história do

capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as”. Deste modo, ressalta o quão antigo é esse entrelaçamento entre comida e capitalismo.

Nesse sentido, traz a dimensão cultural sob o vértice mercadológico, que pode metamorfosear, criando subjetividades, mercantilizando a cultura do lugar, no momento em que domina este espaço o significando ou ressignificando, podendo, inclusive o espetacularizar de acordo com sua dinâmica de conveniência, causando um esquecimento que, na maioria das vezes, desconsidera as memórias dos lugares.

Diante disso, o descaracterizando em sua essência estruturante, pode vir a causar um enfraquecimento em seu cerne identifiante, em nome de uma lógica capitalista, por vezes que ceifa e desconfigura a cultura do lugar, criando um espaço confuso, onde não se prioriza a identidade cultural dos lugares.

Deste modo, há uma linha tênue entre o que se compreende por tradição, inovação e alteração excessiva (desconfiguração, desnaturação), tendo em vista a possibilidade de diluição completa dos seus elementos que são amálgama e identifiante de determinada cultura que representa o modo de fazer e viver sob o olhar da tradição.

Nesse raciocínio, de modo consequente, refletindo a memória com base na espacialidade gastronômica, contempla-se que a tradição é uma das maneiras de se dar continuidade às identidades, como o que ocorre com a gastronomia tradicional/regional, que propaga os modos de fazer e de viver de um povo, com sua memória afetiva/gustativa.

Considerando a comida sob a ótica da tradição e da regionalidade, Muller (2012) sugere que a gastronomia tradicional é composta pelos alimentos e processos produtivos típicos de uma região, desenvolvidos de acordo com valores simbólicos, históricos ou tradicionais, refletindo a história, geografia, clima e organização social desse local.

Desta lógica da relação do estudo da produção cultural sob a perspectiva da intervenção do meio e os seus interesses, Canclini (1982) argumenta que a análise da cultura como produção envolve não só o ato de criar, mas também todas as etapas do processo produtivo: a criação, a disseminação e a recepção. Em outras palavras, a investigação de uma cultura não deve focar apenas nos objetos ou bens culturais, mas também deve abordar o processo de produção e circulação social desses objetos, bem como os significados que diferentes receptores atribuem a eles.

Neste contexto, observa-se como o produto cultural passa a ser elaborado, podendo vir a ser valorizado ou desvalorizado, de acordo com a mensuração simbólica que lhe é concedida, e este valor perpassa por variadas significações, de acordo com

lógicas de utilidade e importância que lhes são atribuídas por intervenções e também ingerências, inclusive na esfera da atividade turística, em que se utiliza da cultura como produto que simboliza e portanto de imediato se reporta e pode valorizar destinos, tendo em vista que o turismo se “alimenta” da cultura.

Para se entender o produto, não basta apenas estudá-lo, pesquisá-lo, em si mesmo. Destes termos, tem-se que considerar as suas bases norteadoras que advêm de todos os lados e sob variadas formas por meio de simbolismos, que precisam ser decifrados, no esforço de sua compreensão.

Canclini (1982) ressalta ser primordial para a percepção de uma produção cultural, as considerações sobre os processos que a tornam um objeto ou um bem, dentro de uma circulação social, sendo, portanto, necessária uma análise do espaço como um todo para se obter um exame perfeito de sua formação como produto.

Então, neste intento, não se pode deixar de trazer em discussão, o território, com seu “*terroir*” (conjunto de fatores que influenciam na elaboração de um produto gastronômico, tais como condições geográficas e climáticas) e peculiaridades oriundas deste e das relações sociais estabelecidas neste, no alcance de uma pesquisa que venha a estudar um produto cultural, como é o caso da comida de determinada sociedade.

Segundo Valduga (2011), o conceito de *terroir* pode ser entendido como o produto do processo de produção que considera os fatores físicos, naturais, humanos e os cuidados culturais envolvidos na elaboração desse processo.

Nesse entendimento, o autor supracitado detalha o sentido de *terroir* como sendo um processo em que se estabelece um elo entre aspectos físicos e simbólicos na construção de determinada produção. Outrossim, aponta como essenciais nessa formação o quanto o território de determinada região, guarda em si de elementos característicos e identitários, não só da sociedade, como da terra, na concepção de uma construção de origem alimentar, seja de vinhos, queijos, azeites e tantos outros, que imprimem em seu sabor o gosto da região.

Observando, portanto, parecer ser uma experiência mais completa, quando, por exemplo, se degusta uma mostarda Dijon, na própria região de Dijon na França, com seus palácios, catedrais e belezas naturais ou um acarajé na Bahia, compartilhando de um cenário, onde além das baianas do Acarajé, tem muita história da África para se degustar, como também um território belíssimo, arraigado de raízes culturais do povo que criou esse famoso bolinho de feijão fradinho e azeite de dendê. Dessa compreensão é a

experiência de sentir o espaço por completo, por meio de uma sensorialidade abrangente, que faz dessa dinâmica mais atrativa.

Ilustração 03. A Bahia, o acarajé e as baianas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Ilustração 04. Comercialização do acarajé.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Observa-se que há regiões em que a combinação de clima, terra, tipos de solo e modos de fazer, se conjugam e são responsáveis por determinadas composições gastronômicas, que são únicas e sem igual, e que só será possível provar toda sua sensorialidade, na ou daquela região de origem. Nessa significação, os elementos espacializantes das regiões se encontram concentrados, possibilitando uma maior e completa análise sensorial da cultura de determinado país, região ou cidade.

Desta feita, a relação comida, sociedade e território, “per si”, é alicerçada por entre códigos e condutas que revelam o ser social e seus gostos, advindos de toda uma praxe cultural que norteia ou nortearam em determinado momento histórico seu modo de viver e fazer, onde foram formadas sociedades características e identitárias, entre seu cotidiano e também sua cultura gastronômica local, arraigada neste comportamento e conduta social de saberes e fazeres.

Consequentemente, esta tese, se debruça no esforço de pormenorizar uma gastronomia de determinada região específica (Nordeste), que foi alterada ao longo do tempo e do seu espaço modelador e que posteriormente vem formando um produto que é visto como sendo adequado à atividade turística, ou seja, o PTGNB como é apresentado e oferecido em dias atuais. Deste modo, se delineia e depreende que se faz premente, começar a análise fenomenológica desta produção turística/gastronômica, a partir de um retrocesso temporal e do nascedouro espacial do campo sob investigação em base diacrônica.

Nesta otimização, cabe iniciar com o exame do todo (espaço Brasil), para dar suporte à detecção desses agentes e elementos influenciadores, que interferem no campo de interesse de estudo da presente tese (espaço Nordeste), tendo em vista a origem do Brasil cultural e seus pilares basilares assentados em diversidade, que o deram formas próprias e regionalidades bem diversificadas com pontos de intersecção geradores de semelhanças e também de distinções que as individualiza e singulariza, assim, como o viés de pesquisa essencializado em obras literárias como as dos nordestinos Gilberto Freyre (Pernambucano) e Luís da Câmara Cascudo (Norte-rio-grandense), em estudos que foram pouco valorizados à época e que, atualmente, são considerados obras primas na área da alimentação brasileira, que reflexionaram acerca da cultura alimentar brasileira/nordestina (sistema alimentar), sob o signo de sua identidade, tendo em vista ser, de acordo com Maciel (2004), a cozinha composta por um sistema alimentar que se dá a partir de uma conjunção de elementos, hábitos, técnicas e produtos e comportamentos

relacionados com a alimentação, referentes às maneiras de fazer este alimento, transformando-o em comida.

3.1. Os temperos do Brasil - gostos, retrogostos³ e desgostos

O desafio de elucidar culturas e exteriorizar a essência das mesmas a partir de sua construção, com sua materialização e imaterialização, dada por elementos formativos, que se misturam, combinam-se e as dão fisionomia corpórea ou incorpórea, é no presente trabalho, analisada sob o prisma de sistemas físicos e simbólicos de relações e correlações fenomenológicas.

Destes termos, considera-se a premência de observar esses sistemas elementares, para encontrar as respostas às perguntas de como se deu a formação do Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro [PTGNB]. Neste diapasão, para trazer em minúcias um produto gastronômico que é utilizado especificamente para a atividade turística, tem-se que em um primeiro momento, dialogar com a base formativa dessa comida que “viajou” (processo formativo) até chegar ao prato do turista.

Parte-se da compreensão do maior campo para o menor, no deslinde de entender o todo cultural no desabrochar dessas significações preambulares. Desse desenlace, em ação contínua, na direção de fazer a análise da parte em interesse direto (Nordeste), que é componente integralizador desse todo (Brasil), aponta-se, que não seria viável, em um estudo fenomenológico, desconsiderar os elementos englobantes da origem histórica formativa de uma nação, no intuito de investigar uma de suas regiões.

Nesta representação de sistemas, que não se separam, a presente tese, parte para a cognição do todo (Nação), na esteira e na intelecção do pensamento de (Hall, 2010, p. 49) que estabelece: “Nação, aqui é pensada como uma comunidade simbólica, estritamente ligada a um território e a uma comunidade linguística, que produz sentidos – um sistema de representação cultural”. Desta intelecção, o Nordeste representa o Brasil e dele não poderia ser compreendido isoladamente, pois é parte da sua memória e identidade. No empenho desta percepção, é premente recorrer às origens e conhecer a história, a geografia e o povo formador dessa “Nação Brasil”.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [IBGE] reconhece ser o Brasil um país muito grande de norte a sul, onde são encontrados muitos costumes diferentes, onde

³ Trata-se de uma sensação provocada a partir do gosto ou do cheiro de bebidas ou comidas que foram alicerçadas na memória.

as danças populares são típicas de cada lugar, assim como a comida, as músicas, as atividades econômicas, onde, por vezes, a própria língua é tão diferente que não se compreende muito bem o que as pessoas, entre as diferentes regiões que compõem o país, falam, e, entende que para melhor se estudá-lo, faz-se necessária uma análise que se dê de forma regionalizada, portanto, um estudo individualizado, de região por região. Ressalta também que o país foi dividido territorialmente em cinco grandes regiões: Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-Oeste (IBGE, 2021).

Dito isso, não há o que se contestar, o Brasil, é país de dimensões continentais, haja vista seu território extenso: 8.510.345,538 km² (Diário Oficial da União - DOU nº 41, de 03/03/21, em conformidade com a portaria nº 47, de 01 de março de 2021), possuindo 5.568 municípios, mais o Distrito Federal e o Distrito Estadual de Fernando de Noronha (IBGE, 2021).

Discorre, também, ser o Brasil uma República Federativa, organizada política e administrativamente em estados, municípios e distritos. Nesse sentido, para administrar o país, há uma divisão em governos: federal, estadual e municipal.

São 26 os estados brasileiros, além do Distrito Federal que são chamados de unidades federativas, tendo em vista o Brasil ser uma República Federativa. Adentrado na seara da formação cultural, alude-se que, o primeiro relato documentado da espacialização do Brasil se deu por meio da contemplação de terras nordestinas.

Era o país, de acordo com a História, sendo “descoberto” (nomenclatura que embora tenha sido usual, é da história eurocentrizada, e divulgado ao velho mundo, a partir da observação participante nesta região Nordeste, com seu povo nativo e exótico aos olhos dos colonizadores portugueses, com fauna e flora exuberantes e sua terra extensa e fértil, em que em se plantando, tudo daria, da interpretação da visão e contemplação, como o descrito da Carta de Pedro Vasques de Caminha (Pero Vaz de Caminha) ao Rei de Portugal Don Manoel I.

Era o início da mistura de culturas que deram base a nação, em que foram estabelecidos e sentidos gosto, retrogosto e desgostos nessa produção identitária que estava posta sob outras configurações.

Diante desse fato histórico e fazendo referência ao conteúdo da carta, corroborando com a assertiva de que o documento se encorpa sob o viés da espacialização, prescreve (Ginzburg, 2010, p. 271), “O texto integra a narração de episódios com a contemplação do espaço, e associa procedimentos descritivos a comparativos”.

Desta forma, o autor observa que do contexto da carta, Caminha descreve o que vê, apontando o que lhe é igual (dentro do seu gosto social) e o que lhe é diferente (que em alguns instantes lhe causou admiração e em outros, repulsa). É neste momento histórico que começa a interferência exógena no Brasil, temperando e destemperando este espaço, concebendo uma “degustação” diferente.

Era o momento em que os gostos eram impostos (memória alheia e dominante), os retrogostos eram as memórias de resistência (mantidas e movidas pela identidade), geradora de criatividade, muitas vezes, adaptativas e o desgosto (fragmentação identitária) era o que não tinha gosto de nada, insípido, e parecia ruim ao “paladar social” dos povos que aqui se miscigenavam.

Neste sentido, o texto endereçado ao Rei, utiliza da diferença espacial sob à orientação da identidade cultural para fazer uma análise que não é apenas uma descrição, mas uma comparação. Desta feita, a partir da sua identidade portuguesa, se aproxima do igual e em alguns momentos se afasta ou admira o diferente, a identidade do Brasil recém “encontrado” pelo mundo.

Da célebre carta, considerada o primeiro documento escrito no Brasil, redigida à época do “descobrimento” do país, datada de 1º de maio de 1500, extrai-se do seu teor muito da história oculta da Nação. Onde memórias, identidades e culturas, se encantam, se estranham, se mesclam, se repudiam e se sobrepujam com seus valores impostos, em uma nação que nasceu sob à égide da dominação portuguesa e que a carta já prenunciava o quanto esse espaço seria eurocentrizado.

Diante disso, das entrelinhas da carta, Pero Vaz de Caminha ao relatar o que encontrou nas terras do Brasil, narra em muitos trechos com contemplação acerca das qualidades da terra encontrada. Era o deslumbramento Europeu com o novo mundo e a ânsia da recente conquista e consequente “usurpação”.

Nesse contexto, da Carta de Caminha (1.500, p. 1), de antemão, já começa espacializando o Brasil para o Rei, ressaltando que apenas iria descrever o que viu, sem excessos ou moderação. Nesta pretensão, ponderou que: “Tome Vossa Alteza, porém, minha ignorância por boa vontade, e creia bem por certo que, para aformosear nem afear, não porei aqui mais do que aquilo que vi e me pareceu”.

Nessa perspectiva, o autor começou a descrever o que viu, inicialmente observando as características da terra, para então incluir outros elementos de sua organização espacial, como as pessoas que encontrou e os aspectos naturais e culturais. Ele ressaltou as riquezas na terra encontradas, que, com o tempo, muitos desses elementos

seriam perdidos tanto em sua materialidade, como o ouro encontrado, quanto em sua imaterialidade, devido à imposição dos valores culturais europeus sobre as tradições locais do Brasil. Nesse contexto, ele relatou que, no dia seguinte, avistaram a terra, começando com uma grande montanha, muito alta e redonda, além de outras serras mais baixas ao sul, e de uma terra plana com grandes árvores. O capitão nomeou a montanha de "Monte Pascoal" e a terra de "Terra da Vera Cruz" (Carta de Caminha, 1.500).

Do trecho acima, da palavra *chã*, referenciada, relata a terra plana do Brasil, após ter caracterizado um grande monte, que para a História do Brasil, seria o Monte Pascoal no município de Prado/Bahia (BA) acerca de 62 quilômetros da cidade de Porto Seguro, onde aportou a tripulação portuguesa. Deste outro fragmento textual, revela o que observou das águas e da vegetação, “[...] andamos por aí vendo a ribeira, a qual é de muita água e muito boa. Ao longo dela há muitas palmas, não muito altas, em que há muito bons palmitos. Colhemos e comemos deles muitos” (Carta de Caminha, 1.500, p. 8).

Das palavras *supra*, previamente, consegue-se perceber o sabor do Brasil, com suas águas abundantes e de gosto agradável ao paladar português, ademais ainda ressalta as qualidades dos palmitos que encontrou.

Em outro momento, ressalta a fertilidade das terras brasileiras, o que associa novamente com o fato de ter encontrado água em abundância: “As águas são muitas; infindas. E em tal maneira é graciosa que, querendo aproveitar, dar-se-á nela tudo, por bem das águas que tem”, desta parte da carta é que se interpreta, que tudo que se plantasse no Brasil daria, pelas características de seu *terroir* favorável. Além disso, ao destacar as qualidades da nova terra descoberta, ele afirma que a região, desde a extremidade sul até a extremidade norte, que foi avistada a partir do porto, parece ser extensa, com cerca de vinte a vinte e cinco léguas ao longo da costa. Em algumas áreas ao longo do mar, há grandes barreiras, algumas vermelhas e outras brancas. De uma extremidade à outra, a terra é formada por uma praia ampla, plana e muito bonita (Carta de Caminha, 1.500).

Nesta parte do escrito, considera a extensão territorial brasileira, dando uma ideia da dimensão em léguas (medida de distância em vigor antes do sistema métrico) e o litoral, que reputou formoso.

Dando sequência à descrição do Brasil após sua "descoberta", é possível identificar, na carta, mais um componente da formação espacial do país: o elemento humano. Caminha descreve sua impressão sobre os habitantes da terra, mencionando que eram pessoas de pele morena, completamente nuas, sem nenhum tipo de vestuário. Ele observa ainda que, apesar da ausência de roupas, esses indivíduos demonstravam uma

inocência semelhante à de alguém mostrando o rosto, indicando que ele percebia a falta de malícia no comportamento deles, que não se preocupavam em cobrir seus corpos. Isso sugere um estranhamento em relação à cultura dos povos indígenas que habitavam o Brasil na época, destacando sua inocência (Carta de Caminha, 1.500).

Referindo-se à forma como reagiram à invasão de suas terras, relata o modo de defesa que os indígenas utilizaram e a maneira como se comportaram: “Nas mãos traziam arcos com suas setas. Vinham todos rijos sobre o batel; e Nicolau Coelho lhes fez sinal que pousassem os arcos. E eles os pousaram” (Carta de Caminha, 1.500, p. 1).

Neste ponto acima do fragmento da carta, fez transparecer que houve um certo entendimento ou então, uma certa força superior, que não os dava outra alternativa, além de baixar seus arcos e flechas.

Caminha se dedica a descrever com detalhes a aparência do povo indígena brasileiro, destacando sua fisionomia delicada e seu gosto por adornos. Ele menciona que os indígenas apresentavam uma pele morena, com tons avermelhados, rostos e narizes bem formados. Além disso, ele observa que ambos usavam adornos no lábio inferior, nos quais colocavam ossos brancos, ajustados de maneira a não causar desconforto ou impedir que falassem, comessem ou bebem.

Finalizando a parte supra referida, traz neste fragmento, após a narração do estereótipo e adornos indígenas, o viés da alimentação, observando a habilidade de falar, comer ou beber sem dificuldades com os lábios espetados por um osso. Caminha relata que, ao serem apresentados a diversos alimentos, os indígenas demonstraram reações de estranhamento. Quando mostraram um carneiro, não demonstraram interesse, e ao serem apresentados a uma galinha, quase tiveram receio dela, não querendo tocá-la, mas depois a pegaram com certa surpresa. Quando receberam comida, como pão, peixe cozido, doces, mel e figos secos, recusaram quase tudo, e, se experimentaram algo, logo descartaram. Quando lhes ofereceram vinho em uma taça, mal provaram e não gostaram, recusando mais. Ao receberem água em um recipiente, beberam apenas o suficiente para lavar a boca e logo a descartaram.

Desta fração da carta, alude ao desagrado dos indígenas com a comida que não é a deles, em uma relação em que se deduz sem maiores dificuldades, que o que era comida para o povo português, não era comida para indígena brasileiro. Nesse sentido, elucida a identidade indígena por meio da comida (alimento que se escolhe de acordo com seu gosto cultural). Água fria, que não foi purificada pelo fogo, não era comida para eles e muito menos vinho, que nunca haviam nem provado.

Caminha observa que os indígenas não praticavam a agricultura nem a criação de animais. Não há na terra bois, vacas, cabras, ovelhas, galinhas ou qualquer outro animal domesticado que normalmente faz parte da alimentação humana. Sua dieta é composta basicamente de inhame, sementes e frutos fornecidos pela terra e pelas árvores. Mesmo assim, esses indivíduos se mantêm robustos e saudáveis, contrastando com os colonizadores, que, apesar de consumirem trigo e legumes, não possuem a mesma vitalidade.

Desta exposição, trouxe em apreciação, questões culturais que fazem referência ao fato de que os indígenas não tinham atividade agrícola e nem pecuária, pois nem plantavam frutos e nem hortaliças, legumes e de raiz, a que comiam era o inhame da terra e os frutos, apenas os semeados pelo vento. Em relação ao inhame que se observa da percepção do português, tratava-se de um equívoco, pois na verdade o tubérculo era a mandioca. Luís da Câmara Cascudo em seu livro “História da Alimentação no Brasil”, onde considera a mandioca a Rainha do Brasil, relata, que “[...] o inhame visto por Pero Vaz de Caminha e pelo piloto anônimo, era, indiscutivelmente, a raiz da mandioca (Cascudo, 2011, p. 80).

Ilustração 05. Mandioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Ainda observando acerca dos alimentos que no Brasil encontraram e da cultura alimentar desse povo, em um outro momento elogiam os camarões do litoral nordestino: “[...] foram alguns buscar marisco e apenas acharam alguns camarões grossos e curtos,

entre os quais vinha um tão grande e tão grosso, como em nenhum tempo vi tamanho” (Carta de Caminha, 1.500, p. 6).

Nesse entendimento, observa-se que o camarão de tamanho “agigantado”, em referência, encontrado em terras nordestinas, era provavelmente, o *Macrobrachium Carnicius*, vulgarmente conhecido como Pitu. Cascudo (2011), mais uma vez, esclarece, quando prescreve, que: “[...] o camarão grande e grosso podia ser um pitu” (Cascudo, 2011, p. 74).

3.2. Transculturalidade brasileira na panela: salgado, açúcarado e apimentado

Em uma abordagem que remete à transculturalidade, relativa às transformações que ocorrem da junção dada entre culturas distintas, pondera-se acerca da miscigenação étnica estabelecida em um país que foi colonizado por outro, como foi o caso do Brasil, no sentido de não naturalizar essa mistura.

Atenta-se para o fato de não ser conveniente seguir um receituário ou uma fórmula prescrita que resulte sempre em um determinado produto, composto da conjugação de memórias, identidades e ações de etnias diferentes, que fincaram suas raízes em um espaço onde houve e há conflitos de interesses.

Observa-se, pois, que há uma tendência à romantização histórica dessas mesclas culturais. E, ressalta-se, também, que não se está aqui afirmando que não houve trocas, mas que nem tudo foi troca volitiva e nessa compreensão há sempre alguém que se sobrepuja a outrem, invisibilizando sua identidade.

Neste enfoque, é importante perceber as nuances que terminam por dar forma ou deformar uma cultura, como é a comida de determinado lugar. Destas considerações, pensar de modo superficial, é adentrar em um campo de aparências infundadas.

Analogicamente, seria como se da mistura do açúcar, com o salgado e o apimentado sempre resultasse em uma preparação agri-doce picante. E sabe-se que, na gastronomia, a depender das quantidades adicionadas e porcionadas, mesmo com a utilização dos mesmos insumos, poderá vir a ter como resultado um sabor novo, se se adicionar mais sal⁴ ou açúcar ou apimentar mais um pouco ou não. O resultado poderá variar em sabores diversos. Nesse sentido, traz-se em uma reflexão mais aprofundada a

⁴ O sal era conseguido através de evaporação da água do mar – nesse caso para as etnias que moravam em áreas litorâneas e por meio da queima de madeiras. Embora faltasse o sal aos grupos do interior, utilizavam as cinzas do caruru das cachoeiras ou os palmitos de algumas palmeiras (Fernandes, 2011).

tríade formativa do Brasil (indígenas, portugueses e africanos), reconhecendo serem eles não apenas uma somatória de culturas, mas em alguns casos uma subtração e em outros uma multiplicação cultural, que para se compreender não basta apenas neutralizar, há que se dialogar com as essências para se perceber o todo que adveio desse cruzamento cultural.

Assim sendo, confirmando a ideia de que certos elementos não se combinam de forma homogênea, como a mistura de água e óleo, que gera uma solução heterogênea, observa-se que, nos últimos 500 anos, o Brasil foi palco de um grande encontro de diversas culturas: centenas de etnias indígenas, várias etnias africanas trazidas para o país, além dos portugueses e europeus de outras nações. O resultado desse encontro, no entanto, não é nem simples nem linear (Dória, 2014).

Seguindo nesta compreensão, as pitadas de tempero essências em uma preparação, seja ela doce, salgada ou apimentada, são de fato aquelas que realçam e não mascaram o sabor de uma comida. Essa assertiva sobre como cozinhar, pode ser analogicamente trazida à formação das raízes culturais de um espaço, como é o Brasil.

Nesse tocante, sabe-se que muitas das memórias foram perdidas, outras foram impostas, outras adaptadas e ressignificadas e, em alguns casos, a comida ficou insípida em outros momentos dentro de uma tríade cultural, que se miscigenou no Brasil: indígenas, portugueses e africanos.

Primeiro os indígenas, que eram os habitantes nativos do Brasil e, depois, chegaram os portugueses, depois os africanos, em uma lenta cocção, que resultou em um “caldo cultural brasileiro”.

Ilustração 06. Formação da alimentação basilar brasileira.



Fonte: Elaboração própria, 2022.

Desta abstração, ressalta-se da figura, que o gosto salgado (já era conhecido do povo indígena), apesar de se reconhecer ter sido o gosto pelo sal, trazido para o Brasil pelo povo português. O açúcar (trazido pelo povo português), mesmo levando em conta, que os indígenas já haviam experimentado o gosto doce e dele faziam uso, por meio da ingestão de mel de abelhas e, a pimenta (que era extremamente utilizada na comida do povo africano), mas sabe-se que já fazia parte da dieta do indígena brasileiro pré-cabraliano, dada suas representações culturais - são, nessa visão lírica, fisiológica/simbólica, o tempero basilar material e imaterial, se evidenciando, portanto, como alicerce e entrelace étnico desse espaço social e simbólico brasileiro, estabelecido em território nacional.

Nesse sentido, ressalta-se que a alimentação do brasileiro com sua comida rica em insumos e técnicas (modos de fazer), foi criada sob essa mescla inicial, posta por uma tríade basilar social, com culturas extremamente diferentes e, por vezes, exóticas e inferiores aos olhos dos eurocêntricos e de gostos marcantes, que inaugurou essa terra Brasil e que temperou não só a mesa deste país, mas toda uma estrutura cultural de sua sociedade heterogênea.

Desta feita, com seus modos singulares de viver, de fazer e de comer, os indígenas, os portugueses e os africanos, deixaram seus legados culturais de imposição e resistência em um espaço que foi formado sob a égide da criatividade, por vezes, como necessidade de sobrevivência. Nessa compreensão, os representando por meio dos seus gostos fisiológicos, traz-se elementos tipificantes, na construção de seu espaço Brasil do passado e que ecoa no presente e que poderá transformar-se no futuro.

Ilustração 07. Indígena preparando alimentação.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Em 1492, o navegante genovês Cristóvão Colombo, julgou ter encontrado as Índias, quando na verdade, relatos históricos, revelam que havia chegado à América, a denominando de “outro mundo”. Desta forma, os povos nativos que estavam nessas terras, passaram a se chamar de índios, em referência às Índias, que supunha ter “descoberto” (Grünewald, 2015).

Era o período das grandes navegações em que principalmente portugueses e espanhóis, se lançavam ao mar em busca de rotas comerciais, movidos pelo comércio de ouro, prata e as desejadas especiarias (insumos alimentícios que eram produtos de origem vegetal (flor, fruto, semente, casca, caule e raiz) que possuíam aromas e sabores acentuados (Grünewald, 2015).

Amieiro (2020) observa que estas especiarias eram geralmente utilizadas na cozinha, como conservantes e aromatizantes para os alimentos. Na Europa, nesta época, eram extremamente consumidas, porque quanto mais condimentada a comida, mais valorizada e apreciada era essa.

Ademais, enfatizando o papel ocupado pelas especiarias à época, Amieiro (2020) ressalta que: por serem resistentes a fungos e pragas, suportando sem se estragar a longos períodos de estocagem, eram usadas até como moedas de troca em escambos de valores altos, chegando até a ostentar o status de “dotes para casamentos”, heranças, reservas de capital e divisas de um reino. Lembra, ainda, que com essas especiarias poderia até se pagar impostos, divisas, acordos e até obrigações de cunho religioso. Nesse sentido, assimila-se a relevância social/econômica que essas especiarias (temperos) ostentavam à época.

Após, o engano de haver chegado às índias, os outros colonizadores, que desbravaram o mar depois de Colombo, adotaram esse termo índio para os nativos que eram encontrados no atual continente americano (Grünwald, 2015). Desta forma, o vocábulo “índio” adveio de uma visão equivocada historicamente.

Foi, neste cenário histórico, a partir do Ilhéu da Coroa Vermelha, que está localizado no atual município baiano de Santa Cruz Cabrália, que se deu a chegada do invasor português Pedro Álvares Cabral, que desembarcou em terras brasileiras, pelo Nordeste, aos dias 22 de abril de 1500, tendo sido “recepcionado” pelos povos originários do Brasil. A história conta que neste mesmo lugar, quatro dias depois, era celebrada a Primeira Missa em solo brasileiro (Grünwald, 2015).

A partir de uma visão etnocêntrica, ressalta-se ter sido naturalizado o uso deste termo “índio”, para se fazer referência a uma pessoa originária do Brasil. Todavia, observa-se que já há muito tempo essa terminologia é vista e reconhecida, sob ângulo do discernimento, como sendo uma locução discriminatória. Nessa esteira da compreensão, esse vocábulo se mostrou pejorativo, tendo em vista que reflete uma redução na pluralidade de etnias. No Brasil, durante o primeiro contato entre os habitantes originários e os invasores, havia cerca de cinco milhões de nativos, distribuídos por várias tribos. Essas tribos são categorizadas pelos estudiosos com base no tronco linguístico e na região onde viviam, como os Aruaques e Caraíbas na região amazônica, os Tupi-Guarani no litoral, e os Jê ou Tapuias no interior (Nunes, 2015).

Ademais, observa-se que a antropologia e a sociologia contemporânea apontam como visão discriminatória e desmistificam, também, questões de hierarquização cultural

por motivo de diferenças entre as etnias. Desse modo, dada essa pluralidade indígena, é que o Europeu sabendo disso, se utilizava da ausência de uma unidade política entre as tribos, para possibilitar a conquista e a proteção territorial, aliando-se a certos indígenas contra tribos rivais, tendo em vista as muitas disputas que haviam entre eles, contribuindo, para o extermínio de várias etnias.

Para além disso, a desindianização, apontada pelo antropólogo indigenista brasileiro Darcy Ribeiro, ocorreu pelo motivo que: “[...] Enfermidades desconhecidas, somado ao engajamento compulsório da força de trabalho e ao da deculturação, conduziram a maior parte dos grupos indígenas à completa extinção” (Ribeiro, 2006, p. 131).

Os colonizadores trouxeram muitas doenças que os indígenas não tinham anticorpos para se defenderem, além do trabalho escravo a que foram submetidos e a submissão e imposição de uma cultura que não era a deles.

Nesse sentido, considerando essa diversidade cultural entre as tribos é que o termo mais adequado é indígena, por respeito às diversidades étnico/culturais dos povos em apreço. Ademais, aquele olhar para os indígenas como inferiorizados em sua cultura é, hodiernamente, visto como uma questão retrógrada, inaceitável e representa um pensamento vazio, sem conexão com a realidade.

Bessa-Freire (2016) reflete sobre o desdém em relação aos indígenas, uma herança do pensamento português, destacando que é uma demonstração de ignorância considerar as culturas indígenas como primitivas e subdesenvolvidas. Ela aponta que esses povos desenvolveram conhecimentos, ciências, artes refinadas, literatura, poesia, música e religião. As culturas indígenas não são atrasadas, como os colonizadores acreditavam por tanto tempo, e como ainda é pensado por muitas pessoas desinformadas (Bessa-Freire, 2016, p. 6).

Neste contexto, de acordo com Medeiros (2002) antes de os colonizadores chegarem ao continente americano, os povos indígenas eram os únicos habitantes destas terras – e, com a chegada dos europeus, houve a construção de um novo mundo, onde havia essa mistura e criação, em que se encontrou também, segregação e destruição. Então, completa o seu pensamento, afirmando que “[...] do amálgama resultante deste encontro constitui-se o povo brasileiro” (Medeiros, 2002, p. 205). O mesmo autor, ao reforçar a ideia de como os indígenas foram “estigmatizados ao longo dos anos”, destaca que a História oficial tem visto o papel do povo indígena na colonização como o de um agente passivo, submisso às doenças, ao cativo, à exploração de suas terras e ao

aniquilamento de sua cultura. Contudo, as investigações das fontes históricas, especialmente nos primeiros séculos da colonização, têm mostrado a importância essencial dos indígenas para o êxito desse processo (Medeiros, 2002).

Nessa mesma compreensão, a partir do ângulo da referida desimportância atribuída às contribuições dos indígenas na formação sociocultural do Brasil, observa-se que esta também é sentida quando se remete às questões alimentares e seus contributos. Embora se perceba que os sabores indígenas tenham sido muitos e significativos, em especial, notados nas regiões Norte e Nordeste, esses não são valorizados na história do Brasil, diferente dos casos das participações portuguesa e africana, que são bem mais apontadas e reconhecidas na literatura.

Desta forma, observa-se que das publicações históricas e das primeiras narrativas acerca desses povos que eram os únicos nativos do Brasil, havia muito espanto, estranhamento e preconceito com os hábitos alimentares deles, que eram vistos como involuídos, selvagens, primitivos, considerados aculturados e que travam, há séculos, uma longa trajetória de luta pelo respeito a sua visibilidade indígena.

Tempass (2019) reflete sobre a falta de reconhecimento dos povos indígenas nas referências bibliográficas que tratam da contribuição deles na formação da culinária brasileira. Ao fazer uma comparação entre esses povos e os portugueses e africanos, ela destaca que, embora existam muitas informações valiosas sobre a alimentação no Brasil nos primeiros séculos após a invasão europeia, alimentação indígena raramente é abordada.

Nesse entendimento, o primeiro relato sobre a alimentação indígena foi, como visto, a carta de Pero Vaz de Caminha, onde aconteceu o contato inicial entre nordestinos (indígenas) com a comida europeia, e ali, era inaugurado um Brasil que “provava” sabores novos e dava prova dos seus sabores, causando estranhamento, repulsa e espanto.

De acordo com Silva (2015h), as nações indígenas, embora fossem muito distintas, diferentes umas das outras, carregavam modos muito parecidos na cultura alimentar, calcadas, sempre no que a terra oferecia de modo farto como opção para se alimentarem, pois, sua base alimentar era direcionada para o consumo de mariscos, carne de caça, peixes, répteis, raízes e tubérculos cozidos. Para além disso, alimentavam-se também de frutas e de frutos silvestres.

Já sob outro viés, observando, também, que a alimentação dos indígenas não é estritamente igual, embora similar: é possível mesmo encontrar povos que vivem em uma mesma região, no mesmo tipo de ambiente, mas que escolhem como alimentos animais e

vegetais muito diferentes, ou que os preparam e consomem de modos também distintos (Silva, 2015h). Nesse caso, as técnicas de preparação (modo de fazer) dos alimentos dos indígenas, também poderiam variar conforme as etnias (Leite, 2007).

Leite (2007) reforça que, ao abordar a alimentação indígena, é essencial considerar a grande diversidade presente nas sociedades indígenas. Isso implica que não se pode generalizar a alimentação de todos os povos indígenas, pois há muitas etnias no Brasil, cujos hábitos alimentares, muitas vezes, variam entre elas.

Olivieri (2014) reflete sobre a organização social dos indígenas, destacando a divisão do trabalho conforme o gênero. Os homens eram responsáveis por tarefas de grande esforço, como o preparo da terra, a construção das moradias e a caça, além da atividade considerada mais prestigiosa, que era a guerra. Já as mulheres, além das funções relacionadas à maternidade e ao cuidado com as crianças, eram encarregadas de semear, colher, modelar, tecer, preparar bebidas e cozinhar.

Nesses termos, vislumbra-se que a tarefa da cozinha e suas ocupações, era da mulher. Sendo, portanto, a cozinha indígena um ambiente de suporte feminino, não cabendo ao homem esse desígnio de elaborar a comida da sua tribo.

A alimentação indígena, tinha como base a mandioca e o milho. A mandioca, produzia o beiju, considerado o pão dos indígenas e o milho, que era o insumo mais utilizado na produção de uma bebida consumida por eles, feita a partir da fermentação deste cereal, que era ingerida em rituais e denominada cauim (Silva, 2015f), observando que o cauim também pode ser feito a partir da mandioca. Segundo Cascudo (2011), o milho fazia parte da alimentação dos indígenas, mas não tinha a mesma importância que a mandioca e a macaxeira (aipim), que eram mais acessíveis e amplamente utilizadas. Embora o milho fosse cultivado regularmente, o plantio de milharais representava um reflexo do trabalho humano, já que essa planta só se reproduz por meio do cultivo.

Ilustração 08. Milho.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Do milho se faz a farinha de milho e os mingaus. Já da mandioca, surgem os subprodutos como: farinhas de mandioca e beiju e depois a tapioca, ressaltando que a base de sua alimentação já era peneirada, portanto já utilizavam peneiras de palha e já se valiam da técnica de cozinha “peneirar” passando determinados tipos de alimentos por um coador ou peneira, no intuito de torna-los mais finos e separá-los das impurezas, tal como os indígenas faziam por exemplo para produzir as suas farinhas de mandioca e milho.

Ilustração 09. Beiju.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Da mandioca, criaram-se vários subprodutos, a partir de técnicas culinárias de domínio feminino indígena. Monteleone (2019), prescrevendo acerca da feitura do cauim, atenta para: o fato de serem as mulheres as responsáveis por essa tarefa especial, que lhes conferia uma aura de respeito - afinal, tratava-se de uma função importante, pois as bebidas eram parte essencial dos rituais, desde casamentos a funerais.

O cauim é uma bebida tradicional indígena preparada a partir da fermentação da mandioca. As mulheres desempenham o papel de mastigar a mandioca cozida e colocá-la em potes de cerâmica, onde fica por alguns dias. As enzimas da saliva promovem a fermentação, transformando o conteúdo em uma bebida suave, com baixo teor alcoólico, semelhante a uma cerveja. O nome "cauim" tem origem no tupi, "kaüí" (Monteleone, 2019).

Neste outro fragmento textual, o autor, relatando sobre o modo de fazer a bebida, revela que as mulheres indígenas já conheciam a técnica de fermentação de bebidas. Embora, esta forma de fermentar fosse ainda bem rudimentar e carecedora de noções higiênicas/sanitárias, como as praticadas hodiernamente, esta deve ser observada sob o enfoque do modo de fazer cultural representativo do povo indígena, onde reflexiona-se para o fato de que já dominavam uma técnica de fazer bebidas, o que ilumina a compreensão quando se considera o indígena aculturado ou involuídos culturalmente, em um recorrente erro que apenas reduz a compreensão de essências culturais. Salienta-se o exemplo do modo de fazer os vinhos como à época do antigo Egito, onde se pisavam as uvas na intenção de estragá-las e retirar o mosto (sumo) da uva, é tão valorizado hoje, apesar de notadamente não higiênico, que há em passeios turísticos em vinícolas ao redor do mundo que proporcionam essa experiência, como forma de sensorializar uma antiga produção cultural.

Ilustração 10. Macaxeira.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

A macaxeira (mandioca doce) também era alimento para indígena, podia ser assada ou cozida (técnicas já usadas pelos indígenas antes da chegada do europeu) (Léry, 1889). Porém, o cozimento utilizado pelos indígenas para preparar seus alimentos, era a partir de um único insumo, não havia mistura nesse “cozido”, levava-se à cocção um elemento de cada vez, pois não utilizavam o cozimento de vários insumos em uma única panela.

Seguindo essa linha de raciocínio, ao abordar as técnicas culinárias utilizadas pelos indígenas antes do contato com outros povos, Santos (2019b) afirma que a maneira de cozinhar dos ameríndios não apresentava sofisticação no preparo. O fogo era essencialmente empregado para assar a caça e a pesca (moquear). Muitos alimentos eram consumidos crus, e o cozimento ocorria raramente em panelas de barro feitas à mão. As ervas tinham um papel mais voltado à medicina do que à culinária, ao contrário do que ocorre hodiernamente, quando as usamos principalmente como tempero. O condimento mais comum entre os indígenas era a pimenta.

Ainda não haviam as pimentas malaguetas, que posteriormente foram trazidas pelos africanos escravizados, mas já haviam outros tipos de pimenta no Brasil. Relata-se que tempero indígena era sal ou pimenta ou uma mistura dos dois, e sempre era colocado após o preparo e até mesmo comido junto com o alimento, colocando-se um naco de comida na boca e em seguida outro do tempero. Ressaltando, que eles não colocavam os temperos quando estavam preparando a comida.

Discorrendo ainda acerca do cultivo e a sofisticada e milenar técnica de preparo da raiz da mandioca, para que se desfça do ácido cianídrico, venenoso, observa que estes teriam sido apresentados pelos aruaques aos índios de língua tupi. O produto dominava o território em 1500 e ainda é fundamental para o sustento do país (Léry, 1889).

No seu livro “História de uma viagem feita à terra Brasil” (1557), o explorador francês Jean de Léry descreve as práticas e costumes dos indígenas, revelando o papel das mulheres nas tarefas culinárias, evidenciando uma visão que associava a cozinha ao universo feminino, refletindo a perspectiva patriarcal da época, as mulheres (já que os homens não se envolvem nessa tarefa) secam os alimentos ao fogo no moquém, como descreverei mais adiante, ou, quando ainda estão frescas, as ralam com pedras pequenas fixadas e dispostas sobre uma superfície plana de madeira (semelhante ao processo de ralar queijo ou noz-moscada), transformando-as em uma farinha branca como a neve (Léry, 1889).

Desta citação, diferentemente ao preparo do caium, que dava a mulher um espaço privilegiado, tendo em vista o status de fabricar um produto alimentício usado em rituais, a fabricação de uma simples farinha, usada no dia-a-dia, era uma função pouco nobre para um homem executar. Da citação, observam-se as técnicas de cozinha ralar e peneirar.

Várias espécies de peixes, de água salgada e de água doce, já faziam parte da dieta indígena brasileira pré-cabraliana. Os peixes menores eram feitos com a técnica do cozimento e os de maior porte, eram assados ou moqueados - processo no qual a carne é posta em um tipo de grade fabricada a partir de varas verdes e apoiada em esteios e forquilhas com o intuito de assá-las ou somente para a finalidade de conservação (Melatti, 2007), tal qual demonstra a ilustração abaixo.

Ilustração 11. Peixe moqueado.



Fonte: Dados da pesquisa, (2022).

O moquém é o antepassado do conhecido na atualidade como “churrasco gaúcho”.

Falando sobre a cultura do feijão, cereal tão apreciado pelos brasileiros, ser originária das Américas, Ribeiro (2006) observa que, quando os europeus aportaram no Brasil, já existiam algumas espécies que já eram conhecidas pelos indígenas que estavam no litoral.

E se o açúcar só aportou no Brasil - anos após a chegada dos portugueses, o gosto doce era sentido pelo paladar indígena a partir da frutose das frutas silvestres, que já eram muitas neste território. Para além disto, os indígenas retiravam o mel dos favos das colmeias, após espantarem as abelhas com fogo, e ainda ingeriam as abelhas que eles as

assavam por cima das pedras. Sabiamente, procediam com a cautela de reservar um pouco desse mel para assegurar a continuação do trabalho das abelhas, o que lhes dava o benefício de poderem sempre manter a obtenção deste mel de abelhas.

A caça era uma das principais fontes de alimento para o indígena. Animais como porco-do-mato, paca, veado, macaco, javali, capivara, cotia, tatu, gato-do-mato e anta eram preparados com pele e vísceras. Outra importante fonte de alimento eram as tartarugas, moluscos e crustáceos.

Do encontro com outros povos, a cultura indígena foi excessivamente modificada, “uma vez que dentro das etnias se operaram importantes processos de mudança sociocultural, enfraquecendo sobremaneira as matrizes cosmológicas e míticas em torno das quais girava toda a dinâmica da vida tradicional” (Luciano, 2006, p. 16).

Ilustração 12. Os portugueses e a alimentação⁵.



Fonte: Jean-Baptiste Debret, 1827.

O Brasil, de muitos sabores e saberes que foi “descoberto” em 1.500, momento em que causou espanto e admiração nos seus invasores, inaugurou, a partir deste evento,

⁵ “Um jantar brasileiro”, Jean-Baptiste Debret, aquarela sobre papel, 16 x 22 cm, Rio de Janeiro, 1827. Recuperado de: <https://ensinarhistoria.com.br/debret-e-os-habitos-alimentares-na-corte-brasileira/>.

um fluxo simbólico conhecido historicamente. Era o exógeno e o endógeno se fundindo e se confundindo em meio ao que se convencionou chamar de trocas culturais, que ao mesmo tempo que adicionavam essências ao espaço Brasil, subtraíam algumas que ali já se encontravam, em um processo de cocção (ato de cozer) demorada, que induziu à formação, conformação e reformação dos seus elementos estruturantes e espacializantes.

Após a vista inicial, dada em uma percepção explícita extraída da Carta de Pero Vaz de Caminha, este espaço foi deixado em “banho maria” durante trinta anos, no que historicamente se conhece por Período Pré-Colonial, onde foi oferecida uma atenção secundária às terras brasileiras. A relegação, deveu-se ao fato de que neste período a coroa portuguesa estava em busca das tão desejadas especiarias asiáticas e o que encontraram nas terras “conquistadas”, não os interessava naquele momento, pelo menos “aparentemente”. Durante este período, a História conta, que apenas expedições que visavam o reconhecimento e defesa do território “conquistado”, eram enviadas para terras brasileiras (Amieiro, 2020).

Sobreleva-se, que, apesar dos muitos insumos que nas terras já se encontravam, essa variedade e diversidade de elementos não foi percebida por todos os viajantes que chegaram ao território no século XVI, notadamente nas três primeiras décadas após chegada dos portugueses em terras brasileiras (Amieiro, 2020).

A ocupação permanente do Brasil aconteceu em 1535, pelo Nordeste, e, até a ocupação da Amazônia e do extremo Sul, decorreu um pouco mais de cem anos Lima (1999, p. 33). Desta forma, o mesmo autor relata que: a lucratividade da empresa colonial, estava justamente em produzir algo que não concorresse com o que se produzia na Europa, mas ao mesmo tempo complementasse a economia de Portugal. Nesse sentido do autor, observa-se que o açúcar só foi produzido no Nordeste do Brasil (Bahia e Pernambuco), por não ser produzido no Reino e por ser grande gerador de faturamento.

Acerca das filosofias de vida do povo colonizador, Panegassi (2013) chama atenção para o fato de que: uma vez que o europeu cristão do século XVI compreendia a si mesmo como um agente transformador “da natureza amparado por Deus, a tarefa de enquadrar o ‘Novo Mundo’ no âmbito da experiência europeia surgia como o reconhecimento de seu potencial exploratório e de criar, para si, um amplo espaço de movimentação” (Panegassi, 2013, p. 10). Nesse entendimento, o povo português adentrou o cenário global, impulsionado pelas condições objetivas e subjetivas de sua nação. Envolvido pelas vastas águas oceânicas, cumpriu o destino que lhe foi traçado, como menciona o poeta português Fernando Pessoa: “cumpriu-se o mar”. Essa referência à

poesia do autor evoca a história e a memória do povo português, que se lançou ao mar em busca de expandir seus domínios. Entre os motivos que os impulsionaram estavam, além da necessidade de encontrar metais preciosos, a busca por uma nova rota marítima para as Índias e o desejo de disseminar a fé cristã nas terras que conquistassem (Fernandes, 2020).

Foi com essa “filosofia”, que os colonizadores imprimiram seus gostos com sua cultura eurocêntrica entre seus modos de viver e de fazer, com seu catolicismo e sua ânsia por “ouro”. E nesse movimento de ir e vir das grandes navegações, que os portugueses, de acordo com Dória (2014, p. 52), “[...] foram acima de tudo, integradores culinários (tendo em vista esse processo primitivo globalizante). Mas a sua influência como dominadores, foi bastante além da simples transação mundial de espécies comestíveis”. O autor, neste trecho, faz referência aos efeitos eurocentrizantes estabelecidos por uma relação de supremacia que foi estabelecida entre povos dominadores e os seus dominados.

Na alimentação, é no tempero, entretanto, que o português dá sua principal contribuição à culinária da Colônia. Impõe o gosto pelo sal, quase não utilizado pelos indígenas e pelos africanos, e ensina a salgar a carne para preservá-la. Cozinhar bem era “ter boa mão de sal”. Outras especiarias tornaram-se presentes, como o cravo-da-índia, a erva-doce, a canela e o alecrim. Dentro desta circulação cultural, entre “idas e vindas” e permanência: as “viagens dos alimentos” (que, provavelmente, existem desde os primórdios da humanidade) tiveram um grande impulso a partir das Grandes Navegações. São amplamente conhecidos os exemplos de produtos alimentares originários do continente americano, até então desconhecidos pelos europeus, como o milho, a batata, a abóbora, o tomate e outros. Estes foram introduzidos não apenas na Europa, mas também em outros continentes, gerando mudanças importantes nos sistemas alimentares já estabelecidos e com suas próprias tradições (Maciel, 2004).

Além da questão da imposição do gosto do dominador, há a questão de sobrevivência que gera adaptabilidade aos insumos locais. Desse modo, como o trigo europeu não se adaptava às terras novas, o colonizador teve de se habituar com a raiz da mandioca, ainda que a contragosto. Em suas viagens, os portugueses traziam para o Brasil e daqui levavam toda sorte de alimentos. A mandioca e o amendoim conquistaram a África, e coqueiros e novos bananais passaram a fazer parte da paisagem da América. Para o Brasil, também trouxeram novas fontes de proteína: galinha, carneiro, gado bovino, pato, porcos, gansos. Os indígenas não se adaptariam de pronto a todas elas.

Criavam, por exemplo, as galinhas, mas apenas para vender ovos e animais ao engenho, e não para comê-las (Fernandes, 2020).

Deste modo, observa-se que muito se leva e traz, em um movimento de gostos culturais além mar. Destarte o que preceitua (Galves, 2017, p. 29), quando atenta para o fato de que: “aqui já se tinha a mandioca e seus derivados, as frutas exóticas e deliciosas, muitas novidades aos lusitanos, mas estes, porém, demoraram a contribuir nesta troca e fizeram um processo de extração enorme dos produtos encontrados”.

Com o tempo, ocorreram trocas culturais dentro da colônia, evidenciando que algumas modificações na culinária foram bastante marcantes. O uso de pimenta malagueta, azeite de dendê e a chegada da banana, por exemplo, se tornaram essenciais no cardápio, transformando a gastronomia portuguesa, que era acostumada a pratos cozidos e caldos. Assim, adotaram-se, em certos momentos, técnicas indígenas no preparo dos alimentos, e as mulheres negras, responsáveis pelas cozinhas, adaptaram seus conhecimentos, incorporando novos ingredientes. Embora os costumes e gostos portugueses precisassem ser preservados, houve uma adaptação aos alimentos encontrados na América Portuguesa, incluindo elementos da culinária indígena e temperos e saberes africanos (Dantas, Silva, Gregoleti, Almeida, Moro & Zan, 2019).

Ilustração 13. Ovos.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Das suas relevantes contribuições, além do cozinhar junto os ingredientes em uma só panela, a técnica da salga para conservar os alimentos, destaca-se que: “[...] a doçaria ou confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vêm desenvolvendo,

foi, desde o início dessa transmissão de valores, uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima” (Freyre, 2003, p. 34). Essa doçaria que veio para açucarar o Brasil é proveniente dos doces conventuais, aqueles que eram produzidos nos conventos em Portugal e que são característicos pelo uso excessivo de gemas (Galves, 2017). A história conta, que a tendência do uso de gemas nesses doces se deveu ao fato de as claras serem utilizadas para engomar as roupas dos padres e das freiras nessas instituições religiosas, dessa forma as gemas sobravam e eram descartadas, até que criaram doces a partir delas.

A prática de conservar frutas através de "compotas" foi introduzida no Brasil devido ao fato de que o consumo de frutas frescas não era habitual entre os brancos da época, que temiam seus efeitos. Assim, as frutas eram principalmente destinadas à alimentação dos escravizados. Já os senhores consumiam as frutas apenas cozidas com açúcar – na forma de compotas, geleias, doces secos e cristalizados – como uma forma de preservá-las e neutralizar possíveis efeitos negativos (Silva, 2015c).

A cultura do doce que se transformou em meio aos engenhos e a diversidade de frutas exóticas locais, foi modelado a partir de um espaço transformativo adaptativo, tendo em vista que os portugueses precisavam usar os insumos da terra, pois os que vinham de Portugal não eram em quantidade suficiente e por vezes chegavam ao Brasil bastante estragados.

Ilustração 14. Cana-de-açúcar.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

Para além da técnica de conservação por meio da salga, e do uso do açúcar, outro meio de conserva trazido pelos portugueses era a secagem ao sol, deste modo, as frutas que iam para o cozimento junto com o açúcar, sendo, portanto, modificada e conservada a partir do cozimento em meio ao açúcar (doce em calda) ou cristalizado pela secagem ao

sol (doce cristalizado), utilizando-se o açúcar derivado da cana de açúcar dos engenhos do Nordeste brasileiro. Silva (2015a) também aponta para a questão da feitura do doce, que além de não ser feito pelas sinhás, que apenas comandavam as cozinhas e também se orgulhavam de não irem fazer nenhuma atividade doméstica, inclusive a de mexer as panelas, eram produzidos em cozinhas sujas, que ficavam situadas na parte de fora da casa. Quem eram, de fato, as fazedoras dos doces eram as negras escravizadas, que possuíam braços fortes e habilidades técnicas para a feitura.

O milho era visto como comidas de animais e de bugres, não se prestando à mesa dos desbravadores brancos. Foi a necessidade de contar com o conhecimento indígena que aproximou os brancos de uma culinária indesejada (Dória, 2014). Como dito anteriormente, o trigo não era adaptável às terras nordestinas, deste modo, começou-se a fazer também as adaptações, com a troca do trigo pelo milho, que do seu amido, conseguia-se um espessante poderoso, para fabricar doces, engrossar caldos e fazer inúmeras preparações, tanto doces como salgadas a partir deste cereal. De acordo com os ensinamentos de Fernandes (2020, p. 36), os portugueses foram os responsáveis pela adoção do milho em grande escala, utilizando-o para fazer farinha e criando pratos como migas, papas, pudins e broas, além de pães de sal redondos, que deram origem às populares e doces broinhas, assim como aos cremes de milho verde, que mais tarde evoluíram para as canjicas ou curaus.

Ademais, as comidas de milho como a canjica e a pamonha estão muito associadas às comidas juninas de cunho religioso para homenagear Santo Antônio (nascido em Lisboa), São João Batista e São Pedro, sendo, portanto, uma característica dessa colonização portuguesa. De acordo com Panegassi (2013), é importante observar que as sociedades europeias do século XVI tinham uma forte orientação para a agricultura, pois a alimentação da grande maioria da população era essencialmente composta por vegetais. Diante disso, certos alimentos adquiriram um grande valor religioso.

Outro contributo que tem relação com as heranças portuguesas é a cachaça, considerada patrimônio nacional, produzida com técnica de destilação de bebidas trazida pelo português, a partir da cultura da cana de açúcar, que de acordo com Quintas (2005) foi introduzida no Brasil por Duarte Coelho, primeiro donatário da capitania de Pernambuco, com a implementação dos primeiros engenhos de açúcar, que assinalou o começo de uma efetiva atividade açucareira que perdura até os dias de hoje.

Ilustração 15. Cereais.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

O arroz, um cereal de consumo largamente difundido no Brasil, que faz o dueto com o feijão, combinação reconhecidamente de gosto nacional, aportou em terras brasileiras, em especial nas nordestinas, por causa dos portugueses, nestes termos, segundo Galves (2017), ao se adaptarem aos recursos encontrados no Brasil, os colonizadores começaram a impor seus gostos e, gradualmente, ensinaram aos nativos práticas como a construção de lagoas, a domesticação de animais e a introdução de novos alimentos, como alface, cana-de-açúcar e manga, entre outros.

Fernandes (2020) também reforça essa influência ao mencionar que os portugueses trouxeram ao Brasil novas maneiras de lidar com a culinária, incluindo técnicas para preparar, temperar, confeccionar e conservar alimentos. Eles também introduziram utensílios, horários das refeições, a sequência dos pratos, as medidas de porções, regras religiosas e, sem dúvida, muitos preconceitos.

Deste modo o português exerceu à força os seus hábitos e por necessidade, absorveu os dos outros. Sabe-se, de relatos do primeiro livro de receitas em língua portuguesa, “Livro de cozinha da Infanta D. Maria”, as técnicas culinárias que eram de uso comum dos portugueses eram assar, cozer, fritar, escofar ou refogar. Técnicas que vieram se misturar às já existentes no território brasileiro. Dessa constante mistura que norteia a comida nacional brasileira, a chegada dos africanos veio para revolucionar a cozinha do branco, com temperos que só eles tinham (Galves, 2017).

*Ilustração 16. Os africanos*⁶.



Fonte: Debret, 1848.

Segundo os relatos históricos, os africanos chegaram ao Brasil entre 1539 e 1542, especificamente na Capitania de Pernambuco, o que é confirmado por Rodrigues (2010), que afirma que não há necessidade de discutir a data exata do início da chegada dos escravizados africanos no Brasil, uma vez que o comércio de escravos na Europa já existia décadas antes do "descobrimento", sendo Portugal o principal centro. A escravidão negra no Brasil, portanto, se iniciou juntamente com a colonização. Nos primeiros tempos, ela foi vista como um fenômeno secundário, restrito ao trabalho doméstico, de forma similar ao modelo português. A situação se tornou um problema tipicamente brasileiro quando a população indígena, que já estava morrendo ou sendo protegida pelos jesuítas, deixou de ser suficiente.

No que se refere ao processo de chegada dos africanos, Lima (1999) descreve que, por meio de várias formas de importação, incluindo contrabando e tráfico ilegal, negros de quase todas as regiões e etnias do continente africano foram trazidos para o Brasil. Embora não seja possível precisar o número exato de escravizados trazidos, sabe-se que os africanos vieram principalmente das regiões Sudanesas, Bantu e da África Ocidental.

E assim, completava-se a tríade formativa basilar do Brasil. Deste modo, observa-se que: a cultura africana riquíssima em saberes e sabores, que está expressa nas rodas de

⁶ Negras cozinheiras, vendedoras de Angu. Obra de Jean-Baptiste Debret (1768-1848).

capoeira, no terreiro de umbanda, na musicalidade do Maranhão e no samba carioca, está também imersa na cozinha dos brasileiros, temperando e dando alma aos pratos que advém destes povos originários da África e que trouxeram suas dietas que deram forma, tornando mais vasto o espectro do sistema alimentar brasileiro.

Ilustração 17. Pimentas malaguetas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

O fluxo simbólico veio se movimentando, trazendo a cozinha de azeite (dendê), a cozinha da malagueta bem apimentada, que potencializou o sabor desse Brasil cultural. Deste modo, as pimentas, que os indígenas brasileiros já utilizavam como tempero basilar, veio com as cozinhas africanas a se cristalizar no receituário nacional brasileiro e, a partir do século XVIII, essa dupla influência indígena e africana começou a compor também a mesa e o gosto de classes dominantes da época, o que formou um hábito gastronômico generalizado e marcante (Fernandes, 2020).

Neste terreiro de apropriações de sabores e saberes, a malagueta, dentre outras tantas pimentas, se agregaram em um “cheiro” e “ardor”, que puseram alma na comida da nação. Trazendo sabor em meio a tanto sofrimento e dor desse povo que o país tem uma dívida social irreparável. Era o retrogosto (memória de resistência), que fazia os africanos terem acalento, quando, por meio da sua comida de “temperos invisíveis” (Brussio; Ferreira, 2018) se recordavam de sua “nação africana”. De modo que, era nessa memória de dor, resistência e resiliência, que, ainda de acordo com Brussio e Ferreira (2018, p. 18), “[...] a saudade e a esperança são ingredientes invisíveis [...] presentes em todas as receitas nordestinas se levarmos em consideração o processo histórico de colonização”.

Os africanos, assim como os indígenas, não possuíam conhecimento sobre a fritura entre as práticas culinárias, porém tinham o costume de confeccionar pratos assados, cozidos e ensopados. Um exemplo disso é o caruru, uma receita de origem e nome indígena, inicialmente feita com ervas maceradas no pilão. Com a chegada dos africanos, essa preparação foi adaptada, incorporando o quiabo à gastronomia indígena (Freixa & Chaves, 2013).

Das suas relevantes contribuições na seara da gastronomia no período escravocrata do Brasil, os negros e negras foram os grandes responsáveis pela produção do açúcar e com eles doces, a cachaça bebida símbolo nacional e tantas outras iguarias. O saber fazer de muitas dessas preparações, tipicamente nacionais são de domínio afro-brasileiro, tendo em vista que a cozinha era lugar de negra, que os engenhos eram lugares de negros e sabe-se que, branco não se prestava a esse papel.

Porém, essa sua criatividade na cozinha era tolhida, quando se atenta para o que (Dória, 2014, p. 70), traz em análise: ao escravizado “não era dado escolher coisa alguma, muito menos sua alimentação, e se ele participava das cozinhas na casa-grande, era para satisfazer aos desejos de seus senhores e das sinhás que orientavam as cozinhas domésticas”. Na percepção do autor, onde há imposição à criatividade, o espaço é oprimido e reduzido.

As imposições culturais, são de fato, observando desse viés, uma questão que restringe as ações criativas quando se há imposição de gostos, porém sob outro enfoque da compreensão, por vezes, as dificuldades encontradas nos processos onde há criação, o estado de necessidade do sujeito em opressão, pode o levar a inúmeras iluminações alternativas. O que provavelmente, fez do africano que aqui aportou, um ser humano resistente e persistente em suas ideologias e rico em saberes culturais.

Quanto aos insumos que deram corpo às suas preparações, o milho, que era comida para escravo, passou a compor a dieta desses africanos escravizados, se tornando uma grande contribuição deles às iguarias brasileiras, feitas a partir desse cereal. Faz-se, também, importante perceber que a alimentação destes e as comidas feitas por eles diferiam drasticamente, sendo uma destinada aos senhores e a outra somente para a sobrevivência.

A alimentação reservada aos escravos também era baseada na mandioca, feita de diferentes formas, sendo a principal e mais citada a farinha de mandioca (Dantas, Silva, Gregoleti, Almeida, Moro & Zan, 2019). Constatando-se, então, que o milho e a mandioca eram basilares na alimentação que era ofertada aos moradores das senzalas.

Todavia, a partir do século XVIII outros alimentos foram introduzidos na mesa dos escravos, entre estas hortaliças e vegetais, tais quais, quiabo, gengibre amarelo, inhames. O cultivo de hortaliças, frutos e cereais pelos escravos também modificou a alimentação imposta até então. Para os africanos a alimentação e comida tinha forte conexão com o sagrado, sendo parte da identidade cultural desse povo. Outros pratos típicos brasileiros e muito conhecidos como Acarajé, Vatapá e Caruru trazem essa herança cultural africana, relacionada com a religião, e mostram a presença de mistura de ingredientes locais e africanos (Dantas, Silva, Gregoleti, Almeida, Moro & Zan, 2019).

Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico da alimentação e, assim, se perpetuou até nossos dias (Prado-Júnior, 1979), inclusive se prestando para a subsistência dos africanos escravizados.

A permanência de pratos de origem africana no Brasil não resulta apenas de uma continuidade de determinados costumes alimentares, da mesma forma que as alterações observadas nessas receitas não são exclusivamente consequência da falta de ingredientes originais. Ambas as situações podem ser interpretadas como parte de um processo cultural dinâmico, que envolve uma constante reinvenção do modo de vida, com novas abordagens e significados. No caso dos escravizados, isso reflete também a luta pela sobrevivência em condições de intensa exploração (Maciel, 2004).

Da compreensão da autora, a adaptação e a ressignificação dos modos de viver dos africanos, influenciaram em sua produção cultural gastronômica, tendo em vista, principalmente a questão da necessidade de sobrevivência de um povo que sofreu privação em um dos direitos mais importantes à humanidade, que o direito à liberdade. Isso, quando não foram privados de todos os direitos, inclusive ao direito de existir, quando eram ceifados em sua própria vida, perdendo assim, o seu direito maior.

É seguindo essa significação e ressignificação da cultura africana no Brasil, que Dória (2014) atenta para a diferença entre o negro escravizado e o homem livre ou “negro de ganho”, considerando que a culinária de escravidão foi uma culinária estéril, dadas as condições a que o negro foi submetido. Ao passo, que o homem livre, que estava dedicado ao comércio da comida de rua, com seus sabores rememorados da sua origem africana e do que aprendeu na casa-grande, com sua base calcada na sua “cozinha de azeite”, usando os insumos presentes no *terroir* brasileiro, foi acima de tudo, esse homem livre, o mais criativo.

A cozinha estabelecida desta mistura que se deu entre memórias coletivas, compartilhadas em uma representatividade cultural, social e territorial, que é a gastronomia brasileira, veio moldada em significações e ressignificação afro-brasileiras. Segundo Guilherme, Silva, Ferraz e Brambilla (2022), a comida afrodscendente é composta por, no mínimo, cinco ingredientes essenciais: camarão, gengibre, castanha de caju, amendoim e azeite de dendê. O dendê, também conhecido como palma-de-guiné ou dendem (em Angola), encontrou um ambiente propício para seu cultivo no Brasil, especialmente na região costeira da Bahia, tornando-se ainda mais relevante nesse local. Vale lembrar que as sementes de dendê foram trazidas pelos africanos.

Ilustração 18. Dendê.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

A cozinha, denominada pelos historiadores de “cozinha de azeite”, é configurada pela utilização do dendê, que é um fruto de coloração alaranjada, arredondado e que cresce em cachos. O azeite de dendê, que é usado largamente para produzir várias preparações gastronômica de origem africana, é feito apenas com a polpa. Do prensamento da semente, rende um óleo mais claro, denominado palmiste.

De ampla utilização na gastronomia, da anexação deste dendê aos hábitos brasileiros, foram formadas no espaço Brasil, diversas produções culinárias. Dentro deste contexto, são alguns exemplos de produtos gastronômicos resultantes de comida de origens africanas que levam dendê na composição: acarajé, abará, vatapá e moqueca baiana.

4. DESVELANDO O PRODUTO TURÍSTICO GASTRONÔMICO NORDESTINO BRASILEIRO

O presente tópico que se segue traz à luz o Produto Turístico Gastronômico Nordeste Brasileiro por estado. Deste modo, perquiriu-se por minúcias como: quais os cinco produtos gastronômicos que mais representam cada estado do Nordeste, como estes produtos se apresentam dentro de sua história e cultura e como os mesmos vêm sendo inseridos em ambientes turísticos e institucionais.

Em síntese, no intento de encontrar o Produto Turístico Gastronômico dos nove estados que compõem a região Nordeste do Brasil, seguiu-se o trajeto fenomenológico a ser percorrido na condição de observadora em reflexão, inicialmente, inserido em uma oferta virtual que envolveu o *trade* turístico (como sites de hotéis, de agências de viagem, de restaurantes entre outros), dentro de 4 (quatro) perguntas que se seguem nos títulos dos quadros abaixo, momento em que foram revelados os produtos gastronômicos mais ofertados pelo *trade* em referência. Dentre estes que foram desvelados na pesquisa virtual, indicou-se os 5 (cinco) que mais se manifestaram dentro da pesquisa, como os mais representativos de cada estado (negritados).

Na sequência, foram postos sob análise reflexiva os perfis dos Instagrams das Secretarias de Turismo e de Cultura de cada estado nos anos de 2020 até 2024, onde se observou quais produtos gastronômicos eram mais veiculados nesta oferta institucional e como vem se delineando a sua inserção como produto cultural e turístico.

Posteriormente, viajou-se em observação direta até os destinos escolhidos, no sentido de perceber as essências dos 5 (cinco) principais produtos, apontados pelo critério de repetição dos dados (postos no texto em negrito) encontrados no âmbito da pesquisa e como eles chegam até a “mesa” do turista. Ressaltando que, em caso de empate numérico, na contagem do quinto produto turístico gastronômico por estado, foi escolhido o que ainda não houvesse sido contemplado em outro estado. Como também, em caso de empate numérico, não sendo possível a hipótese anterior, deveria ser escolhido ou escolhidos (até completarem 5 (cinco), os que representarem o estado como um todo e não o que for mais significativo, especificamente de uma cidade.

Nesta perspectiva, seguem os nove estudos de caso que, em sua integralidade, compõem a região Nordeste brasileira:

4.1. O Produto Turístico Gastronômico do Rio Grande do Norte

4.1.1. Oferta virtual do Rio Grande do Norte

Quadro 04. O que comer no Rio Grande do Norte?

Site 1 ⁷	Site 2 ⁸	Site 3 ⁹	Site 4 ¹⁰	Site 5 ¹¹
Arroz de leite	Baião de dois de camarão	Arroz de leite	Arroz de leite	Baião de dois
Baião de dois	Caranguejada	Baião de dois de camarão	Baião de dois	Carne de sol
Bobó de camarão	Cuscuz	Bobó de camarão	Bobó de camarão	Paçoca
Caranguejada	Escondidinho de charque	Caranguejada	Caranguejada	Tapioca
Carne de carneiro	Ginga com tapioca	Carne de carneiro	Cuscuz potiguar	
Cuscuz potiguar		Cuscuz	Escondidinho de carne de sol	
Escondidinho de carne de sol ou de carne seca		Escondidinho de carne seca (carne de charque)	Feijão verde cremoso	
Feijão verde cremosos		Escondidinho tradicional de carne de sol	Ginga com tapioca	
Ginga com tapioca		Feijão verde cremoso	Paçoca de carne de sol	
Paçoca de carne de sol		Ginga com tapioca		
Peixe à moda potiguar		Linguiça do sertão		
		Paçoca		
		Peixe à moda potiguar		
Cartola			Cartola	

⁷ Disponível em: viagemclub.com.br/pratos-tipicos-do-rio-grande-do-norte/. Acesso em: 20 nov. 2023.

⁸ Disponível em: log.parrachos.com.br/comidas-tipicas-do-rio-grande-do-norte/. Acesso em: 20 nov. 2023.

⁹ Disponível em: <https://portalvidalivre.com/articles/513>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹⁰ Disponível em: <https://maisqueturismo.com.br/onde-e-o-que-comer-no-rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹¹ Disponível em: lemanjue.com/blog/2019/6/29/a-gastronomia-no-rio-grande-do-norte. Acesso em: 20 nov. 2023.

Site 6 ¹²	Site 7 ¹³	Site 8 ¹⁴	Site 9 ¹⁵	Site 10 ¹⁶
Arroz de leite	Camarão	Bolinho de macaxeira com carne de sol	Arroz de leite	Bobó de camarão
Baião de dois	Carne de sol na nata	Camarão	Camarão	Carne de sol
Bobó de camarão	Espetinho de lagosta	Caranguejada	Carne de sol na nata	Cuscuz
Camarão	Ginga com tapioca	Carne de sol	Guisado de cabrito	Queijo de manteiga
Caranguejada	Paçoca	Carne de sol desfiada na nata	Paçoca	
Escondidinho de carne de sol		Filet mignon		
		Ginga com tapioca		
		Nachos com guacamole		
		Paçoca		
		Peixe com tapioca (Ginga)		
		Peixe grelhado		
				Peixe grelhado especial com molho de camarão

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 05. Comida tradicional do Rio Grande do Norte.

Site 1 ¹⁷	Site 2 ¹⁸	Site 3 ¹⁹	Site 4 ²⁰	Site 5 ²¹
Arroz de leite	Arroz de leite	Arroz de leite	Caju	Carne de sol com macaxeira
Camarão	Baião de dois	Baião de dois	Camarão	Paçoca de carne de sol
Caranguejo cozido no leite de coco	Carne de sol com macaxeira	Paçoca de carne de sol	Carne de sol	Peixada Potiguar

¹² Disponível em: <https://natalrn.com.br/comidas-tipicas-do-rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹³ Disponível em: <https://mundoviajar.com.br/experiencias-nordeste-rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹⁴ Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/viagem/album/guia/2013/09/06/gastronomia-de-natal-combina-sabores-do-mar-e-pratos-regionais.htm?foto=1>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹⁵ Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/materias/encantos-e-delicias-do-litoral-do-rio-grande-do-norte>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹⁶ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-do-rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 20 nov. 2023.

¹⁷ Disponível em: <http://m.gov.br/Conteudo.asp?TRAN=ITEM&TARG=12137&ACT=&PAGE=0&PARM=&LBL=Conhe%7a+o+RN>. Acesso em: 22 nov. 2023.

¹⁸ Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

¹⁹ Disponível em: <https://brasilescola.uol.com.br/brasil/rio-grande-norte.htm#Cultura+do+Rio+Grande+do+Norte>. Acesso em: 22 nov. 2023.

²⁰ Disponível em: mundoeducacao.uol.com.br/geografia/rio-grande-norte.htm. Acesso em: 22 nov. 2023.

²¹ Disponível em: <https://competition.clickandgo.com/comidas-tipicas-do-rio-grande-do-norte/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

Carne de sol	Paçoca de carne de sol	Tapioca	Coco	Tapioca
Ginga com tapioca	Queijo coalho		Cuscuz	
Paçoca de pilão	Siri cozido no leite de coco		Macaxeira	
Pirão de queijo	Tapioca			
		Preparos à base de frutas		Bolo de rolo
Site 6 ²²	Site 7 ²³	Site 8 ²⁴	Site 9 ²⁵	Site 10 ²⁶
Arroz de leite	Caju	Arroz de leite	Caju e castanhas de caju	Arroz de caranguejo
Carne de sol	Camarão	Baião de dois	Camarão	Bobó de camarão
Paçoca	Carne de sol	Bobó de Camarão	Caranguejo	Camarão
Tapiocas	Coco	Caranguejada	Escondidinho de carne do sol	Camarão c/ casca ao alho, azeite e limão
	Cuscuz	Carne de carneiro	Lagosta	Farofa de banana
	Macaxeira	Cuscuz potiguar	Peixes	Feijoada potiguar do mangue ao mar
		Escondidinho de carne de sol	Siri	Filet mignon de sol c/ queijo coalho e cebola roxa
		Feijão-verde cremoso		Moqueca de peixe
		Ginga com tapioca		Picado de carneiro
		Paçoca de carne de sol		
		Peixe à moda potiguar		
		Arroz de leite		
		Baião de dois		
Doces diversos (banana, caju, de coco, leite e mamão)	Cartola		Cocada de coco queimado e coco verde	
			Compota de caju	
			Geleia de coco	

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

²² Disponível em: blog.portaleducacao.com.br/cultura-popular-do-rio-grande-do-norte/. Acesso em: 22 nov. 2023.

²³ Disponível em: ccetur.com.br/sobre-o-rio-grande-do-norte/. Acesso em: 22 nov. 2023.

²⁴ Disponível em: comidaspelomundo.com/comida-potiguar/. Acesso em: 22 nov. 2023.

²⁵ Disponível em: <https://revistaazul.voeazul.com.br/estilo-de-vida/culinaria-brasileira/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

²⁶ Disponível em:

https://www.rn.senac.br/noticias/Culinaria_Potiguar_e_destaque_durante_Semana_de_Gastronomia_do_Senac_no_Rio_de_Janeiro. Acesso em: 22 nov. 2023.

Quadro 06. Comida patrimônio cultural e imaterial do Rio Grande do Norte.

Site 1 ²⁷	Site 2 ²⁸	Site 3 ²⁹	Site 4 ³⁰	Site 5 ³¹	Site 6 ³²
Carne de sol e queijo de coalho	Caldo de cana de Ceará-Mirim	Pudim de rapadura	Pudim de rapadura	Castanha de caju	Grude de Extremoz
Ginga com tapioca					
Grude de Extremoz					
Pastel de Tangará					

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 07. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Rio Grande do Norte.

Site 1 ³³	Site 2 ³⁴	Site 3 ³⁵	Site 4 ³⁶	Site 5 ³⁷
Lei da castanha	Lei da Ginga com tapioca	Lei do pastel de Tangará	Lei da tapioca da Serra Caiada	Lei da Bolacha de leite de Florânia
Site 6 ³⁸	Site 7 ³⁹	Site 8 ⁴⁰		
Lei da carne de sol e do queijo de coalho	Lei do caldo de cana de Ceará-Mirim	Lei do Grude de Extremoz		

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

²⁷ Disponível em: <https://labdicasjornalismo.com/noticia/9199/conheca-5-patrimonios-imateriais-do-rio-grande-do-norte>. Acesso em: 2023.

²⁸ Disponível em: <http://www.rn.gov.br/Conteudo.asp?tran=item&targ=224821&act=&page=0&parm=&lbl=acervo+de+mat%c3%89rias>. Acesso em: 2023.

²⁹ Disponível em: <https://ibandrn.com.br/pudim-de-rapadura-e-reconhecido-como-patrimonio-cultural-e-imaterial-do-rn/>. Acesso em: 2023.

³⁰ Disponível em: <https://www.novonoticias.com.br/alrn-aprova-projeto-que-reconhece-o-pudim-de-rapadura-como-patrimonio-imaterial-do-rn/>. Acesso em: 2023.

³¹ Disponível em: https://fatorrrh.com.br/2021/01/07/castanha-de-caju-de-serra-do-mel-torna-se-patrimonio-cultural-imaterial-do-rn/#google_vignette. Acesso em: 2023.

³² Disponível em: <https://glauclima.com/2021/05/20/grude-de-extremoz-e-reconhecido-como-patrimonio-cultural-do-rn/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

³³ Disponível em: <http://www.al.mn.gov.br/storage/legislacao/2021/w6l5azhf7l4ivvf6cm99oockqpars.pdf>. Acesso em: 2023.

³⁴ Disponível em: <http://www.al.mn.gov.br/storage/legislacao/2021/w6l5azhf7l4ivvf6cm99oockqpars.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2023.

³⁵ Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/m/lei-ordinaria-n-10663-2020-rio-grande-do-norte-considera-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-do-rio-grande-do-norte-a-iguaria-pastel-de-tangara>. Acesso em: 22 nov. 2023.

³⁶ Disponível em: <https://bloglucastavares.com/2022/07/10/tapioca-de-serra-caiada-e-considerado-patrimonio-cultural-e-imaterial-do-rn/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

³⁷ Disponível em: <http://florania.rn.gov.br/legislacao/921%20-%202021%20-%20Considera%20como%20Patrim%C3%B4nio%20Cultural%20Imaterial%20do%20Munic%C3%ADpio%20de%20Flor%C3%A2nia-RN,%20a%20iguaria%20%E2%80%9CBolacha%20de%20Leite%E2%80%9D..pdf>. Acesso em: 22 nov. 2023.

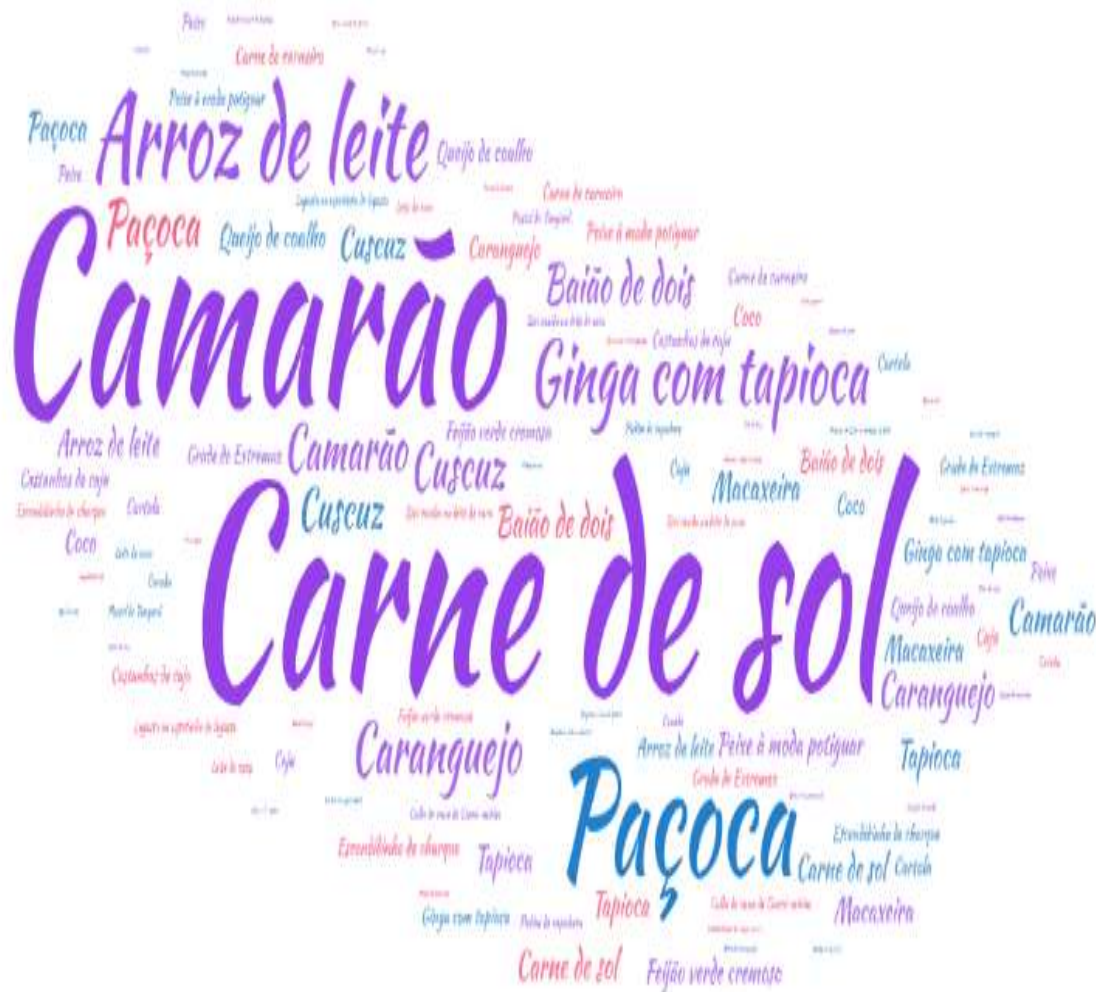
³⁸ Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/m/lei-ordinaria-n-10677-2020-rio-grande-do-norte-considera-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-do-rio-grande-do-norte-a-iguaria-carne-de-sol-e-queijo-coalho-de-caico>. Acesso em: 22 nov. 2023.

³⁹ Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/m/lei-ordinaria-n-10679-2020-rio-grande-do-norte-considera-como-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-do-rio-grande-do-norte-a-iguaria-caldo-de-cana-de-acucar-de-ceara-mirim-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 22 nov. 2023.

⁴⁰ Disponível em: <http://www.al.mn.gov.br/storage/legislacao/2021/vkh65lhg7f96zstzk40v5mjnubbhep.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2023.

Da observação dos dados que emergiram da presente pesquisa, destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados mais considerados nessa pesquisa como de maior representatividade: **carne de sol** – 21 (vinte e uma) vezes (carne de sol + escondidinho de carne de sol), **camarão** – 20 (vinte) vezes (camarão + bobó de camarão + baião de dois de camarão + molho de camarão), **paçoca** – 12 (doze) vezes, **arroz de leite** – 11 (onze) vezes, **ginga com tapioca** – 11 (onze) vezes, caranguejo – 9 (nove) vezes, cuscuz – 8 (oito) vezes, baião de dois – 7 (sete) vezes, tapioca – 5 (cinco) vezes, macaxeira – 5 (cinco) vezes, coco – 4 (quatro) vezes, queijo de coalho – 4 (quatro) vezes, feijão verde cremoso – 4 (quatro) vezes, peixe à moda potiguar – 4 (quatro) vezes, escondidinho de charque – 3 (três) vezes, carne de carneiro – 3 (três) vezes, castanhas de caju – 3 (três) vezes, caju – 3 (três) vezes, cartola – 3 ((três) vezes, grude de Extremoz – 3 (três) vezes, peixe – 3 (três) vezes, cocada – 2 (duas) vezes, siri cozido no leite de coco – 2 (duas) vezes, leite de coco – 2 (duas) vezes, linguiça do sertão – 1 (uma) vez, caldo de cana de Ceará-mirim – 2 (duas) vezes, pudim de rapadura – 2 (duas) vezes, pastel de Tangará – 2 (duas) vezes, lagosta ou espetinho de lagosta – 2 (duas) vezes, queijo de manteiga – 1 (uma) vez, *filet mignon* – 1 (uma) vez, nachos com guacamole – 1 (uma) vez, pirão de queijo – 1 (uma) vez, preparos à base de frutas – 1 (uma) vez, bolo de rolo – 1 (uma) vez, arroz de caranguejo – 1 (uma) vez, farofa de banana – 1 (uma) vez, feijoada potiguar do mangue ao mar – 1 (uma) vez, cebola roxa – 1 (uma) vez, moqueca de peixe – 1 (uma) vez, picado de carneiro – 1 (uma) vez, geleia de coco - 1 (uma) vez, doce de caju – 1 (uma) vez, compota de caju – 1 (uma) vez, tapioca da Serra Caiada – 1 (uma) vez e bolacha de Leite de Florânia – 1 (uma) vez.

Nuvem de palavras 01. Rio Grande do Norte.



Fonte: A autora, 2024⁴¹.

4.1.2. Oferta Institucional do Rio Grande do Norte

a) Secretaria de Turismo do Rio Grande do Norte [SETUR-RN]

O produto Turístico Gastronômico do Rio Grande do Norte, tal como promovido pela Secretaria de Turismo do estado (SETUR-RN), desvela-se como um esforço na apresentação da oferta de representação da manifestação da identidade cultural e territorial, revelada por meio de registros midiáticos institucionais. A análise fenomenológica desses registros evidencia a recorrente valorização de produtos locais, estruturando uma narrativa que associa o território potiguar a elementos simbólicos relacionados a sua produção agroalimentar e culinária. Cabe ressaltar um enfoque

⁴¹ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

diferenciado e acentuado na exaltação do camarão de *terroir* potiguar, dado como instrumento de relevância identitária do estado. Denotando, deste modo, uma inclinação visível na tentativa de rememorar esse espaço físico e simbólico potiguar com janela aberta para ações de ratificação identitária, que empodera o crustáceo como signo mais expressivo desse espaço.

Nesta intelecção, em 31 de janeiro de 2020, foi enfatizado o camarão, como um dos produtos mais representativos da economia e cultura alimentar potiguar. Em seguida, no dia 9 de março de 2020, destaca-se o mel (a cultura do mel é considerada patrimônio econômico, gastronômico e cultural da cidade de Apodi), seguido, em 5 de setembro de 2020, pelo caju, símbolo frutífero de forte representatividade estadual. Tais elementos reaparecem ao longo dos anos, compondo uma tessitura discursiva que ratifica sua centralidade na cultura alimentar do estado.

Ilustração 19. Camarão.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2022⁴².

Ilustração 20. Cajus.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2024⁴³.

Ilustração 21. Mel, doces e geleias.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2024⁴⁴.

Essa recorrência também se verifica em postagens posteriores como a de 14 de janeiro de 2021, que dá ênfase para as ostras de Galinhos e a de 29 de janeiro de 2021 que retrata a carne de sol da cidade de Carnaúba dos Dantas (Seridó potiguar) acompanhada pelo arroz de leite. Observa-se, que a narrativa digital da SETUR-RN não apenas registra os produtos, mas os insere em um contexto de pertencimento e valorização

⁴² Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/CaF7-TyFRAo/?igsh=ZDFxajU2emd4ZGR2>

⁴³ Recuperado de https://www.instagram.com/p/DBle3C0xmI_/?img_index=1&igsh=dmY2bzV5YWFzdHVn

⁴⁴ Recuperado de: https://www.instagram.com/p/DDPbsF5u1SZ/?img_index=1&igsh=MW5tMW1zNGJ4Z3hkcA==

da gastronomia estadual e regional, significando uma identidade gastronômica fortemente associada ao turismo e à produção local.

Ilustração 22. Ostras de Galinhos.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2021⁴⁵.

Observa-se, ainda, a ênfase dada na relação entre a produção agroalimentar e as diferentes regiões do estado. A publicação de 24 de abril de 2021 posta em evidência a produção da agricultura familiar em assentamentos de Galinhos, abrangendo itens como melão, milho, feijão, macaxeira, banana e hortaliças. Já em 17 de junho de 2021, destaca-se a culinária da região Agreste-Trairi, com a menção ao pudim de rapadura, conectando a tradição doceira à identidade territorial do município de Serra de São Bento, no Planalto da Borborema. Manifestando, deste modo, uma preocupação em inserir na oferta turística de identidade local os produtos considerados por lei, como patrimônio cultural e imaterial do estado, como é o caso do pudim de rapadura.

⁴⁵ Recuperado de https://www.instagram.com/p/CKBpCB4F_M4/?igsh=YThqdHhzdDlndnNx

Ilustração 23. Pudim de rapadura.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2021⁴⁶.

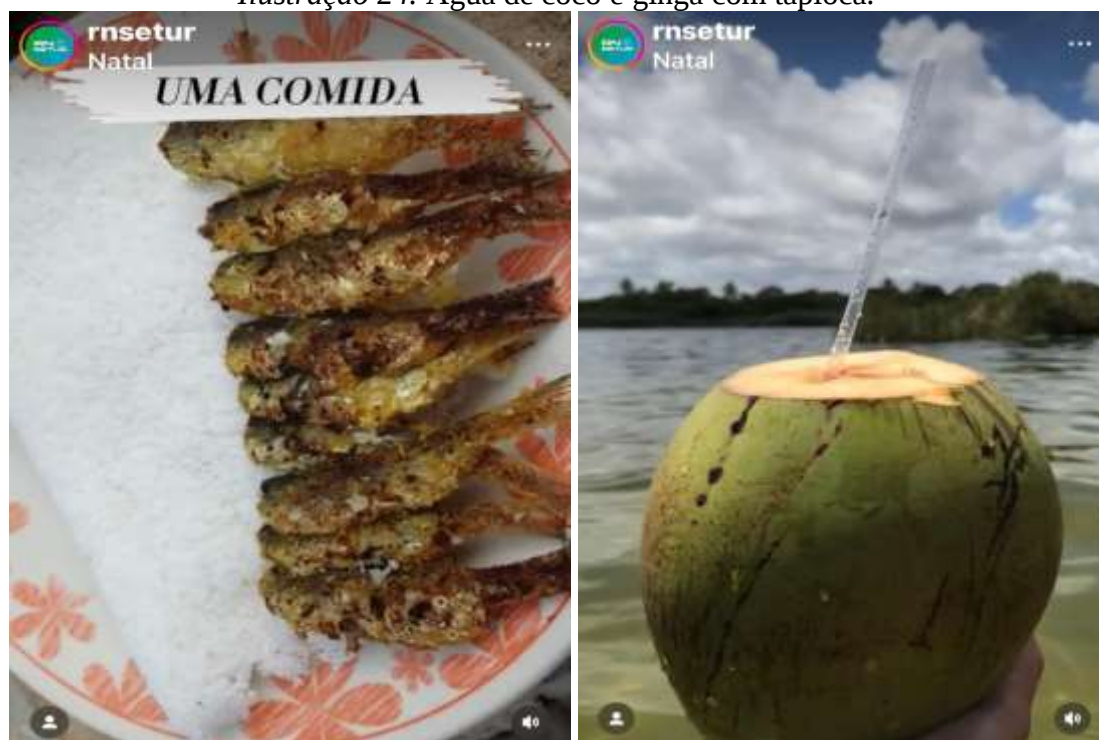
A reafirmação desses produtos locais ao longo dos anos pode ser observada, por exemplo, na postagem de 4 de agosto de 2021, que destaca produtos artesanais da cidade de Pureza, como o doce de leite e a cachaça de alambique. Dá-se vulto, para publicação de 8 de outubro de 2021, onde traz-se inovação, com a cultura das uvas da Chapada do Apodi, região de *terroir* favorável ao cultivo. No contexto da Feira Nacional do Camarão (FENACAM), registrada em 17 de novembro de 2021, a SETUR-RN replica o camarão como um dos principais produtos da economia e cultura alimentar do estado. A associação entre turismo e a identidade gastronômica calcada no camarão, continua em postagens como a de 4 de dezembro de 2021, que ressalta a participação do estado na Feira Internacional de Turismo da América Latina, utilizando o camarão como um dos principais elementos publicitários.

O fenômeno da construção identitária por meio da gastronomia é também perceptível em postagens subsequentes, como a de 22 de fevereiro de 2022, que exalta a produção de mel de abelha Jandaíra e a de 26 de abril de 2022, em que a identidade alimentar do estado é tematizada na dualidade apresentada na água de coco e na gíngua com tapioca. Mais uma vez, introduzindo e valorizando os produtos que ostentam a

⁴⁶ Recuperado de https://www.instagram.com/p/CQPY9fghyog/?img_index=2&igsh=MXBodXQ5Nmlic29xNQ==

condição de patrimônio cultural e imaterial do estado, neste específico, a ginga com tapioca.

Ilustração 24. Água de coco e ginga com tapioca.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2022⁴⁷.

A intersecção entre tradição e inovação se manifesta nas postagens sobre o queijo de manteiga (29 de junho de 2023), as castanhas de caju (2 de julho de 2023) e o sal da cidade de Macau (23 de julho de 2023), reforçando a vinculação da economia alimentar às raízes culturais do estado e suas possibilidades de uso dentro da diversificação turística. Neste ponto, privilegia produtos de abundância no estado, como é o caso do sal, o queijo de manteiga, como também, traz em evidência identitária a castanha de caju, que além de sua grande produção local, é reconhecida como patrimônio cultural e imaterial do Rio Grande do Norte (castanha de caju da Serra do mel), sobrelevando em afirmação identitária a associação refletora das características desse espaço, concentrada no produto gastronômico em apreço.

⁴⁷ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/Cc0i-tqIcNj/?igsh=MW9hcmhyOXVnMmMxYg==>

Ilustração 25. Queijo de manteiga.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2023⁴⁸.

Ilustração 26. Castanhas.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2023⁴⁹.

Ilustração 27. Rio Grande do Norte como maior produtor de sal do Brasil.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2023⁵⁰.

O registro de feiras e eventos gastronômicos, como a 20ª edição da Feira Nacional RuralTur (5 de dezembro de 2024) e a Feira da Agricultura Familiar e Economia Solidária (6 de dezembro de 2024), enfatiza a interdependência entre produção local, economia solidária e turismo. Dessa forma, a oferta gastronômica do Rio Grande do Norte, conforme promovida institucionalmente, não se apresenta como mera exposição de produtos, mas como um fenômeno que articula história, cultura e identidade territorial, dentro de suas muitas possibilidades de manutenção e renovação, em ações que se preocupam com sustentabilidade imersa em inclusão social, com apoio em políticas públicas sensíveis, que têm dado atenção à sociedade, ao território e a sua cultura alimentar.

b) Secretaria da Cultura do Rio Grande do Norte [SECULT-RN]

A criação da Secretaria de Cultura do Rio Grande do Norte (SECULT-RN), em 2 de agosto de 2024, inaugura um novo espaço de promoção e ressignificação dos

⁴⁸ Recuperado de

https://www.instagram.com/p/CuFAh6xLWXq/?img_index=1&igsh=MTJyem11bjk0aGhhbw%3D%3D

⁴⁹ Recuperado de

https://www.instagram.com/p/CuMetfXOsaM/?img_index=5&igsh=MW4xMh16c3ZjbDR2ZQ%3D%3D

⁵⁰ Recuperado <https://www.instagram.com/reel/CvpmYHxIkIv/?igsh=MWQyd243ejl5b3JqYQ%3D%3D>

elementos identitários do estado, particularmente no que tange à valorização do patrimônio alimentar. A análise reflexiva das publicações institucionais desta pasta de governo, apresenta um esforço no processo de construção simbólica da gastronomia enquanto parte integrante do patrimônio cultural potiguar.

As postagens da SECULT-RN reiteram essa relação entre cultura e alimentação. Em 16 de outubro de 2024, no contexto da 2ª Feira Potiguar da Agricultura Familiar e Economia Solidária, destaca-se a presença das bananas como um dos produtos provenientes dessa atividade. Já em 17 de agosto de 2024, por ocasião do dia do patrimônio cultural, são ressaltados dois ícones da gastronomia local: a ginga com tapioca e o pastel de Tangará, reconhecidos como expressões da tradição alimentar do estado, por meio de legislação competente, portanto, sendo dado enfoque para produtos de reconhecimento e pertencimento do povo potiguar.

Ilustração 28. Ginga com tapioca e pastel de Tangará.



Fonte: Instagram da SECULT-RN, 2024⁵¹.

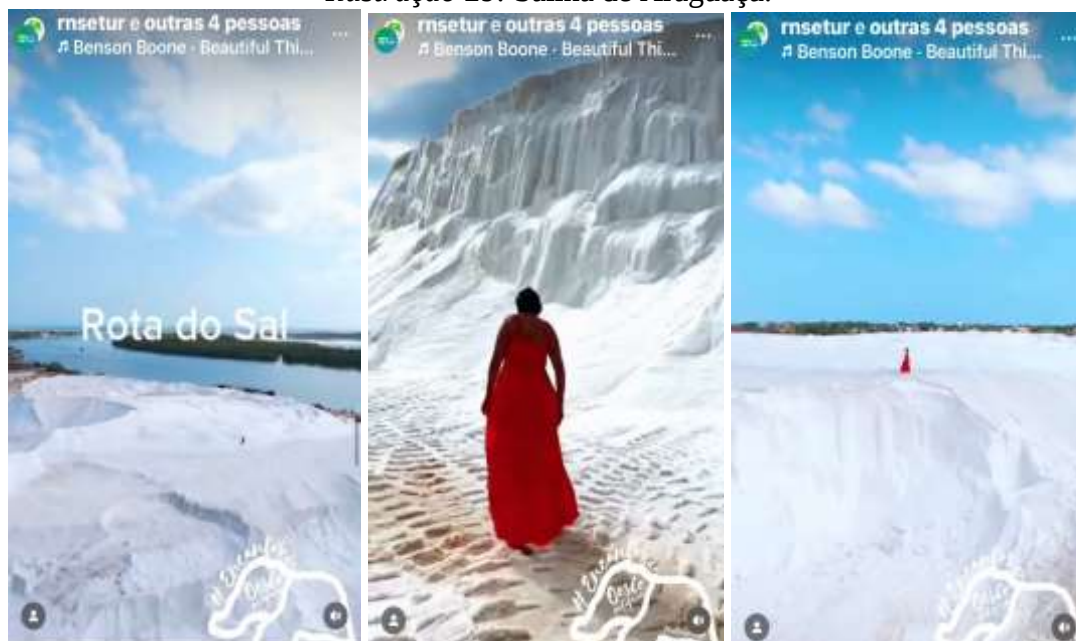
⁵¹ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/C-xUeQiOtZt/?igsh=MWE0Y25qZmJpejY0aw%3D%3D>

A valorização da economia solidária e da agricultura familiar também se faz presente na publicação de 7 de novembro de 2024, que expõe produtos como cocos, melancias, melões e sementes crioulas, associando a produção agrícola à manutenção dos saberes e práticas alimentares de ancestralidade locais. Em 9 de dezembro de 2024, a presença da figura do camarão em uma sacola oferecida à Cônsul Geral da Argentina corrobora e reforça a essencialidade do crustáceo, enquanto símbolo da personalidade potiguar, privilegiando o lugar a ser ocupado por esse signo cultural de identidade representativa potiguar.

O caju, outro elemento icônico da identidade do Rio Grande do Norte, aparece na publicação de 18 de dezembro de 2024, reiterando sua relevância simbólica e econômica. Dessa forma, a atuação da SECULT-RN, embora recente, revela uma intencionalidade na promoção da cultura alimentar como parte do patrimônio imaterial do estado, resgatando e reafirmando a identidade potiguar por meio de expressões gastronômicas do seu povo.

Ainda referente ao dia 18 de dezembro de 2024, aparece a Rota do Sal na Costa Branca. Na postagem, apresenta a Salina de Araguaçu, e o seguinte texto: “Visite as vastas salinas, testemunhe o processo tradicional de extração do sal e maravilhe-se com as belezas das dunas, falésias e praias. Experimente a essência cultural e histórica da Costa Branca, onde cada grão de sal conta uma rica parte da história do local”. Neste caso específico do “turismo de sal”, aponta uma tradição cultural do estado (a extração de sal marinho) em um aproveitamento simbólico inovativo e singular, tendo em vista ser um espaço de oportunidades, antes não utilizado dentro desta relação com o turismo cultural. Ressignificando e reforçando a identidade do território, do produto gastronômico e da sua gente potiguar.

Ilustração 29. Salina de Araguaçu.



Fonte: Instagram da SETUR-RN, 2024⁵².

4.1.3. Oferta presencial do Rio Grande do Norte

Adentra-se no Rio Grande do Norte, estabelecendo a viagem neste território sob pesquisa de campo com observação reflexiva em busca de encontrar os cinco produtos gastronômicos, revelados na pesquisa virtual, como mais representativos do estado em percepção. Nesta pretensão, seguem em apreço: a carne de sol potiguar, o camarão potiguar, a paçoca potiguar, o arroz de leite potiguar e a ginga com tapioca.

a) Carne de sol potiguar

O produto gastronômico nordestino denominado de carne de sol, tem sua origem reportada aos tempos idos da colonização brasileira pelo Nordeste, momento em que as técnicas para conservação de alimentos eram imprescindíveis e prementes em um país com clima tropical, onde não haviam métodos de refrigeração para que os alimentos não perecessem em apodrecimento. Desta feita, foi inserido neste cenário de dificuldades e superações memoráveis, que o sal (insumo vasto no Rio Grande do Norte) se revestiu de importância fulcral, garantido a alimentação, tornando a técnica de salga uma realidade inovativa à época (porém já antiga em outras terras), tecnologia que possibilitou a

⁵² Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/DDug5VspQhA/?igsh=MXA1NjkzbTdhdhOWd3aA==>

conservação de carnes, entre outros produtos perecíveis, perfazendo a carne de sol como insumo de suporte identitário basilar alimentar, como uma construção de relevo, não só para o Rio grande do Norte, como para toda a Região Nordeste, se revestindo como substrato simbólico nordestino, de presença constante em mesas desta região. Rememorando épocas de lembranças resilientes, que continuam no paladar nordestino a se propagar até os dias atuais, impressas no gosto forte e salgado da carne de sol.

Ilustração 30. Carne de sol potiguar.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 31. Carne de sol metida a besta.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 32. Fillet de sol ao molho de rapadura.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Neste viés histórico, a carne de sol ou carne do sertão, se tornou popular entre os habitantes do semiárido nordestino, principalmente entre vaqueiros, que precisavam de alimentos de fácil preparo e durabilidade que pudessem sustentá-los em suas longas jornadas (Cascudo, 2011). O método consistia em salgar levemente a carne bovina e deixá-la exposta ao vento e à sombra, a diferenciando da carne-seca, que é submetida ao sol direto e apresenta maior teor de sal. Deste modo, no que toca a sua origem, sob algumas compreensões de que a salga da carne de sol teria vindo de técnica ancestral indígena, Cascudo (2011), traz outro olhar, quando afirma que a salga da carne de sol é herança lusitana: “[...] O português possuía a tradição de secar ao sol frutas, notadamente peixes, sequeiros de bacalhaus, como ainda é usado. Do peixe passou às carnes, utilizando a mesma técnica” (Cascudo, 2011, p. 24). Se manifestando, portanto, como reprodução de técnica (modo de fazer) de memória portuguesa inserida ao modo de viver sertanejo com seu insumo (matéria-prima) farta, criando um produto gastronômico típico do Nordeste brasileiro.

No estado do Rio Grande do Norte é comum a feitura da carne de sol, em especial, na região do Seridó, que transparece como um dos distintivos nordestinos dessa tradição alimentar, onde a qualidade da carne de sol é reconhecida em nível nacional (Freitas, 2015). A cidade de Caicó, no Seridó do estado é reconhecida por lei como a cidade da carne de sol e do queijo do Rio grande do Norte (lei nº 11.368, de 20 de janeiro de 2023). O que é corroborado por Cavignac, Dantas e Silva (2015, p. 120), quando ressaltam, que a identidade alimentar do Seridó do Rio Grande do Norte está contida nas fazendas de gado, com: “o queijo manteiga, o queijo de coalho, a coalhada, a carne de sol e a de criação”.

A carne de sol potiguar chega à mesa tanto do seu povo quanto do turista, em meio a um trajeto que procura manter um diálogo harmônico entre tradição e inovação, onde se preza pela manutenção da tradição do produto, dedicando-se a garantir a segurança alimentar associada a padrões atuais e exigentes de qualidade desse produto. A carne de sol potiguar é muito bem representada pela cidade de Caicó, sendo considerada patrimônio cultural e imaterial do estado do Rio Grande do Norte, reconhecida pela Lei nº 10.677, de 11 de fevereiro de 2020. Observa-se que as versões do prato vêm sendo muito bem ressignificadas dentro deste contexto mercadológico criativo que se adequa à pós-modernidade, com seus olhares mais exigentes, contido nas mais bem elaboradas apresentações, sem prejuízo da sua essência. Como também, é encontrada na sua versão mais simples, acompanhada por arroz de leite entre outras iguarias nordestinas, como é capacitado perceber dos registros fotográficos acima.

Em todo o estado é possível comer essa iguaria nordestina, como são exemplos as cidades de Caicó (Geossímbolo identitário gastronômico do Seridó⁵³) e na sua capital, Natal, o que demonstra perceptivamente, o eco identitário se revelando em diálogo representativo, entre o Sertão e o litoral potiguar.

b) Camarão potiguar

O enlace identitário presente entre o crustáceo, a terra Rio grande do Norte e o povo deste estado: “potiguar” (gentílico dado a quem nasce no estado do Rio Grande do Norte), é tão estreito e profundo, que a denominação potiguar, na língua tupi, quer dizer

⁵³ Ler mais em: Maia, A. K. O. (2019). *Viajando nos saberes e sabores: memória, identidade e patrimônio do Seridó como ação indutora do turismo local* (Dissertação de mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Norte). Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

“comedor de camarão”. Para além disso, o principal rio do estado é o Rio Potengi, palavra que significa: “Rio dos camarões”.

Outra terminologia que desvela esse íntimo liame identitário é a palavra “Poti”, que significa “camarão”. Para além disso, questão que ilumina esse vínculo simbólico entre o povo do lugar, sua terra e o crustáceo camarão, é o fato que descendentes da tribo dos potiguares adotavam, ao serem submetidos ao batismo cristão, o sobrenome Camarão, sendo o mais famoso deles o combatente Filipe Camarão, e sua esposa Clara Camarão, únicos potiguares que figuram no livro de heróis e heroínas da pátria. Titulação concedida às personalidades que exerceram papel crucial na defesa e na formação do Brasil. A importância de quem levava consigo esse gentílico (Camarão) foi ressaltada por Meira (2020), quando indica que a família Camarão teve o mais alto grau de importância entre as famílias indígenas da etnia Potiguara. Deste modo, o camarão (simbólico ou o crustáceo em si) abraça uma íntima relação com o povo indígena e com o Rio Grande do Norte.

A partir da década de 1970, o Rio Grande do Norte, em razão de seu litoral extenso e das características favoráveis de suas águas, tornou-se um polo para a produção de camarão. Neste contexto que emerge, entremeado a apropriações simbólicas, o camarão do Rio Grande do Norte, como um dos fortes símbolos da cultura, história e economia do estado, tem sua relevância percebida, quando, de acordo com prescritos de Pimentel (2006), os portugueses já relatavam o consumo do camarão nas festas e nas refeições dos nativos e colonizadores. Como, também da carta de Pero Vaz de Caminha, onde já se exaltavam os camarões gigantes do litoral nordestino, que já faziam parte da dieta indígena, mesmo antes de alguma presença de povos exógenos no local, e que depois, tanto entusiasmou os conquistadores.

Sob outro prisma, o que antes era alimento acessível a todos, ao longo dos anos foi “esquecido” da mesa das pessoas com menos poder aquisitivo, a maioria da população, dado que o preço do camarão chegou a níveis altos, que impossibilitava sua inclusão democrática na dieta do povo, podendo causar um vazio identitário e desempoderamento, por atrofia no seu pertencimento como potiguar, comedor de camarão. Esse envolvimento direto entre comida e capitalismo foi preconizado por Mintz (2001), quando evidenciou o capitalismo, “no como fazer dinheiro alimentando pessoas”, estabelecendo um entrelaçamento entre a dimensão cultural alimentar e seu vértice mercadológico, que por vezes, causa um estranhamento no seu cerne identificante por exclusão alimentar e consequente despertamento.

Dos prescritos de Pinto (2020), a introdução da tecnologia de viveiros e o aprimoramento das técnicas de manejo alavancaram um crescimento acelerado da chamada carcinicultura. O estado reúne uma junção única de fatores naturais que favorecem o desenvolvimento desta cultura do camarão (Silva, 2013). A salinidade ideal e sempre presente nas águas, a temperatura amena e a grande área de ambientes propícios ao cultivo são elementos que estabelecem condições ideais para a criação do camarão marinho, especialmente da espécie *Litopenaeus vannamei*, que se evidencia pela sua produtividade e acomodação aos fatores e condições do local (Costa, 2019). Toda essa combinação de fatores é o que compreendemos como *terroir*. Com o advento da carcinicultura e uma produção maior do crustáceo, o camarão tendenciona a ficar mais acessível à mesa de todos, porém uma lacuna identitária se delineou entre o camarão e o povo potiguar, hoje com a fama que ganhou de alimento apenas para ricos e a anterior não acessibilidade costumeira na dieta do povo potiguar, fragmentou de algum modo o seu referencial identificante, que reclama ser rememorado, como revigoração de uma identidade borrada.

Para além de todo o apontado, o Rio Grande do Norte conta com um restaurante tradicional e muito conhecido, especializado no crustáceo e que serve um dos melhores camarões do território potiguar, é o Restaurante Camarões, com várias unidades na cidade de Natal, o restaurante é destino certo para os que desejarem degustar de um camarão de *terroir* potiguar. São pratos criativos construídos a partir do crustáceo do Rio Grande do Norte. Todavia, é perceptível que não existe um prato específico conhecido no estado, como ocorre, por exemplo em Alagoas, com o seu famoso “chiclete de camarão”, mas sim o crustáceo em si, que é matéria prima farta para infinitas tipologias de preparações. Nesse específico, o Rio grande do Norte, perde reforço no seu memorial a ser simbologizado.

Ilustração 33. Prato camarão imperial.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 34. Camarões da Fazenda Aquarine/RN.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 35. Camarões grelhados com legumes.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ademais, o estado, também é berço da cidade de Nísia Floresta, conhecida como terra do camarão potiguar. A cidade que recebeu o nome da sua mais ilustre cidadã, a primeira feminista do Brasil, é sede da Rota do Camarão potiguar, juntamente com mais duas cidades: Georgino Avelino (também conhecida pelas suas ostras) e Barra do Cunhaú. A cidade de Nísia Floresta tem tradição na oferta de camarão e é possível comê-lo em muitos dos restaurantes espalhados pela cidade.

As fazendas de viveiros de camarão do Rio Grande do Norte ainda não têm uma visitação turística, mas já poderia ser uma realidade no estado que tem tanta tradição no cultivo deste crustáceo, como também uma relação identitária muito estreita entre nordestino-grandenses, o Rio Grande do Norte e o camarão. Os viveiros de camarão são encontrados em várias partes do estado. Não obstante, todo esse enlace representativo que é amálgama entre povo potiguar, o Rio Grande do Norte e o crustáceo em apreço, o camarão potiguar ainda não ostenta o título de patrimônio cultural e imaterial do estado.

c) Paçoca

Se revelando como uma iguaria típica nordestina, a paçoca é especialmente atrelada ao estado do Rio Grande do Norte, onde se estabeleceu entre sabores próprios do sertão, sendo, portanto, a imagem e semelhança das práticas alimentares desta região, consumida hoje como hábito alimentar em todo seu território. Fazendo parte, então, do seu gosto social, sendo encontrada com facilidade por todo Rio Grande do Norte.

De acordo com o pensamento de Silva (2015h), a paçoca perpassa a condição de alimento apenas, carregando consigo expressão que reflete a luta do sertão, com resistência e adaptação às suas condições climáticas adversas. Deste modo, se apresenta como signo da luta do povo potiguar para conseguir continuar com suas tradições alimentares, mesmo em meio as questões desfavoráveis do seu território, reafirmando, deste modo, uma identidade coletiva (Pollak, 1992) e não apenas só rememorando o que aconteceu. Portanto, o potiguar tem o hábito alimentar arraigado pela história de sua comida sertaneja e a faz representá-lo para além de suas terras.

Enraizada profundamente na cultura local e sua adaptabilidade, com o passar dos séculos, a iguaria transpôs várias influências culturais, permanecendo fiel à essência de seus insumos e modos de fazer, sofrendo pequenas modificações para moldar-se às normas higiênico-sanitárias contemporâneas. Atualmente, pouco se usa o pilão, pois adequou-se a utensílios mais modernos e de fácil limpeza e manuseio. A paçoca, manifesta-se como cultura memorável junto ao seu núcleo identificador, que se alicerça em uma junção da técnica de salga portuguesa, momento em que se criou, no Nordeste, a carne seca e a carne de sol e, também não se olvidando da ancestralidade indígena, contida no gosto social pela farinha de mandioca e técnica de pilar a carne, fazendo-se transparecer na mistura de técnicas, raças e etnias, a preservação do passado em proximidade com o futuro, caminhando em marcha identitária.

Ilustração 36. Paçoca potiguar.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 37. Paçoca de pilão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 38. Paçoca em Serra Negra do Norte.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Deste contexto, esta iguaria moldada pela produção de carne de sol e pela franca utilização da farinha de mandioca, se apresenta como um produto gastronômico de subsistência, que foi criado para alimentar os trabalhadores. Os ingredientes formadores da receita, são resultado de um processo histórico que combina o cultivo da mandioca pelos indígenas, a introdução da carne de sol pelos colonizadores e a adaptação ao clima semiárido do estado, que exigiu técnicas de conservação de alimentos para garantir a comida nas secas prolongadas (Gomes, 2007).

d) Arroz de leite

O memorial afetivo do arroz de leite do Rio Grande do Norte traz vinculação imediata com a chegada dos lusitanos ao Nordeste. Do preceituado por Freyre (1940), o arroz de leite é de herança lusitana, não sendo, por acaso a sua semelhança com o beilhós de arroz, uma iguaria da cozinha portuguesa datada do século XV.

Alimento basilar dos portugueses, o arroz, logo foi inserido no território e agregado a dieta alimentar, não só dos portugueses, como dos escravizados (que já o conhecia na África), desvelando-se como um alimento de caráter democrático. O que muito facilitou a inserção do grão em terras brasileiras foi a versatilidade desse cereal e o *Terroir* local, tendo em conta que o arroz tem cultivo favorável em clima tropical. Leão (2015) evidencia que o arroz de leite se reveste de simbologia da gastronomia nordestina, dada a sua excelente adaptabilidade às condições locais.

Ilustração 39. Arroz de leite potiguar.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O arroz de leite é especificamente feito com o arroz vermelho ou como também é chamado, arroz da terra, que de acordo com Pereira (2024), é na Região Nordeste que ganha mais importância nutricional, em especial nos estados da Paraíba, Rio Grande do Norte e Pernambuco, onde é feito com ou sem doce, com ou sem canela, mas principalmente cozido no leite, dando origem a um dos seus pratos típicos mais conhecidos, o arroz de leite. Degustar um arroz de leite típico (com arroz vermelho do sertão), eleva essa experiência a um nível diferenciado de sensações.

A sua composição é bem simples, apenas arroz vermelho, leite e sal. Essa mistura entre o gosto salgado e o levemente adocicado é uma caracterização da opulência gastronômica do sertão nordestino, que singulariza seus gostos, entremeados entre sabores contrastados e texturas por vezes pronunciadas, singelas e marcantes. Em conformidade com prescritos de Medeiros (2019), essa tradição de combinação rememora as antigas práticas rurais, momento em que o arroz de leite era ofertado como acompanhamento para enriquecer refeições básicas, muito embora, substanciais.

O arroz de leite é mais do que um alimento; é um elemento de identidade cultural que entrecruza gerações, agregando ao presente às antigas tradições. Narrando a história de um povo que na adversidade, foi capaz de modificar os recursos disponíveis em pratos que espelham sua resistência, criatividade e diversidade cultural. Como aponta Cascudo (2011), a culinária é uma expressão elementar da cultura de um povo, sendo reflexo de sua capacidade adaptativa, relações históricas e influências externas.

e) Ginga com tapioca

Chegando em Natal, precisamente no bairro da Redinha, zona norte da cidade, é possível degustar a famosa iguaria “Ginga com tapioca”, considerada patrimônio imaterial do estado do Rio Grande do Norte, pela lei nº 10.481, de 30 de janeiro de 2019.

A experiência da sensorialização de toda a aura do lugar, juntamente com a prova do prato de origem potiguar, eleva o sabor deste produto, remetendo a sensações únicas, imersas em uma visão lírica e deslumbrante do Rio Potengi, “emoldurado” pela imponência da Ponte Newton Navarro, como uma imagem e semelhança de telas pintadas pelo próprio artista que a deu o nome.

Ilustração 40. Ginga com tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 41. Dadinhos de tapioca com gíngua.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 42. Ginga com tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A iguaria é tradicional no Mercado Público da Redinha (parte integrante do novo complexo turístico), deste modo, é certo encontrá-la por lá, tendo em vista que ela foi criada no bairro, sendo comercializada neste local desde a sua criação, por volta do ano de 1950. Recentemente, em obra inaugurada em 26 de dezembro de 2024, o antigo Mercado Público foi reformado para mais bem atender à população, visitantes e turistas, na intenção de suprir as necessidades e sanar problemas estruturais e sanitários do antigo prédio, privilegiando, assim, este espaço de memórias do território, povo e da gastronomia potiguar. Notabilizando um grau de importância e respeito pela gastronomia do lugar.

Neste universo de conteúdo patrimonial e de sustento para muitas famílias, com povo resiliente, que é guardião dessa simbologia e espelhamento cultural gastronômico, passada de geração para geração sem alterações, é que se estabeleceu a identidade preservada da Ginga com tapioca, mesmo frente ao que Dória (2014), alertou sobre a incorporação de ingredientes americanos à prática gastronômica local. Deste modo, observa-se que a iguaria traz o seu âmago identitário, replicado por sua memória resguardada por todos esses anos, conservando seus modos de fazer e insumos, que não se modificaram até os dias atuais, mantendo toda a originalidade e tradição à época do seu nascedouro, não tendo sido mitigada, mesmo frente a processos transformativos como o apontado por Ortiz (1994) mundialização da cultura ou *McDonaldização* dos costumes (Fischler, 2001).

O prato em apreço, está materializado em uma combinação inusitada de gosto peculiar e uma textura expressiva, que se sente em cada mordida, se configurando, também, em personificação imaterializada do seu espaço construtor.

Ilustração 43. Mercado Público da Redinha.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O sabor da tapioca, de herança indígena, feita a partir de fécula de mandioca, coco ralado e sal, postos em frigideira para aquecer no fogo, é neutro, portanto, exalta sobremaneira o sabor da ginga (*anchioviella lepidentostole*), pequeno peixe, muito comum no litoral do estado), salgado, empanado em farinha de mandioca e depois frito em azeite de dendê, corroborando com o que prescreveu Silva (2009), quando atenta para o fato de a mandioca ter sido um dos alicerces da alimentação indígena, portanto insumo basilar para a criação de receitas que se perpetuaram até os dias atuais enraizada no universo da gastronomia brasileira. Para além disso, observa-se da inclusão do azeite de dendê na sua composição, o transparecer da afirmação do gosto memorável e resistente da cultura africana que dialoga em harmonia e sabor com o dos povos originários. O modo de montar a iguaria, a faz diferenciada. Pois, originalmente, se espeta os peixes em palitos de coqueiro (técnica indígena), replicando o seu memorial afetivo, para depois rechear a tapioca.

A ginga com tapioca, que nasceu da ideia de reaproveitar os peixes muito pequenos que chegavam na rede, e portanto, não tinham valor comercial para venda pelos pescadores, encalhadas nas suas redes e sem aproveitamento, sendo descartadas, se configurou em uma medida conveniente nesse espaço de aproveitamento criativo, conforme bem asseveraram Siqueira e Costa (2011), quando enfatizaram que as preparações gastronômicas do espaço Nordeste são dotadas de perceptíveis diversidades

de ingredientes e técnicas de preparação, sendo delineadas a partir de capacidade singular de adaptação à necessidade dos lugares, se transmudando em processo notório na concepção da gíngua com tapioca.

Da observação do espaço ocupado pela gíngua, se constatou que a iguaria está adstrita à cidade de Natal, podendo ser encontrada no Mercado Público da Redinha e nas praias urbanas da cidade, como na imponente praia de Ponta Negra. Deste modo, avistasse um vácuo de pertença, que poderia estar sendo recheado com memórias potigüares.

Percebeu-se, também, que em poucas unidades de alimentação da cidade de Natal, foi possível encontrar uma versão ressignificada da iguaria, como adequação em um cardápio de alta gastronomia, que exige uma preparação mais rebuscada, tendo em vista, que a iguaria é dotada de muita simplicidade e necessitaria de uma finalização mais refinada, para figurar em cardápios mais “solenes”, o que exige uso de mais capital criativo. Se manifestando como um espaço vazio, onde a memória poderia ser revivida e replicada sob outras formas ressignificadas, que não a desconfigurasse, mas a representasse. Nesse sentido, rememoramos os valiosos ensinamentos de Williams (1992) quando destaca que os sistemas de significação se moldam e se estabelecem quando interpretam, relacionam e atribuem valor aos objetos e experiências.

4.1.4. Triangulação dos resultados do Rio Grande do Norte

A análise observatória das ofertas virtual, institucional e presencial da gastronomia do Rio Grande do Norte possibilitou desvelar um cenário em que os produtos turísticos gastronômicos do estado foram explicitados como um eixo fundamental no encontro da identidade cultural do estado, onde aspectos territoriais, sociais e culturais, que permearam e ainda continuam a permeiar o cotidiano da população potigüar, são compreendidos e desnudados, dentro desta observação de como estas dimensões vieram interagindo em formação até comporem a oferta turística/gastronômica do Rio Grande do Norte.

Neste diálogo elucidativo, na primeira oferta em reflexão, a virtual, produtos como carne de sol, camarão potigüar, paçoca, arroz de leite e gíngua com tapioca, transpareceram como os que mais são oferecidos como atraentes e de identidade do Rio Grande do Norte pelo trade turístico. Deste modo, esses cinco produtos apontados pela pesquisa, foram ressaltados não apenas como alimentos, mas como símbolos da resistência dos povos que compuseram a tríade basilar formativa e da identidade cultural do Rio Grande do Norte,

reflexionados na oferta presencial. Também se manifestam nestes dados, pratos de identidade de estados vizinhos, como o são o baião de dois do Ceará, que ganha uma releitura potiguar, com o baião de dois de camarão, como também a famosa cartola de Pernambuco e o bobó de camarão da Bahia, incidência ocasionada pela proximidade entre os estados, como também pelas suas visibilidades, que os capacitou a se mostrarem em outros espaços, com suas identidades preservadas ou ressignificadas.

Da oferta presencial, contempla-se que, três das cinco preparações reveladas: carne de sol, paçoca e arroz de leite, são produtos oriundos do Sertão potiguar, especialmente no Seridó potiguar, a cidade de Caicó, geossímbolo identitário da gastronomia seridoense, evidenciados dentro de adaptações dos habitantes e dos alimentos ao clima semiárido. Deste modo, a carne de sol, um dos principais produtos da gastronomia potiguar, destaca-se como um marco cultural e histórico, dentro de uma técnica de salga de inovação antiga, com uma forte ligação à colonização portuguesa e à preservação de práticas alimentares adaptadas ao clima quente e sem recursos tecnológicos ou naturais para a conservação de alimentos. Percebe-se que, o produto turístico gastronômico, carne de sol potiguar, veio se mantendo fiel com suas origens formativas, quando se mostra íntegro na manutenção de seu modo de fazer embrionário, com pequenas alterações que prezam pela segurança alimentar e subsistem na tradição cultural.

A paçoca potiguar, feita a partir de carne de sol e farinha de mandioca, transparece uma relação harmônica de povos e sabor, quando mistura técnicas e gostos indígenas e portugueses, avistados em seu memorial afetivo, que continua a ser mantido e replicado. O arroz de leite, que revela uma fusão da herança portuguesa com a adaptação ao clima local, reforça a ideia de que a gastronomia do RN não é apenas uma necessidade alimentar, mas uma forma de resistência e preservação das tradições locais.

O camarão, igualmente, é um símbolo de identidade cultural, representando a conexão entre o povo e o território, embora sua democratização pela carnicultura tenha gerado uma mudança na percepção de exclusividade do produto, a pesquisa sugere que a associação do camarão a uma iguaria elitizada ainda persiste, apesar do aumento de sua acessibilidade, por questões como o aumento da oferta. Também, percebe-se uma lacuna a ser preenchida com ações, tendo em conta a premência em patrimonializar esse insumo da terra, como também, observa-se ser conveniente, tornar factível uma preparação gastronômica única, singular e representativa do estado a partir do camarão, com poder

de gerar mais associação identitária, curiosidade e valorização do Rio Grande do Norte, na seara de identidade e turística.

Deste modo, essa gastronomia turística potiguar, simbologizada nesses cinco produtos, desvelados na pesquisa, se manifesta como cultura extremamente preservada, sustentável e fulcrada em economia, geradora de emprego e renda. Ressaltando, que está muito relacionada à Região Seridó do estado, desvelando-a como potência gastronômica do Rio Grande do Norte e como lugar de memórias concentradas desse estado. Inserida neste histórico, essa gastronomia potiguar se delineia a partir de forte apelo “salgado” dos indígenas com sua cultura da mandioca: tapioca, farinha de mandioca, sua técnica de triturar (pilar), da interferência portuguesa, com seu arroz, sua técnica de salga e com o transparecer da afirmação do gosto africano, com seu legado cultural, presente em sua cozinha de azeite. Tudo misturado ao *terroir* potiguar, do mar e com a presença marcante do Sertão, por influências de suas fazendas de gado, com suas bacias leiteiras e carnes, e seu território de clima quente e seco, que demanda por adaptabilidade e resistência, que formou seu repertório de produtos gastronômicos patrimoniais.

As análises das postagens institucionais das Secretarias de Turismo (SETUR-RN) e de Cultura (SECULT-RN) demonstram como as políticas públicas têm contribuído para consolidar a gastronomia potiguar como patrimônio cultural imaterial, promovendo produtos típicos como o camarão, o mel, a carne de sol e a ginga com tapioca. A SETUR-RN se destaca por associar a gastronomia ao turismo, utilizando redes sociais como o Instagram para promover feiras, eventos e a produção local, com ênfase na agroindústria familiar e na economia solidária.

Por outro lado, a SECULT-RN, com seu foco na exposição da preservação do patrimônio imaterial, tem enfatizado a importância dada pelo estado à gastronomia como elemento histórico e cultural, como também, observa-se no conteúdo das publicações, um esforço estatal em garantir a manutenção dessa identidade, com seus lugares de memórias sendo preservados, como é o caso da recente obra de reforma do Mercado Público da Redinha, a “casa” da Ginga com tapioca. A promoção de eventos como a Feira Nacional RuralTur e a Feira da Agricultura Familiar, juntamente com a valorização de produtos como o sal de Macau e a Rota do Sal, mostra uma abordagem integrada que coloca a gastronomia no centro das políticas culturais do estado atreladas a inovação e tradição. Observa-se que, a criação de espaços que conectam o turismo à história e à preservação de práticas alimentares tradicionais tem sido uma estratégia para fortalecer a identidade cultural potiguar.

A atuação dessas instituições, por meio de uma narrativa sistemática e de disseminação do conhecimento, tem procurado garantir que a gastronomia do Rio Grande do Norte seja vista como um bem cultural a ser preservado, promovido e celebrado. As publicações institucionais também manifestam uma forte relação entre tradição e contemporaneidade, que procuram harmonizar produtos tradicionais com práticas mais modernas de promoção e comercialização.

A pesquisa também indica que a gastronomia do Rio Grande do Norte tem grande potencial para ser uma das principais alavancas do turismo no estado. A união entre turismo e gastronomia pode ser explorada para enriquecer a oferta turística, permitindo que os visitantes vivenciem não apenas os sabores locais, mas também a história e a cultura regional. Produtos como a carne de sol, o camarão potiguar, a paçoca, o arroz de leite e a gíngua com tapioca são elementos que não só têm valor culinário, mas também cultural e econômico.

Esse modelo aplicado de desenvolvimento sustentável, que se observou ser preocupação de ações do estado, visa não apenas o fortalecimento da economia local, mas também a preservação das práticas alimentares ancestrais e das identidades culturais, criando uma relação simbiótica entre turismo e gastronomia. As ações das secretarias refletem esse esforço, com um foco claro em promover e fomentar o turismo responsável e culturalmente enriquecedor, que respeita as tradições locais e ao mesmo tempo propicia o desenvolvimento socioeconômico das comunidades. Deste modo, percebe-se uma nítida e focada atenção à agricultura familiar, solidariedade (economia solidária) e a sua inserção identitária no contexto sustentável cultural e turístico do estado.

Apesar dos avanços na promoção da gastronomia potiguar, a pesquisa aponta para desafios na democratização do acesso a produtos considerados ícones da culinária local, como o camarão. A transformação de produtos tradicionais, como a gíngua com tapioca, em versões mais sofisticadas e inseridas nos cardápios da alta gastronomia, pode ser uma ameaça à preservação da sua autenticidade cultural. No entanto, ao mesmo tempo, essa transformação pode oferecer novas perspectivas de valorização e inovação gastronômica, desde que respeitada a memória cultural do produto gastronômico.

O contínuo investimento em feiras e eventos gastronômicos, somado ao trabalho de engajamento institucional, representa um caminho positivo para o fortalecimento da gastronomia como patrimônio cultural e mola propulsora para o crescimento do turismo no estado. Para além disso, é imprescindível manter o equilíbrio entre a modernização e

a preservação das práticas alimentares tradicionais, para que a identidade gastronômica potiguar continue a ser um espelho fiel da história e das tradições da região.

Deste modo, a gastronomia potiguar é um elemento fundamental na construção da identidade cultural do Rio Grande do Norte, representando a história, a adaptação e a resistência do povo local. A oferta de produtos típicos como carne de sol, camarão, paçoca, arroz de leite e gíngua com tapioca não é apenas uma expressão de sabor, mas um reflexo da memória coletiva e da identidade cultural da região. O papel das instituições públicas, como a SETUR-RN e a SECULT-RN, tem sido premente na promoção e preservação dessa gastronomia, além de fortalecer o turismo cultural e sustentável do estado.

4.2. O Produto Turístico Gastronômico da Paraíba

4.2.1. Oferta virtual da Paraíba

Quadro 08. O que comer na Paraíba?

Site 1 ⁵⁴	Site 2 ⁵⁵	Site 3 ⁵⁶	Site 4 ⁵⁷	Site 5 ⁵⁸
Arroz de leite	Arroxado	Arrumadinho	Baião de dois	Buchada de bode
Arrumadinho	Baião de dois	Cuscuz	Buchada de bode	Carne de sol
Baião de dois	Cuscuz	Mungunzá	Carne de sol	Macaxeira (mandioca)
Buchada	Rubacão	Peixada ao leite de coco	Castanha de caju	Paçoca
Camarões	Tapioca	Rubacão	Charque	Rubacão
Cuscuz			Cuscuz	Sovaco de cobra
Frutos do mar			Feijão verde	
Mungunzá			Mungunzá	
Peixes			Pamonha	
Tábua de carne de sol			Rubacão	
Tapioca ou Beiju			Tapioca	
Arroz doce			Bolo baêta	
Bolo de rolo			Castanhas de caju nas suas versões doces (com coberturas de chocolate, coco, rapadura,	

⁵⁴ Disponível em: <https://www.buenasdicas.com/comidas-tipicas-paraiba-10989/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁵⁵ Disponível em: <https://jornaldaparaiba.com.br/qualeaboa/2022/01/29/comidas-regionais-para-comer-em-joao-pessoa>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁵⁶ Disponível em: <https://blog.parrachos.com.br/comidas-tipicas-da-paraiba/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁵⁷ Disponível em: <https://pequenograndemundodotcom.wordpress.com/2015/07/09/comidas-tipicas-da-paraiba/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁵⁸ Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/fx0710200209.htm>. Acesso em: 27 nov. 2023.

			leite condensado)		
Cartola			Rapadura		
			Rapadura de caju		
			Sobremesas de coco		
			Sorvete de frutas típicas		
			Tapiocas doces		
			Água de coco		
			Cachaça brejeira		
			Sucos de frutas regionais - caju (cajuína), cajá, mangaba e umbu (umbuzada)		
Site 6 ⁵⁹	Site 7 ⁶⁰	Site 8 ⁶¹	Site 9 ⁶²	Site 10 ⁶³	
Arroz de Leite	Agulhinha frita	Arroz vermelho	Arroz de leite	Arrumadinho	
Arrumadinho	Arroz de leite ou de queijo	Baião de dois	Baião de dois	Buchada de bode	
Baião de dois	Arrumadinho	Batata-doce	Cuscuz	Camarões	
Buchada	Baião de dois	Carne de bode	Fava	Caranguejo	
Buchada de Bode	Beiju ou tapioca	Carne de sol	Galinha capoeira	Carne de sol	
Camarões	Buchada de bode	Castanha	Mungunzá	Cuscuz	
Cuscuz	Cabeça de galo	Charque	Rubacão	Lagostas	
Fava	Camarões	Coentro	Tapioca	Peixe	
Frutos do mar	Canjica	Cuscuz de milho		Rubacão	
Galinha Capoeira	Caranguejos	Feijão-verde		Tapioca	
Macaxeira com carne de sol	Carne de bode	Macaxeira			
Panelada	Carne de sol	Queijo coalho			
Peixada ao Leite de coco	Carne de sol	Tapioca			
Peixes	Feijão verde				
Rubacão	Galinha à cabidela				
Tábua de carne de sol	Lagostas				
Tapioca/Beiju	Peixadas ao leite de coco				
	Pirões				
Arroz Doce	Arroz doce				Bolo de rolo
Bolo de Rolo					Cartola

⁵⁹ Disponível em: https://viajandocommoises.com.br/comida-tipica-da-paraiba/#google_vignette. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁰ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-da-paraiba/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶¹ Disponível em: <https://www.otempo.com.br/turismo/rota-gourmet-cinco-casas-para-provar-os-sabores-regionais-de-joao-pessoa-1.2163021>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶² Disponível em: <https://www.mundoviajante.com/o-que-comer-em-joao-pessoa-pb/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

⁶³ Disponível em: <https://guia.melhoresdestinos.com.br/onde-comer-em-joao-pessoa-109-1105-p.html>. Acesso em: 29 nov. 2023.

Cartola				
Mungunzá				
Pé de Moleque				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 09. Comida tradicional da Paraíba.

Site 1 ⁶⁴	Site 2 ⁶⁵	Site 3 ⁶⁶	Site 4 ⁶⁷	Site 5 ⁶⁸
Baião de dois	Arroz de leite	Arrumadinho	Amendoim torrado ou cozinhado	Arroz de leite
Buchada de bode	Arrumadinho	Baião de dois	Arrumadinho	Baião de dois
Canjica	Baião de dois	Buchada de bode	Buchada	Buchada de bode
Carne de sol	Buchada	Cachaça	Cachaças paraibanas	Cachorro- quente sem salsichas
Peixada paraibana	Camarões, peixes e frutos do mar	Camarão	Carne de sol	Camarões
Tapioca	Cuscuz	Caranguejo	Carne do bode	Caranguejo
Cartola	Mungunzá	Carne de bode	Charque	Carne-de-sol
	Tábua de carne de sol	Carne de sol	Cuscuz recheado	Feijão verde
	Tapioca ou beiju	Galinha cabidela	Dobradinha	Frutos do mar
		Grãos	Fava	Galinha cabidela
		Lagosta	Frutas da Paraíba (caju, pitomba, seriguela)	Lagostas
		Manteiga da terra	Marisco ao coco	Macaxeira cozida
		Peixes	Mocotó	Polvo
		Pirão	Peixe frito	Rubacão
		Queijo de coalho	Rubacão	Tapiocas
		Rubacão	Sarapatel	
		Tapioca	Tapioca	
		Umbucajá		
Site 6 ⁶⁹	Site 7 ⁷⁰	Site 8 ⁷¹	Site 9 ⁷²	Site 10 ⁷³
Água de coco	Buchada	Arroz de leite	Arroxado	Arroz doce

⁶⁴ Disponível em: <https://dicasdemilhaseviagens.com/7-principais-comidas-tipicas-paraibanas/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁵ Disponível em: <https://comidaspelomundo.com/comida-tipica-da-paraiba/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁶ Disponível em: <https://todosdestinos.com/nordeste/paraiba/culinaria-paraibana/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁷ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/paraiba-comida-tipica>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁸ Disponível em: absguedes.blogspot.com/2012/06/gastronomia-paraiba.html. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁶⁹ Disponível em: <https://empratado.com.br/Post/2197/os-sabores-de-uma-paraiba-gastronomica-encantadora>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁷⁰ Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/tradicoes-regionais/tradicao-regional-pratos-com-miudos-na-paraiba/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁷¹ Disponível em: <https://pb.senac.br/noticias/senac-leva-a-gastronomia-e-a-cultura-paraibana-a-brasil/>. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁷² Disponível em: jornaldaparaiba.com.br/qualeaboa/2022/01/29/comidas-regionais-para-comer-em-joao-pessoa. Acesso em: 27 nov. 2023.

⁷³ Disponível em: embalarparaviagem.com.br/culinaria-e-cultura-local/paraiba-clinaria-e-cultura-local. Acesso em: 27 nov. 2023.

Quadro 11. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial da Paraíba.

Site 1 ⁷⁹	Site 2 ⁸⁰	Site 3 ⁸¹
Pão de Saora	Pão de Saora	Peteca de banana

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: baião de dois – 14 (quatorze) vezes + rubação – 12 (doze) vezes [foi considerada a contagem de 26 (vinte e seis) vezes, pois são preparações extremamente parecidas – no Ceará chama-se de baião de dois e na Paraíba de rubação, o que ocasiona uma confusão tendo em conta as aparências. Nesse caso, considerou-se tudo como “**rubação**”], **tapioca** – 18 (dezoito) vezes, **carne de sol** – 18 (dezoito) vezes, **buchada de bode** – 13 (trezes) vezes, **cuscuz** – 12 (doze) vezes, camarões – 9 (nove) vezes, arrumadinho – 9 (nove) vezes, arroz de leite – 8 (oito) vezes, mungunzá – 8 (oito) vezes, peixes – 7 (sete) vezes, cartola – 6 (seis) vezes, carne de bode – 6 (seis) vezes, peixada ao leite de coco ou peixada paraibana ou peixada – 5 (cinco) vezes, frutos do mar – 5 (cinco) vezes, feijão verde – 5 (cinco) vezes, beiju – 5 (cinco) vezes, charque – 4 (quatro) vezes, arroz doce – 4 (quatro) vezes, cachaça – 4 (quatro) vezes, macaxeira – 4 (quatro) vezes, lagostas – 4 (quatro) vezes, caranguejos – 4 (quatro) vezes, galinha capoeira – 3 (três) vezes, fava – 3 (três) vezes, galinha à cabidela – 3 (três) vezes, castanha de caju – 3 (três) vezes, queijo de coalho – 3 (três) vezes, bolo de rolo – 3 (três) vezes, canjica – 2 (duas) vezes, água de coco – 2 (duas) vezes, xerém ou xerém de milho – 2 (duas) vezes, arroz vermelho ou da terra – 2 (duas) vezes, rapadura – 2 (duas) vezes, manteiga da terra ou de garrafa – 2 (duas) vezes, arroxado – 2 (duas) vezes, pirões – 2 (duas) vezes, bolo baêta – 2 (duas) vezes, sarapatel – 2 (duas) vezes, paçoca – 1 (uma) vez, pamonha – 1 (uma) vez, sobremesas de coco – 1 (uma) vez, sorvete de frutas típicas – 1 (uma) vez, sucos de frutas regionais: caju (cajuína), cajá, mangaba e umbu (umbuzada) – 1 (vez), agulhinha frita – 1 (uma) vez, arroz de queijo – 1 (uma) vez, peteca de banana – 2 (duas) vezes, Pão de Saora – 1 (uma)

⁷⁹ Disponível em: <https://www.paraibanoticia.net.br/sancionada-pelo-governo-lei-de-jeova-campos-que-torna-o-pao-de-saora-patrimonio-cultural-e-imaterial-da-paraiba/>. Acesso em: 12 dez. 2023.

⁸⁰ Disponível em: <https://www.paraibanoticia.net.br/pao-de-saora-pode-se-tornar-patrimonio-cultural-e-imaterial-da-paraiba-atraves-de-projeto-de-lei-do-deputado-jeova-campos/>. Acesso em: 12 dez. 2023.

⁸¹ Disponível em:

<https://www.33rba.abant.org.br/arquivo/downloadpublic?q=YToyOntzOjY6InBhcmFtcyI7czoNToiYToxOntzOjEwOiJJRF9BUlFVSzZPIjtzOjQ6IjIzNjgiO30iO3M6MT0iaCI7czozMjoiNDExOGQyNDA5ZTg0NTUyYjZhNTcyYmJkOWYxMzk2MzM0O30%3D>. Acesso em: 12 dez. 2023.

Nuvem de palavras 02. Paraíba.



⁸² Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

4.2.2. Oferta Institucional da Paraíba

a) Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico da Paraíba [SETDE-PB]

A análise das publicações da Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico da Paraíba (SETDE-PB) desvela um trajeto discursivo que delinea o deslinde de como a gastronomia vem sendo vista e trabalhada como elemento identitário e turístico do estado. Momento em que, percebem-se lacunas memoriais na exposição da gastronomia típica paraibana.

Desta constatação, no ano de 2020, não foram identificadas postagens relacionadas ao tema. Somente em 21 de dezembro de 2021 inicia-se a veiculação de conteúdos gerais, sem, contudo, haver menção à gastronomia paraibana identitária, ratificando um espaço vazio e insípido, que poderia ter sido preenchido com a identidade paraibana refletida por meio de sua gastronomia.

O primeiro registro de uma abordagem gastronômica de identidade relacionada ao território paraibano, ocorre em 23 de abril de 2022, quando a SETDE-PB apresenta a produção de cachaças locais. Posteriormente, em 18 de maio do mesmo ano, publica-se um conjunto de imagens que expõe elementos representativos da culinária paraibana, como o cuscuz, o rubacão, a tapioca, a buchada e a rapadura. Ainda nessa postagem, destacam-se as frutas típicas seriguela e caju, acompanhadas da interrogação retórica: “É bom demais ser paraibano, né? ”, evidenciando um apelo afetivo ao pertencimento regional.

Ilustração 44. Seriguela, caju, rapadura, buchada, tapioca, rubacão e cuscuz.



Fonte: Instagram da SETDE-PB, 2022⁸³.

⁸³ Recuperado de:

https://www.instagram.com/p/CdtbC_8pfOb/?img_index=7&igsh=MTVoMWJvNXIzYXhiMg==

No dia 30 de junho de 2022, a carne de sol é incluída nas publicações. Em 7 de novembro de 2022, a SETDE-PB anuncia o lançamento do selo de qualificação da carne de sol de Picuí, reafirmando a importância desse produto na cadeia produtiva e como indicativo de elemento norteador de personalidade local.

Ilustração 45. Carne de sol de Picuí.



Fonte: Instagram da SETDE-PB, 2022⁸⁴.

Ao longo de 2023, novas publicações consolidam a relação entre turismo e gastronomia, validando esse espaço tão importante para a cultura paraibana e sua gastronomia. Em 13 de janeiro, destaca-se o camarão no coco, o peixe frito e o caldinho. Em 25 de junho, surge a farinha de mandioca de Curimataú. Já em 22 de outubro, a cachaça paraibana volta ao centro da narrativa institucional. Em 2 de fevereiro de 2024, a gastronomia é abordada por meio de duas postagens: uma sobre o mel e outra sobre a cocada. Em 4 de fevereiro de 2024, a SETDE-PB apresenta o queijo Canafístula de Alagoa Grande, destacando a existência de 78 tipos de queijos produzidos na região. A cachaça ressurge em 18 de março de 2024 como elemento emblemático da cultura alimentar paraibana.

A inter-relação entre gastronomia e turismo é reforçada em 6 de abril de 2024, quando a SETDE-PB convida o público a "conhecer, viver e descobrir a Paraíba com a família toda", destacando a diversidade culinária do estado. As imagens associadas incluem pratos com polvo, camarão e lagosta. Em 25 de abril de 2024, menciona-se a segunda edição da Festa do Peixe da cidade de Boqueirão.

⁸⁴ Recuperado de

https://www.instagram.com/p/Ckrq0NqtrNX/?img_index=3&igsh=MW9pcTIwb3V5MndvZA==

Ao longo de 2024, verifica-se a permanência da cachaça como símbolo do estado. Em 13 de maio, na participação da Paraíba no Fórum de Turismo 60+ em São Paulo, destacam-se a castanha de caju e a cachaça. Em 8 de junho, a cidade de Areia é apresentada como "capital paraibana da cachaça". No dia 10 de junho, o dia estadual da cachaça é celebrado, seguido, em 13 de setembro, pelo "dia nacional da cachaça", data em que a Secretária de Turismo, Rosália Lucas, enfatiza a relevância da bebida para o turismo rural.

Ilustração 46. Cachaça.



Fonte: Instagram da SETDE-PB, 2024⁸⁵.

A intersecção entre agricultura, sustentabilidade e turismo é abordada em 24 de setembro de 2024, com a apresentação da Fazenda Tamanduá, produtora de manga, mel, espirulina, leite, carnes, frutas e grãos por meio de agricultura biodinâmica. Em 4 de outubro de 2024, o roteiro "Paraíba-se" é divulgado, destacando a cidade de Areia e sua produção de cachaça artesanal, bem como a experiência gastronômica em Campina Grande, no restaurante "Casa de cumpade".

A valorização da cachaça enquanto produto simbólico é reiterada em 23 de outubro de 2024, sendo relacionada ao fortalecimento do empreendedorismo local. No dia 2 de novembro de 2024, a gastronomia de João Pessoa é evidenciada por meio da exibição de pratos como peixe frito, camarão e caranguejo. Em 4 de novembro, a participação da Paraíba no Festival Brasil Cachaça é acompanhada da informação de que

⁸⁵ Recuperado de https://www.instagram.com/reel/C_3eFWSpfgQ/?igsh=MXB0c25rdGw2c2dydg==

o estado é o segundo maior produtor da bebida no país, com uma produção anual de aproximadamente 25 milhões de litros.

Em 18 de dezembro de 2024, uma parceria entre o Governo do Estado e a Record Europa resulta na série "Giro na Paraíba", reafirmando a singularidade da gastronomia local e a produção de cachaça, com imagens que incluem pratos de carne de sol e carne de bode. As publicações seguintes, datadas de 21 e 26 de dezembro de 2024, dão continuidade à exaltação da culinária local, mencionando o peixe frito, o rubacão, a carne de sol, a macaxeira cozida e o feijão verde.

Deste modo, neste ambiente de promoção e valorização da cultura e da identidade paraibana frente à atividade turística, observa-se uma inclinação e concentração acentuada na oferta da cachaça paraibana, dada como afirmação deste produto como de personalidade paraibana, observado como elemento simbólico de maior importância turístico/identitária estado. Também, deu-se atenção para o rubacão, a carne de sol de Picuí e a rapadura. Neste contexto, depara-se com um espaço esforçado, porém pouco aproveitado dentro desse binômio turismo/gastronomia, tendo em conta o vazio temporal de publicações e, as ainda poucas publicações com a temática da gastronomia, o que poderia ser mais bem trabalhado como fomento e simbologização da identidade paraibana.

b) Secretaria de Cultura da Paraíba [SECULT/PB]

A SETDE-PB, a Secretaria de Cultura da Paraíba (SECULT/PB) não apresenta uma abordagem sistemática da cultura alimentar como parte da identidade paraibana. Não foram identificadas publicações sobre o tema nos anos de 2020, 2022, 2023 e 2024. Em 19 de março de 2021, por ocasião do dia mundial do cuscuz, há uma única postagem que estabelece uma relação entre esse alimento e os hábitos alimentares do povo paraibano, sem, contudo, expandir a discussão sobre a gastronomia local dentro de uma perspectiva cultural mais ampla. Neste específico, há um vazio dentro deste binômio turístico/gastronômico, que enfraquece o olhar voltado para a gastronomia paraibana como produto cultural e de identidade do estado e a torna invisibilizada neste espaço de memórias a serem firmadas e confirmadas. Neste cenário, manifesta-se um completo vácuo em seu memorial afetivo gastronômico.

4.2.3. Oferta presencial da Paraíba

a) Rubação

O rubação é um prato típico proveniente da rica culinária nordestina, com particularidades e tipicidade creditadas ao estado da Paraíba. Relatos da literatura gastronômica reputam a sua origem a um prato árabe denominado de mujadarrah ou mijadra, produzido a partir da mistura de arroz, lentilhas, cebola frita e iogurte. Na receita paraibana, em vez de lentilha, insere-se o feijão macassar ou feijão verde, provenientes de terras sertanejas da Paraíba. Assim sendo, o famoso rubação é o produto da harmonização do arroz, feijão verde ou macassar, da carne de sol e em algumas versões, queijo coalho, simbolizando a harmonia culinária proveniente da combinação desses insumos gastronômicos que foram sendo modelados ao longo do tempo, com a criatividade que se fez necessária, tendo em conta dificuldades e necessidades enfrentadas pelo povo paraibano. Em conformidade com Silva (2015h), o rubação não se materializa somente como um produto culinário, ele se perfaz como baluarte da persistência frente à dificuldade de clima e questões sociais da região.

Nesse contexto, o rubação emerge como uma alternativa de assegurar a sobrevivência e o sustento de uma terra paraibana e de seu povo, com o uso de insumos simples, facilmente encontrados em seu território, mas altamente nutritivos, e de armazenamento facilitado. Como bem discorre Oliveira (2021), da combinação do feijão verde com arroz e a carne seca ou carne de sol, surgiu um produto gastronômico de grande valor energético, que se manifestou como primordial para ser consumido nas diárias prolongadas de trabalho e resistência das populações rurais no decorrer dos períodos de escassez de insumos.

Ilustração 47. Rubacão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 48. Rubacão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 49. Rubacão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Neste diapasão, a reflexão acerca da contribuição cultural dos africanos faz-se pertinente quando se considera a formação da culinária nordestina, especialmente no que concerne ao uso do arroz, trazido pelos portugueses (arroz branco) e também, de hábito alimentar do africano (arroz vermelho), feijão e carne seca (Silva, 2015e). A culinária do povo africano, repleta de grãos e carnes secas, tem uma função memorial determinante na formação do que hoje se conhece como rubacão. Os escravizados africanos, ao trazerem consigo seus hábitos alimentares, contribuíram para a consolidação de pratos como o rubacão, que traz a fusão de insumos africanos e nativos de forma harmoniosa (Almeida, 2018).

A Paraíba, como estado componente do Nordeste, fez do rubacão um ícone identitário do estado, com o poder de salvaguardar e fortalecer a personalidade local. A adição do feijão verde na feitura do rubacão paraibano é uma distinção notável que o diferencia de preparações parecidas de outros estados nordestinos. Conforme escritos de Lima (1999), o feijão verde é um alimento basilar no estado da Paraíba, sendo resistente ao clima seco e, por isso, um recurso primordial e valioso nas regiões de clima mais quente e aridez presente. Para muitas famílias do meio rural, o rubacão representa uma refeição completa, formada a partir da mistura do feijão verde com o arroz e a carne, constituindo-se como uma iguaria de caráter simples, todavia, de acordo com Costa (2017), nos remete à ideia de fartura e acolhimento.

A identidade do rubacão também é observada no modo de fazê-lo, que pode ser modificado em conformidade com os costumes presentes no núcleo de cada família. Em determinadas versões, a iguaria pode vir com adição de queijo coalho, ganhando um

incremento na textura e sabor mais pronunciado, fazendo contraste com os seus ingredientes originais, que são mais rústicos. O modo como o prato é apresentado e consumido em festas e celebrações, principalmente no interior paraibano, ratifica seu caráter refletor da cultura local, sendo considerado um símbolo de resiliência diante da seca e da desigualdade social (Costa, 2017).

Mesmo possuindo o rubacão raízes na simplicidade, ele também ao mesmo tempo se apresenta como espelho das complexidades presentes na cultura e na história do Nordeste e de seu povo nordestino. A preservação do rubacão, especialmente em tempos massificados de globalização e industrialização excessiva dos alimentos, é, nesta percepção, um ato de resistência social e cultural nordestina. Conforme propugna Lima (1999), a comida, quando preservada em suas bases mais tradicionais, transmuda-se em um transmissor de memória e resistência cultural, passando valores, histórias e práticas de geração para geração. E o Rubacão é um baluarte paraibano, conservado com suas características.

Desta feita, o rubacão da Paraíba sobreleva e concentra em seu cerne as transformações pelas quais passou o povo nordestino e é, até os dias atuais, uma expressão da afirmação e vitalidade da sua identidade. A harmonização de ingredientes simples, mas de significados intensos, e sua ligação com a história e as tradições do sertão paraibano o manifestam como um prato indispensável para a compreensão da culinária regional e da fortaleza de um povo que teve que lutar e perpassar pelas dificuldades impostas pelo ambiente e pela história.

b) Tapioca

A tapioca, uma das mais significativas iguarias da gastronomia nordestina, está arraigada na cultura indígena brasileira e possui lugar de relevo na personalidade gastronômica da Paraíba. Produto feito a partir da goma extraída da mandioca, é herança vinda dos povos originários que habitavam a região antes mesmo da colonização. Na Paraíba, a tapioca ganha nuances identitárias, reveladas nas influências históricas, culturais e territoriais que moldaram sua criação.

A mandioca (*Manihot esculenta*) é o insumo principal utilizado na produção da tapioca e já era cultivada pelos povos indígenas desde antes da chegada do Europeu ao território brasileiro. Percepciona o seu grau de importância para a alimentação dos povos originários de acordo com Prado (2019, p. 45), "a mandioca foi uma das bases alimentares

mais importante dos indígenas do Brasil, sendo adaptada às mais diversas condições climáticas e solos". Para além disso, no momento que os colonizadores portugueses invadiram o Brasil, também passaram a usar a mandioca como alimento fundamental na dieta da colônia, polvilhando sua utilização por várias regiões do país sob seu comando. No estado da Paraíba, a produção da raiz de mandioca se fortaleceu na zona rural, motivada pela grande quantidade de terra arenosa e pela agricultura que era tradicional. Essa relevância histórica é corroborada por Santos (2022, p. 36), que ressalta o fato de que "a mandioca, por possuir característica de versatilidade e resiliência, foi crucial para a subsistência e para a formação das primeiras redes de trocas entre comunidades indígenas e coloniais".

Ilustração 50. Tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 51. Tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 52. Tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ao longo da passagem dos anos a tapioca sofreu ressignificações que evidenciam a cultura rica e diversa do Nordeste. Nesta compreensão, observa-se que a tapioca paraibana, em específico, carrega características que a podem diferenciar de outras encontradas no Nordeste. Essas peculiaridades estão imersas nos hábitos da alimentação local, que inter-relacionam culturas indígenas, africanas e europeias. Como exemplo do dito, o acréscimo de recheios como carne de sol, queijo coalho e coco espelha a inclusão de ingredientes regionais à base original da tapioca. Como destaca Silva e Araújo (2021, p. 78), "os gostos da tapioca paraibana contam a história do estado, relacionada ao passado indígena e ao legado das influências coloniais". Essa perspectiva é corroborada por Oliveira (2023, p. 59), que prescreve que "a criatividade na culinária paraibana é uma reprodução imediata da riqueza cultural da região, onde a tapioca ocupa um espaço nuclear".

Na Paraíba, a tapioca é símbolo de sociabilidade e de tradicionalismo. Feiras e mercados, como o Mercado Central de João Pessoa, são locais onde é possível degustar a tapioca produzida e ofertada de forma artesanal. Uma das características marcantes da tapioca paraibana se concentra na textura, resultado de técnicas diferenciadas de hidratação e peneiramento da goma. Para além disso, recheios como o de coco fresco com leite condensado ou a combinação de carne de sol com nata, são extremamente usuais e populares, realçando a inventividade na culinária paraibana. Conforme prescrições de Almeida (2018, p. 88), "as variações de preparo da tapioca em diferentes municípios da Paraíba demonstram como um alimento pode se tornar um marcador cultural".

Outro aspecto notável a ser relatado é a importância da tapioca em eventos culturais e festas regionais. No período do São João, mesmo não sendo comida com caráter específico junino, a tapioca também se faz presente, se perfazendo como uma comida típica e de gosto social. Lima (1999, p. 112), destaca, que: "o consumo da tapioca durante o São João na Paraíba reforça a conexão entre gastronomia e identidade cultural". Esse vínculo simbólico identitário contido nesse produto paraibano também é refletido em ações de resguardo e manutenção das receitas tradicionais, como observado por Nascimento (2021, p. 27), que adverte para o fato de que "a valorização de práticas alimentares tradicionais, como o preparo artesanal da tapioca, é essencial para a manutenção da memória cultural".

c) Carne de sol

A carne de sol é um produto gastronômico de extrema significância do Nordeste brasileiro, muito bem representado no estado da Paraíba, em especial na cidade de Picuí (Seridó paraibano), interior da Paraíba, próxima (246 km) de João Pessoa, que ganhou notoriedade nacional como a cidade da carne de sol (Bezerra, 2015), onde se desenvolveu como uma das mais tradicionais formas de conservação de carne. Esse alimento traz em reflexão não somente a adaptação ao ambiente semiárido, mas também uma rica influência cultural e histórica. Sua criação alude ao período colonial, momento em que os primeiros habitantes da região, os indígenas e os colonizadores portugueses, buscaram métodos para preservar a carne nas condições difíceis presentes no sertão. Conforme Freitas (2008), o procedimento de salga, como também a exposição ao sol tem ligações com outras culturas, mas no Nordeste essa técnica adquiriu uma identidade singularizada, alicerçada em condições climáticas e socioculturais da região. Souza (2005) alerta para a

questão de que: o procedimento da feitura da carne de sol é artesanal sendo baseado na salga e exposição da carne ao ar livre ou ambiente com ventilação. Deste modo, essa carne paraibana não fica exposta, necessariamente, ao sol direto.

O histórico da carne de sol está intimamente relacionado à premência de conservação de comida em ambiente de recursos parcos e temperaturas altas. Segundo Silva (2015h), a técnica consiste em cortar pedaços de carne, salgá-los moderadamente e expô-los ao sol (indiretamente) para uma secagem parcial. Essa prática é diversa do modo de fazer a carne-seca ou charque, tendo em conta que busca manter a umidade interna da carne, conferindo-lhe textura macia e sabor peculiar. Pesquisas etnográficas de Oliveira (2013) enfatizam que, nas fazendas do sertão paraibano, essa técnica fazia-se primordial para garantir o sustento das famílias durante os períodos de estiagem, momento em que o acesso a alimentos frescos era limitado e dificultoso.

Ilustração 53. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 54. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 55. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

A fusão de tradições alimentares na composição desse produto, é lembrada por Lima (1999) quando prescreve que os colonizadores portugueses introduziram o uso do sal como conservante, enquanto que os povos indígenas contribuíram com técnicas de secagem ao sol, adaptadas às condições locais. Posteriormente, os africanos escravizados contribuíram com seus conhecimentos acerca da utilização do fogo e temperos, incrementando a gastronomia local. Dessa forma, a carne de sol se edificou como um produto cultural híbrido, representando a interação entre diferentes grupos étnicos no território paraibano.

Para o pensamento de Santos e Almeida (2016), essas preparações típicas reproduzem não apenas um hábito alimentar, como também uma praxe de pertencimento,

ratificando laços de sociabilidade e sua identidade regional. Nesta compreensão, percebe-se que a carne de sol é largamente comercializada em feiras livres e mercados locais, onde se constata a manutenção de técnicas e modos tradicionais de preparo, como o uso de varais feitos de madeira na secagem da carne.

Em conformidade com estudos abalizados, as peculiaridades da carne de sol da Paraíba a diferencia em relação a outras variantes encontradas em solo nordestino. Deste modo, de acordo com prescritos de Cavalcanti (2011), a carne paraibana é reconhecida e ovacionada por ser macia e pela salga moderada, o que exalta o sabor natural da carne. Como também, o clima quente e seco do sertão é responsável por um processo de cura que ocorre com mais uniformidade, a atenção ao corte artesanal e o respeito ao tempo necessário para secagem da carne, conferem qualidade diferenciada ao produto no final de todo o processo. Essa atenção com as minúcias, torna a carne de sol um ingrediente procurado e valorizado por chefs de cozinha e apreciadores da gastronomia regional.

Outra questão de relevo é a que diz respeito à economia e o turismo da Paraíba. De acordo com Aguiar e Melo (2018), a crescente demanda por experiências gastronômicas que requerem autenticidade, tem promovido e impulsionado a curiosidade e um maior interesse pela gastronomia local, elevando a carne de sol à centralidade de eventos e festivais que contemplam a comida do Nordeste. Observa-se, que em restaurantes renomados da Paraíba, pratos feitos à base de carne de sol são ofertados como expressões de uma tradição pulsante paraibana.

A preservação e manutenção dessa tradição gastronômica requer esforços que estejam direcionados com questões que envolvam a valorização cultural, como também, a sustentabilidade. Pesquisas de Nascimento (2020) sobrelevam a primordialidade de iniciativas que propiciem a produção artesanal da carne de sol, evitando a substituição dessa por processos excessivamente industrializados que possam vir a minorar a sua autenticidade.

d) Buchada de bode

A buchada de bode é um produto da gastronomia do Nordeste com significativa presença no estado da Paraíba. Conforme Cascudo (2011), a culinária brasileira é simbologizada por sua capacidade histórica de superação adaptativa e ressignificação dos recursos locais, características patentes, entremeadas à buchada de bode, onde cada ingrediente conta histórias estabelecidas em meio à resistência e criatividade.

Ilustração 56. Buchada de bode.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A origem da buchada de bode encontra-se no período colonial, momento em que a pecuária extensiva foi inicializada na região Nordeste pelos colonizadores portugueses. O clima semiárido da Paraíba manifestou-se como adequado para a criação de caprinos, animais resistentes ao clima quente e à pouca água (Cascudo, 2011). No contexto de uma economia pautada pela subsistência, o povo desta região desenvolveu a habilidade de aproveitar integralmente os animais abatidos, originando produtos como a buchada de bode. Como aponta Freyre (2003, não paginado), “a cozinha brasileira tem suas raízes fincadas na necessidade e no aproveitamento integral dos alimentos, revelando uma história de engenhosidade diante das adversidades”.

A buchada teve suas raízes alimentadas na prática tradicional de dar aproveitamento para partes do animal que, em outras culturas, por serem reputadas como menos nobres, seriam descartadas e desperdiçadas. Este aproveitamento é habitual em cozinhas populares em diversos locais ao redor do mundo, mas na Paraíba, ganhou identidade própria ao incorporar especiarias e técnicas locais (Silva, 2015f). O processo de higienização adequada e a preparação dos órgãos internos, demanda como necessário um conhecimento prático transmitido por entre gerações, dando ênfase a transmissão oral como sendo um dos pilares para a obtenção de uma cultura preservada.

A buchada de bode é uma preparação dada a partir da utilização dos órgãos internos do animal, como fígado, pulmão, coração e intestinos, que são limpos, temperados e cozidos dentro do próprio estômago do bode. Se tempera com alho, cebola, pimenta-do-reino, cominho e hortelã, conferindo uma personalidade ao produto de gosto

forte e singular. Este processo criativo e de aproveitamento, espelha uma relação que imprime respeito e sustentabilidade com os recursos alimentares disponíveis. Santos (2019b, não paginado) destaca que “o uso de especiarias nativas, como o cominho e a hortelã, confere à buchada de bode uma singularidade sensorial que a torna um marco na culinária regional”.

Na buchada de bode, a herança portuguesa é facilmente perceptível diante das particularidades pertinentes ao produto a partir do uso de especiarias e de técnicas de conservação. Por outro lado, as técnicas de cozimento e o uso integral do animal remetem às práticas indígenas e africanas de aproveitamento alimentar. Do prescrito por Albuquerque (2021, não paginado), “a mescla de técnicas culinárias traduz a identidade de um povo que, ao longo dos séculos, adaptou-se às adversidades ambientais sem abrir mão de suas tradições”. A revisitação do prato por chefs contemporâneos reforça seu caráter atemporal, conectando a tradição com as novas gerações (Souza, 2022).

Atualmente, a buchada de bode ocupa um lugar de relevância tanto em feiras e mercados populares quanto em restaurantes que priorizam a culinária regional. Sua importância cultural, transcende o território paraibano, atraindo turistas e amantes da gastronomia. Chefs contemporâneos têm ressignificado a receita, modificando-a a partir de novas apresentações e experimentações, mas sem diluir sua essência tradicional (Souza, 2022). Andrade (2023, não paginado) ressalta que “a reinterpretação da culinária regional permite a valorização de saberes ancestrais, ao mesmo tempo em que promove a inovação e a criatividade”.

A buchada de bode é mais do que um prato típico: é um símbolo da história, cultura e identidade da Paraíba. Seu preparo e consumo narram uma história de resistência, criatividade e identidade. A manutenção e a divulgação dessa iguaria são fundamentais para preservar não apenas um sabor, mas também a memória de um povo.

e) Cuscuz

Na Paraíba, o cuscuz ganha relevância por suas especificidades concentradas em seu modo de fazer, nos seus acompanhamentos e na maneira como é posto na habitualidade da alimentação do paraibano. Carregando contribuições indígenas e africanas no seu histórico edificante, este produto é uma fusão de saberes e práticas gastronômicas que caracterizam a cozinha do Nordeste brasileiro. Conforme ensinamentos de Cascudo (2011), a dieta alimentar no Brasil possui grande influência dos povos que neste território se encontravam antes da colonização europeia, sendo o milho

um dos insumos centrais na dieta indígena, o que justifica sua presença na versão nordestina do cuscuz.

Ilustração 57. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 58. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 59. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Com origens na África do Norte, era produzido a partir da sêmola de trigo. Com a chegada dos portugueses ao Brasil, o produto foi alterado e adaptado com os ingredientes encontrados nesse território, onde trocou-se o trigo pelo milho, um cereal amplamente cultivado pelos povos indígenas da região (Hernández, 2015). Deste modo, a cultura alimentar indígena sofreu mescla com a técnica africana de cozimento a vapor, fazendo nascer o cuscuz nordestino. Como aponta Montanari (2008), a adaptabilidade em produtos gastronômicos é um fenômeno usual em sociedades onde houve a fusão de diferentes culturas, como o caso do Brasil.

A presença do cuscuz na Paraíba está intimamente pontuada pelas práticas agroalimentares deste estado. O milho, cultivado significativamente em território paraibano, é basilar para a feitura deste produto, que pode ser feito de diferentes modos, de acordo com as tradições de cada família e região. De acordo com Abreu (2012), a produção de milho na região Nordeste possui robusta ligação com a comida tradicional, e o cuscuz é um produto dos mais relevantes nessa seara, sendo produzido artesanalmente por muitas famílias.

Na Paraíba, o cuscuz se diferencia por sua textura e modo de preparação. Ele é costumeiramente produzido com flocos de milho hidratados com água e sal, depois cozidos no vapor em uma cuscuzeira. O ponto bom do cuscuz é aquele em que ele apresenta maciez, porém com uma certa firmeza que permita seu corte em pedaços (Almeida, 2019). Uma das características notórias do cuscuz paraibano é a inclusão dos muito acompanhamentos que ele ostenta. O cuscuz pode ser servido com manteiga da

terra, leite de coco, queijo coalho ou ovos mexidos. Em algumas regiões do estado, também é recorrente encontrar o cuscuz ofertado com carne de sol desfiada ou com um molho de tomate caseiro, expressando o capital criativo e a versatilidade da gastronomia típica paraibana. Segundo Pinto (2020), os acompanhamentos variam conforme a região e podem incorporar elementos contemporâneos, preservando a tradição da preparação.

O cuscuz se faz presente tanto no café da manhã, como no almoço e no jantar, sendo produto de consumo de pessoas pertencentes a diversas classes sociais, transparecendo como alimento democrático e inclusivo. É preparação usualmente associada à memória afetiva dos paraibanos, evocando lembranças de família e momentos compartilhados à mesa (Silva, 2015h). [Pesquisas advertem para um aumento da industrialização dos flocos de milho, que tem alterado discretamente as práticas tradicionais, porém o cuscuz caseiro ainda continua sendo muito valorizado. Das prescrições de Santos (2017a), o cuscuz segue sendo um dos produtos culinários mais emblemáticos da gastronomia do espaço nordestino, resistindo às mudanças do tempo e das novas práticas estabelecidas nesta seara.

4.2.4. Triangulação dos resultados da Paraíba

Da análise reflexiva da oferta presencial da paraíba, emergiram como os mais representativos pratos típicos da Paraíba, o rubacão, a carne de sol, a tapioca, a buchada de bode e o cuscuz, se desvelando não apenas como simples alimentos para nutrir a fome do povo paraibano, mas como manifestações de uma memória coletiva que conecta as populações locais a suas origens socioculturais. Também, observou-se a ocorrência de produções gastronômicas de origem do estado vizinho, Pernambuco, como a cartola e o bolo de rolo. Desta contextualização, observa-se que a gastronomia paraibana é espelhamento da convergência e perseverança das comunidades ante os dissabores do clima semiárido e dos sabores de diferentes povos, como os indígenas, africanos e portugueses. Salienta-se, que a capacidade de adaptação dessas receitas ao longo do tempo e sua preservação diante de uma globalização e à industrialização dos alimentos, tornam esses pratos um símbolo da cultura paraibana, que se exterioriza como criativa, resiliente e memorável. Considerações que ressaltam que o povo paraibano gosta de sua comida e quer continuar perpetuando-a tal como ela é, sendo isso um ponto alto no fortalecimento de sua identidade e no seu uso na atividade turística. Portanto, o produto

turístico gastronômico da Paraíba, é preservado e ao mesmo tempo moldado, dentro de uma criatividade que o valoriza, enquanto que não o despersonaliza.

Nesta compreensão, o rubacão, com sua forte influência africana, se perfaz em um produto simples composto por feijão verde, arroz e carne de sol, carregando consigo a memória de tempos de escassez, e mesmo assim, fazendo-se avistar como um símbolo de fartura e acolhimento. Sua aceitabilidade e popularidade refletem o espírito de resistência das populações rurais, que conseguiram preservar quase intactas as tradições alimentares. A carne de sol, com seu processo de cura artesanal, advinda de mistura das memórias indígenas e portuguesas, é igualmente emblemática, sendo mais do que uma técnica de preservação, mas um elemento essencial simbólico paraibano e uma importante atividade econômica nas feiras e mercados locais, gerando empregabilidade e renda. O mesmo se aplica à tapioca, de origem indígena, que transcende a culinária para se tornar uma forma de expressão cultural e sociabilidade. Se mantém representativa, mesmo entremeada a “gostos alheios”, como são a opção dos recheios variados que hoje fazem parte também de sua apresentação como produto vendável e turístico de identidade.

A buchada de bode estabelece uma relação de respeito e sustentabilidade com os recursos alimentares disponíveis e, hoje, esse prato galgou grau de importância entre os renomados chefs, e o cuscuz (manifesta origem indígena e africana), produto presente na mesa de todos, portanto extremamente democrático e de inclusão memorial, por meio da alimentação. Nesta compreensão, sobreleva-se, que os produtos turísticos gastronômicos paraibanos avistados nesta pesquisa, trazem em essência a engenhosidade do povo nordestino, que utiliza ingredientes do semiárido de forma criativa, generosa e sustentável.

A busca por produtos autênticos, como a carne de sol de Picuí, replica tradições alimentares diante de desafios atuais, conforme exposto por autores como Lima (1999) e Aguiar e Melo (2018). Diante do dito, observa-se, que a comida paraibana tem como uma das características mais destacadas a capacidade de se manter íntegra, ressaltando um pontual pormenor, em que estudo aponta a necessidade de iniciativas que promovam a proteção e valorização da produção artesanal da carne de sol, para que seja evitada a minoração de seu caráter autêntico, tendo em conta seu papel importante na cultura, economia e turismo paraibano. Como também, outro estudo, sugere que o aumento da industrialização dos flocos de milho usado no cuscuz, tem modificado superficialmente a suas características originais, configurando em um perigo de dano ao patrimônio.

No que concerne à oferta institucional, a SETDE-PB, mesmo ainda frente as poucas publicações relativas à gastronomia, essa pasta de governo ostenta um papel crucial na promoção da gastronomia como elemento identitário e turístico do estado. Neste sentido, os resultados apontam ser conveniente ocupar mais seu espaço com a memória e identidade da Paraíba, contidas no seu conteúdo gastronômico. Deste modo, a partir de 2022, observa-se um esforço para associar os pratos típicos da Paraíba ao turismo, destacando alimentos como a carne de sol, o cuscuz, o rubacão e a tapioca.

A campanha institucional, marcada pela divulgação de produtos locais e a organização de roteiro como o "Paraíba-se", reforça a conexão entre gastronomia, em especial da cachaça e o turismo rural, dando visibilidade a essa bebida como atrativo de identidade paraibana. Desta feita, o que se percebeu, foi a forte concentração de publicações que expuseram a cachaça com relação direta ao empreendedorismo local, ao turismo rural e à identidade paraibana. Observando, que a cidade de Areia é evidenciada como sendo a capital da cachaça paraibana. Deste modo, replica identidade por associação da cachaça, diretamente a território específico paraibano.

A presença de elementos como a cachaça e os produtos derivados da terra, como o camarão e a farinha de mandioca, em postagens institucionais também destaca a preocupação da SETDE-PB com a autenticidade e a qualidade dos produtos. A utilização de recursos afetivos, como a interrogação retórica "É bom demais ser paraibano, né?", nas postagens que associam a culinária a sentimentos de pertencimento, reflete uma estratégia de valorização cultural que integra as práticas alimentares à construção de uma identidade local sólida.

Observa-se que a SETDE-PB ocupa-se, mesmo que ainda timidamente, com a criação de um discurso institucional focado na gastronomia como pilar do turismo e da identidade paraibana, já a SECULT/PB apresenta uma abordagem vazia sobre a culinária local. Nesta constatação, a falta de uma estratégia sincrônica e contínua para integrar a gastronomia no discurso cultural do estado, manifesta uma desconexão entre as diferentes secretarias no que tange à valorização da comida como expressão cultural ampla.

Enquanto a SETDE-PB utiliza suas plataformas para promover a gastronomia como um patrimônio que não só alimenta, mas também conecta as pessoas ao seu território, a SECULT/PB ainda prioriza apenas outras manifestações culturais, como música, dança e festas tradicionais, deixando a gastronomia esquecida e transparente. Esta disparidade aponta para uma oportunidade de potencializar a articulação entre as

secretarias e fortalecer a gastronomia como um pilar estratégico identitário para o desenvolvimento do estado.

A análise conjunta da oferta presencial da culinária paraibana e das estratégias de promoção institucional revela um panorama que poderia ser mais dinâmico de valorização cultural. A gastronomia da Paraíba não é apenas uma expressão de sabores, mas um cerne fundamental entre história, cultura e identidade regional. A interseção entre as tradições alimentares e a promoção institucional, embora com abordagens distintas entre a SETDE-PB e a SECULT/PB, mostra o potencial da gastronomia para fortalecer o turismo e a economia, além de ser um vetor essencial na preservação e disseminação da cultura local, muito embora, ainda pouco visibilizada ou invisibilizada pelas secretarias.

4.3. O Produto Turístico Gastronômico de Pernambuco

4.3.1. Oferta virtual de Pernambuco

Quadro 12. O que comer em Pernambuco?

Site 1 ⁸⁶	Site 2 ⁸⁷	Site 3 ⁸⁸	Site 4 ⁸⁹	Site 5 ⁹⁰
Arrumadinho	Angu	Angu	Buchada	Arrumadinho
Batata doce	Banana comprida	Arrumadinho	Carne de sol	Baião de dois
Beiju e tapioca	Batata doce	Banana comprida	Charque desfiada (carne seca)	Buchada de bode
Buchada	Bode	Batata doce	Cozido	Caldeirada de peixe
Caldinho	Buchada	Beiju	Escondidinho de macaxeira	Caldinho
Carne de sol assada	Caldinhos	Caldinho	Macaxeira cozida	Carne de bode
Charque frita acebolada	Carne de sol tradicional	Camarão de água doce		Carne de sol
Cuscuz de milho	Chambaril	Caranguejo		Chambaril
Escondidinho com charque e queijo coalho	Cozido	Carne de sol assada		Feijão de coco
Inhame	Cuscuz de milho ou de mandioca	Chambaril		Galinha à cabidela
Macaxeira cozida	Dobradinha	Charque frita acebolada		Milho cozido

⁸⁶ Disponível em: <https://viajeleve.net/comidas-tipicas-de-pernambuco/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁸⁷ Disponível em: http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur_old/culinaria. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁸⁸ Disponível em: <https://mercure.accor.com/pt-br/editorial/article/comidas-tipica-de-pernambuco-4-8064-v6849.shtml>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁸⁹ Disponível em: <https://cantinhodena.com.br/2016/12/10-comidas-tipicas-de-pernambuco/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁹⁰ Disponível em: <https://www.fuiserviajante.com/pernambuco/comida-tipica/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

Peixada pernambucana	Frutos do mar	Coco		Mocofava	
Queijo coalho assado	Inhame	Cuscuz de milho ou de mandioca		Peixada pernambucana	
Queijo manteiga	Macaxeira com carne de charque	Escondidinho com charque e queijo coalho		Quibebe	
Tapioca fresquinha	Macaxeira com charque	Inhame		Rabada	
	Mão de vaca	Macaxeira cozida		Sarapatel	
	Peixada pernambucana	Mão de vaca		Tripa de bode	
	Sarapatel	Ostras			
	Tapioca	Peixada Pernambucana			
		Peixes			
		Queijo coalho assado ou queijo manteiga com mel de engenho			
		Siri			
Tapioca					
Arroz doce	Arroz doce	Arroz doce	Bolo de rolo	Bolo de milho	
Bolo de noiva pernambucano	Bolo de rolo	Bolo de Noiva	Bolo Souza Leão	Bolo de rolo	
Bolo de rolo	Bolo Souza Leão	Bolo de rolo	Canjica	Bolo Souza Leão	
Bolo Souza Leão	Broa de milho	Bolo Souza Leão	Cartola	Canjica	
Cartola doce	Canjica	Broa de milho	Pamonha	Cartola	
Mel de engenho	Cartola, feita com banana frita, queijo, canela e açúcar	Canjica		Mungunzá	
Mungunzá	Coalhada	Cartola		Pamonha	
Nego bom	Mel de engenho	Coalhada		Sorvetes de frutas: umbu, umbucájá, araçá, cajá, graviola, pinha, pitomba, mangaba e araçá	
Queijo coalho assado	Melaço	Mel de engenho			
Queijo manteiga com mel de engenho	Mungunzá	Melaço			
	Pamonha	Mungunzá			
	Rapadura	Nego Bom (bananinha)			
		Pamonha			
Rapadura					
Cachaças (Pitu, Triunfo e Santo Gole)	Cachaças artesanais	Refrescos e sucos de frutas regionais, como o caju			Leite maltado
Cerveja de fécula de mandioca (Ambev) e artesanais (Cervejaria Capunga, DeBron e Duvália)	Sucos e refrescos de frutas regionais, a exemplo do caju				Suco de frutas como umbu, umbucájá, araçá, cajá, graviola, pinha, pitomba, mangaba e araçá (fez referência especial ao caju)
Licores (cajá, goiaba)	Vinhos				

Sucos de frutas regionais de caju, pitanga, graviola e acerola.				
Vinhos				
Site 6⁹¹	Site 7⁹²	Site 8⁹³	Site 9⁹⁴	Site 10⁹⁵
Buchada	Aratu	Acarajé do alto da Sé	Arrumadinho de charque	Caldos
Chambaril	Banana comprida	Amendoim cozido ou torrado	Buchada	Carne de bode
Cuscuz nordestino	Buchada	Arrumadinho	Carne de sol com queijo de coalho	Carne de sol
Dobradinha	Caranguejo	Banana da terra cozida (banana comprida)	Chambaril	
Sarapatel	Cavala	Bode	Cuscuz	Escondidinhos
	Chambaril	Buchada	Dobradinha	Frutos do mar
	Cioba	Caldeirada	Sarapatel	Macaxeira
	Cozido	Caldinho		Peixada
	Cuscuz de milho ou de mandioca	Camarão		Peixes
	Dobradinha	Carne de sol		Tapiocas
	Frutas típicas	Charque		
	Garoupa	Coxinha do Rei das coxinhas		
	Inhame	Cuscuz		
	Macaxeira com charque	Dobradinha		
	Mão de vaca	Escondidinho		
	Peixada pernambucana	Fava		
	Pitu (camarão de rio)	Galinha à cabidela (ou ao molho pardo)		
	Sarapatel	Inhame cozido		
	Siri	Macaxeira cozida		
	Sirigado	Ostras		
	Sururu	Ovo de codorna		
		Peixe inteiro com macaxeira		
		Queijo de coalho		
		Queijo do reino		
		Sarapatel		
		Tapioca		
Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo de rolo	Arroz doce

⁹¹ Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/pratos-tipicos-de-pernambuco-a5436.htm>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁹² Disponível em: <https://blog.123milhas.com/lugares-para-comer-em-pernambuco-os-melhores-restaurantes/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁹³ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/comida-tipica-pernambuco/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

⁹⁴ Disponível em: <https://tipicas.com.br/receitas-de-pernambuco/comidas-tipicas-de-pernambuco>. Acesso em: 13 nov. 2023.

⁹⁵ Disponível em: https://www.temqueir.com.br/2018/05/pratos-tipicos-e-as-melhores-dicas-de.html#google_vignette. Acesso em: 13 nov. 2023.

Bolo Souza Leão	Bolo Souza Leão	Bolo mole	Bolo Souza Leão	Bolo de rolo
Cartola	Broa	Bolo Souza Leão	Cartola	Bolo Souza Leão
Nego bom	Canjica	Cartola		Cartola
Pamonha doce	Cartola - banana frita com canela e açúcar	Mungunzá		Cocadas
	Coalhada			Mungunzá
	Mungunzá			Pé de moleque
	Pamonha			Pudim de queijo
		Cachaça (Pitú)		
		Caipirinhas (Pitomba, Caju, Jambo, Graviola, Murici, Seriguela, Cajá, Umbucajá e Sapoti)		

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 13. Comida tradicional de Pernambuco.

Quadro 15. Comida tradicional de Pernambuco.				
Site 1 ⁹⁶	Site 2 ⁹⁷	Site 3 ⁹⁸	Site 4 ⁹⁹	Site 5 ¹⁰⁰
Arrumadinho de charque	Baião de dois	Carne de sol com macaxeira	Buchada	Chambaril
Carne de sol com queijo coalho	Beiju	Caldinho de peixe	Chambaril	Tapioca
Chambaril	Caldo de Mocotó	Galinha à cabidela	Cozido	
Cuscuz	Carne de sol com queijo de coalho	Moqueca de peixe	Dobradinha	
Feijoada	Galinha à Cabidela	Sarapatel	Sarapatel	
Macaxeira cozida	Peixada pernambucana		Tapioca	
	Sarapatel			
	Tapioca			
Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo Souza Leão	Bolo de rolo
Canjica	Cartola	Cartola	Cartola	Bolo Souza Leão
Bolo Souza Leão				Cartola
Cartola				
		Cachaça		
		Guaraná Jesus		

⁹⁶ Disponível em: <https://www.vortexmag.net/pt-br/10-deliciosas-comidas-tipicas-de-pernambuco/>. Acesso em: 2023.

⁹⁷ Disponível em: <https://curiosasdicar.com/curiosidades/10-comidas-tipicas-de-pernambuco/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

⁹⁸ Disponível em: <https://comidaspelomundo.com/descubra-os-principais-pratos-da-comida-tipica-de-pernambuco/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

⁹⁹ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-de-pernambuco/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁰ Disponível em: diariodepernambuco.com.br/noticia/diario/2015/01/pratos-tipicos-de-pernambuco.html. Acesso em: 13 nov. 2023.

Site 6 ¹⁰¹	Site 7 ¹⁰²	Site 8 ¹⁰³	Site 9 ¹⁰⁴	Site 10 ¹⁰⁵
Bolo Souza Leão	Buchada	Buchada	Buchada	Acarajé
Buchada de bode	Chambaril	Macaxeira e carne de sol	Carne de sol com macaxeira	Baião de Dois
Cartola	Dobradinha		Chambaril	Caldeirada de Peixe
Dobradinha	Sarapatel		Dobradinha	Carne de sol com purê de macaxeira
Pamonha	Tapioca		Sarapatel	Carne de sol
Sarapatel			Tapioca	Feijoada Pernambucana
				Tapioca
Nego Bom	Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo de rolo	Bolo de rolo
Pé de Moleque	Bolo Souza Leão	Cartola	Bolo Souza Leão	
Tapioca	Cartola		Cartola	
Vinho			Nego Bom	
			Cachaça (Pitu)	
			Cajuína	

Quadro 14. Comida patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco.

Site 1 ¹⁰⁶	Site 2 ¹⁰⁷	Site 3 ¹⁰⁸	Site 4 ¹⁰⁹	Site 5 ¹¹⁰
Bolo de rolo	Bolo de rolo	Cartola	Biscoito Bricelet de Olinda	Alfenim de Agrestina
Bolo Souza Leão	Bolo Souza Leão			Bolo de Noiva
Cartola				Bolo de Rolo
				Caldeirada de Itapissuma
				Fritada de Aratu de Igarassu
				Manta da Carne de Bode de Petrolina

¹⁰¹ Disponível em: <https://todosdestinos.com/nordeste/peernambuco/culinaria-peernambucana/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰² Disponível em: https://escolaeducacao.com.br/comidas-tipicas-de-pernambuco/#google_vignette. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰³ Disponível em: <https://afnewss.com.br/comidas-e-bebidas/culinaria-em-pernambuco/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁴ Disponível em: <https://rotadeviagem.com/conheca-12-opcoes-de-comida-tipica-de-pernambuco/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁵ Disponível em: <https://www.issoepernambuco.online/2023/04/conheca-culinaria-tipica-de-pernambuco.html>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁶ Disponível em: <https://mercure.accor.com/pt-br/editorial/article/comidas-tipica-de-pernambuco-4-8064-v6849.shtml>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁷ Disponível em: <https://www.aquinacozinha.com/bolos-pernambucanos-patrimonio-do-estado-no-nordeste-culinaria/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁸ Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹⁰⁹ Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/museu-do-acucar-e-doce/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹¹⁰ Disponível em: <https://www.cultura.pe.gov.br/canal/patrimonio-cultural-2/secult-pe-e-fundarpe-promovem-a-jornada-do-patrimonio-alimentar-no-recife/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

Site 6 ¹¹¹	Site 7 ¹¹²	Site 8 ¹¹³
Cuscuz (tem indicação como Patrimônio Imaterial de Pernambuco)	Manta Caprina e Ovina	Caldeirada de Itapissuma

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 15. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco.

Site 1 ¹¹⁴	Site 2 ¹¹⁵
Cachaça	Tapioca
Tapioca	

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **bolo de rolo** – 21 vezes, **cartola** – 21 vezes, **bolo Souza Leão** – 18 vezes, **tapioca** – 16 vezes, cultura da **carne de charque** – 15 vezes (charque desfiada + charque frita + escondidinho com charque e queijo de coalho + charque frita acebolada + macaxeira com carne de sol ou charque + macaxeira com charque + arrumadinho de charque + arrumadinho + charque/carne seca), carne de sol – 14 vezes, buchada – 13 vezes, sarapatel – 12 vezes, chamberil – 11 vezes, macaxeira cozida – 11 vezes, cuscuz – 8 vezes, caldinho – 8 vezes, mel de engenho – 8 vezes, peixes – 7 vezes, mungunzá – 7 vezes, canjica – 6 vezes, pamonha – 6 vezes, queijo de coalho – 6 vezes, peixada pernambucana – 7 vezes, inhame – 5 vezes, nego bom – 5 vezes, dobradinha – 5 vezes, cozido – 4 vezes, caldeirada de Itapissuma ou caldeirada de peixe – 4 vezes banana comprida – 4 vezes, bode – 4 vezes, arroz doce – 4 vezes, dobradinha – 4 vezes, batata doce – 3 vezes, queijo de manteiga – 3 vezes, mão de vaca – 3 vezes, bolo de noiva – 3 vezes, broa de milho – 3 vezes, coalhada – 3 vezes, cuscuz de mandioca – 3 vezes, baião de dois – 3 vezes, escondidinho de macaxeira – 3 vezes, galinha à cabidela – 3 vezes, beiju – 3 vezes, frutos do mar – 2 vezes, angu – 2 vezes, Camarão de água doce, camarão de Rio ou Pitu – 2 vezes, macaxeira com carne de sol –

¹¹¹ Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/cuscuz-tem-indicacao-como-patrimonio-imaterial-de-pernambuco-aprovada/175026/>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹¹² Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/42619896/camara-de-petrolina-aprova-projeto-que-torna-a-manta-caprina-e-ovina-patrimonio-cultural-imaterial-do-municipio>. Acesso em: 13 nov. 2023.

¹¹³ Disponível em: https://www.encontro2020.pe.anpuh.org/resources/anais/22/anpuh-pe-eeh2020/1602098766_ARQUIVO_62832aceb8bae32e01e660787395e84c.pdf. Acesso em: 29 nov. 2023.

¹¹⁴ Disponível em: <https://www.alepe.pe.gov.br/2008/09/03/proposta-considera-cachaca-patrimonio-imaterial-de-pernambuco/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

¹¹⁵ Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/projeto-quer-tornar-tapioca-patrimonio-cultural-imaterial-de/284222/>. Acesso em: 29 nov. 2023.

Nuvem de palavras 03. Pernambuco.



¹¹⁶ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

4.3.2. Oferta Institucional de Pernambuco

a) Secretaria de Turismo de Pernambuco [SETUR/PE]

Observa-se, que a Secretaria de Turismo de Pernambuco (SETUR/PE), por meio de suas publicações institucionais, tem diligenciado bem o seu espaço, enfatizando a riqueza gastronômica e cultural do estado, trazendo em relevo a associação dada entre a identidade pernambucana e seus saberes e sabores tradicionais, que vêm sendo expostos vastamente em seu conteúdo publicitário, postos sob ótica de identidade estadual. Deste modo, reforça-se que ao longo dos anos, as postagens realizadas nas redes sociais desse órgão, têm documentado e promovido os elementos do patrimônio imaterial pernambucano gastronômico de modo reiterado e com abordagem perspicaz, consolidando a oferta gastronômica de identidade à atividade turística, como um vetor significativo da experiência sensorial e da memória coletiva do espaço pernambucano.

Deste modo, em 4 de fevereiro de 2020 foi ressaltada a caldeirada de Itapissuma, como um elemento característico da culinária local. Já em 26 de março do mesmo ano, foi destacado o café de Taquaritinga do Norte, evidenciando a tradição da cafeicultura no estado. O café de Taquaritinga do Norte, especialmente é replicado em muitas publicações ao longo dos cinco anos de observação do conteúdo desta rede social, se revelando como o produto turístico gastronômico de Pernambuco, que mais é apresentado nesta rede social do turismo.

Ressalta-se do município de Pesqueira a produção de doces e a presença do Museu do Doce, que reforça a dimensão patrimonial dessa prática, além de atrelar a comida ao turismo de museus, conforme publicação de 31 de março de 2020. A cidade de Caruaru, foi lembrada com ênfase na tradição do bode assado como uma iguaria representativa da culinária regional, em 7 de abril de 2020. O bode é muito trabalhado nesta dinâmica da Secretaria de turismo pernambucana, representado, tanto na carne do animal, quanto na buchada.

Ainda no mês de abril de 2020, outras publicações dos dias 9, 11 e 15 trazem a tapioca, reconhecida como patrimônio cultural e imaterial de Olinda desde 2006 e o município de Gravatá, pontuando seu histórico envolvimento com o turismo desde o século XVIII, apresentando o *fondue* como um elemento típico da gastronomia local. Também contemplam a cidade de Triunfo sendo associada à sua rapadura, aclamada

como uma das expressões gastronômicas tradicionais da cidade. A rapadura aparece muitas vezes nas publicações, revelando seu grau de importância.

Ilustração 60. Rapadura (Triunfo).



Fonte: Instagram da SETUR/PE, 2020¹¹⁷.

A experiência sensorial do turismo gastronômico é ampliada pela possibilidade de acompanhar a produção artesanal de rapadura, mel de engenho, alfenins, cachaça e licor durante visitas à cidade. Deste modo, desvelando um espaço em que comida e turismo se encontram em simbiose.

A vocação gastronômica de Pernambuco também se manifesta no Bodódromo de Petrolina, reconhecido na publicação de 17 de abril de 2020 como um espaço emblemático da culinária sertaneja, onde o bode é o prato principal, manifestando a magnitude que tem a cultura do bode no sertão e no estado.

Já em Lagoa Grande, a produção de uva e vinho foi evidenciada na publicação de 27 de abril de 2020, reafirmando a importância da viticultura no contexto econômico e turístico da região. Os vinhos e as uvas do Vale do São Francisco, são frequentemente rememorados nas publicações dessa rede social. Deste modo, o Vale do São Francisco, se mostra com um *terroir* propício não só para uvas, mas para a interação com o turismo local.

¹¹⁷ Recuperado de:
https://www.instagram.com/p/B_BUyeBhWzT/?img_index=9&igsh=MWg2c3l3MjVjdHQ1Ng==

Ilustração 61. Produção de uva e vinho de Lagoa Grande.



Fonte: Instagram da SETUR/PE, 2020¹¹⁸.

Ao longo de diversas publicações realizadas entre 2020 e 2024, a SETUR/PE construiu um mapeamento fenomenológico da cultura alimentar pernambucana, destacando não apenas a materialidade dos alimentos, como também os modos de produção e os significados atribuídos a eles. Assim, as tradições locais se entrelaçam às experiências individuais e coletivas, configurando-se como expressões latentes e desveladoras da personalidade pernambucana. O café de Taquaritinga do Norte, por exemplo, foi frequentemente mencionado como um símbolo da cafeicultura pernambucana, ao lado de municípios como Brejão, Garanhuns e Triunfo.

Ilustração 62. Café de Taquaritinga do Norte.



Fonte: Instagram da SETUR/PE, 2020¹¹⁹.

¹¹⁸ Recuperado de: https://www.instagram.com/p/B_gH2K0jp27/?igsh=cXhzajk0dWFkOHRm

¹¹⁹ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CNpmb6xBCjN/?igsh=MXN0amtiMnJ5YmowMA==>

Outros elementos destacados incluem a festividade em torno do bolo de rolo, cuja produção é direcionada ao município de Macaparana, onde ocorre o Festival do Bolo de Rolo.

Ilustração 63. Bolo de rolo (Pernambuco).



Fonte: Instagram da SETUR/PE, 2023¹²⁰.

Em 21 de maio de 2021, traz o patrimônio de Itamaracá: as passas de caju. No ano de 2022, foram poucas publicações com conteúdo gastronômico, onde se ressalta uma publicação com o café de Taquaritinga do Norte. Em 2023, no mês de janeiro, 17, 23 de abril, 16 de maio, 9 de julho e 8 e 15 de agosto, foram reforçados o memorial do bolo de rolo e a cultura do charque. Como, também, neste mesmo período foram postos em evidência a cartola, o bolo Souza leão e o nego bom. Para além do dito, a cidade de Garanhuns foi apresentada como a mais nova região vinícola do Brasil, revelando-se assim como uma inovação desse setor. A cidade de Lagoa Grande, é designada como a capital da uva e do vinho do Nordeste, sendo, portanto, seu lugar de memória. O caju ameixa e o bolo de noiva, são ressaltados em sua importância cultural, com publicações dos dias 10 e 13 de março de 2024, respectivamente.

A SETUR/PE, por meio dessas publicações, não apenas divulga os produtos gastronômicos do estado, mas também ressignifica a experiência do turismo ao aproximá-lo das dimensões fenomenológicas da vivência e da memória. O ato de degustar uma

¹²⁰ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/Cnh2VqCO6iT/?igsh=cGN3Y2VpNGptOTA5>

iguaria torna-se, assim, uma forma de imersão na cultura local, possibilitando ao turista experimentar não apenas o sabor, mas também a história e os afetos que permeiam cada produto gastronômico.

b) Secretaria de Cultura de Pernambuco [SECULT/PE] e Fundação do Patrimônio Histórico e Artístico de Pernambuco [FUNDARPE]

Em 20 de janeiro de 2020, o bolo Souza Leão, surge marcando uma nova manifestação nos hábitos cotidianos, como uma continuidade na dinâmica de pertencimento da cultura alimentar. Ele se firma no horizonte das percepções de quem o aprecia, não apenas sobrevivendo com sua materialidade doce, mas como um liame que conecta à imaterialidade que o desvela.

Ilustração 64. Bolo Souza Leão.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2020¹²¹.

Em 20 de março de 2020, a carne de sol emerge, com sua textura e sabor característicos, como uma reafirmação das raízes culturais e gastronômicas da região. Ela se coloca como uma figura central, relacionando o corpo social ao seu processo de apreciação, reconhecimento e empoderamento. A carne de sol não é apenas um alimento, mas uma experiência compartilhada, que se projeta no tempo, convidando a uma convivência comunitária que transcende o simples ato de comer.

¹²¹ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/B7i6H8zhaL9/?igsh=MTZieW84dHFobW03Nw==>

Em 30 de março, o pirulito de tabuleiro se apresenta, simbolizando a continuidade de um patrimônio que se estabelece e tem seguimento com o passar dos tempos. Sua forma simples, mas carregada de significados, ressurge como um elo com o passado, onde cada gesto de quem detém o saber fazer e quem o saboreia, revela uma relação profunda com a história e a memória coletiva, fazendo com que o pirulito não seja apenas um doce, mas uma expressão do memorial social.

A partir de 8 de abril, o quibebe aparece como uma construção simbólica da culinária regional. Em 10 de abril, surge o bredo, cuja presença se intensifica na tradição alimentar da Semana Santa. A galinha à cabidela, por sua vez, manifesta-se em 24 de abril, ao passo que a peixada pernambucana adquire reconhecimento no dia 20 do mesmo mês. No mês de maio de 2020, outras expressões da gastronomia pernambucana emergem: a pitanga no dia 6, a cartola em 8 de maio e o cozido em 13 de maio.

Ilustração 65. Cozido.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2020¹²².

No dia 20, o Museu da Cachaça de Lagoa do Carro surge como um ponto de revelação, um espaço onde o sensível e o cultural se confluem, possibilitando ao visitante sentir o que transcende o simples ato de ver. O museu não se atine a ser um local físico; ele se torna um portal de recordações, sentimentos e memórias que ressurgem, ressoando com os sentidos e com o âmago de quem o percorre. Neste espaço, a cachaça não é

¹²² Recuperado de <https://www.instagram.com/p/CAICwuLg0qp/?igsh=d2hncTR4dnN6aG1l>

percebida somente como uma bebida, mas como uma experiência fenomenológica que interliga os sentidos aos sentimentos, por meio de uma expressão da identidade local.

Em 15 de julho, o bolo barra branca se destaca, trazendo consigo uma sensação de conforto e acolhimento. Sua forma, simples e delicada, desvela uma tradição que se perpetua na sua feitura e compartilhamento. O bolo barra branca se inscreve na memória coletiva como um baluarte de hospitalidade e continuidade.

Ilustração 66. Bolo barra branca.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2020.

Em 12 de agosto, a tapioca do Alto da Sé, em Olinda, emerge com uma força peculiar, não apenas como um alimento, mas como uma manifestação que valoriza a cultura local. Sua simplicidade e sabor se entrelaçam com a paisagem histórica da cidade, sendo percebida como uma ponte entre a história e a vida cotidiana do Nordeste.

Em 4 de setembro, o bolo de noiva surge como um norte significativo. Sua presença não é apenas uma doçura que se saboreia, mas um elemento que se faz presente nas cerimônias e rituais, onde o doce se torna parte de um gesto coletivo de celebração e pertencimento. Deste modo, o bolo de noiva extrapola a esfera da celebração do casamento e adentra o campo da memória gustativa e afetiva, sendo posto como uma iguaria típica pernambucana que presencia as transições da vida.

Em 13 de setembro, a cachaça ressurgue com sua potência simbólica, um ícone enraizado na cultura pernambucana. Com seu aroma, sua força e seu legado, traz essências que a torna reveladora e significativa para seu povo.

No dia 2 de outubro, o Restaurante Leite, no Recife (que é o terceiro polo gastronômico do Brasil), com sua emblemática cartola pernambucana, se destaca como

um símbolo da gastronomia local. A cartola, doce, quente, macia e reconfortante, carrega consigo as simbologias de um sabor que perpassa os anos.

Ilustração 67. Cartola.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2020¹²³.

Em 19 de outubro, o dueto entre queijo de coalho e mel de engenho se impõe como uma síntese de sabores contrastantes que, ao serem unidos, evocam a harmonia da cultura alimentar nordestina. A doçura do mel e o salgado do queijo se entrelaçam, se mostrando em sua dimensão do gosto social.

Em 13 de novembro, o Festival Gastronômico "Bora Pernambucar: Sabores do Litoral e Zona da Mata" se torna uma experiência singular e coletiva, onde o camarão e outros pratos regionais, têm lugar de encontro. O festival é mais do que uma celebração do sabor; é uma imersão no patrimônio gastronômico, uma forma de habitar e sentir a cultura local.

Em 16 de dezembro, as uvas da cidade de Lagoa Grande, no Vale do São Francisco, se tornam um símbolo da variedade agrícola da região. O simples gesto de saborear uma uva traz à tona uma experiência sensorial, uma explosão de sabores, conectando a boca ao solo.

No dia 13 de janeiro de 2021, o rolo de noiva, uma fusão entre o bolo de rolo e o bolo de noiva, se insere na cena gastronômica como uma reinvenção da tradição. Ele se apresenta como uma forma que reconfigura o passado, ressignificando a história através da atualidade. Sua presença nos dias atuais é uma afirmação de que a tradição não é estática, mas dinâmica, adaptando-se ao tempo sem perder suas raízes.

¹²³ Recuperado <https://www.instagram.com/p/CF2FNioBJO7/?igsh=dGFnczIzZTh4OGox>

Em 1º de abril de 2021, o bolo de rolo se reinventa ao assumir o formato de ovo de Páscoa, reafirmando a capacidade da alimentação de se transformar, de se ressignificar, mas sempre mantendo em si a essência das práticas alimentares que atravessam o tempo.

Ilustração 68. Bolo de rolo em formato de ovo de páscoa.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2021¹²⁴.

No dia 6 de abril de 2021, o escondidinho se manifesta como uma composição sensorial profunda. Descrito como "uma camada de charque desfiada entre camadas de purê de macaxeira", essa combinação não é apenas um jogo de texturas e sabores, mas uma expressão de uma tradição que se impregna na cultura local. O sabor da carne de sol e do charque se funde e se confunde com a macaxeira, gerando uma experiência singularizada ao paladar.

No dia 12 de julho de 2021, o Bolo dos Cavalcanti aparece como uma narrativa em si mesmo, localizado em uma história determinada. Esse bolo não é apenas uma sobremesa, mas um marcador de identidades locais e de uma tradição doceira que se expõe com a história.

Em 31 de agosto de 2021, a memória gastronômica se expande ao Restaurante Leite, o mais antigo em funcionamento ininterrupto no Brasil. Ao fazer referência à sobremesa "Pedro e Inês", o restaurante nos leva a um plano simbólico profundo, onde a comida não se orienta pelo sustento, mas dentro de sua narrativa cultural. A sobremesa, ao evocar a trágica história de D. Pedro I e Inês de Castro, nos transporta a um espaço onde a experiência gustativa se confunde com a memória histórica, criando uma relação

¹²⁴ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/CNHvUJqruR9/?igsh=MWxhYm5jaWx6ejBqdw==>

entre o sabor e as emoções que traduzem o imaginário coletivo desse Nordeste criativo, vivido e convivido. No dia 9 de setembro de 2021, a carne de bode surge, e com ela a provocação reflexiva: “É necessário ainda afirmar que a carne de bode é uma iguaria excepcional em todos os sentidos?”. Essa pergunta convida a perceber para a carne de bode como um símbolo de resistência e empoderamento.

Em 30 de setembro de 2021, no contexto da exposição “O protagonismo feminino na perpetuação da cultura das casas de farinha”, a mandioca é destacada como um elemento fundamental da identidade feminina nordestina, como uma presença visceral na vida cotidiana, carregando consigo a história das mulheres que perpetuam as tradições de seu cultivo e de sua transformação.

Em 23 de novembro de 2021, a exposição do cacau surge com a reflexão: “Nem só de cana-de-açúcar vive o estado de Pernambuco”. A Zona da Mata Sul, com seu cultivo de cacau e a produção de chocolate, traz à tona uma experiência sensorial de imersão no processo que vai da árvore à barra, criando um vínculo direto entre a terra e o prazer do sabor. No Engenho Conceição, em Escada, a experiência de colher, processar e degustar o cacau se desvela como uma sensorização que nos remete ao território e ao sabor de uma história replicada em compartilhamento. Reafirmando terroir e implementando novas formas de mostrar culturas e fazer turismo na região.

Ilustração 69. Cacau.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2021¹²⁵.

¹²⁵ Recuperado de https://www.instagram.com/p/CWna0c2LDMT/?img_index=3&igsh=amU5bW55ODNnOXY3

No dia 16 de dezembro de 2021, a fava é apresentada como uma iguaria que conquistou um espaço simbólico e afetivo na culinária regional.

Ilustração 70. Fava.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2021¹²⁶.

Em 7 de janeiro de 2022, a rapadura entra nesse mosaico de sabores e tradições, representando a simplicidade e a riqueza de um doce que traz consigo a essência da cana-de-açúcar, transformada por mãos que preservam técnicas ancestrais. Ao ser saboreada, a rapadura se torna uma ligação direta com o campo, com os ritmos da terra e com o esforço dos trabalhadores que, por gerações, mantiveram viva essa tradição.

Em 12 de janeiro de 2022, as cachaças se apresentam, alicerçando essa linha de sabores e histórias, ratificando-se como símbolos da destilação e da identidade local. Cada gole de cachaça emerge consigo o sabor da terra, da cana-de-açúcar e do saber dos alambiques.

¹²⁶ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/CWna0c2LDMT/?igsh=amU5bW55ODNnOXY3>

Ilustração 71. Rapadura.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2022¹²⁷.

No dia 14 de janeiro de 2022, a figura do arrumadinho é evocada, acompanhada da interrogação em retórica: “Um bom pernambucano adora um arrumadinho no fim de semana. Estou mentindo?”.

Ilustração 72. Arrumadinho.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2022¹²⁸.

¹²⁷ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/CYbSgXJBhCZ/?igsh=MXBiY25uZmwydjVheg==>

¹²⁸ Recuperado de https://www.instagram.com/reel/CYtsLQ_hoTV/?igsh=MWo1ODBrbWI2ZGwyYw==

No dia 9 de março de 2022, a farinha de mandioca surge como um alimento que carrega consigo a história de povos antigos e de lutas passadas. Sua presença remete às palavras de Gilberto Freyre, que descreveu o pirão como “a glória do Brasil”. Ao falar da farinha de mandioca, estamos rememorando uma prática ancestral, que perpassa séculos de história, e que se apresenta como um vínculo entre o indígena, o escravizado e o moderno. Cada grão é uma memória viva que se materializa no prato.

No dia 29 de março de 2022, a Feira Gastronômica “Açúcar e Afeto: Celebrando os Doces Pernambucanos” é documentada, ressaltando o alfenim como produto simbólico. O alfenim, com sua singela doçura, espelha a história da doçaria artesanal, feita com delicadeza e dedicação, trazendo em cada mordida a memória de um tempo de zelo e de afetos já idos.

Ilustração 73. Alfenim.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2022¹²⁹.

Em 3 de março de 2023, Dona Menininha do Alfenim é lembrada no contexto das comemorações do mês da mulher. Sua figura é sinônimo de tradição e de simplicidades, e sua história, entrelaçada com o alfenim, nos fala do cuidado e da arte que transformam o doce para além do alimento. Ela é uma mulher que, com seu doce, nos convoca a um tempo de festas e lembranças, onde cada pedaço de alfenim é uma extensão de sua generosidade, sabedoria e delicadeza.

¹²⁹ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/CbsnRBqhTpI/?igsh=MXd1aHI4czYwMmozBA==>

Como também, no dia 12 de abril de 2023, a história de Dona Maria do Confeito de Limoeiro é resgatada, revelando sua relação com a iguaria tradicional que leva seu nome. O doce de Limoeiro, feito com tanto carinho e destreza, ressurgiu não apenas como um produto, mas como uma memória viva. Dona Maria, com sua habilidade e generosidade, se torna um ícone de uma cultura que se transmite não só nas receitas, mas nas histórias que elas carregam e nas mãos que as perpetuam.

Ilustração 74. Dona Maria do confeito de Limoeiro.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2023.

As publicações analisadas revelam a profundidade sensorial e cultural da gastronomia pernambucana, que não se limita apenas ao ato de comer, mas se entrelaça com a memória, a terra e as tradições do estado. Em um simples gesto de degustar, como no dia do café, há uma experiência sensorial que vai além do sabor.

Em 26 de abril de 2023, a figura de Dona Maria do Confeito é trazida à tona mais uma vez, uma lembrança da cidade de Limoeiro. Ela não é apenas uma mulher ligada a uma receita; sua história está entrelaçada com a história de Limoeiro, com seus sabores e afetos. Ao se falar de Dona Maria, o doce transcende a sua materialidade, tornando-se uma representação da arte culinária e da memória de uma época. O doce não é apenas consumido, mas vivido, e sua história se enraíza na cidade, criando um laço apertado entre o hoje e as gerações passadas.

Em 11 de maio de 2023, a cachaça é evocada, não apenas como bebida, mas como um símbolo da cultura pernambucana. A cachaça, com sua complexidade e sabor único, carrega consigo o peso de tradições entre um gole e outro.

No dia 7 de junho, a cachaça é novamente retratada, agora no Museu da Cachaça, localizado em Lagoa do Carro. Esse museu, com seu acervo repleto de preciosidades, é um espaço de contemplação, onde a história da cachaça é resgatada e preservada. A garrafa de Monjopina, a primeira aguardente industrializada do Brasil, é destacada como um artefato que transcende seu caráter material, conectando-nos a uma época de engenhos, de trabalho árduo e de produção que remonta a 1756. Ao observar essa garrafa, não estamos apenas vendo um objeto, mas sentindo o valor de uma história que leva até práticas que delinearam a cultura local.

Ilustração 75. Monjopina.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2023¹³⁰.

Em 23 de dezembro de 2023, essa mesma tradição se reafirma, mas de forma ainda mais poética e personificada, ao proclamar: “Meu nome é bolo de noiva [...], mas pode me chamar de patrimônio cultural de Pernambuco.” Aqui, o bolo de noiva não é apenas um alimento, mas uma entidade que se autodenomina e se percebe como patrimônio, uma peça viva da história e da cultura do estado. Ao personificar o bolo de noiva, a postagem não apenas comemora sua importância gastronômica, mas também o estabelece no centro de um processo de transmissão de saberes e de preservação da identidade cultural.

¹³⁰ Recuperado de https://www.instagram.com/reel/CtMDFmwgcO_/?igsh=dWI2dnpxZGpjOWU2

Ilustração 76. Bolo de noiva.



Fonte: Instagram da SECULT/PE e FUNDARPE, 2024¹³¹.

As publicações sobre a gastronomia pernambucana, ao longo do ano de 2024, não se limitam a meras descrições de pratos ou receitas; elas se manifestam como expressões sensíveis de uma experiência vivida e compartilhada. Esses registros são manifestados de forma contínua, como os alimentos e as tradições associadas a eles são constitutivos da identidade cultural de Pernambuco, e como esses elementos se fundem com as memórias, os afetos e os modos de viver das pessoas.

4.3.3. Oferta presencial de Pernambuco

a) Bolo de rolo

Acredita-se que surgiu da tentativa de replicar receita tradicional da região de Tavira, distrito de Faro no Algarve, ao sul de Portugal (Daher, 2008). Deste modo, a preparação colchão de noiva, foi a inspiração para a ação de adaptação que gerou a criação da uma nova iguaria brasileira/pernambucana, o bolo de rolo, hoje patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco, com reconhecimento dado pela Lei 13.436, de 24 de abril de 2008.

¹³¹ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/C1MhIdLuQzo/?igsh=MTFwZzF3dGI0eDF6YQ==>

Ilustração 77. Bolo de rolo.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 78. Sobremesa de bolo de rolo do Restaurante Tio Pepe.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 79. Biscoito de bolo de rolo.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Criado nas cozinhas comandadas por mulheres, as senhoras de engenho, e executado pelas mãos de outras mulheres, as escravizadas, como também, por homens de acordo com pensamento de Lesnau (2004, não paginado) “alguns escravizados que frequentavam a cozinha e acabaram por se tornar grandes confeitadores”, que detinham juntos o poder da transformação gastronômica; umas com o poder de comando e ensino e outros (escravizados e escravizadas) com o dever de aprender e fazer uso de sua capacidade criativa resiliente técnica (controladas), laboral não remunerada, no sentido de alcançar o paladar da casa grande. Era a mistura que se formava, não só de insumos e técnicas de cozinha entrelaçadas, mas da imposição de gostos e da criatividade de resistência dos protagonistas da confeitaria pernambucana, que alicerçaram um notável e paradigmático produto cultural alimentar pernambucano. Conforme Nora (2016), quando se retrata a respeito da imposição de gostos distintos, lembra que: a memória não é apenas um reflexo do passado, mas uma forma de resistência diante do esquecimento e da repressão.

Desta forma, esta iguaria foi concebida na tentativa de fazê-la a imagem e semelhança de uma tradicional sobremesa lusa, com gosto, aceitação e comando português, como quase tudo no Brasil daqueles tempos. Todavia, com a adição do gosto sufocado, mas de sabores e saberes distintos e resilientes do povo africano. O bolo de rolo nasceu, portanto, como uma alternativa, que se encontrou para saciar a “saudades” que sentiam, dada a sua memória gustativa europeia. Não se pode deixar de rememorar as contribuições que pareciam invisíveis ou apagadas dos africanos na cozinha, mas que se

percebe que não puseram apenas “pitadas de açúcar” nesses doces. Considerando a percepção sensível que teve Dória (2014) ao alertar que não se deve naturalizar o resultado que adveio da mistura entre indígenas, portugueses e africanos. Fazendo referência direta a esses povos basilares formativos da rica gastronomia que em terras nordestinas se tornou matéria e se imaterializou.

Lody (2019, p. 36) salienta que “o bolo afirma uma intenção, uma assinatura, uma receita; uma intenção pessoal ou coletiva, regional. Ele marca o *terroir* do doce em Pernambuco”. Então, observa-se que a criação foi motivada, em um primeiro momento, pela questão do que a terra ofertava, que se impôs na composição desse produto nordestino, tipicamente pernambucano. Isso porque, o que se desejava consumir era o de costume, o colchão de noiva, observando, como a memória transcende territórios e alcança o imaginário coletivo. Todavia, as condições climáticas e a não aptidão das terras pernambucanas para a agricultura de frutas que não fossem de clima tropical, afinal não existia tecnologia naquela época para sanar essa questão, impossibilitaram a replicação da iguaria portuguesa com suas mesmas características memoráveis. Deste modo, conforme prescritos de Cavalcanti (2014), as senhoras portuguesas, quando chegaram nesta terra, encontraram dificuldades em reproduzir as suas receitas *ipsis litteris*, por não acharem ingredientes aqui, que eram comuns na Europa. Então, amêndoas, maçãs, marmelos, pinhões, canela, gengibre e cravos, foram trocados por outras frutas e insumos de fácil acesso nesta terra, como goiaba, abacaxi, bananas, caju, coco, amendoim, castanha de caju, milho e mandioca (Cavalcanti, 2014). Preenchendo, assim, suas memórias velhas substituídas por novas, diante de um novo cenário que se transformava em algo novo e diferente, mas que conservava seu cerne afetivo, na condição de rememoração preservada.

Nesta perspectiva, o recheio tradicional, que era o creme de amêndoas, foi substituído com o aval das portuguesas, comandantes da cozinha, por goiaba (sempre com dosagem generosa de açúcar), tendo em conta a abundante quantidade dessa fruta na região Nordeste do Brasil, especialmente em Pernambuco (Daher, 2008), fazendo surgir a nova preparação, da agregação de insumos que tinham em grande quantidade no território pernambucano, como o açúcar e a goiaba.

Corroborando com o que relatou Freyre (2007), quando esclarece que algumas sobremesas concebidas em território pernambucano, advieram da utilização do excedente de açúcar, mel de engenho misturados a ingredientes da localidade, em especial as frutas e os derivados da mandioca. Afirmações, que fazem transparecer a essência sustentável

dessa criação gastronômica. Gerada como aproveitamento de alimentos que, provavelmente, não teriam uma destinação de consumo absorvida. Se revelando, portanto, como uma criação baseada, especialmente na adaptação coerente.

Para além disso, o que torna essa sobremesa diversa e mais atraente ainda é a técnica usada para enrolar a massa do bolo, caracterizando-a com o seu formato peculiar de rolo, que dá nome ao produto. Outro fator que a destaca na confeitaria é ainda referente à técnica de enrolar, tendo em conta os prescritos de Cavalcanti (2014), quando pontua que, para a feitura do bolo de rolo, enrola-se a massa a partir de finas camadas, com uma delicadeza no modo de fazer, que o diferencia do rocambole carioca e também de outras variações que se encontram em outros estados nordestinos.

Nesse sentido, a nova sobremesa se distancia bastante da sobremesa que a inspirou, colocando em risco o seu memorial afetivo, ressaltando que o colchão de noiva, feito a partir de grossa camada, mais se assemelha a um rocambole. O que traz à lume a característica de inovação na técnica. Deste modo, transformações no preparo da massa ocorreram, e camadas cada vez mais finas, imprimiram mais identidade ao produto, que emergiram a partir de um distanciamento memorial, mitigando memórias velhas (tradição) e consagrando as novas (inovação).

Em conformidade com Daher (2008), por muito tempo (décadas), o bolo de rolo foi Sobremesa apenas ao alcance das elites. Com o passar dos anos, ele foi sendo inserido em contextos mais populares e simples, até se revelar como um ícone simbólico da gastronomia local. Portanto, se transformando novamente, agora em produto de inclusão social, se afastando mais ainda da natureza elitista que norteou sua criação. Na atualidade, ele é recheado, não apenas com goiaba, mas com chocolate, doce de leite e, tantos outros recheios. Também, pode ser encontrado em formatos e sob outras configurações (biscoitos de bolo de rolo, bolo de noiva de rolo, rolo de noiva com a cobertura do bolo de noiva, ovo de páscoa de bolo de noiva, dentre outros exemplos). Sendo considerado uma sobremesa versátil e sujeita a transformações, dentro de ressignificações constantes, tendo em conta que é cultura, portanto sujeita a infinitas modificações. Contudo, mesmo tendo essa natureza transformativa apurada e acelerada, o que se percebe é que suas transformações são ressignificações dentro de uma identidade extremamente preservada e que cada vez mais ganha força e notoriedade nestas modificações que priorizam sua identidade. Para além de sua popularidade e tradição, tem sido o produto principal de várias empresas, que têm capacidade de produzir até uma tonelada deste bolo ao dia (Freitas, 2017), gerando emprego e renda para a localidade, como também identidade.

b) Cartola

A história ensina que a cartola é preparação gastronômica proveniente das casas de engenho a partir da utilização do açúcar abundante em Pernambuco. Esse açúcar foi misturado a insumos como o coco, a mandioca, o caju, a goiaba, o araçá, a mangaba, o cajá, o sapoti, a carambola, gemas e claras, criando assim, iguarias típicas do território pernambucano, como são exemplos: o bolo Souza Leão, a cartola, entre muitas outras delícias (Cavalcanti, 2018). Particularmente, pelo fato de o estado daquela época, ser farto em insumos próprios e concomitantemente não dispor de produtos europeus, o espaço, foi impulsionado para o surgimento dessa preparação de origem, tendo se desvelado como um produto que surgiu a partir de uma criatividade ocasional, portanto não teve como inspiração (memorial afetivo gastronômico), nenhuma outra iguaria exógena, que se usasse como modelo, na tentativa de fazê-la replicar-se.

Ilustração 80. Cartola do Restaurante Leite.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 81. Cartola do Restaurante Patuá.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 82. Cartola do Chocolate Faultless.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A iguaria cartola, especificamente, foi composta a partir dessa base açucarada portuguesa adicionada a uma fruta já conhecida dos nossos indígenas, a banana. Observando que:

Existem informações vindas de cronistas como Thevet, Léry e Gabriel Soares de Souza, que no território brasileiro já tinha uma espécie de bananeira, denominada de pacobeira, antes mesmo dos portugueses terem aportado em solo brasileiro (Colin, 2021, não paginado).

Porém, a banana utilizada para a feitura das cartolas, era a trazida das Ilhas Canárias pelos portugueses que neste território dominavam. Para a cartola utiliza-se a banana prata (Cavalcanti, 2014). Cascudo (2011, não paginado) discorrendo acerca da alimentação dos escravizados, ressaltou que:

[...] eles jamais desprezavam peixe e nem bananas, que era a fruta predileta deles. A mistura da banana com farinha era tida como um presente para todas as idades. Consumiam banana com adição de mel de engenho e banana junta com açúcar mascavo. Um escravo conseguia comer um cacho de bananas se o deixassem.

Deste modo, observa-se que a banana com açúcar fazia parte da memória gustativa dos escravizados. Dos prescritos de Freyre (2003) extrai-se que a maior inserção da banana nas cozinhas coloniais deve-se as escravizadas, revelando-se como memória africana de gênero feminino. Da união da banana ao açúcar, foi acrescida a canela, como construção a partir da união identitária.

Revelando essa relação alimentar dos africanos com o açúcar em associação com a canela, Lody (2019), prescreve que os povos africanos magrebes (da África árabe e mulçumana), já utilizavam em sua doçaria a adição de vários tipos de especiarias. Estas especiarias vinham do Oriente para o Ocidente e entre elas estava a canela.

Na visão do autor supramencionado, a junção da canela ao açúcar na cartola pernambucana, traz a marca culinária de identidade desses povos africanos, ao qual chamou de experiência magrebe (Lody, 2019).

Para além da banana, do açúcar e da canela, fazem parte de sua receita, a manteiga da garrafa (do sertão ou da terra) e o queijo de manteiga, queijo do sertão (requeijão do Norte). Esse queijo fazia parte das refeições dos escravizados e, na atualidade, é muito comum na região Nordeste. Conforme ensina Cavalcanti (2014), o nosso queijo denominado do sertão é feito a partir de herança africana, a manteiga de garrafa, na África conhecida como *butteroleo* ou *ghee*.

Possivelmente, o nome dado à sobremesa, cartola, tenha sido em alusão ao seu formato alto, consequência da sobreposição de camadas, umas sobre as outras, de banana e queijo, como também por sua coloração escura, ocasionada por se polvilhar açúcar misturado à canela, por cima de tudo, ao final da preparação (Gaspar, 2013).

A cartola é reconhecida como uma das mais tradicionais sobremesas pernambucanas, destacando-se entre muitas de Pernambuco (Nunes & Zegarra, 2014). Deste modo, a tradição que carrega em sua identidade e por ter sido plasmada pela reunião

de técnicas e gostos dos povos formativos do Nordeste (indígena, português e africanos), foi reconhecida como patrimônio cultural imaterial do Estado de Pernambuco, dado por meio da Lei Ordinária nº 13.751, de 24 abril de 2009.

A iguaria está difundida em Pernambuco e também não há dificuldade em encontra-la em estados da região Nordeste. Sendo, portanto, uma sobremesa muito consumida nos dias atuais (Nunes & Zegarra, 2014). Uma das cartolas mais tradicionais é a do Restaurante Leite, considerado o restaurante mais antigo em funcionamento ininterrupto do Brasil, desde 1882. Comer uma cartola no Restaurante leite, se reveste em uma imersão na história da cultura e da gastronomia pernambucana, uma viagem sensorial que envolve lugar, saberes e sabores.

A cartola, continua sendo servida de modo tradicional, sem grandes alterações na finalização, com pequenas modificações em algumas composições, como colocar por cima chocolate e em algumas outras, coloca-se leite condensado - como um apelo insistente da mundialização da cultura (Ortiz, 1994). Mas, a versão tradicional é a mais encontrada, tal qual como foi criada, dando continuidade à identidade preservada. Nesta linha de raciocínio, a cartola é significada como uma iguaria que retém sua identidade dentro do seu memorial territorial cultural e social, combatendo assim ao que apontou pesquisadores da área de "Alimentação e Cultura", como Müller (2012), Garcia (2003), Fagliari (2005), Poulain (2006), Menashe (2008), Maciel (2001) e Proença (2010), destacaram que os conhecimentos e os sabores das culinárias tradicionais estão perdendo algumas de suas características históricas e culturais, pois a memória coletiva e o saber proveniente do processo de preparo das receitas tradicionais estão se extinguindo.

c) Bolo Souza Leão

O bolo Souza Leão é considerado uma das iguarias mais simbólicas da afortunada tradição culinária pernambucana, tendo sido elevado ao patamar de Patrimônio Cultural Imaterial do estado pela Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008. Seu histórico cultural se encontra robustamente relacionado às transformações socioeconômicas que nortearam o período colonial no Brasil.

Ilustração 83. Bolo Souza Leão.



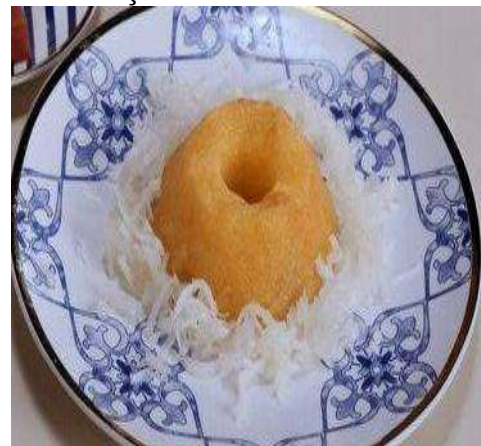
Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 84. Bolo Souza Leão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 85. Bolo Souza Leão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A origem da receita do bolo Souza Leão remonta à casa-grande dos engenhos de açúcar, onde as sinhás, descendentes de famílias abastadas, experimentavam criar receitas que harmonizassem ingredientes locais com técnicas europeias. O nome “Souza Leão” faz associação a uma das mais tradicionais famílias da aristocracia rural pernambucana, que teria criado ou difundido essa iguaria em seus banquetes e encontros sociais. Conforme historiador da gastronomia, a integração de insumos locais à cozinha colonial foi um marco da identidade gastronômica brasileira (Dória, 2014).

De acordo com Freyre (2007), no livro *Açúcar*, há diferentes receitas do bolo Souza Leão, porém todas elas se contradizem. A receita que está relacionada à família Souza Leão é atribuída a Dona Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, esposa do coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, senhor do engenho São Bartolomeu, em Muribeca, Jaboatão dos Guararapes. Hodiernamente, o bolo é feito com dedicação por uma descendente, Lígia de Souza Leão Maia. Cada ramo da família acredita possuir a receita original e verdadeira do bolo. O que se tem notícia é que bolo remonta a 1859, quando a família Souza Leão teria servido a receita ao imperador D. Pedro II, à família real e sua comitiva durante uma viagem ao estado, sendo altamente apreciada e consolidando-se na culinária local (Cavalcanti, 2014).

O bolo Souza Leão nasceu da adaptação de uma receita europeia, na qual insumos exógenos foram substituídos por locais. A farinha de trigo foi substituída pela massa de mandioca, e a manteiga francesa cedeu lugar à produzida no engenho. Além disso, introduziram-se o leite de coco, de origem africana e adaptado ao Brasil, as gemas de ovos, vindas do memorial dos doces portugueses, e o açúcar abundante nos engenhos de cana do país (Andrade, 2016).

Os insumos do bolo Souza Leão espelham a interação entre diferentes matrizes culturais e econômicas no período colonial brasileiro. A mandioca, elemento basilar da receita, era habitualmente cultivada pelos povos indígenas e introduzida na alimentação colonial como alternativa à farinha de trigo, cuja produção era limitada no território luso-brasileiro. O leite de coco e o açúcar, no que lhes toca, manifestam a contribuição africana e a essencialidade da agroindústria canavieira no Nordeste, pontuada pelo sistema de plantation e pela economia escravocrata. As gemas de ovo, inseridas em grande quantidade, refletem às técnicas de confeitaria europeia, especificamente à tradição portuguesa, que prezava por sabores e texturas complexas em suas produções culinárias. Conforme ressalta Gilberto Freyre, o engenho exercia uma função central na criação gastronômica, constituindo um espaço no qual "a casa-grande e a senzala se encontravam à mesa" (Freyre, 2003, não paginado).

O modo de preparo do bolo Souza Leão exige a aplicação de técnica apurada e cuidado na execução, demonstrando o requinte das práticas gastronômicas da época. Primeiramente, a massa é feita da goma de mandioca peneirada, a qual deve ser cuidadosamente incorporada ao leite de coco fresco, à manteiga e à calda de açúcar, resultando em uma textura homogênea. Em seguida, as gemas de ovo são delicadamente batidas e adicionadas, conferindo leveza à mistura. O ponto ideal do bolo depende da precisão na temperatura e do tempo de cozimento: a sobremesa é assada em banho-maria, uma técnica que concede sua textura única, parecida com a de um pudim. Pesquisas produzidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN] apontam a importância da manutenção desses métodos tradicionais para a salvaguarda da autenticidade da receita (IPHAN, 2020).

Com sua tonalidade dourada e sabor aveludado, o bolo Souza Leão consolidou-se como um símbolo de sofisticação na gastronomia pernambucana. Sua tradição tem sido perpetuada ao longo dos séculos, sendo transmitida intergeracionalmente e permanecendo presente em festividades, celebrações e encontros que valorizam a identidade cultural da região.

Mais do que uma sobremesa, o bolo Souza Leão configura-se como um testemunho histórico e sensorial. Ele sintetiza a memória de um período caracterizado pela interação entre diferentes culturas e pela sofisticação de uma gastronomia que soube se adaptar aos insumos locais. Degustá-lo representa uma imersão na tradição e na exuberância da culinária pernambucana, reafirmando sua relevância no patrimônio imaterial nordestino/brasileiro.

d) Tapioca

Seguindo em direção ao alto da Sé em Olinda é possível encontrar uma iguaria que é patrimônio cultural e imaterial da cidade, a tapioca. Materializada como uma iguaria produzida com base na goma retirada da mandioca (fécula), usualmente preparada em forma granulada, é uma preparação de ancestralidade indígena, que foi conhecida pelos portugueses quando estavam no estado de Pernambuco no século XVI.

Beneficiada entremeada à sistema de agricultura de subsistência, a mandioca foi alicerce forte para a alimentação no Brasil durante a colonização do território pelos portugueses (Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, 2023). Por tanto, os indígenas nordestinos, já detinha técnicas para extrair o amido da raiz e transformá-lo em diferentes preparações, sendo a tapioca uma delas.

Ilustração 86. Tapioca do Alto da Sé.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 87. Tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 88. Tapioca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Esse processo tradicional de preparo da tapioca, retira o amido da mandioca. Deste modo, a mandioca, primeiro é descascada, depois ela é ralada, para em seguida ter essa massa lavada na intenção de fazer o desligamento do amido da fibra. Depois, esse amido será secado ao sol, restando uma farinha fina de coloração clara. O método de produção tradicional persiste até hoje em algumas regiões de Pernambuco, especialmente em comunidades rurais, sendo um saber popular transmitido de geração para geração.

A ligação identitária da tapioca à Olinda, é muito antiga. Neste contexto, após os primeiros anos de conquista e colonização, os colonizadores portugueses na capitania

hereditária de Pernambuco passaram a usar a tapioca em substituição ao pão. No município de Olinda, por exemplo, era consumida excessivamente a farinha e a tapioca (goma) extraídas da mandioca desde o século XVI, tendo em conta a criação portuguesa da Casa de Farinha em Itamaracá (Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, 2023). Dentro desta circularidade alimentar, em que houve substituição do pão, elemento sagrado na dieta do português, pela tapioca, infere-se o grau de importância que esse alimento alçou neste contexto de fluxos e contrafluxos simbólicos que se definiu no estado de Pernambuco, revelando um vínculo socioalimentar persistente e coerente.

Ao longo dos anos, tapioca ganhou contornos diferentes, onde novas adaptações foram imprescindíveis para se adaptar a questões pertinentes à relação comercial, onde gostos sociais são diversificados e misturados (mundializados) e há a necessidade de ressignificar a cultura gastronômica. Deste modo, esta iguaria ganhou versões doces e salgadas, recheadas com os mais variados sabores, como muçarela, presunto, coco ralado com queijo de coalho, carne de sol, frango com catupiry, chocolate, leite condensado, banana, goiaba com queijo, morango, entre tantos outros recheios que agradam ao paladar e a tornam mais vendáveis. Como, também se preserva o gosto pela tapioca tradicional, apenas com manteiga (do sertão/da terra/de garrafa). Destarte, mantém-se uma tradição sob novas configurações, que a pode simbologizar em ressignificação e a preserva, também, sob velha configuração, conectando comida à sociedade em amálgama afetiva, entre memórias antigas e novas.

A tapioca de Pernambucana, excede a natureza de alimento, que sacia apenas a fome, se mostrando como um reflexo da diversidade cultural, histórica e econômica do estado. Sua formação e habitualidade alimentar por meio dos séculos representam a adaptação de práticas alimentares indígenas ao contexto colonial e, posteriormente, à sociedade moderna. A sua versatilidade, seu potencial nutricional e suas implicações culturais arraigadas ao povo pernambucano, perfazem a tapioca como um patrimônio imaterial da gastronomia do Nordeste, que segue se reinventando sem perder suas raízes memoráveis.

e) Charque

De acordo com Castro (1984), outro elemento presente na dieta exclusiva do Nordeste açucareiro (considerando Pernambuco a capital) era a carne de charque. Destes

prescritos percebe-se a presença marcante desta iguaria em Pernambuco, por ter sido elemento básico para alimentação de seu povo.

O charque (carne-seca) constituiu alimento fundamental na dieta dos escravos das plantações açucareiras e cafeeiras e das populações pobres das cidades litorâneas do Brasil (Vargas, 2010). Se revelando como um alimento ao alcance da população mais humilde, portanto acessível. Deste modo, a carne de charque se mantém intrinsecamente interligada ao conceito de espaço pernambucano, simbolizando Pernambuco, o pernambucano e seus hábitos alimentares.

Dentro desta percepção, sobrelevasse que, o sertão pernambucano possui características geográficas, climáticas e culturais, transpassando apenas a condição de território, emergindo como um espaço vivido e percebido por meio desta produção artesanal da carne de charque, sendo esta cultura, portanto, um testemunho da capacidade do homem de transformar o ambiente como garantia de sua subsistência. Unindo geografia à história de suas transformações gastronômicas.

Ilustração 89. Charque do Mercado de São José.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 90. Arrumadinho de charque do Restaurante Tio Pepe.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 91. Charque em venda de rua pernambucana.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Deste modo, para Nóbrega e Schineider (1983), essa utilização de charque no Nordeste, deveu-se a abundante produção de sal marinho da região, tendo em vista a necessidade de uma alternativa para a preservação do excedente de carne bovina.

No segundo mercado mais antigo do país, que fica em Recife, o mercado São José é possível perceber a cultura do charque por todos os lados, inclusive nas ruas ao seu

entorno. Ratificando a sua presença marcante no espaço Pernambuco demarcado pelo charque. As peças de charque são diferenciadas e robustas, as diferenciando de outras encontradas em outros territórios.

Afora, a utilização do charque sendo acompanhada pela macaxeira ou sendo recheio para a preparação contemporânea escondidinho, ele está inserido como componente do arrumadinho pernambucano, que é um dos pratos mais conhecidos feitos a partir da carne de charque (Santos, 2020c). Neste tocante, percebe-se o memorial afetivo gastronômico pernambucano, sendo moldado a partir de um elemento identitário de destaque no hábito alimentar de Pernambuco, que é replicado dentro de sua valoração alimentar e versatilidade. O contato com o sal, o odor forte da carne em processo de cura e o toque da carne ressecada são vivências corporais que se perpetuam por gerações e marcam profundamente a experiência de quem lida com esse produto. Em Pernambuco, a charque não é apenas um produto de consumo; ela simbolizava uma forma de vida, uma identidade enraizada na relação com a terra e com a história do estado.

A cultura do charque é, todavia, um fenômeno que transcende a simples funcionalidade alimentícia e adquire um caráter simbólico, simbologizando as tensões e as experiências de um povo que, por meio do trabalho e da memória, que deu suporte e imaterializou sua identidade no desenrolar dos séculos.

4.3.4. Triangulação dos resultados de Pernambuco

A diversidade de pratos típicos de Pernambuco, como são exemplos, a cartola, o bolo de rolo, o bolo Souza Leão, a tapioca e o charque, revelados na pesquisa, como os produtos gastronômicos que mais representam o estado, manifestam o legado do processo de intercâmbio cultural entre indígenas, africanos e portugueses desde o período colonial. Estes alimentos não são apenas fontes de nutrição e satisfação, mas carregam significados profundos relacionados à memória afetiva das populações locais. O espaço se desvela com uma inclinação forte para “o doce” (bolo de rolo, bolo Souza leão e cartola), tendo em conta que Pernambuco foi moldado pelo açúcar, o que ficou bastante evidente na pesquisa. As receitas que sobreviveram ao longo dos séculos são frutos de uma adaptação contínua, tornando-se ícones da gastronomia pernambucana, com destaque para a incorporação de ingredientes locais, como a banana, a goiaba e a mandioca, que deram forma à identidade culinária da região.

Cada prato destaca-se, portanto, pela sua capacidade de ressignificação e adaptação. O bolo de rolo, por exemplo, parte de uma tradição portuguesa e é transformado pela inclusão da goiaba, fruto abundante em Pernambuco. Esse processo de adaptação e reinvenção sem perda das raízes culturais exemplifica a sofisticação e a criatividade da culinária local. O bolo de rolo, também tem a capacidade de se reinventar e se ressignifica se misturando, criando produtos diferentes como o biscoito de bolo de rolo, o ovo da páscoa de bolo de rolo e rolo de noiva, por exemplo. Ele, também é um produto pernambucano que é sem dificuldades, encontrado em estados vizinhos, como são exemplo, o Rio Grande do Norte e a Paraíba. Da mesma forma, a tapioca e o bolo Souza Leão, com suas raízes profundas na gastronomia indígena e africana, respectivamente, demonstram como esses pratos se mantêm vivos e se adaptam às novas realidades e gostos contemporâneos, sem perder sua essência histórica.

A atuação das instituições como a SETUR/PE, SECULT/PE e FUNDARPE entre 2020 e 2024 tem sido estratégica na preservação e valorização da gastronomia local. Observa-se que, o ambiente institucional tem dado uma atenção especial às memórias impressas na gastronomia pernambucana. A promoção de pratos típicos e de ingredientes como a rapadura e a carne de sol nas plataformas de comunicação institucional reflete o esforço em consolidar a gastronomia como parte fundamental da identidade cultural de Pernambuco. O processo de divulgação vai além da simples apresentação de pratos, pois enfatiza os contextos históricos e afetivos que os cercam, permitindo aos turistas e à população local um entendimento mais profundo do valor cultural desses alimentos. Para além disso, tem sobremaneira, publicizado e associado em identidade os patrimônios culturais e imateriais de Pernambuco, reconhecidos por Lei. O que é um demonstrativo do cuidado que tem com a memória que é simbolizada, valorizada e reconhecida como coletividade de seu povo.

Além disso, as publicações destacam práticas culturais como a produção artesanal de alimentos, que podem ser abrigo de visitação turística e a harmonização de pratos com bebidas típicas, uma forma de ampliar a experiência gastronômica para o público e se adequar a uma nova era. Demonstra a gastronomia pernambucana em uso turístico cultural, que se torna uma vivência imersiva, permitindo ao visitante conectar-se com os saberes ancestrais e com as práticas que definem a cultura alimentar de Pernambuco. Esta estratégia visa não apenas a valorização do patrimônio imaterial, mas também o fortalecimento da identidade local, que se reflete na resistência cultural diante das influências externas.

Alimentos como o bolo de rolo, o charque e a cachaça tornam-se gatilhos de memória coletiva. A preservação dessas tradições, muitas vezes em face das pressões globalizadoras e da homogeneização cultural, é um reflexo da luta das comunidades em manter vivas as práticas alimentares que formam a espinha dorsal da cultura pernambucana. Assim, a gastronomia vai além de uma atividade cotidiana e se torna um veículo de memória e identidade, essencial para a construção do senso de pertencimento.

As instituições estaduais, ao promoverem os pratos como patrimônio cultural imaterial, não apenas reconhecem a importância desses alimentos, mas também garantem sua continuidade ao longo das gerações. O Festival Gastronômico "Bora Pernambucar", por exemplo, é uma das iniciativas que ressignifica a importância desses pratos, transformando o simples ato de comer em uma vivência profunda, que resgata e celebra a história e os sentimentos ligados a esses alimentos.

A contínua ressignificação dos pratos tradicionais e a promoção de novos formatos de consumo e turismo são fundamentais para garantir que a gastronomia de Pernambuco continue a ser um elo entre o passado e o futuro, mantendo viva a memória e as tradições que definem a cultura pernambucana.

Além disso, a prática de associar certos alimentos com determinadas regiões, como a carne de bode ao Sertão, contribui para a construção de uma paisagem culinária que é simultaneamente geográfica e cultural. Esses alimentos, ao serem destacados em diferentes contextos, tornam-se emblemas de seus respectivos territórios, refletindo o vínculo indissociável entre o que se come e o espaço vivido.

Se observa nas publicações sobre o bolo de noiva, por exemplo, a comida adquire uma dimensão simbólica que vai além da função de saciar a fome. Ao ser apresentada como "patrimônio cultural", o bolo de noiva se transforma em um elemento que carrega consigo não apenas os sabores e as receitas, mas também um conjunto de significados sociais e culturais que se inscrevem na memória coletiva.

Outro aspecto importante identificado nas publicações é a constante valorização das figuras representativas da culinária pernambucana, como Dona Marta Santana e Dona Menininha do Alfenim. A homenagem a essas figuras é mais do que um reconhecimento de suas habilidades culinárias; é uma celebração da transmissão intergeracional de saberes. Essas postagens destacam a continuidade e a preservação das práticas alimentares tradicionais, reafirmando a importância de figuras como mestras marisqueiras ou artesãs do doce na manutenção da gastronomia local. Essa transmissão de saberes, tanto no contexto familiar quanto nas comunidades mais amplas, sobreleva o caráter

dinâmico e vivo da tradição gastronômica pernambucana, que se adapta e se perpetua por meio do esforço contínuo de figuras que atuam como guardiãs da cultura.

A constante presença de temas ligados à memória, como os doces tradicionais ou o café de Taquaritinga do Norte, reflete a importância da culinária como forma de preservação de experiências vividas e de resgate de narrativas históricas.

A análise reflexiva das publicações também revela a forte conexão entre os alimentos e os territórios nos quais são produzidos. A diversidade de alimentos mencionados — como o vinho do Vale do São Francisco — coloca em destaque a variedade de recursos e práticas agrícolas que formam a base da culinária pernambucana. Essa relação não é apenas geográfica, mas profundamente cultural, pois cada prato carrega consigo um vínculo simbólico com a terra que o originou e com as práticas sociais e econômicas que tornam possível a produção de cada ingrediente.

A valorização de produtos como o café de Taquaritinga ou o cacau de Escada está longe de ser uma simples homenagem a práticas agrícolas; ela se constitui como uma reafirmação do papel desses territórios dentro da cultura regional, servindo para conectar as práticas contemporâneas às tradições históricas, inclusive quando promovem uma atividade inovativa no lugar, como é o caso da visita turística na fazenda de cacau.

4.4. O Produto Turístico Gastronômico de Alagoas

4.4.1. Oferta virtual de Alagoas

Quadro 16. O que comer em Alagoas?

Site 1 ¹³²	Site 2 ¹³³	Site 3 ¹³⁴	Site 4 ¹³⁵	Site 5 ¹³⁶
Chiclete de camarão	Bolinhas de Goma de Maragogi	Água de Coco	Água de Coco	Bode guisado
Cocada tradicional ou de coco queimado	Buchada	Arrumadinho	Camarão do bar das ostras	Bolo de rolo

¹³² Disponível em: <https://www.hoteltambaqui.com.br/culinaria-alagoana-3-coisas-que-voce-tem-que-comer-aqui/>. Acesso em: 14 dez. 2023.

¹³³ Disponível em: <https://www.holidaymaceio.com.br/2021/04/quais-sao-os-pratos-tipicos-de-alagoas/>. Acesso em: 14 dez. 2023.

¹³⁴ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/comida-tipica-alagoas/>. Acesso em: 14 dez. 2023.

¹³⁵ Disponível em: <https://gungaporanga.com.br/blog/novidade/gastronomia-nordestina-sabores-que-alagoas-tem/>. Acesso em: 14 dez. 2023.

¹³⁶ Disponível em: <https://www.amenithotel.com.br/conheca-os-pratos-e-ingredientes-da-culinaria-alagoana/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

Moqueca de frutos do mar	Chiclete de camarão	Bolinhos de goma de Maragogi	Casquinha de siri	Camarão na moranga com arroz de coco.
Pituzada	Cuscuz	Bolo de Tapioca	Doces de caju	Cocada de forno
Pudim de tapioca	Massunim (Vôngole de Barra de São Miguel)	Buchada	Frutas tropicais	Paçoca de amendoim
Siri mole ao coco	Peixada	Caldinho	Mel e própolis vermelha	Pé de moleque
Sorvete de frutas típicas	Pirão	Chiclete de camarão	Ostras da Vila Palatéia	Sururu
Sorvete de tapioca	Sururu	Cocadas da Massagueira	Siri mole	Tapioca recheada com coco ralado e leite condensado
Sururu	Tapioca	Cuscuz recheado	Sururu de Capote	
	Umbuzada	Passaporte		
		Peixe frito		
		Pirão		
		Pituzada		
		Sucos e Frutas (caju, cajá, seriguela)		
		Sururu ao coco		
		Vinagrete de polvo		
Site 6 ¹³⁷	Site 7 ¹³⁸	Site 8 ¹³⁹	Site 9 ¹⁴⁰	
Arrumadinho	Bolinhos de goma	Bolinho de goma	Arrumadinho de feijão	Arrumadinho de feijão
Batata doce com leite de coco	Pudim de tapioca	Caldinho de sururu	Batata doce com leite de coco	Batata-doce com leite de coco
Bolinhos de goma	Siri mole ao coco	Carne de sol	Pituzada	Bolinhos de goma de Maragogi
Caipirinha de Seriguela	Sururu ao coco	Chiclete de camarão	Sururu no coco	Feijão de coco
Camarão chiclete	Sururu de capote	Cocadas da Massagueira	Tapioca doce	Pituzada
Pituzada	Umbuzada sertaneja	Moqueca de frutos do mar		Pudim de tapioca
Pudim de tapioca		Pirão		Siri mole ao coco
Rapadura		Sururu		Sururu ao coco
Siri mole ao coco		Tapioca doce		Sururu no capote
Sorvete de rapadura				Umbuzada sertaneja
Sururu ao coco				
Sururu de capote				
Umbuzada sertaneja				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

¹³⁷ Disponível em: <https://www.mundoviajante.com/comidas-tipicas-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹³⁸ Disponível em: <https://revistaazul.voeazul.com.br/destinos/alagoas-comidas-tipicas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹³⁹ Disponível em: <https://www.auditorioibirapuera.com.br/qual-e-a-comida-mais-famosa-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁰ Disponível em: <https://www.decolar.com/lugares-para-viajar/alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴¹ Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/culinaria-alagoana-a5480.htm>. Acesso em: 15 dez. 2023.

Quadro 17. Comida tradicional de Alagoas.

Site 1 ¹⁴²	Site 2 ¹⁴³	Site 3 ¹⁴⁴	Site 4 ¹⁴⁵	Site 5 ¹⁴⁶
Arrumadinho de feijão	Batata-doce com leite de coco	Caldinho de sururu	Batidas	Agulhinha
Batata-doce com leite de coco	Pituzada	Mungunzá	Caldeirada de frutos do mar	Caipifrutas
Bolinhos de goma de Maragogi	Siri mole ao coco	Peixada alagoana	Camarão frito	Caipiroschas
Feijão de coco	Sururu de capote		Casquinha de siri	Camarãozada
Pituzada	Umbuzada sertaneja		Cocadas	Cocada branca de massangueira
Pudim de tapioca			Coquetéis	Coquetéis
Siri mole ao coco			Cuscuz de camarão	Peixada
Sururu ao coco			Frutas da região: manga, jaca, mangaba, abacaxi, banana, pitanga, graviola, caju, cajá e acerola	Sururu
Sururu no capote			Moqueca de peixe	
Umbuzada sertaneja			Peixe ensopado	
			Sorvetes	
	Sucos			
Sururu				
Site 6 ¹⁴⁷	Site 7 ¹⁴⁸	Site 8 ¹⁴⁹	Site 9 ¹⁵⁰	Site 10 ¹⁵¹
Arrumadinho de feijão	Chiclete de camarão	Batata doce com leite de coco	Bobó de camarão	Água de coco
Buchada	Cocada da Massagueira	Caipirinha de Seriguela	Camarão no alho	Arrumadinho
Chiclete de camarão	Sururu de capote	Cocada	Camarãozada	Bolinhos de goma de Maragogi
Cuscuz	Tapioca	Doce de leite de cabra	Casquinha de siri	Bolo de tapioca
Feijão de coco		Frutas	Chiclete de camarão	Buchada

¹⁴² Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/culinaria-alagoana-a5480.htm>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴³ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁴ Disponível em: <https://www.sagicapriprodutora.com.br/qual-a-comida-tradicional-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁵ Disponível em: <https://www.salinas.com.br/post/comidas-tipicas-alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁶ Disponível em: <https://blog.hotelpontaverde.com.br/gastronomia-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁷ Disponível em: <https://tipicas.com.br/receitas-de-alagoas/comida-tipica-de-alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁸ Disponível em: https://projetoalagoas.com/gastronomia/culinaria-tipica/#google_vignette. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁴⁹ Disponível em: <https://todosdestinos.com/nordeste/alagoas/culinaria-alagoana-sabores-marcantes-do-nordeste/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁰ Disponível em: <https://portokaete.com.br/2022/11/14/culinaria-alagoana/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵¹ Disponível em: https://comidaspelomundo.com/comida-tipica-de-alagoas/#google_vignette. Acesso em: 15 dez. 2023.

Pituzada		Pituzada	Cuscuz	Caipirinhas alagoanas
Pudim de tapioca		Siri	Macaxeira	Caldinho
Sururu ao coco		Sururu	Mel de engenho	Chiclete de camarão
		Umbuzada	Milho	Cocadas da Massagueira
			Pituzada	Cuscuz recheado
			Siri mole ao coco	Passaporte
			Sururu ao coco	Peixe Frito
			Sururu no capote	Pirão
			Tapioca	Pituzada
				Sururu ao coco
				Vinagrete de polvo

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 18. Comida patrimônio cultural e imaterial de Alagoas.

Site 1 ¹⁵²	Site 2 ¹⁵³	Site 3 ¹⁵⁴	Site 4 ¹⁵⁵	Site 5 ¹⁵⁶
Sururu	Sururu	Camarão Bar das Ostras	Cocadas da Massagueira (Marechal Deodoro - Projeto de lei 489/2023)	Camarão alagoano do Bar das Ostras
				Doce de caju de Ipioca
				Sururu
				Filé (não gastronômico)
Site 6 ¹⁵⁷	Site 7 ¹⁵⁸	Site 8 ¹⁵⁹	Site 9 ¹⁶⁰	
Caldinho de Capela	Cocadas da Massagueira	Peixe bagre	Saber-fazer do doce de caju de Ipioca	

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

¹⁵² Disponível em: <https://g1.globo.com/al/alagoas/noticia/2021/07/17/conheca-o-sururu-uma-iguaria-que-e-patrimonio-imaterial-de-alagoas.ghtml>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵³ Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/maceio-sururu#!/map=38329&loc=-9.638262000000008,-35.77883099999999,17>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁴ Disponível em: <https://g1.globo.com/al/alagoas/issoealagoas/noticia/2023/05/13/chef-counta-historia-e-ensina-receita-de-prato-considerado-patrimonio-imaterial-de-alagoas.ghtml>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁵ Disponível em: <https://www.jornaldealagoas.com.br/politica/2023/11/22/11272-projeto-que-torna-cocadas-da-massagueira-patrimonio-cultural-imaterial-de-alagoas-e-aprovado>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁶ Disponível em: <https://www.historiadealagoas.com.br/conheca-os-bens-culturais-que-sao-patrimonios-imateriais-de-alagoas.html>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁷ Disponível em: <https://ama-al.com.br/caldinho-de-capela-e-aprovado-como-patrimonio-cultural-imaterial-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁸ Disponível em: <https://emtemponoticias.com/gastronomia/2023/11/21/138-projeto-que-declara-as-cocadas-da-massagueira-como-patrimonio-cultural-e-aprovado>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁵⁹ Disponível em: <https://www.7segundos.com.br/maceio/noticias/2021/06/18/180544-peixe-bagre-e-o-mais-novo-patrimonio-cultural-imaterial-de-alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁰ Disponível em: <https://fau.ufal.br/institucional/informes/saber-fazer-do-doce-de-caju-de-ipioca-torna-se-patrimonio-imaterial-de-alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

Quadro 19. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Alagoas.

Site 1 ¹⁶¹	Site 2 ¹⁶²	Site 3 ¹⁶³	Site 4 ¹⁶⁴	Site 5 ¹⁶⁵
Peixe bagre (Lei nº 8.440, de 17 de junho de 2021)	Caldinho de Capela - Lei nº 8.383, de 23 de fevereiro de 2021	Lei da cocada da Massagueira - Lei ordinária nº 489/2023	Caldinho de Capela - Lei nº 8.383, de 23 de fevereiro de 2021	Bolo de milho
				Caldeirada de frutos do mar
				Cocada
				Coco
				Leite de coco
				Macaxeira
				Mel de engenho
				Siri de coral
				Sururu
				Tapioca
Site 6 ¹⁶⁶	Site 7 ¹⁶⁷	Site 8 ¹⁶⁸	Site 9 ¹⁶⁹	Umbu
				Site 10 ¹⁷⁰
				Bolinhos de goma de Maragogi
				Bolo de Massa Puba
				Broas
				Cocada da Massagueira
				Quebra-queixo
Caranguejo	Sorvete de mel de engenho	Tapioca	Caldinho de sururu	Suspiros
Carne de jacaré			Fritada de sururu	
Filé de peixe a rocheira			Moqueca de sururu	
Peixe pilombeta			Risoto de sururu	
Tilápia			Sururu ao coco	
			Sururuzada	
Site 11 ¹⁷¹				
Arroz de Hauçá				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **sururu** (sururu ao coco +

¹⁶¹ Disponível em:

https://sapl.al.al.leg.br/media/sapl/public/normajuridica/2021/2024/lei_no_8.440_de_17.06.2021_-_util_pub.pdf. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶² Disponível em: <https://www.revistaalagoana.com/post/caldinho-de-capela-e-aprovado-como-patrimonio-cultural-imaterial-de-alagoas>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶³ Disponível em: https://tribunahoje.com/noticias/politica/2023/11/21/129941-projeto-que-declara-as-cocadas-da-massagueira-como-patrimonio-cultural-e-aprovado#google_vignette. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁴ Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/al/lei-ordinaria-n-8383-2021-alagoas-considera-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-de-alagoas-aperitivo-gastronomico-popular-caldinho-do-vieira>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁵ Disponível em: <https://projetoalagoas.com/gastronomia/culinaria-tipica/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁶ Disponível em: <https://projetoalagoas.com/culinaria-na-cidade-historica-de-penedo/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁷ Disponível em: <https://projetoalagoas.com/culinaria-em-piranhas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁸ Disponível em: <https://projetoalagoas.com/a-famosa-tapioca/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁶⁹ Disponível em: <https://projetoalagoas.com/sururu-de-capote/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁷⁰ Disponível em: <https://turismoalagoas.com/experiencia/seis-doces-tipicos-de-alagoas-que-voce-precisa-conhecer/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

¹⁷¹ Disponível em: <https://dicasdemilhaseviagens.com/veja-as-principais-comidas-tipicas-de-alagoas/>. Acesso em: 15 dez. 2023.

sururu de capote + sururuzada + sururu + fritada do sururu + caldinho de sururu + risoto de sururu) - 36 (trinta e seis) vezes, **siri** – 14 (catorze) vezes, **cocada da Massagueira** – 9 (nove) vezes, **pituzada** – 11 (onze) vezes, **chiclete de camarão** – 9 (nove) vezes, bolinho de goma – 7 (sete) vezes, água de coco – 2 (duas) vezes, bode guisado – 1 (uma) vez, cocada tradicional de coco queimado – 1 (uma) vez, cocada de forno – 1 (uma) vez, cocadas – 2 (duas) vezes, buchada – 4 (quatro) vezes, arrumadinho – 2 (duas) vezes, camarão, bolo de rolo – 1 (uma) vez, moqueca de frutos do mar – 2 (duas) vezes, arroz de coco, cuscuz – 2 (duas) vezes, bolo de tapioca – 2 (duas) vezes, doces de caju –, Pudim de tapioca – 3 (três) vezes, massunim – 1 vez, frutas tropicais- 1 (uma) vez, paçoca de amendoim- 1 (uma) vez, , peixada – 2 (duas) vezes, caldinho – 2 (duas) vezes, mel, própolis vermelha, pé- de- moleque, sorvete de frutas típicas, pirão – 4 (quatro) vezes, ostras da Vila Palatéia - 1 (uma) vez, vezes, sorvete de tapioca, tapioca – 7 (sete) vezes, cuscuz recheado – 2 (duas) vezes, umbuzada ou umbuzada sertaneja – 7 (sete) vezes, passaporte – 2 (duas) vezes, peixe – 5 (cinco) vezes, suco de caju – 1 (uma) vez, suco de cajá – 1 (uma) vez, suco de Seriguela – 1 (uma) vez, cajá – 2 (duas) vezes, caju – 2 (duas) vezes, seriguela – 1 (uma) vez, vinagrete de polvo – 2 (duas) vezes, arrumadinho de feijão – 5 (cinco) vezes, batata doce com leite de coco – 5 (cinco) vezes, coco ralado – 1 (uma) vez, leite condensado- 1 (uma) vez, pudim de tapioca – 3 (três) vezes, carne de sol – 1 (uma) vez, caipirinha de seriguela – 2 (duas) vezes, feijão de coco – 3 (três) vezes, rapadura- 1 (uma) vez, sorvete de rapadura - 1 (uma) vez, batidas - 1 (uma) vez, agulhinha- 1 (uma) vez, mungunzá -1 (uma) vez, caldeirada de frutos do mar – 2 (duas) vezes, caipifrutas – 1 (uma) vez, peixada alagoana – 1 (uma) vez, caipiroschas – 1 (uma) vez, camarãozada – 2 (duas) vezes, coquetéis – 2 (duas) vezes, cuscuz de camarão - 1 (uma) vez, caipirinhas alagoanas – 1 (uma) vez, Siri, macaxeira 1 (uma) vez, mel de engenho 1 (uma) vez, milho - 1 (uma) vez, arroz de Hauçá - 1 (uma) vez, tilápia – 2 (duas) vezes, suspiros – 1 (uma) vez, quebra- queixo - 1 (uma) vez, peixe bagre – 2 (duas) vezes, camarão – bar das ostras – 2 (duas) vezes, doce de caju (Ipioca) - 1 (uma) vez, manga- 1 (uma) vez, jaca - 1 (uma) vez, mangaba - 1 (uma) vez, abacaxi- 1 (uma) vez, banana - 1 (uma) vez, pitanga — 1 (uma) vez, graviola - 1 (uma) vez, acerola- 1 (uma) vez moqueca de peixe - 1 (uma) vez, sorvetes- 1 (uma) vez, sucos -1 (uma) vez, bobó de camarão-1 (uma) vez, doce de leite de cabra 1 (uma) vez, frutas -1 (uma) vez, caldinho de capela – 3 (três) vezes, fillet não gastronômico - 1 (uma) vez, bolo de milho 1 (uma) vez, coco - 1 (uma) vez, leite de coco - 1 (uma) vez, macaxeira - 1 (uma) vez, camarão do rio ou pitu -

Ilustração 92. Casquinha de siri.



Fonte: Instagram da SETUR-AL, 2023¹⁷³.

Em 3 de fevereiro de 2023, a Secretaria destaca o siri, o camarão e a tapioca, considerando-os como exemplares do melhor da gastronomia local. O caráter sensorial e simbólico desses alimentos sugere uma experiência sensível que vai além do simples consumo, oferecendo ao espectador uma imersão nas tradições que sustenta e nutre o memorial gustativo de Alagoas. Em 6 de março, o camarão é novamente destacado como um dos maiores atrativos do estado. Esta escolha denota um esforço da SETUR-AL em oferecer uma representação autêntica das riquezas naturais e culturais que o estado tem a oferecer. No dia 3 de maio de 2023, o camarão é apresentado de forma mais enfática como um produto turístico que carrega consigo um potencial de atração para o visitante que busca tanto a experiência culinária quanto a vivência.

Em 23 de maio, a água de coco é introduzida como um gesto de hospitalidade alagoana, simbolizando não apenas o consumo, mas uma prática cultural de recepção aos turistas. Essa dimensão da hospitalidade é reiterada nas postagens subsequentes, como a de 25 de agosto de 2023, que, ao divulgar o festival gastronômico da cidade de Piranhas, revela um conjunto de pratos tradicionais — entre eles, a pituzada e o bode — como elementos que expressam as particularidades da gastronomia local, de modo a integrar o visitante à experiência imersiva.

Já no dia 13 de setembro de 2023, a divulgação da “Rota da cachaça” e a apresentação do Engenho Caraúípe, com sua cachaça alagoana, vão para além de um registro fotográfico: refletem uma tentativa de captar a essência de um processo histórico e cultural, e de registrar essa experiência no imaginário coletivo. O que se observa em cada uma dessas postagens não é apenas o anúncio de produtos gastronômicos, mas a

¹⁷³ Recuperado de https://www.instagram.com/reel/CoIl_RWJnK/?igsh=NH0N3plMGdpODd6

construção de uma experiência sensorial rica, que envolve a memória cultural de Alagoas e seu poder de encantar e acolher, tanto para quem está familiarizado com o estado quanto para quem o descobre.

Ilustração 93. Rota da cachaça.



Fonte: Instagram da SETUR-AL, 2023¹⁷⁴.

Publicações subsequentes, como a de 14 de setembro de 2023, sobre o “Festival Sabores” de Alagoas, procuram não apenas divulgar, mas convidar à celebração de uma rica gastronomia. Insumos como o caju, o camarão, o peixe e o queijo, todos apresentados, não são apenas alimentos, mas gestos simbólicos que visam à construção de um sentido de pertencimento e valorização cultural.

Este movimento de celebração vai se expandir para outras postagens, onde, ao longo de 2023 e 2024, a água de coco, o camarão, o polvo e a cachaça continuam a ser enfatizados, enquanto patrimônio e símbolo identitário, como em destaque nas postagens dos dias 19 de setembro de 2024, que traz imagens do “1º Festival da cachaça, cultura e sabores”, com intenção de fortalecer a Rota da Cachaça (atrativo turístico do Agreste) e 23 de outubro de 2024 ressaltando cinco motivos para se orgulhar de Alagoas, quando fala da comida, propaga: “A nossa comida é top de verdade: um sururuzinho, a cocada da Massagueira, o chiclete de camarão”.

Neste processo, cada postagem da SETUR-AL não divulga apenas a oferta gastronômica de Alagoas, mas propicia um chamado à vivência de um estado que é sedimentado em meio à memória coletiva e práticas de hospitalidade, acolhendo o visitante de maneira sensível e envolvente.

¹⁷⁴ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/CxJqWGeLNNt/?igsh=bDNjbjF0dDZqbnZt>

b) Secretaria de Cultura e Economia Criativa de Alagoas [SECULT-AL]

Ao longo dos anos de 2020 e 2021, o perfil da Secretaria de Cultura e Economia Criativa de Alagoas (SECULT-AL) não publicou materiais relacionados à gastronomia local, o que representa uma lacuna na tentativa de construir uma narrativa mais integrada das práticas culturais do estado. No entanto, em fevereiro de 2022, uma postagem dedicada a resgatar a história do doce de caju da cidade de Ipioca, reconhecida como patrimônio imaterial de Alagoas, trouxe em destaque o patrimônio gastronômico reconhecido por lei. Esta publicação não apenas informa, mas também sensibiliza o espectador para a importância histórica e cultural do doce.

Ilustração 94. Doce de caju.



Fonte: Instagram da SECULT-AL, 2022¹⁷⁵.

Em 22 de abril de 2022, a SECULT-AL aborda a questão das marisqueiras da Lagoa de Mundaú, pontuando uma reflexão sobre as práticas laborais e culturais que permeiam a gastronomia da região. Esse tipo de postagem elucida a gastronomia como uma vivência que atravessa as relações sociais e históricas, conectando os indivíduos à

¹⁷⁵ Recuperado de https://www.instagram.com/p/CZhNeGMr9AJ/?img_index=5&igsh=MTBncGxiejFhNDZxaQ==

terra, ao trabalho e à memória. Em 31 de março de 2022, o caldinho de Capela também é destaque, sendo classificado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado, mais uma manifestação que remete ao enraizamento da gastronomia na história de Alagoas.

Ilustração 95. Caldinho de Capela.



Fonte: Instagram da SECULT-AL, 2022¹⁷⁶.

Em dezembro de 2022, a SECULT-AL realiza uma apresentação das várias facetas da gastronomia alagoana, organizadas por região. Cada uma dessas regiões é descrita como uma verdadeira experiência sensorial que oferece ao visitante e ao nativo um convite ao reconhecimento e à valorização do seu patrimônio. A gastronomia dos Caminhos do São Francisco, da Região dos Quilombos, das Lagoas e Mares do Sul, e da Costa dos Corais é narrada como uma continuidade do vivido, onde sabores e saberes têm o poder de conectar cada indivíduo à história e à memória de seus ancestrais

As postagens subsequentes, como 12 de maio de 2023 e 29 de fevereiro de 2024, continuam a fortalecer a identidade regional de Alagoas, promovendo pratos típicos como o sururu de capote e a umbuzada, além de identificar outros elementos culturais como o

¹⁷⁶ Recuperado de https://www.instagram.com/p/Cbxkbtjrf8I/?img_index=5&igsh=MTJpMXJuazBkdGU0YQ==

sururu no coco e o massunim (mais conhecido como vôngole). Estes não são apenas pratos, mas metáforas que representam a amalgama da identidade e da experiência alagoana, traduzidas através das percepções sensoriais.

Ilustração 96. Pratos alagoanos.



Fonte: Instagram da SECULT-AL, 2024¹⁷⁷.

Assim sendo, a SECULT-AL, embora ainda seja um espaço pouco utilizado com publicações com a gastronomia de Alagoas, denotando assim um esquecimento na memória gustativa e afetiva do lugar, em suas poucas publicações sobre a temática, procura refletir sobre a gastronomia como elemento primordial na formação da identidade de Alagoas. A repetição de referências ao sururu e a outros elementos locais, como a cana de açúcar, enraíza essa prática alimentar como uma vivência sensorial, profundamente ligada ao sertão alagoano, e constrói um elo que ultrapassa as fronteiras do prato para atingir outras manifestações.

¹⁷⁷ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/CsEjpfPQaN/?igsh=eGc5MWZqbXdkaG91>

4.4.3. Oferta presencial de Alagoas

a) **Sururu**

O sururu ao coco se apresenta como um produto gastronômico fortemente representativo dos saberes e sabores alagoanos. É retrato fiel do seu povo e território. Produto criado a partir de uma mistura exótica de sabores do sururu, um molusco bivalve presente nas águas rasas das lagoas e manguezais da região em associação ao leite de coco, um insumo largamente utilizado na gastronomia nordestina, revelando-se, deste modo como um produto que traz em seu conteúdo identitário muito sobre o espaço Alagoas.

Ilustração 97. Sururu ao coco (Polo Gastronômico Massagueira).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 98. Sururu (Mercado da produção).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 99. Caldinho de sururu da Praia de São Miguel dos Milagres.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O leite de coco é historicamente entrelaçado aos usos culinários dentro das práticas afro-brasileiras, sendo um insumo de uso recorrente e essencial em várias receitas, tradicionalmente adicionado em doces típicos como também em preparações salgadas, como no caso em tela. Santos (2017b) ressalta que a influência africana foi determinante para a evolução da gastronomia nordestina, especialmente no que concerne à introdução do uso do coco em preparações salgadas e na adaptação das receitas com o aproveitamento de ingredientes locais (de *terroir*), estabelecendo um sabor característico e delicioso às preparações.

Evidencia-se, também dos ensinamentos de Carvalho (2008), que o sururu era um molusco de consumo diversificado pelos povos indígenas, que o reputavam como sendo uma relevante fonte de proteína, e que mantiveram a sua pesca artesanal como sendo uma prática predominante dentro das atividades de suas comunidades ribeirinhas e pesqueiras. Prática que se manteve ao longo do passar do tempo, gerando uma tradição desse espaço.

Observa-se que a integração do leite de coco à preparação reflete uma identidade determinante da culinária alagoana, desvelada a partir da utilização dos recursos naturais acessíveis de Alagoas em sintonia com a cultura local. A adição do azeite de dendê ou do óleo de palma, em outras variações da iguaria, é outro sinal dessa presença influenciadora afro-brasileira. O azeite de dendê, concede à iguaria Sururu ao coco uma coloração intensa e um gosto diferenciado, como também se apresenta como essencial para a feitura de muitas receitas típicas provenientes de Alagoas, como também de outros estados da região Nordeste (Oliveira, 2016).

A inclusão de temperos como cebola, pimentão e alho, costume herdado dos colonizadores portugueses, se perfaz determinante para conferir o sabor característico ao prato. Ferreira (2009) atenta para o fato de que a cozinha portuguesa trouxe contributos como a técnica de cozinhar frutos do mar com temperos simples e a utilização de azeite e outros óleos vegetais, praxe que se misturam com as da culinária indígena e africana no decorrer dos anos, dando forma a um modo de fazer singular, que se pode perceber com facilidade nas preparações típicas da região, como se revela no sururu ao coco.

b) Siri

O siri, crustáceo de abundante presença em águas litorâneas de Alagoas, dada suas muitas lagoas e manguezais, emerge neste território, para além da sua relevância econômica e ecológica, como elemento de espelhamento cultural do estado, notadamente percebido na gastronomia típica alagoana. Nesta compreensão, tendo em conta que o ecossistema de Alagoas, possui salinidade, temperatura e cobertura vegetal perfeitas para que diversas espécies de siris possam se proliferar em um ambiente adequado, os siris se tornaram sustento econômico e hábito alimentar da população local, tendo se delineado, no desenrolar dos anos uma conexão identitária potente entre território, o povo alagoano e o siri.

De acordo com Santos (2018, não paginado), "a atividade pesqueira do siri, quando realizada com sustentabilidade, tem a capacidade de promover equilíbrio

ecológico, como também ser sustento para economia local equilibrada". A gestão pesqueira do crustáceo e a conscientização ambiental, dentro desta pesca, são os aspectos primordiais para a manutenção dessa linha identitária.

Ilustração 100. Siri do Mercado da Produção.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 101. Siri na Praia São José dos Milagres.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 102. Siri (Polo Gastronômico Massagueira).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O siri mole é o mais valorizado. O "siri mole ao coco" exemplifica essa fusão, com ingredientes dotados de simplicidade que resultam em uma receita saborosa e repleta de história (Oliveira, Silva & Almeida, 2017). O produto é preparado com siris que são cozidos em água fervente e temperados com uma combinação de limão, alho, cebola, tomate, coentro e pimentão. Em seguida, o leite de coco é adicionado, trazendo uma textura cremosa e um sabor suave, característico da culinária alagoana. A farofa de mandioca (herança indígena), preparada com manteiga e colorífero, complementa a preparação, proporcionando uma crocância que equilibra a suavidade do molho (Visite o Brasil, n.d.).

A preparação siri mole, ao ser degustada, perpassa a condição de experiência sensorial alimentar, para se imaterializar na memória gustativa (Santos, 2005b), como um mergulho nas práticas culturais que marcaram a história da região.

De acordo com Farias (2016), o siri, como também outros frutos do mar, mantém uma presença considerável em festejos populares de Alagoas, sendo considerada uma preparação de grande valor identitário, perfazendo-se como um conectivo entre as pessoas

e sua identidade cultural. Neste contexto, o siri alagoano, ao circular entre a natureza e a mesa, desvela as especificidades e influências de uma cultura que, ao mesmo tempo, que respeita suas tradições, se adapta às transformações do tempo. Seja como iguaria em um prato simples ou como parte de uma celebração, o siri permanece como um elemento fulcral no sentido de pertença, revelado dentro de uma interdependência entre recursos naturais e os hábitos alimentares e modos de fazer e viver alagoano.

c) Cocadas da Massagueira

A Massagueira, bairro da cidade de Marechal Deodoro, região metropolitana de Maceió, alberga o que é considerado um importante polo gastronômico do Nordeste, sendo margeada pela beleza natural estonteante da lagoa de Manguaba, oferta não apenas uma vista de tirar o fôlego, como uma gastronomia maravilhosa imersas em raízes alagoanas. No polo são diversos restaurantes rústicos especializados em peixes e crustáceos. Sendo, também responsável pela criação e distribuição de uma das iguarias considerada patrimônio cultural e imaterial de Alagoas, as cocadas da Massagueira, pela Lei nº 9.120, de 21 de dezembro de 2023. Em Alagoas, a cocada da Massagueira é um dos maiores baluartes dessa tradição doceira, sendo reconhecida por sua singularidade no preparo e no sabor.

Ilustração 103. Cocadas da Massagueira (Drive da Cocada Cultura).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 104. Cocadas da Massagueira.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 105. Cocadas da Massagueira (Drive da Cocada Cultura).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Iguaria doce conhecida por cocada, é tradicional da gastronomia brasileira e tem profundas raízes cerzidas à história e a cultura do país, em particular no tocante às

comunidades nordestinas. Feita a partir da junção do açúcar ao coco, desvela muito dessa cultura alimentar que foi cozida na mistura de raças, gostos e credos. Freixa e Chaves (2013) destacam que o coco tem suas origens na Ásia, mas aportou no Brasil por mãos Africanas.

A fruta coco, sobreleva-se para além de apenas um produto alimentar dentro deste território, se empoderando de simbologias, sendo incisivo sinal de resistência identitária, um distintivo cultural das comunidades afrodescendentes e um vínculo afetivo com a memória e o âmago da região Nordeste.

Todavia, o açúcar veio de Portugal, foi ressignificado pelos africanos, que passaram a utilizá-lo em muitas receitas que até hoje são identidade da culinária nordestina (Viana, 2017) e uma delas foi a cocada, a partir da mistura que deu certo: coco e açúcar, como um elo identitário gastronômico harmônico, apesar de tantas tensões e dor que ocorriam no seu entorno, o Nordeste açucareiro e sua escravidão desvelada.

Deste modo, a cocada é mais do que um simples produto culinário; se reveste de marca emblemática de resistência cultural, um signo identitário das comunidades afrodescendentes e uma conexão com a memória identitária da região.

As cocadas da Massagueira têm uma característica diferente das antigas cocadas, uma porção generosa de ainda mais criatividade à receita de ancestralidade, onde lhes são adicionadas na composição, outras frutas, além do tradicional coco. Como assim prescrevem Santos e Araújo (2017, não paginado),

A tradicional fabricação das cocadas de frutas teve início a partir da Dona Maria Quinó de Souza, que no início começou fazendo as cocadas tradicionais, só com coco. Com o passar do tempo, resolveu inovar e teve a ideia de inserir mamão à receita tradicional, que ficou muito boa. A partir deste marco, outras doceiras da localidade, resolveram adicionar frutas que tinham na região, como jaca, banana, maracujá e goiaba.

O que é peculiar à cocada da Massagueira está resguardado em seu processo de produção, que se conserva artesanal, com a adição do coco fresco trabalhado em corte manual, que lhe confere uma textura saborosa e extremamente macia (Oliveira, 2014).

De acordo com Silva (2016), a técnica de produção deste doce é lenta e cautelosa, com o cozimento do coco com o leite condensado (adição de produto contemporâneo) e o açúcar, em um processo preciso no sentido de chegar ao ponto ideal. Deste modo, o cuidado na feitura da preparação, aparece, como reflexo da influência africana na

culinária, tendo em conta que sempre privilegiou a paciência e as minúcias nos processos de produção dos alimentos, sendo o oposto das técnicas industrializadas que são mais usadas na contemporaneidade.

A cocada da Massagueira, preserva tradição com mínimas adaptações que desvelam uma flexibilidade gastronômica, que se reinventa, se ressignifica e valoriza sua cultura em meio as suas tradições sem se distanciar de sua essência. No drive da cocada e cultura, em Marechal Deodoro, é possível encontrar vários boxes com as coloridas, crocantes, adornadas e deliciosas cocadas da Massagueira.

d) Pituzada

O pitu, artrópode crustáceo conhecido como camarão de água doce, já presente na dieta indígena de acordo com percepção trazida por Cascudo (2011), dada quando ressaltou a surpresa causada nos colonizadores com relação aos “camarões gigantes” que faziam parte da dieta alimentar indígena. O que Cascudo (2011) deixou claro de sua compreensão do fato histórico documentado na carta de Caminha, é que se tratava de um pitu.

Ilustração 106. Pituzada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 107. Pituzada e acompanhamentos.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 108. Pituzada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Para o preparo do prato de identidade alagoana é necessário o pitu, conhecido como camarão de água doce, também chamado de “lagostinha”, farinha de mandioca e leite de coco. Em uma ligação visível entre os saberes alimentares indígenas, com sua farinha de mandioca e às práticas culturais provenientes dos povos africanos e seu legado

do leite de coco (Oliveira, 2016). O leite de coco se revela na receita como um agente emulsificador, pois agrega todos os líquidos que compõem o prato e também se comunica como suavizador do gosto (Andrade, 2013).

Também não poderemos esquecer os refogados, temperos e o modo de temperar herdado dos portugueses. Para a pituzada são necessários cebola, alho, cheiro verde e o extrato do tomate. A iguaria é geralmente servida acompanhada do pirão do caldo, como uma herança dos africanos e seu gosto social pelo pirão.

O resultado desta produção gastronômica é um prato extremamente cheio de memórias e sabores, entrelaçados ao caldo suculento, que ressalta o camarão pitu imerso nessa mistura, com gosto forte, neutralizado pelo leite de coco, como símbolo de uma identidade alagoana preservada e valorizada, que espelha os saberes de um Nordeste de ontem, que continua no presente, rememorando seus gostos e suas técnicas ancestrais misturadas, manifestando toda essa riqueza de sabores, constante nesse hibridismo cultural.

e) Chiclete de camarão

Com nome sugestivo e intrigante, a criação de origem alagoana, já conta com mais de trinta anos e veio das mãos de um mineiro, Wilson Caliari, que detém a autoria desse produto gastronômico de relevo para o espaço alagoano. Surgiu na praia do francês, na cidade de Marechal Deodoro. O que se sabe sobre a origem desse prato é que o criador fazia muitos testes de receitas improvisadas, e que isso era um passatempo para ele.

Então, esse produto foi materializado a partir de criatividade e repetição, tendo sua versão original concretizada a partir de modo de fazer simples e da junção de apenas três elementos: camarão, molho de tomate e algumas fatias de queijo, que o emprestaram a liga, que causou semelhança com a flexibilidade de um chiclete, dando esse nome sugestivo ao prato: chiclete de camarão.

Ilustração 109. Chiclete de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 110. Chiclete de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 111. Chiclete de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Com o passar dos anos e a fama desse prato, a preparação foi ganhando contornos mais robustos e o queijo, que inicialmente era apenas a muçarela, ganhou versões com três, quatro e até cinco queijos na sua composição, tal qual nos esclarece Ávila (2021, não paginado), quando retrata o modo de fazer dessa iguaria:

Tradição da gastronomia de Alagoas, é feita a partir de técnica de saltar os camarões em azeite de dendê e depois, lhes são adicionados cinco tipos de queijos, no sentido de conseguir uma consistência parecida com a de um chiclete, justificando o nome que foi dado a essa iguaria, chiclete de camarão

A iguaria que nasceu por acaso, tradicionalmente é servida em panela de barro que chega à mesa fumegante, prenunciando o que vem pela frente. Ao se colocar na boca, sente-se uma deliciosa sensação singularizada na textura dos queijos que se esticam como um chiclete, atijando as papilas gustativas de qualquer comensal desavisado, para depois acalmar a alma em uma explosão de sabores na boca, dada da simbiose perfeita entre o camarão e o molho de tomate, que compõem harmonicamente esse parto de coração alagoano.

4.4.4. Triangulação dos resultados de Alagoas

A gastronomia de Alagoas se revela como um elo entre os saberes e sabores ancestrais dos povos indígenas, africanos e portugueses, que no desenrolar das percepções, se manifestam nos pratos típicos, como o sururu ao coco, siri mole ao coco, cocadas da Massagueira, pituzada e chiclete de camarão (desvelados na pesquisa como

os mais representativos do espaço Alagoas), transparecendo, nesta observação, em especial, esses sabores híbridos, que fazem desta gastronomia peculiar e simbólica.

Neste entendimento, percebe-se da exótica e saborosa junção de culturas, presentes no sururu ao coco, a representação e manutenção de práticas e hábitos alimentares indígenas, constatando-se que o sururu é elemento de *terroir* alagoano, de gosto social indígena, norteados pelos seus hábitos alimentares e a prática da pesca artesanal em comunidade. Deste modo, ao longo dos anos, esses hábitos envoltos no sururu, foram responsáveis pela manutenção da cultura da pesca artesanal. Ademais, esse produto turístico gastronômico de Alagoas, surge como um entrelace cultural de ancestralidade africana, dada a presença do leite de coco, como também a adição do azeite de dendê ou óleo de palma, que “perfumam” a preparação. Como também, mostra na técnica de cozinhar e temperar, presentes na preparação, o seu memorial português.

Destas considerações, vai se avistando uma narrativa gastronômica única que articula aspectos ambientais, sociais e culturais do estado. A presença de práticas como a pesca sustentável no preparo do siri mole ao coco ilustra o compromisso com a preservação ambiental, ao mesmo tempo em que reforça a continuidade das práticas alimentares tradicionais. Alertando, para questões de sustentabilidade e consciência ambiental, que apontam para a necessidade de uma constante gestão pesqueira. No que concerne à pituzada, traz em seu cerne identifiante um hibridismo perceptível no hábito alimentar, que já era do povo indígena (comer pitu), como também na adição de farinha de mandioca. A contribuição africana é percebida na junção do leite de coco à receita. Os refogados portugueses, vêm coroar essa mistura com mais sabor.

As cocadas da Massagueira representam a preservação das tradições culinárias como patrimônio cultural imaterial. O processo artesanal e o uso de ingredientes locais, como o coco fresco, estão imersos em um contexto de resistência cultural e afirmação identitária, que perpassam por culturas e tempos diferentes. Para além desses fatores, é manifestada como uma preparação repleta de criatividade e ousadia, quando dispõe de outras frutas para compor o produto, para além do coco, o que a torna singular em sua atitude inovativa. A inovação, também é percebida na dinâmica que contorna a manutenção da tradição da cocada frente ao apelo comercial, quando as cocadas são embaladas de forma lúdica, atrativa, com segurança alimentar e ao mesmo artesanal. Outra inspeção importante, foi a criação do drive da cocada, local às margens da Rodovia AL – 101 Sul, que facilita a comercialização desse produto típico de Alagoas. Política pública, que revelou um cuidado que visa assegurar a manutenção das tradições culturais alagoanas imersas

no seu conteúdo gastronômico de apelo sociocultural. O chiclete de camarão, transparece como uma inovação criativa que aos poucos, pelo seu diferencial, se tornou uma tradição local, que conseguiu em curto período de tempo, gerar curiosidade e atratividade turística, identificando e fortalecendo seu espaço construtor alagoano.

A SECULT-AL, ao destacar a importância dessas práticas como patrimônio cultural, não apenas promove a gastronomia como um bem consumível, mas também como um meio de fortalecer o vínculo das novas gerações com suas raízes históricas. A flexibilidade de algumas receitas, como a adição de frutas à Cocada da Massagueira, demonstra a interação entre inovação e preservação cultural, permitindo que as tradições alimentares se adaptem às novas gerações sem perder suas características essenciais.

A SETUR-AL e a SECULT-AL desempenham papéis complementares na promoção da gastronomia de Alagoas. A SETUR-AL foca na experiência sensorial e turística, utilizando plataformas como o Instagram para divulgar pratos típicos e criar uma imagem de Alagoas como um destino turístico autêntico e envolvente. A associação de pratos como o Siri Mole ao Coco e a Pituzada com o patrimônio cultural local visa criar uma experiência imersiva para o turista, convidando-o não apenas a consumir a gastronomia, mas a vivenciar a cultura e a história do estado.

Por outro lado, a SECULT-AL vai além, colocando a gastronomia como um reflexo da memória histórica e das relações sociais da região. Ao associar pratos típicos às práticas culturais, como as marisqueiras da Lagoa de Mundaú e o doce de caju, a SECULT-AL promove um entendimento mais profundo da gastronomia de Alagoas, não apenas como um produto de consumo, mas como um símbolo de integração comunitária e de resistência cultural. Além disso, destaca-se a valorização das regiões históricas e das manifestações culturais, como os Caminhos do São Francisco e a Região dos Quilombos, convidando o público a se imergir nas tradições alimentares locais.

Ambas as secretarias utilizam as redes sociais de forma estratégica para criar uma narrativa visual e simbólica em torno da gastronomia alagoana. As imagens e postagens têm um grande apelo sensorial, que não se limita apenas ao prazer de consumir os pratos, mas ao fortalecimento da memória afetiva do público. O uso de imagens da casquinha de siri, camarão e sururuzinho tenciona provocar uma resposta emocional nos turistas, estabelecendo uma conexão imediata com o estado, reforçando a autenticidade da gastronomia e a hospitalidade local.

A combinação de tradição e inovação também é uma característica visível nas postagens. A SECULT-AL e a SETUR-AL promovem pratos como o Chiclete de

Camarão, que, embora seja um prato recente, já se consolidou como uma inovação dentro da gastronomia local. Esse prato mistura elementos tradicionais, como o azeite de dendê e o camarão, com uma apresentação moderna, mostrando como a gastronomia de Alagoas é dinâmica, capaz de se reinventar sem perder sua essência cultural.

Tanto a SECULT-AL quanto a SETUR-AL reconhecem a importância da gastronomia como uma ferramenta para a promoção turística de Alagoas, mas com enfoques ligeiramente diferentes. A SETUR-AL atrai turistas através da experiência sensorial autêntica, enquanto a SECULT-AL coloca a gastronomia dentro de um contexto cultural mais amplo, associando-a a práticas de trabalho, como as marisqueiras, e promovendo festivais gastronômicos como uma forma de celebrar e preservar essas práticas. Ambas as abordagens ajudam a criar uma imagem multifacetada de Alagoas, não apenas como um destino turístico, mas como um espaço vivo, em constante diálogo entre o passado e o presente, onde a gastronomia se torna uma ponte entre gerações e culturas.

A gastronomia de Alagoas não é apenas uma prática culinária, mas uma rica tapeçaria de influências históricas e culturais que moldam a identidade da região. O trabalho de promoção realizado pela SETUR-AL e pela SECULT-AL nas redes sociais fortalece essa identidade, conectando os pratos típicos a narrativas históricas e culturais que reforçam o pertencimento e a preservação cultural. As estratégias de marketing visual e sensorial, bem como a valorização das práticas gastronômicas tradicionais, contribuem para a construção de uma imagem de Alagoas como um destino turístico único, onde a experiência culinária se entrelaça com a memória histórica e cultural local. Assim, a gastronomia alagoana, através de sua riqueza e diversidade, se apresenta como uma ferramenta potente tanto de preservação da identidade quanto de promoção do turismo, formando um elo fundamental entre o passado, o presente e o futuro de Alagoas.

4.5. O Produto Turístico Gastronômico de Sergipe

4.5.1. Oferta virtual de Sergipe

Quadro 20. O que comer no Sergipe?

Site 1 ¹⁷⁸	Site 2 ¹⁷⁹	Site 3 ¹⁸⁰	Site 4 ¹⁸¹	Site 5 ¹⁸²
Aratu	Aratu	Amendoim verde cozido	Caranguejo	Feijoada Sergipana
Guaiamum				
Bolo de leite	Caldos de frutos do mar	Bolo de leite	Cocada mole preta	Macaxeira ao forno
Bolo de puba	Caranguejo	Caju	Escondidinho de macaxeira com carne seca	Pirão com leite e carne de sol
Caranguejo	Casquinha de caranguejo	Caldinho	Moqueca de camarão	Robalo ao molho de camarão
Carne de sol	Castanha de caju	Caranguejo		
Moqueca sergipana	Doces artesanais	Carne de sol		
Queijadinha sergipana (São Cristóvão)	Feijoada Sergipana	Escondidinho		
	Macaxeira ao forno de charque	Feijoada sergipana		
	Mangaba	Lambreta		
	Moqueca de camarão	Moqueca sergipana		
	Nhoque de frutos do mar	Pirão		
	Peixe			
	Polvo			
	Lula			
	Camarão			
	Salmão			
	Lagosta			
	Pitomba, graviola, jaca-dura			
	Pizza de camarão			
	Pizza de charque			
	Queijada			
	Sorvete de tapioca			

¹⁷⁸ Disponível em: <https://www.buenasdicas.com/comidas-tipicas-sergipe-13140/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁷⁹ Disponível em: <https://viversergipe.com.br/2017/09/culinaria-sergipana-delicias-que-farao-aracaju-ser-seu-proximo-destino/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁰ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/sergipe-comida-tipica/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸¹ Disponível em: <https://todosdestinos.com/nordeste/sergipe/4-pratos-tipicos-do-sergipe/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸² Disponível em: <https://www.destaquenoticias.com.br/comidas-tipicas-de-sergipe-conquistam-os-turistas-2/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

Site 6 ¹⁸³	Site 7 ¹⁸⁴	Site 8 ¹⁸⁵	Site 9 ¹⁸⁶	Site 10 ¹⁸⁷
Amendoim verde cozido	Arrumadinho	Amendoim	Aratu	Beiju e tapioca
Caldo de Mocotó	Caldinho de sururu	Arrumadinho	Caldo de frutos do mar	Caju
Caranguejo	Carne de sol com pirão de leite	Bobó de Camarão	Caranguejo	Caranguejo
Mangaba	Caruru à sergipana	Bolo de Milho	Casquinha de caranguejo	Feijoada sergipana
Torta de macaxeira com charque	Casquinha de caranguejo	Caldinho de Sururu	Castanha de caju	Mangaba
	Cozido à sergipana	Canjica	Pizza de charque	Moqueca de peixe
	Cuscuz	Carne de sol com pirão de leite	Doces artesanais	
	Feijoada à sergipana	Caruru à Sergipana	Feijoada sergipana	
	Fritada de aratu	Casquinha de Caranguejo	Macaxeira ao forno de charque	
	Galinha ao molho pardo	Cozido à Sergipana	Mangaba	
	Macaxeira ao forno	Fritada de Aratu	Moqueca de camarão	
	Moqueca de arraia	Galinha ao molho pardo	Nhoque com frutos do mar	
	Moqueca de camarão	Macaxeira ao Forno	Peixe	
			Polvo	
			Lula	
			Camarão	
			Salmão	
			Lagosta	
	Rabada	Moqueca de Arraia	Pitomba, graviola, jaca-dura	
	Robalo ao molho de camarão	Moqueca de Camarão	Pizza de camarão	
	Sopa de mocotó	Robalo ao molho de camarão	Queijada	
		Sopa de Mocotó	Sorvete de tapioca	

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

¹⁸³ Disponível em: <https://todosdestinos.com/gastronomia/culinaria-do-sergipe/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁴ Disponível em: https://conhecasergipe.com.br/culinaria_sergipana_nordestina.asp. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁵ Disponível em: <http://www.clicksergipe.blog.br/sergipeculinaria.asp>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁶ Disponível em: <https://www.blogmeuestino.com/delicias-da-culinaria-sergipana/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁷ Disponível em: https://infonet.com.br/verao/2010/ler-26.html?id=93887&titulo=acontece_no_verao. Acesso em: 16 dez. 2023.

Quadro 21. Comida tradicional de Sergipe.

Site 1 ¹⁸⁸	Site 2 ¹⁸⁹	Site 3 ¹⁹⁰	Site 4 ¹⁹¹	Site 5 ¹⁹²
Amendoim cozido	Amendoim	Amendoim	Decreto nº 27.720, de 24 de março de 2011 (queijada, manauê, bolachinha de goma, doce de pimenta do reino, pé de moleque de massa de puba, beiju de tapioca, amendoim verde cozido, malcasado e saroio)	Caldinho de camarão
Caju	Beiju molhado	Caju		
Caranguejo	Bolo de macaxeira	Carne de sol		
		Caranguejo		
Carne de sol	Bolo de milho	Pitu		
Catado de aratu	Bolo de puba	Castanhas		
Frutos do mar	Canjica	Feijoada sergipana		
Mangaba	Caranguejo	Jenipapo		
Queijada	Carne de sol	Mangaba		
Queijo de manteiga	Cuscuz	Moqueca sergipana		
Queijos coalhos	Doce de leite	Pão de queijo sergipano		
Sururu	Licores dos mais diversos sabores	Pé de moleque		
	Moqueca de camarão	Pirão de leite		
	Pamonha	Surubim		
	Pé de moleque			
	Queijadinha			
	Saroio			
Site 6 ¹⁹³	Site 7 ¹⁹⁴	Site 8 ¹⁹⁵	Site 9 ¹⁹⁶	Site 10 ¹⁹⁷
Água de coco	Caranguejo	Água de coco	Beijus	Baião de dois (Itabaiana)
Amendoim verde cozido	Cocada mole preta	Beiju de mandioca	Bolachas sete capas	Buchada de bode (São Cristóvão)
Beiju molhado	Escondidinho de macaxeira com carne seca	Beiju molhado	Buchada	Cachaça artesanal de Sergipe

¹⁸⁸ Disponível em: <https://portal.unit.br/blog/noticias/culinaria-sergipana-uma-experiencia-em-aromas-e-sabores/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁸⁹ Disponível em: <https://www.jangadeirose.com.br/index.php?p=servicos&id=1>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁹⁰ Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/fx2106200702.htm>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁹¹ Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/varias-cidades-doce-de-pimenta-do-reino/>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁹² Disponível em: <https://g1.globo.com/se/sergipe/noticia/2021/07/17/caldinho-de-camarao-e-um-dos-sabores-da-cidade-historica-de-laranjeiras-em-sergipe.ghtml>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁹³ Disponível em: <https://criarcomunicacao.wixsite.com/jornaldobairro/single-post/2017/09/20/culin%C3%A1ria-de-sergipe>. Acesso em: 16 dez. 2023.

¹⁹⁴ Disponível em: <https://todosdestinos.com/nordeste/sergipe/4-pratos-tipicos-do-sergipe/>. Acesso em: 18 dez. 2023.

¹⁹⁵ Disponível em: <https://www.sergipeturismo.com/culinaria-sergipana/>. Acesso em: 18 dez. 2023.

¹⁹⁶ Disponível em: <https://infonet.com.br/noticias/cidade/culinaria-sergipana-agrada-turistas/>. Acesso em: 18 dez. 2023.

¹⁹⁷ Disponível em: <https://www.brasilpassagensblog.com/2023/12/a-culinaria-tipica-de-sergipe-sabores.html>. Acesso em: 18 dez. 2023.

Bolachinha de goma	Moqueca de camarão	Camarão	Camarão ao alho e óleo	Caju
Camarão		Caranguejo	Camarões e pitus	Caranguejada
Caranguejo		Carne de sol	Caranguejo	Caranguejo à moda sergipana (Aracaju)
Carne de sol		Carne do coco	Carne de sol com pirão de leite ou com macaxeira.	Cartola
Carne do coco		Frutas (mangaba, caju, umbu, cajá e pitanga)	Castanhas de caju	Dobradinha (Itabaiana)
Doce de pimenta		Guaiamum	Doces de todos os tipos	Licores típicos de Sergipe
Frutas nativas (mangaba, caju, umbu, cajá e pitanga)		Malcasado	Ensopado de carneiro	Mangaba
Guaiamu		Ostra	Feijoada sergipana	Moqueca de camarão (Laranjeiras)
Jenipapo		Pé de moleque	Licores tradicionais	Moqueca de pirarucu
Malcasado		Pirão de leite	Moquecas de peixe	Sarapatel (São Cristóvão)
Manauê		Saroio	Pés de moleque	
Maniçoba		Siri na palha de Ouricuri	Queijadas	
Maturi		Sururu	Rabada	
Moqueca de siri na palha de Ouricuri			Sarapatel	
Ostra			Sucos de frutas (mangaba, umbu, acerola e caju)	
Pé de moleque de massa puba			Torresmo	
Pirão de leite			Tripinha de porco	
Queijada				
Saroio				
Sururu				
Tamarindo				
Tapioca e beiju de mandioca				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 22. Comida patrimônio cultural e imaterial de Sergipe.

Site 1 ¹⁹⁸	Site 2 ¹⁹⁹	Site 3 ²⁰⁰	Site 4 ²⁰¹	Site 5 ²⁰²
Amendoim verde cozido	Amendoim verde cozido	Biscoito Bricelet	Caranguejo	Maniçoba
Beiju de tapioca	Beiju			
Bolachinha de goma	Bolachinha de goma			
Doce de pimenta do reino	Doce de pimenta do reino			
Malcasado	Ginebe			
Manauê	Malcasado			
Pé de moleque de massa de puba	Manauê			
Queijada	Pé de moleque			
Saroio	Queijada			
	Saroio			
Site 6 ²⁰³	Site 7 ²⁰⁴	Site 8 ²⁰⁵	Site 9 ²⁰⁶	Site 10 ²⁰⁷
Amendoim verde cozido (Lei 7.682/2013)	Cachaça Pisa Macio	Saroio	Empadinha de Aratu	Aratu
Site 11 ²⁰⁸	Site 12 ²⁰⁹		Site 13 ²¹⁰	
Joseane e o quebrado de aratu	Alese reconhece a importância histórico-cultural do fazer das casas de farinha		Castanha do Carrilho poderá ser patrimônio cultural imaterial de Sergipe	
Marieta e as queijadinhas				
Patrícia e as mangabas				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

¹⁹⁸ Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/varias-cidades-queijada/#:~:text=O%20Decreto%20n%C2%BA%2027.720%2C%20de,Sergipe%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A1ncias>. Acesso em: 19 dez. 2023.

¹⁹⁹ Disponível em: <https://www.jornaldacidade.net/turismo/2019/03/307313/comida-tipica-e-patrimonio-imaterial-de-aracaju.html>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁰ Disponível em: <https://publicacao.saocristovao.se.gov.br/post/bricelet-produzido-em-sao-cristovao-e-patrimonio-cultural-imaterial-do-estado-de-sergipe>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰¹ Disponível em: https://bacanudo.com/leitura/6025/O_caranguejo_agora_e_Patrimonio_Cultural_e_Imaterial_de_Sergipe. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰² Disponível em: <https://www.f5news.com.br/politica/manicoba-vira-patrimonio-cultural-e-imaterial-de-sergipe.html>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰³ Disponível em: <https://portal.unit.br/blog/noticias/amendoim-verde-cozido-patrimonio-imaterial-sergipano/>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁴ Disponível em: <https://publicacao.saocristovao.se.gov.br/post/a-cachaca-pisa-macio-passa-a-ser-considerada-patrimonio-cultural-e-imaterial-de-sergipe>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁵ Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/varias-cidades-saroio/>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁶ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=S29e1n4K1wI>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁷ Disponível em: <https://www.sergipenoticias.com/utilidade-publica/2022/02/24589/catado-de-aratu-desde-a-extracao-ao-preparo-da-empada-que-v.html>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁸ Disponível em: https://www.se.gov.br/noticias/desenvolvimento/mulheres_que_inspiram_e_que_fomentam_o_turismo_n_o_estado. Acesso em: 19 dez. 2023.

²⁰⁹ Disponível em: <https://sergipetradeoutour.com.br/noticias/Alese-Reconhece-a-Importancia-Historico-Cultural-do-Fazer-das-Casas-de-Farinha/122>. Acesso em: 19 dez. 2023.

²¹⁰ Disponível em: ederederiofm.com.br/noticia/1074/castanha-do-carrilho-podera-ser-patrimonio-cultural-de-sergipe. Acesso em: 19 dez. 2023.

Quadro 23. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial de Sergipe.

1 – Lei nº 9.088, de 23 de agosto de 2022
2 - Aprovado projeto que declara o caranguejo como patrimônio cultural e imaterial de Sergipe
3 - Bricelets são patrimônio cultural imaterial de Sergipe
4 - Em 17 de julho de 2013 foi sancionada a lei nº 7.682 que tornou o amendoim verde cozido patrimônio imaterial do estado de Sergipe
5 - Projeto de lei n.º 4.985-a, de 2020 (do sr. Laercio oliveira) declara os catadores de caranguejo e os marisqueiros do município de São Cristóvão - SE como patrimônio cultural e imaterial do Brasil; tendo parecer da comissão de cultura, pela rejeição (relatora: Dep. Lídice da Mata)

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **caranguejo** – 21 (vinte e uma) vezes, **carne de sol** – 16 (dezesesseis) vezes, **amendoim** (amendoim + amendoim verde cozido) – 12 (doze) vezes, **mangaba** – 11 (onze) vezes, **queijadinha sergipana** – 11 (onze) vezes, aratu – 6 (seis) vezes, guaiamum – 3 (três) vezes, feijoada sergipana – 8 (oito) vezes, bolo de leite – 2 (duas) vezes, caldo de frutos do mar – 1 (uma) vez, cocada mole preta – 2 (duas) vezes, macaxeira ao forno – 3 (três) vezes, bolo de puba – 2 (duas) vezes, escondidinho de carne seca – 2 (duas) vez, pirão com leite – 4 (quatro) vezes, caldinho – 1 (uma) vez, moqueca de camarão – 7 (sete) vezes, robalo ao molho de camarão – 2 (duas) vez, castanha de caju – 4 (quatro) vezes, moqueca sergipana – 4 (quatro) vezes, doces artesanais – 2 (duas) vezes, escondidinho – 1 (uma) vez, macaxeira ao forno de charque – 2 (duas) vezes, lambreta – 1 (uma) vez, nhoque de frutos do mar – 2 (duas) vezes, pirão – 1 (uma) vez, peixe – 3 (três) vezes, polvo – 2 (duas) vezes, lula – 2 (duas) vezes, lagosta – 2 (duas) vezes, camarão – 4 (quatro) vezes, torta de macaxeira com charque – 1 (uma) vez, cozido à sergipana – 2 (duas) vezes, Canjica – 2 (duas) vezes, cuscuz – 2 (duas) vezes, fritada de aratu – 1 (uma) vez, galinha ao molho pardo – 2 (duas) vezes, moqueca de arraia – 2 (duas) vezes, salmão – 1 (uma) vez, rabada – 1 (uma) vez, pitomba – 2 (duas) vezes, graviola – 2 (duas) vezes, Jaca dura – 2 (duas) vezes, pizza de camarão – 1 (uma) vez, pizza de charque – 2 (duas) vez, sorvete de tapioca – 2 (duas) vez, arrumadinho – 2 (duas) vezes, beiju – 10 (dez) vezes, tapioca – 2 (duas) vezes, caldo de mocotó 1 (uma) vez, caldinho de sururu – 2 (duas) vezes, caldo de frutos do mar – 1 (uma) vez, caju – 9 (nove) vezes, bobó de camarão – 1 (uma) vez, caruru à sergipana – 1 (uma) vez, bolo de milho – 2 (duas) vezes, sopa de mocotó – 1 (uma) vez, manauê – 4 (quatro) vezes, bolachinha de goma – 4 (quatro) vezes, doce de pimenta do reino – 4 (quatro) vezes, pé- de- moleque de massa de puba – 3 (três) vezes, caldinho de camarão

– 1 (uma) vez, bolo de macaxeira – 1 (uma) vez, pitu – 2 (duas) vezes, castanhas – 1 (uma) vez, frutos do mar – 1 (uma) vez, jenipapo - 2 (duas) vezes, queijo de manteiga – 1 (uma) vez, mal casado – 5 (cinco) vezes, saroio – 7 (sete) vezes, queijo de coalho – 1 (uma) vez, doce de leite – 1 (uma) vez, pão de queijo sergipano – 1 (uma) vez, licores – 3 (três) vezes, pé- de- moleque – 5 (cinco) vezes, pamonha – 1 (uma) vez, água de coco – 1 (uma) vez, baião de dois de Itabaiana – 1 (uma) vez, bolacha sete capas – 1 (uma) vez, buchada – 1 (uma) vez, buchada de bode de São Cristóvão – 1 (uma) vez, cachaça – 2 (duas) vezes, cartola – 1 (uma) vez, carne de coco – 2 (duas) vezes, dobradinha de Itabaiana – 1 (uma) vez, pitanga – 2 (duas) vezes, umbu – 3 (três) vezes, cajá – 2 (duas) vezes, doces de todos os tipos – 1 (uma) vez, ensopado de camarão, ostra – 2 (duas) vezes, moqueca de camarão (Laranjeiras) – 1 (uma) vez, moqueca de pirarucu – 1 (uma) vez, moqueca de peixe – 1 (uma) vez, sarapatel (São Cristóvão) – 1 (uma) vez, maniçoba – 2 (duas) vezes, siri na palha de Ouricuri – 1 (uma) vez, maturi – 1 (uma) vez, rabada – 1 (uma) vez, sarapatel – 1 (uma) vez, acerola – 1 (uma) vez, torresmo – 1 (uma) vez, tripinha de porco – 1 (uma) vez, tamarindo – 1 (uma) vez, biscoito bricelet – 1 (uma) vez, empadinha de aratu – 1 (uma) vez, farinha - 1 (uma) vez, charque – 1 vez, escondidinho de carne de charque e pirão de leite – 1 (uma) vez.

Nuvem de palavras 05. Sergipe.



Fonte: A autora, 2024²¹¹.

4.5.2. Oferta Institucional de Sergipe

a) Secretaria de Turismo de Sergipe [SETUR/SE]

A Secretaria de Turismo de Sergipe [SETUR/SE], por meio de suas publicações institucionais, tem envidado esforços no sentido de reproduzir um processo de construção simbólica da identidade gastronômica do estado, desvelando a estreita relação entre a culinária local e as vivências habituais dos indivíduos que nela se inserem. As postagens

²¹¹ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

realizadas ao longo dos anos de 2020 a 2024 demonstram a recorrência de elementos da alimentação que, reiteradamente, emergem como representações da cultura sergipana. Portanto, essa pasta de governo, se externou como um instrumento eficaz de ligação entre a cultura gastronômica, seu povo e a terra Sergipana.

Nesta constatação, observa-se que, em diversas ocasiões, os frutos do mar aparecem como cerne na constituição dessa identidade gastronômica. O caranguejo, por exemplo, surge como um elemento recorrente, sendo mencionado enfaticamente e visualmente representado em publicações que o indicam como um dos principais símbolos da culinária sergipana. Desta afirmação, desvela-se que, em 27 de dezembro de 2022, o crustáceo é referido como o "símbolo da gastronomia de Sergipe", reforçando a sua primordialidade na experiência alimentar da população local e dos visitantes.

Ilustração 112. Caranguejo.



Fonte: Instagram da SETUR/SE, 2020²¹².

Além do caranguejo, outros ingredientes são frequentemente destacados, como o camarão, o aratu, o sururu e a ostra, sempre associados a momentos de degustação e apreciação sensorial, fazendo um chamado à vivência do sabor enquanto expressão do território. A recorrência desses alimentos em postagens, como as de 28 de fevereiro de

²¹² Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/C-Fo5fRNzNw/?igsh=MWFzN3Joa2x6amc0cA==>

2020, 8 de junho de 2020 e 3 de agosto de 2021, elucidam que a experiência gastronômica dentro deste contexto, se entremeia à memória coletiva e o pertencimento da gente sergipana.

Ilustração 113. Biscoito bricelet.



Fonte: Instagram da SETUR/SE, 2023²¹³.

Ilustração 114. Amendoim cozido.



Fonte: Instagram da SETUR/SE, 2023²¹⁴.

Ilustração 115. Sorvete de mangaba.



Fonte: Instagram da SETUR/SE, 2020²¹⁵.

A doçaria sergipana também emerge como um aspecto fundamental dessa narrativa fenomenológica. A queijada, destacada em publicações de 9 de fevereiro de 2021 e 5 de agosto de 2023, trazendo consigo um robusto apelo dentro de sua história e afetividade, remontando a práticas culinárias ancestrais africanas. Esse vínculo é ainda mais evidenciado na fala emotiva da doceira Dona Marieta dos Santos, registrada em 25 de janeiro de 2024, onde a queijadinha é compreendida como um legado transmitido por gerações e como um elemento de resistência cultural da condição indignante imposta ao povo negro no período de escravidão, como também, um baluarte da subsistência econômica desse povo.

A fenomenologia da alimentação sergipana, conforme exposta nas publicações da SETUR/SE, também abarca os aspectos do turismo de experiência. Eventos como o Festival do Camarão de São Cristóvão, mencionado em 14 de agosto de 2023, e os roteiros gastronômicos indicados ao longo das postagens de 2023 e 2024, reforçam a ideia de que

²¹³ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CzUC03guTAl/?igsh=MTN3MXV6YTF1ajh6Mw==>

²¹⁴ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CwaLuJMRfoJ/?igsh=ZTdt2U1NnJtaDd5>

²¹⁵ Recuperado de: https://www.instagram.com/reel/C_DT5GGOSwP/?igsh=MWlyc2EwbHR3MGtpZg==

a culinária não é apenas nutrição, transmutando-se em vivências que ressignificam o território sergipano e a gente sergipana.

A valorização de produtos típicos, como o licor de mangaba, o bricelet e o amendoim cozido, reforça a percepção de que a alimentação sergipana é um movimento democrático, que emerge com simbologias de todo o seu espaço. Essa intersecção é particularmente evidente na postagem de 20 de agosto de 2023, que retrata a fala de Dona Edna, catadora de mangaba, ao relatar a relação de subsistência e pertencimento com a árvore mangabeira. Seu depoimento transcende a materialidade do alimento e revela um modo de ser e estar no mundo a partir do trabalho, da memória e da herança cultural.

Dessa forma, a análise das publicações da SETUR/SE sob a ótica fenomenológica permite compreender que a gastronomia sergipana não se configura apenas como um conjunto de pratos e ingredientes, mas como um fenômeno sensorial, afetivo e identitário. A alimentação, nesses termos, é percebida como uma expressão da gente sergipana, construída a partir da experiência vivida, da repetição simbólica e da ancoragem em uma tradição que persiste e se reinventa no tempo.

b) Secretaria de Educação e Cultura de Sergipe [SEDUC/SE]

No período compreendido entre os anos de 2020, 2021 e 2022, não foram identificadas publicações que abordassem a gastronomia como elemento constitutivo da identidade do lugar. Deste modo, o que se encontrou foi um espaço de memórias que não são lembradas, tendo em conta três anos de esquecimento e ausências de publicações com a temática da gastronomia sergipana. No entanto, em 31 de março de 2023, observa-se a inclusão do leite de coco (herança africana), oriundo da agricultura familiar, na alimentação escolar. Esse fato manifesta a relevância cultural desse insumo, tradicionalmente presente na culinária nordestina, reafirmando sua pertinência simbólica e seu papel no delineamento da experiência alimentar local, fulcrada em hábitos de ancestralidade.

Ilustração 116. Leite de coco na merenda escolar.



Fonte: Instagram da SEDUC/SE, 2023²¹⁶.

Em 4 de julho de 2023, três publicações enfatizam a introdução do camarão na merenda escolar, acompanhadas por uma declaração do Governador de Sergipe, Fábio Mitidieri. O governador ressalta a dimensão econômica e social da iniciativa ao afirmar que “[...] fico feliz porque isso movimenta também uma cadeia produtiva enorme. São produtores de Indiaroba, de Brejo Grande, de Socorro, de São Cristóvão. Estão vendendo através das suas associações, gerando seu emprego e renda e trazendo alimento de qualidade rico em proteínas para essa juventude toda”. A experiência da merenda escolar se amplia para além do consumo, inserindo-se em um contexto de interação econômica e de fortalecimento da identidade alimentar. A perspectiva inclusiva também se faz presente na declaração de um aluno, que relata que os estudantes com alergia ao camarão utilizam pulseiras identificadoras e recebem outra fonte proteica, evidenciando um cuidado com a diversidade alimentar dentro do ambiente escolar.

²¹⁶ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CqdHbqXuTVw/?igsh=YnhiaHU1Mzh1NnNs>

Ilustração 117. Camarão na merenda.



Fonte: Instagram da SEDUC/SE, 2023²¹⁷.

No dia 15 de setembro de 2023, a Secretaria de Educação e Cultura do Estado de Sergipe (SEDUC) divulgou um vídeo em que o Secretário Zezinho Sobral compartilha informações sobre o projeto "Filé de Camarão na Alimentação Escolar". Em sua fala, ele pontua que “é uma proteína que foi introduzida na merenda escolar, permitindo que ela seja apreciada, que ela seja absorvida, que ela seja empoderada como alimento produzido no nosso estado”. Ressalta-se, nesse contexto, o reconhecimento do camarão como um elemento que transcende sua função nutricional, tornando-se um signo da produção local e da identidade alimentar sergipana. Ademais, o projeto insere-se em um arcabouço político mais amplo, pois o camarão adquirido para a merenda provém diretamente da agricultura familiar, evidenciando um processo de fortalecimento da economia regional por meio de cooperativas e associações.

A dimensão fenomenológica da alimentação escolar continua sendo revelada nas publicações subsequentes. Em 5 de julho de 2024, destaca-se o mungunzá como comida típica. No dia 15 de agosto de 2024, uma postagem celebra o primeiro ano do programa "Filé de Camarão na Alimentação Escolar", consolidando a sua inserção no cotidiano dos estudantes. No dia 18 de setembro de 2024, a Secretaria de Educação e Cultura evidencia a relação entre sustentabilidade e produção alimentar, por meio do "Projeto Tilápia". Já em 20 de setembro de 2024, a valorização da cultura alimentar sergipana manifesta-se na

²¹⁷ Recuperado de: <https://www.instagram.com/reel/CxN2skhO-FS/?igsh=dnpijdWw4d2Z1MGtq>

referência ao cuscuz, alimento de pertencimento essencializado nos hábitos alimentares local e regional.

No dia 24 de outubro de 2024, a dimensão simbólica da alimentação se expressa em um vídeo no qual um aluno da rede estadual recita um poema sobre a gastronomia sergipana: “Na culinária o sabor de lá é singular, tem tapioca, caranguejo e beiju no paladar. O pirão de leite aquece a alma no frio e o caldo de sururu é puro encanto em seu brio”. Tal expressão poética traduz não apenas uma experiência sensível dos sabores locais, mas também uma relação afetiva e identitária com a alimentação.

Nos meses subsequentes, a presença do camarão na merenda escolar continua sendo enfatizada: em 12 de novembro, 30 de novembro e 18 de dezembro de 2024, publicações reiteram sua inclusão na dieta dos estudantes e ressaltam que mais de 30% dos alimentos utilizados na alimentação escolar são provenientes da agricultura familiar. O ciclo de publicações ao longo de 2024 reafirma a importância da alimentação como prática que transcende a mera nutrição, configurando-se como um campo de experiência coletiva e de simbologização cultural.

4.5.3. Oferta presencial de Sergipe

a) Caranguejo

O caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) estabelece uma função representativa primordial na cultura e na economia de Sergipe, espelhada na gastronomia, no turismo e na identidade local. Historicamente, a quantidade grande de manguezais da costa sergipana criou um ambiente natural ideal para a propagação desse crustáceo, transformando-se em uma fonte de alimentação e economia determinante para a região (Santos, 2021).

A presença do caranguejo na gastronomia sergipana é pronunciada, principalmente em unidades de alimentação, como restaurantes e bares nas praias do estado. A "Passarela do Caranguejo", que fica na Orla de Atalaia em Aracaju, tem realce como um dos principais corredores gastronômicos da capital, onde há ofertas de muitas preparações à base de caranguejo, sendo atrativa para moradores e turistas (Silva, 2015a). Em julho de 2014, escultura imponente do crustáceo, contando com sete metros de comprimento, foi erguida na entrada da passarela, logo se tornando um ponto de interesse turístico simbólico, que emerge aos olhos como o reflexo da identidade cultural local. A

robusta conexão do caranguejo com a alma sergipana é exposta e simbologizada de forma explicitada na imponência e morada desta escultura em meio a uma das localizações mais importantes de Aracaju.

Ilustração 118. Escultura gigante do caranguejo na Orla da Praia de Italaia.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 119. Caranguejo.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 120. Pastel de caranguejo de São Cristóvão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Em reconhecimento e como salvaguarda cultural e econômica do caranguejo, a Assembleia Legislativa de Sergipe aprovou, em junho de 2022, um projeto que declarou o caranguejo como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado. O deputado estadual Zezinho Sobral, autor da proposta, destacou que o caranguejo é um símbolo do turismo gastronômico sergipano e está intrinsecamente ligado à alegria e à convivência do povo local. Ele comparou a relevância do caranguejo para Sergipe com a do acarajé para a Bahia, enfatizando seu papel na geração de emprego, renda e fortalecimento da identidade cultural.

Para além de seu valor gastronômico e cultural, o caranguejo-uçá possui um ciclo reprodutivo característico, denominado de "andada", que ocorre principalmente entre os meses de dezembro e abril. Neste período, os caranguejos saem de suas tocas para liberação de seus ovos. Neste espaço de tempo da "andada", o uçá, tem a tendência de ficar mais magro. Da sabedoria popular, afirma-se que nos meses que possuem a letra "r" em seus nomes, os caranguejos ficam mais magros, relacionando-se com o a "ecdíase", um processo de muda que requer mais utilização de energia pelo animal.

O elo identitário dos sergipanos com o caranguejo transcende a gastronomia, estendendo-se ao turismo e à economia local. A escultura do caranguejo gigante na Orla de Atalaia, por exemplo, revestiu-se como ponto de referência identitária e atração

turística desde sua implementação. Produzida de fibra de vidro pelo artesão Ary Marques Tavares, a escultura teve manutenções em 2015 e 2016 para preservar sua integridade e se manter encantando visitantes.

O caranguejo-uçá representa um liame forte entre a tradição, a economia e a identidade cultural de Sergipe, refletindo a sergipanidade e tornando mais robustos os laços sociais por meio da gastronomia praticada em seu território.

b) Carne de sol

A carne de sol é um produto tradicionalmente consumido no Nordeste, e em Sergipe, é bastante significativa para a gastronomia identitária local.

Ilustração 121. Carne de sol com pirão de leite.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 122. Carne de sol sendo apresentada como hábito alimentar no museu da gente sergipana.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 123. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

No estado de Sergipe, a carne de sol é usualmente preparada artesanalmente, feita com cortes bovinos que são salgados suavemente e expostos ao sol e ao vento para processo que intenciona desidratar a carne. Diversamente do que ocorre com a carne-seca, que passa por um processo de salga mais expressiva e secagem, a carne de sol sergipana procura preservar traços sensoriais mais similares à carne fresca, resultando em uma oferta de sabor e textura singulares.

A carne de sol sergipana é um produto gastronômico típico apreciado tanto por moradores quanto por turistas. Servida com acompanhamentos como batata frita, pirão

de leite e farofa de manteiga, ela espelha a simplicidade e o sabor da gastronomia do estado. Como também, é rotineiro encontrá-la em feijoadas sergipanas, que são diferentes da versão carioca, mais difundida no país. Na feijoada sergipana, além da carne de sol, adiciona-se uma diversidade de verduras e legumes, como são exemplos: cenoura, jerimum e quiabo, criando uma preparação robusta e saborosa.

A cultura da carne de sol sergipana é mantida por produtores locais que procuram manter métodos artesanais na sua produção, conferindo qualidade e sabor imanes à preparação.

c) Amendoim

Dos preceitos de Leal (2022), extrai-se que à época da chegada dos portugueses ao Brasil, a cultura do amendoim já era de domínio indígena. Deste modo, a sua relação secular com a região Nordeste foi comentada e atestada também por ensinamentos de (Tasso-Júnior, Marques & Nogueira, 2004), quando evidenciaram, que em meados de 1578, franceses observaram e constataram que havia a leguminosa na região Nordeste. Assim sendo, a cultura do amendoim, foi se enraizando ao longo dos anos e se mantendo forte nesta região, ganhando espaço físico e simbólico neste território. Para Leal (2022, não paginado), o amendoim guarda um cerne de afetividade especial com o estado de Sergipe:

Tendo em conta que possui um lugar destacado no cotidiano do estado, se fazendo presente dentro dos hábitos alimentares do povo de Sergipe. Desta feita, a produção dessa leguminosa, acontece durante todo o ano. No que concerne a produção agrícola local, o amendoim surge nesse cenário, como sendo uma das relevantes culturas semeadas em lavouras temporárias e em permanentes.

O amendoim verde cozido, é uma preparação muito apreciada e encontrado em todo o estado, ganhando espaço de importância significativa, como são exemplos, o centro e a orla de Atalaia.

Ilustração 124. Amendoim (Mercado Municipal de Aracaju).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 125. Amendoim aberto.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024

Ilustração 126. Venda de amendoim na rua.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Assim sendo, o amendoim que já era consumido em Sergipe, de forma cozida dentro de salmoura e conservado em seu próprio caldo, sofreu modificação. Deste modo, certa feita, um produtor de amendoim adicionou limão à salmoura tradicional, no sentido de conservá-lo e, ao constatar um resultado não esperado, reputou ter incorrido em erro e deixou esse amendoim escorrendo em uma peneira. Quando, provou o amendoim, se deu conta de que havia criado um novo modo de fazer o tradicional amendoim.

A nova técnica usada para o modo de fazer o amendoim verde cozido, apesar de muito simples, alberga um processo meticuloso e paciente, que ajuda na obtenção de uma textura macia e um sabor peculiar, que causam surpresa e encantamento quando se coloca na boca esse produto, crocante e de sabor peculiar. Deste modo, ele é cozido em sal e limão, em sua própria casca, demoradamente em uma cocção lenta, com a intenção de preservar o sabor autêntico do amendoim, podendo, como forma de diversificação de sabores, lhes ser adicionado temperos típicos da culinária nordestina. De onde se avista técnicas e insumos mantidas ao longo dos anos, quase sem alterações em seu preparo no desenrolar dos anos (Leal, 2022).

Conforme observa Freitas e Lima (2021, não paginado), "a comida é um dos maiores veículos de memória cultural, funcionando como uma forma de resistência e perpetuação de saberes locais que se modificam, mas não se perdem". A manutenção do

modo de preparo, com o uso da casca e a simplicidade no cozimento, ratifica e traz força ao caráter autêntico e enraizado nessa iguaria (Silva, 2020).

Neste entendimento, Leal (2022) prescreve, que no estado de Sergipe, o amendoim é estabelecido como comida por meio de um modo de preparo simples e artesanal, que o confere sabor diferenciado. Para além disso, configurou-se como em um forte elemento do patrimônio alimentar, que possui visibilidade dentro do turismo.

Para além disso, se faz premente ressaltar que o amendoim verde cozido, mesmo tendo uma relevância aprofundada no cotidiano sociocultural sergipano, por ser memória e identidade de seu espaço, goza, também de importância considerável no contexto econômico dado que pequenos agricultores sergipanos, em sua maioria, cultivam o amendoim ainda de modo artesanal, o que implica não só na preservação da biodiversidade local, mas também na promoção de um modelo de agricultura sustentável que favorece o desenvolvimento da economia rural, o que corrobora mais ainda com esses laços estreitos entre a leguminosa e a memória de identidade do espaço Sergipe.

A prática de cultivar amendoim em Sergipe é um exemplo notório de como as pequenas propriedades rurais tem o condão se tornarem grandes protagonistas na conservação ambiental e na produção de alimentos típicos, que não só movimentam a economia local, mas também atuam como símbolos de identidade cultural (Santos, 2019a). Deste modo, torna-se importante na seara ambiental e sustentável.

Assim sendo, o amendoim verde cozido é um exemplo de como a gastronomia sergipana transcende às transformações do tempo. A história do produto é pontuada por períodos de adaptação, desde sua origem indígena até as influências trazidas pelos colonizadores e posteriormente pelos fluxos de culturas que globalizam. No entanto, sua essência continua inalterada, sendo um produto tradicionalmente consumido habitualmente. Ademais, a manutenção do modo de fazer, com o uso da casca e a simplicidade no cozimento, fortalece a autenticidade arraigada à iguaria (Silva, 2020).

O amendoim verde cozido de Sergipe transpassa a sua natureza alimentar se revelando como um forte sinal de resistência e continuidade cultural ancestral indígena. Ele é testemunho singular, de que a gastronomia popular (comida de rua) pode se manifestar como sendo um instrumento poderoso na manutenção da identidade regional, mesmo dentro de adaptação em tempos novos, passando de geração em geração e sendo valorizado e replicado pelos mais novos.

d) Mangaba

Palavra oriunda de língua indígena, mangaba significa "coisa boa de comer", denotando deste modo um hábito alimentar indígena e sua percepção relativa à fruta, notadamente de gosto muito apreciado pelos povos originários brasileiros, desde antes da chegada do colonizador português.

Ilustração 127. Sorvete de mangaba (Colina do Santo Antônio).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 128. Crème Brullé de mangaba do Restaurante Seu Sergipe.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 129. Mangaba.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A mangaba (*Hancornia speciosa*), portanto é fruta nativa do Brasil e se perfaz em um baluarte de tradição e luta no estado de Sergipe, tendo em conta que tem raízes profundas ligadas à sua história e cultura, se imaterializando à identidade de Sergipe e de seu povo, observando que é parte da vida cotidiana de comunidades sergipanas no que concerne a sua produção e ao seu hábito alimentar. O elo da mangaba com os povos indígenas é antigo, ressaltando o prescrito por Silva (2020), quando diz que, ainda nos tempos do Brasil Colônia, a fruta mangaba se revelou como um liame entre os povos indígenas e o resto da população, dado que foram eles (os indígenas), os primeiros a se alimentarem da fruta nativa e também utilizá-la em práticas medicinais (Silva, 2020), usadas em rituais de cura e alimentação. Afirmação é corroborada por Mota, Silva Júnior,

Schmitz e Rodrigues (2011), quando destacam que Sergipe tem tradição na produção da mangaba, e que dentro deste território é parte integrante da economia e da cultura local.

A presença da mangaba na vida habitual de Sergipe é uma prova irrefutável de como as práticas agrícolas e culturais se entrelaçam para formar uma identidade coletiva. O cultivo e consumo dessa fruta remetem a um modo de vida que preserva o passado, valoriza as tradições e busca, ao mesmo tempo, soluções inovadoras para os desafios contemporâneos que possam aparecer. A importância da mangaba, portanto, vai além de sua utilização direta como alimento. Ela se insere em uma visão mais holística, que envolve a preservação do meio ambiente, o fortalecimento de uma economia local calcada em práticas sustentáveis e o resgate de identidades culturais que concentram ancestralidade.

É neste terreno sólido, que a gastronomia sergipana tem sido extremamente beneficiada e enaltecida pela abundância da mangaba em seu território, tendo em vista ser esse estado um grande produtor de mangaba no Brasil. Com polpa de sabor pronunciado e exótico, esta fruta tem sido incorporada a muitas preparações, tornando-as saborosas, como sucos, sorvetes, doces e também em pratos salgados, dada sua versatilidade no uso, o que fez desse elemento de herança ancestral, resistente em seu memorial afetivo, tendo em conta que seus atributos flexíveis têm mantido ela presente ao longo das gerações, circulando entre tradição e inovação, representando o seu núcleo social e seu espaço sergipano.

A mangaba, todavia, não se presta a ser apenas insumo culinário ou econômico, ela se reveste como um elemento de transformação social. Neste sentido, destaca, Lima (1999), a produção de mangaba se perfaz em uma atividade norteadas pela economia solidária, costurada a partir de trabalho coletivo, no qual a colheita é feita pela associação de várias famílias, como também o processamento e a venda de produtos feitos a partir dessa fruta. Dinâmica que fortalece relações que se dão em meio a sentido de cooperação e pertença, ajudando, assim a preservar tradições, em meio a práticas agrícolas e o saber fazer entre práticas no manejo e as receitas de famílias, que se criam dentro desse fluxo social simbólico.

e) Queijadinha sergipana

A queijadinha sergipana surgiu em sua imaterialidade como inspiração em um doce de origem portuguesa que foi convenientemente adaptado pelas mãos habilidosas e

sábias das negras que eram as fazedoras de comidas das cozinhas das casas grande. Estas cozinheiras de origem africana, detinham o poder da elaboração, dado entre conflitos de seu memorial afetivo e gustativo, imposições de gostos portugueses e a criatividade impregnada de necessidades de subsistência em um espaço não igualitário e de opressão ceifante.

Ilustração 130. Forno de barro da Casa da Queijada (São Cristóvão).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 131. Queijadinha sergipana.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 132. Queijadinhas do Mercado Municipal Albano Franco.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Nascida no final do século XVI, em meio à histórica São Cristóvão, quarta cidade mais antiga do Brasil e primeira capital de Sergipe, entre ruas e praças, como importante legado da história colonial do lugar, a queijadinha é um dos muitos exemplos de como a história transparece em meio a culinária local, desvelando-se em um produto gastronômico identificador do seu núcleo societal e do seu território, assim como esses são identificantes daquele em uma relação sistemática simbólica (Lody, 2019).

Desta feita, foi neste espectro de culturas, metaforicamente, “assados em um mesmo forno”, que portugueses e africanos deram azo à esta iguaria, a queijadinha sergipana. Como apontado por Barbosa (2002), a culinária nordestina é um espelho imediato da miscigenação de culturas que se mesclaram na região, e a queijadinha se insere de modo perfeito neste cenário refletor de diversidade e rico de influências que formaram a tradicional gastronomia sergipana. Deste modo, a queijadinha, é tal qual um

abraço entre culturas que se repeliram em meio a dor e sangue, mas que deixaram um legado de luta e amor, onde se vivenciam histórias de resistência entre uma mordida e outra.

O modo de fazer muito simples da queijadinha, dentro dos seus poucos ingredientes, farinha do reino (de trigo), manteiga, açúcar, leite de coco e doce de coco, revela uma culinária de sobrevivência, concomitantemente criativa e sensível. O que para muitos parece apenas tolher, é na verdade apanágio para superação e suspensão das dificuldades, que pode iluminar para as melhores criações. Deste modo, neste cenário criativo e de sensibilidade, foi forjada a queijadinha sergipana, de modo em que:

O queijo, que era difícil de se adquirir naquela época, foi trocado pelo coco. Outro meio secular que sempre fez parte da feitura das queijadinhas é o forno de barro. Hoje vem sendo substituído pelos elétricos ou a gás, todavia para determinadas quituteiras tradicionais de Sergipe, o calor da lenha é elemento que não se substitui (Lody, 2019, não paginado).

Neste contexto histórico, observa-se que a queijada é uma iguaria espelhada na gastronomia lusitana, adaptada pelas escravas com a intenção de torná-la acessível e inclusiva, se metamorforzando, portanto, em uma nova criação original que alude a memória e identidade desse espaço construtor, conservando bases portuguesas entremeadas à cultura alimentar africana. O saber fazer concentrado nas queijadas é de ancestralidade, que passou emotivamente e generosamente de geração para geração, e continua circulando, como um grito identitário de socorro e orgulho que deseja continuar ecoando ao longo dos anos. O produto continua a alimentar muitas famílias sergipanas, através de sua comercialização, tendo em conta a sua relevância social e econômica para o estado. Deste modo, foi considerada patrimônio imaterial de Sergipe.

4.5.4. Triangulação dos resultados de Sergipe

A análise dos dados apresentados sobre a oferta gastronômica e cultural de Sergipe, tanto na dimensão física quanto institucional, revela uma interconexão significativa entre alimentos típicos, identidade regional e desenvolvimento econômico. A gastronomia sergipana se configura como um ponto de encontro entre passado e presente, onde cada prato e ingrediente de identidade sergipana exerce um papel

fundamental na construção da identidade local e na promoção do turismo e da economia do estado.

Os alimentos mencionados, como o caranguejo-uçá, a carne de sol, o amendoim verde cozido, a mangaba e a queijadinha, são mais do que simples representações culinárias de Sergipe. O caranguejo-uçá, como um ícone gastronômico e cultural, exemplifica essa fusão de história e sabor. Sua relação com o ciclo reprodutivo e com práticas de coleta tradicionais reflete a forte conexão da população com a natureza, o que é fundamental não apenas para a culinária, mas também para o turismo, como evidenciado pela escultura gigante na Orla de Atalaia, em Aracaju.

A oferta institucional, abordada principalmente nas publicações da Secretaria de Turismo de Sergipe (SETUR/SE) e da Secretaria de Educação e Cultura de Sergipe (SEDUC/SE), reflete diferentes facetas da valorização da gastronomia local. A SETUR/SE, com um foco no turismo, utiliza os alimentos típicos, especialmente o caranguejo, para promover a gastronomia como um elemento sensorial e simbólico, conectando o visitante à cultura sergipana de maneira imersiva. Os festivais gastronômicos e roteiros turísticos são exemplos de como a gastronomia é usada como um atrativo cultural, reforçando a ideia de que a comida não é só nutrição, manifestando-se como um produto cultural e turístico, que promove o pertencimento e a identificação com o território.

Por outro lado, a SEDUC/SE adota uma perspectiva mais pragmática e educacional. A introdução de alimentos típicos, como o leite de coco e o camarão, na alimentação escolar reflete um esforço para conectar os estudantes à história e à cultura local desde cedo. Essa abordagem não só tem um impacto nutricional, mas também serve para fortalecer a identidade regional e conscientizar as futuras gerações sobre a importância dos alimentos sergipanos. A inclusão de alimentos como mungunzá, cuscuz e tilápia nas escolas reforça o vínculo entre gastronomia e identidade cultural, criando uma vivência afetiva que vai além da refeição.

Ambas as instituições, SETUR/SE e SEDUC/SE, têm em comum o reconhecimento de que a gastronomia é uma prática cultural vital para a identidade de Sergipe. No entanto, enquanto a SETUR/SE destaca a gastronomia como uma experiência sensorial e simbólica para atrair turistas, a SEDUC/SE, que tem poucas publicações com a alimentação identitária, vê a gastronomia como uma ferramenta de formação cultural e de valorização social. A intersecção entre essas abordagens ressalta que, embora os objetivos sejam diferentes, ambos os enfoques convergem para a valorização da comida

como um símbolo de resistência cultural e de preservação das tradições. Ressaltando, apenas que o espaço da SEDUC/SE, poderia ser mais bem alimentado com postagens sobre a gastronomia do povo sergipano.

A gastronomia, portanto, se revela como um elemento de construção identitária, que não apenas conecta os sergipanos com suas raízes, mas também oferece uma plataforma para o fortalecimento da economia local, especialmente no setor do turismo e da agricultura familiar. O apoio institucional a esses produtos alimentares, seja para fins turísticos, educacionais ou econômicos, é uma forma de garantir que essas tradições não sejam apenas preservadas, mas também revitalizadas e adaptadas para o futuro.

A análise demonstra que a gastronomia sergipana, com seus alimentos típicos, desempenha um papel crucial na formação da identidade local e na promoção da cultura regional. Os dados ressaltam que esses alimentos, longe de serem elementos isolados, estão profundamente entrelaçados com a economia, o turismo e a educação. A oferta institucional, embora com enfoques diferentes, contribui para a valorização e a divulgação desses produtos, mostrando que a comida é um veículo poderoso para a memória cultural e a construção de uma identidade regional robusta. A intersecção entre as ações da SETUR/SE e da SEDUC/SE aponta para a importância de se integrar gastronomia, cultura e educação, criando um ciclo virtuoso que perpetua as tradições e fortalece a economia de Sergipe.

4.6. O Produto Turístico Gastronômico da Bahia

4.6.1. Oferta virtual da Bahia

Quadro 24. O que comer na Bahia?

Site 1 ²¹⁸	Site 2 ²¹⁹	Site 3 ²²⁰	Site 4 ²²¹	Site 5 ²²²
Acarajé	Acarajé	Abará	Abará	Abará
Arroz de povo	Bobó de camarão	Acarajé	Aberém	Acarajé
Beiju	Moqueca	Bobó de camarão	Acarajé	Arroz de coco
Bobó de camarão	Mungunzá	Bolinho de estudante	Arroz de hauçá	Arroz de hauçá
Caruru	Tapioca	Caldinhos	Arroz de polvo	Arroz de polvo
Casquinha de siri	Vatapá	Caranguejo	Bobó de camarão	Azeite de dendê

²¹⁸ Disponível em: <https://www.passagenspromo.com.br/blog/comida-bahiana/>. Acesso em: 21 dez. 2023.

²¹⁹ Disponível em: <https://www.deliway.com.br/blog/comida-tipica-da-bahia>. Acesso em: 21 dez. 2023.

²²⁰ Disponível em: <https://viajecomnorma.com.br/comida-baiana-conheca-20-pratos-da-bahia/>. Acesso em: 21 dez. 2023.

²²¹ Disponível em: <https://www.buenasdicas.com/comidas-tipicas-bahia-6840/>. Acesso em: 21 dez. 2023.

²²² Disponível em: <https://viagemclub.com.br/comidas-baianas/>. Acesso em: 21 dez. 2023.

Cocada	Xinxim de galinha	Caruru	Cocada	Baba de moça
Mininico de carneiro		Casquinha de siri	Mininico de carneiro	Bobó de camarão
Moqueca baiana		Cocada	Moqueca baiana	Caldo de sururu
Mungunzá		Farofas	Mungunzá	Caruru
Sarapatel de miúdes		Feijoadada baiana	Rabada	Casquinha de siri
Vatapá		Lambreta	Tapioca ou beiju	Cocada
		Moqueca baiana	Vatapá baiano	Cuscuz de tapioca
		Mungunzá		Maniçoba
		Peixe vermelho frito com farofa e salada		Moqueca de peixe
		Rabada		Mungunzá
		Sarapatel		Pé de moleque
		Tapioca		Pudim de tapioca
		Vatapá baiano		Quindim
		Xinxim de galinha		Rabada de boi
		Sarapatel de miúdos		
	Vatapá			
	Xinxim de galinha			
Site 6 ²²³	Site 7 ²²⁴	Site 8 ²²⁵	Site 9 ²²⁶	Site 10 ²²⁷
Abará	Abará	Abará	Abará	Abará
Abarém	Acarajé	Abarém	Acarajé	Acarajé
Acarajé	Arroz de hauçá	Acarajé	Arroz doce	Anduzada (andu de angola)
Aluá	Arroz de polvo	Arroz de hauçá	Beiju	Beiju
Arroz de hauçá	Bobó de camarão	Arroz de polvo	Bobó	Bobó de camarão
Arroz de polvo	Caldo de sururu	Beiju	Caruru	Bolinho de estudante
Beiju	Caruru	Bobó de camarão	Moqueca	Buchada de bode
Bobó de camarão	Cocada	Cachaça de cravinho	Pé-de-moleque	Cachaça do cravinho
Buchada de bode	Moqueca baiana	Caldo de sururu	Sarapatel	Camarão ao alho e óleo
Caldo de sururu	Mungunzá	Caruru	Vatapá	Caruru baiano
Camarão à baiana	Vatapá	Cocada	Xinxim de galinha	Cocada
Caruru	Xinxim de galinha	Efó Aluá		Cortado de palma
Casquinha de siri		Maniçoba		Escondidinho
Efó		Mininico de carneiro		Maniçoba baiana
Maniçoba		Moqueca baiana		Moqueca baiana
Mininico de carneiro		Mungunzá		Mungunzá
Moqueca baiana		Pão delícia		Sorvete da ribeira
Mungunzá		Rabada		Suco e caipirinha da fruta do cacau
Pão delícia		Sarapatel		Tapioca
Rabada		Tapioca		Vatapá baiano
Sarapatel		Vatapá baiano		Vinagrete de polvo
Tapioca				Xinxim de galinha

²²³ Disponível em: https://www.omundoeseu.com.br/conheca-as-20-comidas-tipicas-da-bahia-que-voce-precisa-provar/#google_vignette. Acesso em: 05 jan. 2024.

²²⁴ Disponível em: <https://blog.buson.com.br/comidas-tipicas-bahia/>. Acesso em: 05 jan. 2024.

²²⁵ Disponível em: <https://www.fuiserviajante.com/bahia/comida-tipica-baiana/>. Acesso em: 05 jan. 2024.

²²⁶ Disponível em: www.maisbahiaturismo.com.br/comida-tipica-da-bahia/. Acesso em: 05 jan. 2024.

²²⁷ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/bahia-comida-tipica/>. Acesso em: 05 jan. 2024.

Torta búlgara		Xinxim de galinha		
Vatapá				
Xinxim de galinha				

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Quadro 25. Comida tradicional da Bahia.

Site 1 ²²⁸	Site 2 ²²⁹	Site 3 ²³⁰	Site 4 ²³¹	Site 5 ²³²
Acarajé	Abará	Abará	Abará	Acarajé
Bobó de camarão	Acarajé	Acarajé	Aberém	Arroz de Hauçá
Cocada	Caruru	Arroz de Hauçá	Acaçá	Bobó de camarão
Moqueca de peixe com pirão	Cocada	Bolinho de estudante	Acarajé	Moqueca
Rabada	Mungunzá	Moqueca	Aluá	Mungunzá
Tapioca de banana com queijo de coalho	Vatapá		Arroz de hauçá	Vatapá
Vatapá			Arroz doce	
			Baba de moça	
			Beiju	
			Bobó	
			Cabidela	
			Canjica	
			Carne de sol	
			Caruru	
			Cocada	
			Efó	
			Feijão de leite	
			Mininico de carneiro	
			Moqueca	
			Mungunzá	
			Pamonha	
			Pé de moleque	
			Quindim	
			Sarapatel	
			Sarrabulho	
			Vatapá	
			Xinxim de Galinha	
Site 6 ²³³	Site 7 ²³⁴	Site 8 ²³⁵	Site 9 ²³⁶	Site 10 ²³⁷
Acarajé	Abará	Abará	Abará	Abará
Bobó de camarão	Acarajé	Acarajé	Acarajé	Acarajé

²²⁸ Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/receita/confira-7-receitas-tipicas-da-bahia/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²²⁹ Disponível em: <https://www.costadosauipe.com.br/blog/culinria-regional-conhea-as-comidas-tipicas-da-bahia>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁰ Disponível em: <https://www.solaradosdeuses.com.br/pt-br/5-pratos-tipicos-de-salvador-da-bahia>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³¹ Disponível em: <https://www.temporadalivre.com/blog/pratos-tipicos-e-os-melhores-restaurantes-da-bahia>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³² Disponível em: <https://www.bahiaterra.com/posts/comidas-tipicas-bahia>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³³ Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/comida-baiana-6-receitas-tipicas-para-provar-e-aprovar,096ced87483561b7f6f0b79a00d36585kemn0evj.html>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁴ Disponível em: <https://www.mundoviajante.com/comidas-tipicas-da-bahia/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁵ Disponível em: <https://rodoviariaonline.com.br/blog/comidas-tipicas-de-salvador/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁶ Disponível em: <https://nomundodapaula.com/comida-tipica-da-bahia/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁷ Disponível em: <https://viagemclub.com.br/comidas-baianas/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

Caruru	Baião de dois	Arroz de Hauçá	Arroz de Hauçá	Arroz de coco
Casquinha de siri	Bobó de camarão	Arroz de polvo	Bobó de camarão	Arroz de hauçá
Moqueca de camarão	Caruru	Bobó de camarão	Bolinho de estudante	Arroz de polvo
Vatapá	Moqueca	Cocada	Caruru	Azeite de dendê
	Mungunzá	Doce de mamão verde	Cocada	Baba de moça
	Rabada	Moqueca baiana	Moqueca	Bobó de camarão
	Tapioca	Tapioca	Mungunzá	Caldo de sururu
	Vatapá	Vatapá	Sarapatel	Caruru
			Vatapá	Casquinha de siri
			Xinxim de galinha	Cocada
				Cuscuz de tapioca
				Maniçoba
				Moqueca de peixe
				Mungunzá
				Pé de moleque
				Pudim de tapioca
				Quindim
				Rabada de boi
				Sarapatel de miúdos
				Vatapá
				Xinxim de galinha

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Quadro 26. Comida patrimônio cultural e imaterial da Bahia.

Site 1 ²³⁸	Site 2 ²³⁹	Site 3 ²⁴⁰	Site 4 ²⁴¹
Ofício das baianas do acarajé	Caruru	Acarajé	Bode assado com farofa molhada

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Quadro 27. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial da Bahia.

Site 1 ²⁴²
Acarajé (Salvador)

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **acarajé** – 22 (vinte e duas)

²³⁸ Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/bahiac-a-terra-dos-patrimonios-imateriais>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²³⁹ Disponível em: <https://atarde.com.br/cultura/caruru-esta-proximo-de-se-tornar-patrimonio-imaterial-da-bahia-1207488>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²⁴⁰ Disponível em: <https://revistanovaimagem.com.br/acaraje-projeto-de-lei-busca-torna-lo-patrimonio-cultural-da-bahia/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²⁴¹ Disponível em: <https://www.tucano.ba.gov.br/bodeassado/>. Acesso em: 08 jan. 2024.

²⁴² Disponível em: <https://jornalmassa.com.br/cidades/sem-agonia-lei-decreta-o-acaraje-como-patrimonio-cultural-de-salvador-1238908>. Acesso em: 08 jan. 2024.

vezes, **bobó de camarão** – 16 (dezesseis) vezes, **caruru** – 15 (quinze) vezes, **abará** – 15 (quinze) vezes, **vatapá** – 15 (quinze) vezes, mungunzá – 14 (quatorze) vezes, cocada – 13 (treze) vezes, arroz de polvo – 8 (oito) vezes, abarém – 4 (quatro) vezes, beiju – 7 (sete) vezes, moqueca – 7 (sete) vezes, arroz de coco – 2 (duas) vezes, bolinho de estudante – 4 (quatro) vezes, arroz de hauçá – 11 (onze) vezes, tapioca – 9 (nove) vezes, caldinhos – 1 (uma) vez, casquinha de siri – 6 (seis) vezes, azeite de dendê – 2 (duas) vezes, xinxim de galinha – 11 (onze) vezes, baba de moça – 3 (três) vezes, mininico de carneiro – 5 (cinco) vezes, moqueca baiana – 8 (oito) vezes, caldo de sururu – 5 (cinco) vezes, farofas – 1 (uma) vez, sarapatel de miúdos – 3 (três) vezes, feijoada baiana – 1 (uma) vez, rabada – 8 (oito) vezes, lambreta – 1 (uma) vez, cuscuz de tapioca – 2 (duas) vezes, maniçoba – 4 (quatro) vezes, peixe – 1 (uma) vez, moqueca de peixe – 3 (três) vezes, sarapatel – 6 (seis) vezes, pé-de-moleque – 4 (quatro) vezes, pudim de tapioca – 2 (duas) vezes, quindim – 3 (três) vezes, arroz doce – 2 (duas) vezes, anduzada (andu de angola) – 1 (uma) vez, aluá – 3 (três) vezes, buchada de bode – 2 (duas) vezes, cachaça de cravinho – 2 (duas) vezes, camarão alho e óleo – 1 (uma) vez, camarão à baiana – 1 (uma) vez, efó – 3 (três) vezes, cortado de palma – 1 (uma) vez, escondidinho – 1 (uma) vez, maniçoba baiana – 1 (uma) vez, pão delícia – 2 (duas) vezes, sorvete de ribeira – 1 (uma) vez, suco de cacau – 1 (uma) vez, caipirinha de cacau – 1 (uma) vez, vinagrete de polvo – 1 (uma) vez, torta búlgara – 1 (uma) vez, acaçá – 1 (uma) vez, pirão – 1 (uma) vez, tapioca de banana com queijo de coalho – 1 (uma) vez, bobó- 1 (uma) vez, cabidela – 1 (uma) vez, canjica - 1 (uma) vez, carne de sol - 1 (uma) vez, feijão de leite - 1 (uma) vez, pamonha – 1 (uma) vez, sarrabulho - 1 (uma) vez, baião de dois - 1 (uma) vez, moqueca de camarão - 1 (uma) vez, doce de mamão verde - 1 (uma) vez e bode assado com farofa molhada - 1 (uma) vez.

Nuvem de palavras 06. Bahia.



Fonte: A autora, 2024²⁴³.

4.6.2. Oferta Institucional da Bahia

a) Secretaria de Turismo da Bahia [SETUR/BA]

A partir da análise reflexiva das publicações da Secretaria de Turismo da Bahia [SETUR/BA] entre o período de janeiro de 2020 a novembro de 2023, observa-se a construção de uma narrativa sensível que entrecruza elementos gastronômicos e identitários ao imaginário turístico baiano. As postagens anunciam uma recorrência na valorização dos produtos regionais, bem como a sua associação aos territórios que os

²⁴³ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

originam, estabelecendo um diálogo fluido entre a experiência sensorial e o pertencimento cultural.

O acarajé emerge como um dos principais símbolos, reiterado em diferentes momentos e contextos, edificando uma conexão entre o alimento e os espaços históricos e culturais da Bahia, como o Pelourinho. A insistência na aparição da imagem do acarajé, acompanhada por expressões afetivas como "Dendê, amor, sabor e tradição familiar", reforça sua significação fenomenológica enquanto elemento que transcende a materialidade do alimento e se inscreve na memória coletiva e na tradição afro-brasileira.

Outro eixo de valorização da oferta gastronômica está relacionado ao cacau e seus derivados. A repetição da menção ao chocolate baiano, especialmente na região da Costa do Cacau e na Estrada do Chocolate, permite compreender o alimento não apenas como um produto comercializável, mas como um vetor de experiência sensorial e territorialidade. A postagem que celebra o dia do chocolate com a frase "Hoje é o dia de uma das maiores delícias do mundo" ressalta a carga afetiva e simbólica que o alimento assume no imaginário turístico e cultural baiano.

Ilustração 133. Produtos do cacau.



Fonte: Instagram da SETUR-BA, 2020²⁴⁴.

A fenomenologia da experiência gastronômica na Bahia também se manifesta na exaltação de pratos icônicos como a moqueca, o vatapá, o caruru e a maniçoba. A recorrência dessas referências nos registros da SETUR/BA sugere um processo de construção de significados no qual o visitante não apenas consome um alimento, mas se

²⁴⁴ Recuperado de <https://www.instagram.com/p/CGBYd33FVif/?igsh=MTBuZGplanFnaGprZQ%3D%3D>

insere naquela experiência turística/gustativa, que evoca tradição, história e pertencimento. A publicação que menciona a eleição da moqueca baiana como um dos pratos mais saborosos do mundo pelo *Taste Atlas* ratifica essa perspectiva, inscrevendo a culinária baiana em um panorama global de reconhecimento e distinção.

Ilustração 134. Moqueca Baiana.



Fonte: Instagram da SEDUC/BA, 2023²⁴⁵.

Ilustração 135. Caruru de São Cosme e Damião.



Fonte: Instagram da SEDUC/BA, 2024²⁴⁶.

O turismo enogastronômico também se apresenta como uma dimensão significativa na promoção do destino Bahia. O destaque para os vinhos do Vale do São Francisco e da Chapada Diamantina, bem como a menção à possível criação da Rota do Vinho, sinaliza a intenção de inovar e ampliar a experiência sensorial para além dos sabores tradicionais da culinária baiana. O enoturismo, ao ser incorporado à narrativa institucional, propõe novas formas de fruição da paisagem e do território, reafirmando a interdependência entre o alimento, o espaço e a vivência turística.

Ademais, a valorização de produtos típicos da agricultura familiar, como o umbu, os queijos artesanais, o café especial e os licores, indica um esforço de ressignificação das relações entre produção e consumo. A fenomenologia da experiência alimentar nesse contexto se dá na interação entre o visitante e o produtor, na possibilidade de contato direto com os processos de cultivo, colheita e preparo dos alimentos, valorizando o

²⁴⁵ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/C0jdMF6s9iP/?igsh=cHdscHloMTU4ZGNj>

²⁴⁶ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/DAbOUexPOdL/?igsh=a242M3Nqc2VwZWQx>

simples contido no processo, por vezes, artesanal, elevando a inovação que ressalta a tradição. A publicação sobre a Feira Origem Week, exhibe produtos genuinamente baianos como melado de cana, licor Axé e a farinha de mandioca, revigorando e promovendo o alimento como expressão de um saber-fazer que carrega identidade baiana.

A recorrência do dendê como elemento nuclear na culinária baiana também se percepçiona de maneira simbólica. A frase "onde não tem dendê, nem fique", associada à imagem do acarajé, destaca a essencialidade desse ingrediente como indicador cultural e identitário. O dendê ultrapassa sua função culinária para se tornar um signo que conduz a experiência gastronômica e a própria percepção da Bahia enquanto destino turístico singular.

Ilustração 136. Acarajé.



Fonte: Instagram da SEDUC/BA, 2023²⁴⁷.

Por fim, a presença do turismo gastronômico na Bahia, conforme promovido pela SETUR/BA, estrutura-se não apenas na exibição de pratos e produtos, mas na articulação entre sabor, afeto e memória coletiva. O discurso institucional revela-se, assim, como um catalisador de experiências, que possibilita ao turista não apenas a degustação, mas a vivência fenomenológica do território e da cultura baiana em sua plenitude.

²⁴⁷ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/C0EUygiA7Sw/?igsh=aGhuOWdpNDljZXdh>

b) Secretaria de Cultura da Bahia [SECULT-BA]

A Secretaria de Cultura do Estado da Bahia (SECULT-BA) desempenha um papel fundamental na difusão e salvaguarda das manifestações culturais do estado, entre as quais a gastronomia ocupa um lugar relevante. No entanto, observa-se que, ao longo do ano de 2020, as publicações da SECULT-BA não contemplaram a gastronomia local. Somente a partir de 2021, evidenciam-se registros que evocam, em uma dimensão simbólica e sensorial, a riqueza da culinária baiana e sua inserção nas dinâmicas culturais e sociais da região. Deste modo, deixou uma falha no memorial no ano de 2020, onde não utilizou seu espaço com conteúdos que exaltassem a identidade baiana, por meio de sua comida típica.

Ilustração 137. Comidas da Bahia.



Fonte: Instagram da SECULT-BA, 2024²⁴⁸.

Em 22 de janeiro de 2021, a Chapada agroecológica é apresentada, trazendo consigo elementos naturais que compõem a base alimentar da região, como bananas, tomates-cereja, cebolas, alhos-poró, nabos e endívias. No mês seguinte, em 5 de fevereiro, a tradição do acarajé é revelada, acompanhada por seus ingredientes fundamentais: feijão-fradinho, camarão seco defumado e quiabo. Tais registros transcendem a mera descrição culinária, descascando camadas de significados que se unem à identidade cultural e à historicidade do povo baiano.

²⁴⁸ Recuperado de https://www.instagram.com/p/CzOeBcWoy8f/?img_index=2&igsh=djU1M2FyNTl1aW15

No dia 20 de julho de 2021, a SECULT-BA destaca a criação do Museu Digital das Baianas do Acarajé, enraizando a prática alimentar no campo da memória e do pertencimento. Ao longo dos meses subsequentes, há recorrentes referências a pratos típicos, como o caruru (1º de setembro de 2021), a farinha (25 de fevereiro de 2022) e o abacaxi da região do Recôncavo Baiano (21 de janeiro de 2022), cada um desses carrega uma dimensão vivencial e fenomenológica que perpassa gerações.

A relação entre alimento e identidades locais se intensifica nas publicações de 2023 e 2024. Em 23 de julho de 2023, a SECULT-BA propõe uma interação reflexiva ao questionar "Qual comida baiana você é?", associando pratos ícones, como moqueca, caruru, vatapá e mungunzá, à construção da identidade cultural. Em 27 de setembro de 2024, a patrimonialização do caruru de São Cosme e Damião é oficialmente anunciada, solidificando a imbricação entre práticas alimentares, religiosidade e patrimônio imaterial.

Ilustração 138. Cacau e suas transformações.



Fonte: Instagram da SECULT-BA, 2024²⁴⁹.

Deste modo, observa-se, ao longo das publicações, um fenômeno de ressignificação dos alimentos, transpassando a função biológica e se inserindo na esfera do simbólico, do social e do espiritual. A cozinha baiana, portanto, faz-se perceber não apenas como um conjunto de técnicas e ingredientes, mas como um dispositivo de enraizamento, memória, crença e experiência sensível, que, ao ser reiterado em espaços públicos e digitais, possibilita o fortalecimento a cultura e identidade da Bahia.

²⁴⁹ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/C9kMbISRRP9/?igsh=MXJiZnh0OXlsMjIybg%3D%3D>

4.6.3. Oferta presencial da Bahia

a) Acarajé

O acarajé, produto gastronômico tradicional baiano, é uma preparação que possui origens na África, trazendo em seu cerne afetivo um histórico robusto fulcrado em uma cultura rica, com poder simbólico alicerçado nos saberes e sabores que se delinearam no decorrer dos séculos que se passaram. Comida de origem atribuída ao povo iorubá, da região que fica entre Nigéria e Benin, da linguagem desse povo, a palavra "akara", remete a um bolinho frito feito de feijão-fradinho (ingrediente basilar dessa preparação). Observando, que, o acarajé tal qual se conhece nos dias atuais, é o produto proveniente de muitas alterações e adaptações que aconteceram a partir dos movimentos da diáspora africana, com a adição de insumos fáceis de encontrar em terras nordestinas, como o dendê e o camarão, que transformaram esse produto em um baluarte identitário da gastronomia baiana e, para além disso, brasileira (Oliveira, 2011), tendo em vista que o seu modo de fazer é reconhecido pelo IPHAN, como patrimônio do país.

Ilustração 139. Acarajé no Largo da Mariquita.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 140. Venda do acarajé no Terreiro de Jesus.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 141. Acarajé da Casa de Tereza (Rio Vermelho).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Neste terreiro de simbolismos, a chegada do povo africano em terras brasileiras, durante o período colonial, com os seus hábitos alimentares próprios, fez do acarajé um dos primeiros produtos da fusão alimentar entre culturas que no país se delineava. O

acarajé, como também outros produtos de origem do continente africano, passou a estabelecer uma centralidade identitária dentro deste território a partir da cena gastronômica posta em Salvador, ressignificando a ligação materializada e imaterializada entre tradições e crenças religiosas. É no candomblé, que o acarajé se simbologiza como uma oferenda aos orixás, principalmente para Iansã, Xangô e Oxum, e nesse específico, é atribuído ao produto uma dimensão ritualística e simbólica, como também, um elemento representativo da resistência identitária em que a gastronomia se transforma em um veículo de manutenção da cultura africana no Brasil (Gomes, 2007). A baiana de acarajé, figura antológica, que oferta esse produto pelas ruas, detém uma função de guardiã da tradição, preservando viva a memória de ancestralidade por intermédio de seus saberes e fazeres gastronômicos, alicerçando e fortalecendo a ligação estabelecida entre a comida e seu campo espiritual.

Para além disso, a relevância do acarajé transpassa seu contexto religioso, tendo em conta que ele detém também tem uma importância social e econômica. Nas palavras de Silva (2014), o acarajé significa para muitas mulheres baianas, um suporte de sustento econômico e um meio de alcançar independência e autonomia. Conhecidas como "baianas de acarajé", elas vão além de somente vendedoras do bolinho de feijão fradinho; elas concentram um saber ancestral que é passado de geração para geração. O legado dessas baianas do acarajé, espelha histórias de resistências e da luta das mulheres negras baianas, que, sua importância simbólica, com seu saber fazer e sua função de vendedoras de comida de rua, mantêm uma cultura, que remete aos tempos da escravidão e ao movimento abolicionista.

O acarajé é símbolo da mistura temperada de gostos que talhou o ceio social do Brasil. A adição de insumos da terra como o dendê, o amendoim e o camarão, a par de outros elementos gastronômicos de gosto africano, criaram um produto de fusão gastronômica. Nesse sentido, como ressalta Santos (2005), o acarajé se revela como um produto de memória e um identificador cultural inserido na seara sociocultural baiana, fortalecendo a noção de que a comida é um elemento imprescindível para a edificação das narrativas de pertencimento e de identidade social.

Para além do seu relevo histórico e cultural, o acarajé também tem se destacado no cenário gastronômico contemporâneo. A sua presença nas grandes celebrações, como o carnaval de Salvador, e sua inclusão em espaços de reconhecimento mundial, como a lista do Patrimônio Imaterial da Humanidade da UNESCO, conferem a ele uma dimensão de patrimônio cultural, que transcende o local e chega a um público global (UNESCO,

2005). Ressaltando-se, que o que é patrimonializado, não é a preparação acarajé, em si, e sim o modo de fazer preservado por gerações. Deste modo, em cada bolinho frito, em cada barraquinha de rua, concentra-se uma retórica de ancestralidade, de resistência e de festejo de uma cultura pulsante, que se preserva acessa por meio do ofício cotidiano das baianas de acarajé e da reverência a esse produto de valor patrimonial e, também por todos os que se sentem pertencentes à cultural baiana com suas nuances valorosas.

b) Bobó de camarão

A criação do bobó se circunscreve aos tempos remotos do período colonial brasileiro, momento em que, os hábitos alimentares dos povos indígenas foram incorporados, como também, complementados pelas contribuições africanas, especificamente com a adição da mandioca e do azeite de dendê, que, mesmo em dias atuais, são dois dos principais insumos dessa preparação (Oliveira, 2019). O nome "bobó" vem do termo iorubá "bobó", que em um primeiro momento perfazia um produto mais simples, composto por vegetais e raízes, que no decorrer dos tempos, passou por alterações para se ajustar aos gostos locais, desenhando a versão atual com a incorporação do camarão à receita.

Ilustração 142. Bobó de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 143. Bobó de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 144. Bobó de camarão.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O uso da mandioca, raiz habitualmente cultivada e utilizada pelas populações indígenas, se manifesta como uma marca cultural na formação da comida brasileira. Os indígenas, que já dominavam o processo de preparação da mandioca sob diversas

maneiras, ensinaram aos colonizadores portugueses e aos africanos escravizados como transformar esse tubérculo em farinha, goma e até mesmo em purê, que seria a base de pratos como o bobó (Dias, 2017). Por sua vez, foram os africanos com sua chegada ao Brasil, que veio a cultura do azeite de dendê, insumo imprescindível para composição dos produtos gastronômicos baianos. O dendê, retirado da palma, emprestou um sabor identitário aos pratos da Bahia e estabeleceu-se como elemento primordial para composição de muitos pratos típicos, como o acarajé, a moqueca e, claro, o bobó de camarão (Velloso, 2015).

Além do dendê, o leite de coco também é um ingrediente necessário na receita do bobó de camarão. Introduzido pelo povo negro no Brasil, o leite de coco possui um gosto suave que faz um contraste harmônico com o gosto forte do dendê, criando uma simbiose de sabores, que é uma identidade da cozinha baiana. Essa combinação de sabores e insumos manifesta a multiplicidade cultural imersa na gastronomia baiana, um estado que se fez como um dos mais importantes centros de resistência e manutenção das culturas africanas no Brasil (Martins, 2018). O camarão, crustáceo igualmente associado à cultura baiana, já era consumido nas regiões litorâneas desde antes dos tempos do Brasil Colonial, remetendo às práticas de pesca dos povos indígenas.

O bobó de camarão traz consigo uma simbologia social e cultural da identidade baiana. Em Salvador, por exemplo, é habitual que a preparação seja servida, além das ruas, em festividades populares, como o carnaval e as celebrações religiosas, celebrando a identidade e a hospitalidade do povo baiano. Em conformidade com Barbosa (2016), a comida, principalmente em território baiano, é reflexo crucial na formação das comunidades e na manutenção de culturas e tradições. A preparação e o compartilhamento do bobó de camarão em reuniões familiares e comunitárias, fortalece os laços em comunidade. Conforme prescreve Nascimento (2021), a gastronomia baiana, em seu âmago, é uma manifestação de resistência, onde a perpetuação da utilização dos ingredientes e das receitas tradicionais está diretamente relacionada à manutenção da memória histórica e cultural do estado.

Cada família e cada chef baiano possui sua receita própria de bobó, o que revela um caráter flexível e a criatividade que norteia a cozinha local. Uma versão mais audaciosa, por exemplo, pode vir com pimentões, tomates e até batatas, uma variação que foi disseminada no decorrer dos anos (Dias, 2017). Porém, a essência do preparo do bobó, com a base tradicional que se conhece, de mandioca e camarão, continua inalterada.

c) Caruru

O caruru baiano se manifesta como um dos mais simbólicos reflexos da cultura gastronômica afro-brasileira, detendo raízes profundamente relacionadas à história do Brasil, especialmente no estado da Bahia, onde essa preparação gastronômica foi alçada à condição de patrimônio imaterial da identidade local (Silva, 2015c). Produto, espelhamento da diáspora africana, é confluência entre os gostos sociais dos povos africanos, indígenas e portugueses (Freitas, 2018). Vindas da dieta indígena, a gastronomia afro-brasileira absorveu, além da primordial mandioca, frutas e ervas. Observa-se, que, o produto gastronômico afro-indígena brasileiro de maior fama é o caruru (Daia, 2009).

Ilustração 145. Caruru.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 146. Caruru.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 147. Caruru.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

De acordo com a história, o caruru foi criado no contexto do período da escravidão brasileira, momento em que os africanos escravizados adaptaram insumos disponíveis no país para a reprodução de seus produtos de hábitos alimentares. O quiabo (*Abelmoschus esculentus*), insumo indispensável à receita, é uma planta de originária da África, que foi trazida ao Brasil pelos invasores portugueses, porém cultivada e disseminada largamente pelo povo negro (Oliveira, 2019). Sua viscosidade distintiva é responsável pela consistência do prato, certificando uma textura pegajosa e ímpar ao mesmo (Santos, 2020a).

Na seara cultural e religiosa, o caruru está intrinsecamente relacionado ao candomblé e à religiosidade afro-brasileira. Desta feita, o seu modo de fazer é parte importante dos rituais dedicados aos orixás, notadamente a Xangô, divindade ligada à

justiça e aos trovões, e aos Ibejis, entidades infantis gêmeas que são sinônimo de alegria e fertilidade (Costa, 2017). A celebração do caruru dos santos meninos, realizada como tradição no mês de setembro, é um ritual em que crianças são servidas antes dos adultos e a distribuição da refeição é destinada como oferenda religiosa e culto dos ancestrais (Almeida, 2016a).

A partir do seu caráter gastronômico, o caruru é produto do cozimento de quiabos picados, feitos em azeite de dendê e adicionado de camarões secos, amendoins e castanhas trituradas, compondo um caldo grosso e aromático (Ferreira, 2021). Habitualmente é servido acompanhado de vatapá, arroz branco, acarajé e abará, a iguaria ganha notoriedade pelo seu caráter sincrético, incorporando técnicas e insumos típicos da gastronomia africana e indígena, harmonizados por técnicas culinárias lusitanas (Mendes, 2022).

A relevância do caruru perpassa o simples ato alimentar, estabelecendo-se como uma referência identitária da cultura baiana e uma bandeira de resistência e preservação da memória ancestral afrodescendente brasileira. Sua manutenção em festas, rituais religiosos e mesas familiares ratifica o vigor das tradições afro-brasileiras na edificação do patrimônio imaterial do país, sendo confirmado não somente como um produto alimentar, mas como um legado testemunhal ativo da história e da herança da cultura afro-indígena (Pereira, 2023).

d) Abará

O termo "Abará", da origem etimológica da língua iorubá, significa "bolo" ou "pão", uma alusão ao modo de preparo da iguaria, que vem das tradições culinárias das regiões da África Ocidental. Os insumos essenciais para se fazer o Abará são o feijão fradinho, cebola, pimentas e sal, deste modo espelham a junção de ingrediente locais e africanos, que se fusionaram para formar uma iguaria forte com identidade cultural e religiosa. A técnica que consiste no envolvimento do abará em folhas de bananeira, especificamente, é um legado direto dos povos africanos, que já tinham o hábito de aproveitar folhas no cozimento de seus alimentos, deste modo, agindo de modo prático e sustentável.

Ilustração 148. Abará sendo representado no Museu da Gastronomia baiana.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 149. Abará (Praia do Forte).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 150. Abará aberto com camarão seco.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O abará é um caso típico de como a alimentação, por vezes apenas considerada um simples ato de nutrição, está mergulhada em conteúdos que se revelam como símbolos culturais. De acordo com Barbosa (2010), a gastronomia africana praticada no Brasil não somente se sobrepôs à alimentação indígena e portuguesa, mas também absorveu e adaptou essas contribuições para formar uma identidade única e sua, que seria passada de geração em geração. O feijão-fradinho, um dos principais insumos usados para a preparação do Abará, era um alimento basilar dos povos da África Ocidental e foi trazido para terras brasileiras como um dos itens essenciais para a alimentação dos negros escravizados, que, por sua vez, o converteram em uma das iguarias mais simbólicas de sua cultura (Moura, 2008).

Como ressalta Silva (2010), o abará não é somente uma comida, mas uma oferta que dialoga com as divindades do Candomblé, mormente com os orixás que simbolizam elementos da natureza e forças vitais.

A associação do abará com as práticas religiosas afro-brasileiras também se desvela na maneira como ele é servido durante as festas e rituais. Em muitas dessas celebrações, o Abará é ofertado como uma expressão de respeito e devoção aos orixás. Pereira (2024) relata que, afora a questão da religiosidade, o abará também é consumido em instantes de confraternização, em que ele reflete a união e o compartilhamento dentro da comunidade afro-brasileira. A pimenta, ingrediente na maioria das vezes presente no abará, tem simbologia distintiva na preparação, refletindo o poder e a energia dos orixás, o que confirma à iguaria um caráter físico e espiritual.

A cultura do abará, não se restringe às celebrações religiosas. Com o passar dos anos, a iguaria foi sendo incorporada à culinária popular, principalmente no estado da Bahia, passando a ser consumido em eventos sociais e também como comida de rua. Dos prescritos de Oliveira (2018), essa evolução do abará para o consumo no cotidiano, espelha a adaptação e ressignificação das habitualidades culturais afro-brasileiras na modernidade.

A identidade do abará também está no seu modo de preparo. A mistura de feijão-fradinho com especiarias como a pimenta e a cebola, e o uso de folhas de bananeira enroladas ao produto, criam uma estética e um sabor únicos. O cozimento nas folhas de bananeira não só mantém o sabor, como contribui para se obter uma textura e um aroma distintos que caracterizam essa iguaria baiana. Conforme Santos (2017c), o abará é um exemplo de como os hábitos alimentares simbolizam cultura e identidade, para além de unicamente, ser uma forma de sustento.

Diante de todo o dito, o abará é muito mais do que um simples prato de feijão-fradinho. Sua presença em celebrações de cunho religioso ou popular é espelhamento de como a gastronomia afro-brasileira tem tido a capacidade de se ressignificar e se expandir, preservando suas raízes emaranhadas nas tradições de seus antepassados (Santos, 2020b).

e) Vatapá

A partir das lições de Lody (2019), constata-se, que comidas, como o vatapá, o acarajé, o abará e o caruru, entre outras, foram introduzidas pelos escravos no inventário vivo da alimentação brasileira. Tais preparações indicadas pelo autor *supra*, são produtos notadamente baianos que se conectaram a esse espaço, a partir do início da colonização até os tempos de hoje. Sendo assim, sua origem é contemporânea ao período colonial, arraigada à forte influência tradicional alimentar africana, adaptada por mãos da mãe África e às condições de *terroir* e insumos presentes em território brasileiro (Silva, 2015h).

Ilustração 151. Vatapá.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 152. Vatapá da Casa de Tereza (Rio Vermelho).



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 153. Vatapá.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Freyre (1940), o considerava, juntamente com o caruru, uma das comidas de origem africana mais consumidas e que gozava de maior sucesso entre as que estavam presentes nos hábitos alimentares patriarcais, sendo as duas preparações, produzidas a partir de perícia íntima e diferenciada na Bahia. Estabelecendo, assim, uma circulação de aceitação entre o proibido e o permitido, nesse liame de intromissões e permissões dos gostos alheios em seu núcleo aristocrático, que a gosto e contragosto misturava as casas grande e as senzalas, não só pela ausência de alguns insumos que necessitavam ser substituídos, mas pelo sabor apurado, como era o caso do vatapá, que se conjugou literalmente ao gosto alheio.

É neste cenário de destaque que o vatapá baiano constitui uma das mais emblemáticas iguarias da culinária afro-brasileira, sendo um produto de pronunciada relevância para a identidade gastronômica da Bahia e para a cultura nacional como um todo (Freitas, 2017).

Dentro desse fluxo construtor, os componentes estruturantes da receita de ancestralidade do vatapá, são o azeite de dendê, o camarão, o leite de coco, a farinha de mandioca ou o pão (como espessantes), o amendoim e a castanha. O camarão, presente na dieta indígena desde épocas remotas, também era ingrediente do memorial afetivo africano, o azeite de dendê (adaptação do azeite de palma africano), aporta como um elemento distintivo influenciador desta cozinha negra, como uma lembrança que ficou na memória e insistiu em se manifestar na maioria das vezes que se queria expressar em sua identidade. Com este suporte determinante, a cozinha de azeite, se estabelece como base

essencial para a maioria das criações culinárias de herança africana, inclusive no vatapá baiano. Sendo, deste modo o vatapá um aporte de personalidade baiana, incorporado ao seu eixo identitário, por meio, entre outros elementos, do dendê. O leite de coco, utilizado na receita é réplica e também marco estruturante dessa cozinha de herança afro. A farinha de mandioca de autoria indígena e, depois em variação mais moderna, o pão, trazido pelos portugueses, foi sabiamente incorporado pelas cozinheiras africanas em ato de gosto de outrem e criatividade técnica na formação desse produto de criatividade baiana, que circunda em meio a memórias resgatadas, renovadas e criadas. Outro componente, era o amendoim, insumo extremamente presente na culinária afro-brasileira, que já era plantado pelos indígenas brasileiros, sendo prática de domínio feminino, pois só as mulheres poderiam os plantar, colhê-los e prepará-los, por questões de tabu e crenças presentes no seu núcleo (Galves, 2017). Deste modo, os africanos por terem sido obrigados a ressignificar sua própria culinária, seja nas casas grandes ou nas senzalas, foram capazes de desenvolver conhecimentos e aceitações por temperos e gostos novos, como também habilidades na improvisação de receitas, onde mesclaram ingredientes e técnicas europeias e indígenas as suas.

Na cultura africana, a comida exerce um papel de relação deste mundo material com o mundo espiritual. Deste modo, é por meio da comida que se estabelece um tipo de aproximação que se dá entre seres do mundo material e imaterial. Dar comida para o santo é, representativamente, repartir com o universo dos orixás o estado de vida que ocorre nesta terra (Santos, 1978).

Uma das heranças mais relevantes da chegada dos negros à sociedade brasileira está inserida e entremeada na gastronomia. Na perspectiva do Candomblé, essa iguaria é habitualmente oferecida em cerimônias como oferenda aos orixás, principalmente a Xangô, divindade relativa à justiça e ao trovão (Prado, 2019). Seu modo de fazer, que abarca elementos identitários da culinária de matriz africana, imaterializa a sacralidade dos alimentos e a conexão espiritual afirmada entre os praticantes e os orixás (Nascimento, 2021).

Ademais, o vatapá é um dos componentes adicionados como recheio do acarajé, iguaria de matriz africana, extremamente disseminada pelas baianas de acarajé, que detêm um trabalho nuclear para a manutenção e difusão das tradições afro-brasileiras (Santos, 2018).

Na alta gastronomia e na gastronomia popular, a iguaria tem ocupado posição de destaque, podendo vir apresentada tanto em sua forma tradicional usual quanto em

adaptações ressignificativas que visam alcançar às novas exigências do mercado gastronômico inserido na pós-modernidade. O produto pode vir acompanhado de arroz branco, farofa e moqueca, em composição típica da gastronomia baiana. Ademais, chefs contemporâneos têm enveredado em novas formas de apresentação, utilizando o vatapá em receitas fusions, como molhos para frutos do mar e recheios para massas (Rodrigues, 2022).

Seu relevo vai além da mesa e se inscreve na história, na religião e na identidade cultural do povo baiano. Deste modo, assegurar a preservação e o reconhecimento desse patrimônio gastronômico é uma ferramenta que honra a memória de seus criadores e perpetua sua importância para as gerações futuras (Pereira, 2024).

4.6.4. Triangulação dos resultados da Bahia

A análise das iguarias tradicionais baianas, como o acarajé, vatapá, bobó de camarão, caruru e abará, revela uma intrínseca relação entre a gastronomia, a história, as práticas religiosas e as identidades culturais da Bahia. Esses pratos são representações vivas de uma herança culinária que emerge da confluência de várias tradições, como as africanas, indígenas e portuguesas. Mais do que alimentos, esses pratos atuam como potentes símbolos de resistência cultural, preservando memórias ancestrais e afirmando a identidade afro-brasileira.

O acarajé é um exemplo claro dessa interseção cultural e simbólica. Originário da África, mais especificamente das tradições iorubás, o acarajé foi ressignificado ao longo do tempo, incorporando ingredientes locais, como o azeite de dendê e o camarão. Este prato não só é uma importante iguaria baiana, mas também carrega um profundo significado religioso, sendo usado em rituais de candomblé. Além disso, a figura das "baianas de acarajé" resgata um saber ancestral e representa a autonomia e resistência da mulher negra na sociedade baiana. O fato de o acarajé ser reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Imaterial da Humanidade reforça seu papel central na construção e preservação da identidade cultural e religiosa da Bahia.

Da mesma forma, o vatapá e o bobó de camarão são pratos que simbolizam a mistura de culturas, particularmente africanas e indígenas, refletindo a adaptação dos ingredientes locais à culinária africana. Ambos os pratos não apenas desempenham um papel social e cultural significativo, mas também têm um vínculo com as práticas religiosas afro-brasileiras. O vatapá, em particular, tem uma dimensão ritualística ao ser

utilizado como oferenda nos cultos de candomblé, o que fortalece sua conexão com a memória ancestral e a construção de uma identidade coletiva.

O caruru e o abará, com suas origens afro-indígenas, também se destacam como representações culinárias da resistência e da adaptação cultural. O caruru, com seu uso do quiabo, azeite de dendê e camarão, carrega o peso de um sincretismo cultural, enquanto o abará, com sua técnica de preparo em folhas de bananeira, remete às tradições africanas de preservação alimentar. Ambos os pratos continuam a ser preparados e consumidos não apenas como alimentos, mas como elementos de preservação da memória e da identidade baiana.

A análise institucional das publicações da SETUR/BA (Secretaria de Turismo da Bahia) entre 2020 e 2023 evidencia uma estratégia institucional que visa posicionar a gastronomia baiana não apenas como um atrativo turístico, mas também como um veículo de promoção da identidade cultural e afetiva da Bahia. Ao destacar pratos como o acarajé e o vatapá, a SETUR/BA busca criar uma experiência sensorial para o turista, conectando-o de maneira profunda à cultura local. A repetição de imagens do acarajé, especialmente em locais emblemáticos como o Pelourinho, evoca uma sensação de pertencimento e aproxima o visitante da rica história e tradição da Bahia.

A incorporação de produtos típicos, como o cacau e o chocolate baiano, também demonstra um esforço para valorizar os ingredientes locais e criar uma relação emocional e sensorial com o turista. A promoção do enoturismo, com destaque para os vinhos da Chapada Diamantina e do Vale do São Francisco, expande a oferta turística da Bahia e integra a gastronomia ao território de forma mais holística.

A SECULT-BA (Secretaria de Cultura da Bahia), por sua vez, também tem se engajado na valorização da gastronomia como patrimônio cultural. A criação do “Museu Digital das Baianas do Acarajé” e a patrimonialização de práticas culinárias, como o caruru de São Cosme e Damião, ilustram o esforço de preservar as tradições culinárias como elementos essenciais da identidade baiana. A inclusão de pratos típicos da culinária do Recôncavo Baiano e o destaque para os produtos agroecológicos da Chapada Diamantina reforçam a diversidade gastronômica e a conexão da comida com as práticas culturais e religiosas da região.

As ações de ambas as secretarias indicam que, na Bahia, a gastronomia é mais do que um mero produto de consumo; ela é uma ferramenta poderosa para a preservação cultural, a construção de identidade e o fortalecimento do pertencimento. O uso da comida como uma experiência imersiva e afetiva, que vai além da simples degustação, permite

que os turistas e habitantes se comuniquem de forma mais profunda com a história e as tradições locais.

A análise das iguarias tradicionais e das ações institucionais revela um processo contínuo de valorização da culinária baiana, fortalecendo a resistência cultural e a afirmação das identidades afro-brasileiras.

4.7. O Produto Turístico Gastronômico do Ceará

4.7.1. Oferta virtual do Ceará

Quadro 28. O que comer no Ceará?

Site 1 ²⁵⁰	Site 2 ²⁵¹	Site 3 ²⁵²	Site 4 ²⁵³	Site 5 ²⁵⁴
Baião de dois	Baião de dois	Arroz de Camarão (ou de Arraia ou de Sururu)	Caranguejada	Baião de dois
Caranguejo	Carne de sol com macaxeira	Baião de dois	Carne de sol com baião de dois	Buchada
Carne de sol	Cuscuz nordestino	Camarão ao alho e óleo	Cuscuz nordestino	Carne de caranguejo
Frutos do mar	Moqueca cearense	Camarão cozido	Moqueca cearense	Carne de sol com macaxeira
Moqueca	Peixes da Costa cearense	Camarão no abacaxi	Peixada cearense	Cuscuz
Tapioca	Sarapatel	Caranguejada		Moqueca cearense
	Sarrabulho	Carneiro		Sarapatel
	Tapioca	Cuscuz		Tapioca
		Feijão verde		
		Lagostim ao alho e óleo		
		Lagostim cozido		
		Moqueca cearense		
		Ostras		
		Ovo de codorna		
		Paçoca		
		Panelada		
		Pargo frito (peixe)		

²⁵⁰ Disponível em: <https://fenacon.org.br/noticias/comidas-tipicas-do-ceara-onde-encontrar/>. Acesso em: 2023.

²⁵¹ Disponível em: <https://www.buenasdicas.com/comidas-tipicas-ceara-3197/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵² Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/comida-tipica-ceara/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵³ Disponível em: <https://www.beachpark.com.br/vacation/2022/06/30/viajando-para-o-ceara-conheca-5-pratos-da-gastronomia-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵⁴ Disponível em: <https://viajandocomamalarosa.com.br/principais-comidas-tipicas-do-ceara/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

		Peixada cearense		
		Peixe à Belle Meunière		
		Peixe à delícia		
		Polvo na manteiga		
		Pratinho		
		Sarapatel		
	Bolo mole	Água de coco		Bolo de goma
	Rapadura	Cachaça Ypióca		Bolo mole
		Caipirinha		Doce de caju
		Castanha de caju		Rapadura
		Dadinho de tapioca		
		Frutas (Seriguela, Sapoti, Cajá e Caju)		
		Mungunzá		
		Refrigerante de caju		
		Sorvete - cinquenta sabores		
Site 6²⁵⁵	Site 7²⁵⁶	Site 8²⁵⁷	Site 9²⁵⁸	Site 10²⁵⁹
Baião de dois	Baião de dois	Arrumadinho com cuscuz e pimenta biquinho	Carne de sol	Baião de dois
Buchada	Caranguejada	Caranguejada	Cuscuz recheado com carne de sol	Caranguejo
Caju	Carne de sol com macaxeira	Carne de sol com baião de dois	Escargot	Cuscuz nordestino e rapadura
Caranguejada	Cuscuz nordestino	Casquinha de caranguejo com farofa crocante	Lagosta	Panelada
Galinha à cabidela	Moqueca cearense	Grelha de frutos do mar	Peixes	Sarapatel
Paçoca	Paçoca	Peixada cearense	Tapiocas	Tapioca
Peixes e moquecas	Panelada			
Sarapatel	Peixes da Costa cearense			
	Sarapatel			
	Sarrabulho			
	Tapioca			

²⁵⁵ Disponível em: <https://www.360meridianos.com/especial/comidas-tipicas-do-ceara>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵⁶ Disponível em: <https://portalvidalivre.com/articles/231>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵⁷ Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/conteudo-publicitario/beach-park/conheca-a-gastronomia-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵⁸ Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2010/03/15/gastronomia/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁵⁹ Disponível em: <https://pelomundo.com.vc/gastronomia-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

	Bolo Mole		Crepes	
	Doce de caju		Doces	
	Rapadura		Pequi	
	Rosca de goma		Rapadura (a maior do mundo)	
			Sorvete de frutas regionais	
	Aluá		Aguardentes	
	Cachimbo		Cafezinho ecológico	
	Cajuína		Chocolate quente	
	Guaraná Jesus		Licores	
	Refrigerante de caju			
	Sucos de frutas (caju, umbu, sapoti, cajá, melão e manga)			
	Tiquira			

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 29. Comida tradicional do Ceará.

Site 1 ²⁶⁰	Site 2 ²⁶¹	Site 3 ²⁶²	Site 4 ²⁶³	Site 5 ²⁶⁴
Paçoca cearense	Arroz de frutos do mar	Baião de dois	Baião de dois	Baião de dois
Panelada	Baião de dois	Buchada	Caranguejada	Sarapatel
Peixada cearense	Caranguejo	Caranguejada	Carne de sol	Galinha à cabidela
Sarrabulho	Carne de sol	Cuscuz nordestino	Cuscuz	Panelada
	Cuscuz nordestino	Farofa de paçoca	Moqueca cearense	Paçoca
	Moqueca cearense	Moqueca	Sarapatel	Buchada
	Paçoca cearense	Peixe		Cuscuz
	Pargo frito inteiro	Sarapatel		Caranguejo
Doce de caju		Bolo de leite	Doce de caju	Doce de leite
Rapadura		Bolo ligado	Rapadura	Rapadura
		Bolo mole		

²⁶⁰ Disponível em: www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-do-ceara/. Acesso em: 2023.

²⁶¹ Disponível em: <https://viajandocommoises.com.br/comidas-tipicas-do-ceara/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶² Disponível em: <https://www.fully.com.br/blog/culinaria-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶³ Disponível em: <https://tipicas.com.br/receitas-do-ceara/comida-tipica-do-ceara>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶⁴ Disponível em: <https://fm93.com.br/2015/03/05/saiba-receita-de-10-pratos-tipicos-da-culinaria-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

Site 6 ²⁶⁵	Site 7 ²⁶⁶	Site 8 ²⁶⁷	Site 9 ²⁶⁸	Site 10 ²⁶⁹
Paçoca	Baião de dois	Baião de dois	Angu	Baião de dois
Panelada	Caranguejada	Carne do sertão com macaxeira	Baião de dois	Caranguejo
Sarrabulho	Cuscuz	Cuscuz	Caranguejada	Carne de sol
	Moqueca	Moqueca Cearense	Cuscuz de milho	Carneiro cozido
	Paçoca	Sarapatel	Paçoca	Panelada
	Tainha com leite de coco	Sarrabulho	Peixada	Peixada
Rapidura	Tapioca	Tapioca	Tapioca	Rabada
	Bolo mole	Rapidura		
	Rapidura			

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 30. Comida patrimônio cultural e imaterial do Ceará.

Site 1 ²⁷⁰	Site 2 ²⁷¹	Site 3 ²⁷²	Site 4 ²⁷³	Site 5 ²⁷⁴
Baião de dois	Carne de sol	Cachaça de Alambique	Pão artesanal	Farinha - Itapipoca
Caranguejo	Polvo			
Maria Isabel	Tilápia			
Paçoca	Fartes de Sobral			
Cachaça				
Site 6 ²⁷⁵	Site 7 ²⁷⁶			
Feira cultural das caipirinhas	Museu do caju			
Barracas das comidas				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

²⁶⁵ Disponível em: <https://sitiopinheirosocariri.com.br/culinaria-cearence/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶⁶ Disponível em: <https://bonsdegarfo.com/a-amendoa-e-1-receita-interessante/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶⁷ Disponível em: <https://www.passagensbaratashoje.com/8-pratos-considerados-os-mais-gostosos-do-ceara/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶⁸ Disponível em: <https://retalhosdequixada.blogspot.com/2013/06/a-culinaria-cearense.html>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁶⁹ Disponível em: <https://www.guiadoturismobrasil.com/gastronomia/3/CE/fortaleza/980>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁷⁰ Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/metro/heranca-cultural-e-rica-no-ceara-1.713724>. Acesso em: 2023.

²⁷¹ Disponível em:

<https://www20.opovo.com.br/app/colunas/gastronomia/2012/02/11/noticiasgastronomia,2780790/gastronomia-como-patrimonio-imaterial.shtml>. Acesso em: 2023.

²⁷² Disponível em: <https://mapadacachaca.com.br/noticias/projeto-de-lei-quer-a-cachaca-de-alambique-como-patrimonio-imaterial-do-ceara/>. Acesso em: 2023.

²⁷³ Disponível em: <https://tiangua.ce.gov.br/leis.php?id=1554>. Acesso em: 2023.

²⁷⁴ Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/2021/04/escola-indigena-em-itapipoca-partilha-acervo-para-o-inventario-do-patrimonio-cultural-alimentar/>. Acesso em: 2023.

²⁷⁵ Disponível em: <https://www.jijocadejericoacoara.ce.gov.br/leis.php?id=601>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁷⁶ Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/26036504080856937/>. Acesso em: 2023.

Quadro 31. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Ceará.

Site 1 ²⁷⁷	Site 2 ²⁷⁸	Site 3 ²⁷⁹	Site 4 ²⁸⁰	Site 5 ²⁸¹
Lei do Assado de Peixe da Taíba	Rota dos Engenhos de Rapadura	Jaguaribe como a Terra do Queijo de Coalho no Ceará	Baião de dois (em tramitação)	Casa do Doce de Madeilton (Juazeiro do Norte)
Site 6 ²⁸²	Site 7 ²⁸³			
Lei nº18.232, de 06.11.2022 (D.O 07.11.2022)	Festival da Lagosta (Icapuí)			

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **baião de dois** – 18 (dezoito) vezes, **caranguejada** (caranguejo + caranguejada) – 17 (dezessete) vezes, **cuscuz** – 15 (quinze) vezes, **moqueca cearense** – 12 (doze) vezes, carne de sol – 12 (doze) vezes, **rapadura** – 12 (doze) vezes, paçoca – 11 (onze) vezes, macaxeira – 4 (quatro) vezes, buchada – 4 (quatro) vezes, frutos do mar – 2 (duas) vezes, peixes – 9 (nove) vezes, peixada cearense – 6 (seis) vezes, camarão – 3 (três) vezes, tapioca – 10 (dez) vezes, sarapatel – 9 (nove) vezes, sarrabulho – 6 (seis) vezes, carneiro – 1 (uma) vez, feijão verde – 1 (uma) vez, lagostin – 2 (duas) vezes, ostras – 1 (uma) vez, ovo de codorna – 1 (uma) vez, panelada – 7 (sete) vez, polvo – 1 (uma) vez, pratinho – 1 (uma) vezes, bolo mole – 5 (cinco) vezes, bolo ou rosca de goma – 2 (duas) vezes, água de coco – 1 (uma) vez, cachaça – 4 (quatro) vezes, caipirinha 1 (uma) vez, doce de caju – 4 (quatro) vezes, lagosta – 1 (uma) vez, galinha à cabidela – 2 (duas) vezes, crepe - 1 (uma)

²⁷⁷ Disponível em: <https://www.opinioaoe.com.br/assado-de-peixe-da-taiba-pode-se-tornar-patrimonio-cultural-e-imaterial-do-ceara/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁷⁸ Disponível em: <https://www.matraqueando.com.br/rota-dos-engenhos-de-rapadura-conheca-o-processo-de-producao-da-tradicional-iguaria-brasileira-no-ceara>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁷⁹ Disponível em: <https://sigap.al.ce.gov.br/index.php/ultimas-noticias/item/102629-1208gs-queijo-coalho-jaguaribe>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁸⁰ Disponível em: <https://www.radiouniversitariafm.com.br/noticias/conheca-a-tipica-culinaria-cearense/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁸¹ Disponível em: <https://nocariritem.com.br/juazeiro-do-norte-declara-a-casa-do-doce-de-madeilton-patrimonio-cultural-imaterial-da-cidade/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁸² Disponível em: [https://bela.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/cultura-e-esportes/item/8151-lei-n-18-232-de-06-11-2022-d-o-07-11-2022#:~:text=232%2C%20de%2006.11.2022%20\(D.O%2007.11.2022\),-tamanho%20da%20fonte&text=INSTITUI%20O%20C%93DIGO%20DO%20PATRIM%20C%94NIO,GOVERNADORA%20DO%20ESTADO%20DO%20CEAR%20C%81..](https://bela.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/cultura-e-esportes/item/8151-lei-n-18-232-de-06-11-2022-d-o-07-11-2022#:~:text=232%2C%20de%2006.11.2022%20(D.O%2007.11.2022),-tamanho%20da%20fonte&text=INSTITUI%20O%20C%93DIGO%20DO%20PATRIM%20C%94NIO,GOVERNADORA%20DO%20ESTADO%20DO%20CEAR%20C%81..) Acesso em: 23 nov. 2023.

²⁸³ Disponível em: https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/news-and-views/pratos-declarados-patrimonio-imaterial-da-unesco. Acesso em: 23 nov. 2023.

Nuvem de palavras 07. Ceará.



²⁸⁴ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

4.7.2. Oferta Institucional do Ceará

a) Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR/CE)

A análise das postagens realizadas pela Secretaria de Turismo do Ceará (SETUR/CE) permite compreender a forma como a identidade gastronômica do estado é apresentada e promovida nos cenários nacional e internacional, tendo em conta que se observa que o referido estado tem se ocupado muito com essa promoção internacional do estado. A partir de 10 de março de 2023, iniciam-se postagens que destacam elementos da culinária local, construindo uma narrativa sensorial sobre a experiência turística no Ceará.

No dia 20 de maio de 2023, a água de coco é enaltecida como uma bebida característica do estado. Em 13 de setembro do mesmo ano, a tradição da cachaça na cidade de Viçosa é evidenciada, sendo ressaltado seu reconhecimento oficial como capital cearense da cachaça, por meio de legislação estadual. No dia 2 de outubro de 2023, a água de coco e o camarão aparecem como elementos representativos da culinária cearense, reafirmando a importância desses insumos na identidade gastronômica local.

Eventos internacionais também são palcos para a promoção da culinária cearense. Em 15 de janeiro de 2024, durante a feira Devakantiebeurs, realizada na Holanda, o camarão é destacado como um dos produtos gastronômicos do estado. Em 6 de fevereiro de 2024, no evento Bitmilano (Itália), são apresentados pratos emblemáticos como moqueca de camarão, dadinho de tapioca, baião de dois e cuscuz com queijo, ressaltando a diversidade culinária do Ceará.

A participação no Salon Mondial du Tourisme, na França, em 18 de março de 2024, insere o caranguejo como elemento representativo da gastronomia cearense. Ao longo do ano, postagens reforçam a importância de outros insumos: em 30 de maio de 2024, o camarão, a tapioca e o baião de dois aparecem como expoentes da culinária local; em 1º de junho de 2024, a água de coco e o caranguejo são evidenciados; e em 3 de junho de 2024, durante a Turexpo Galícia, na Espanha, novamente são ressaltados a tapioca, o baião de dois e o camarão.

Ilustração 154. Camarão.



Fonte: Instagram da SETUR/CE, 2024²⁸⁵.

Ilustração 155. Baião de dois e panelada.



Fonte: Instagram da SETUR/CE, 2024²⁸⁶.

No Dia do Turista, celebrado em 13 de junho de 2024, a SETUR/CE enfatiza a gastronomia como parte da experiência turística no estado, destacando o camarão, o caranguejo e a lagosta como ofertas da culinária local.

Ilustração 156. Camarão e peixada cearense.



Fonte: Instagram da SETUR/CE, 2024²⁸⁷.

²⁸⁵ Recuperado de: <https://www.instagram.com/reel/C8KBncSRPhU/?igsh=MXdtODlseHdiaGtlNg==>

²⁸⁶ Recuperado de https://www.instagram.com/p/C-Jaf0csvo_/?igsh=MTg0cnluZWdnaHFrdA==

²⁸⁷ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/DDhXkMGxpA7/?igsh=OWtjbXU0Mm44ZHBu>

Outras postagens consolidam essa narrativa, como a de 1º de agosto de 2024, que apresenta o baião de dois e a panelada como comidas típicas; a de 9 de agosto de 2024, que introduz a peixada cearense; e a de 13 de dezembro de 2024, que destaca o camarão e a peixada como elementos essenciais na experiência de visitar o Ceará.

b) Secretaria da Cultura do Ceará (SECULT/CE)

A Secretaria da Cultura do Ceará (SECULT/CE) também desempenha um papel fundamental na promoção da culinária cearense, resgatando e valorizando aspectos simbólicos que traduzem a cultura alimentar no estado. Em 14 de novembro de 2021, é registrada a presença do cuscuz em uma mesa, evidenciando seu papel no cotidiano alimentar dos cearenses. No dia 3 de fevereiro de 2022, a castanha de caju é retratada em uma iniciativa que ressalta o aproveitamento integral dos alimentos.

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco é destacada em 17 de março de 2022, ao tratar da farinha como um elemento passível de inovação.

Ilustração 157. Sorvete de farinhada.



Fonte: Instagram da SECULT/CE, 2024²⁸⁸.

²⁸⁸ Recuperado de: https://www.instagram.com/reel/C9apTRQx_bD/?igsh=ZTIwbnR6ZzJ2ZThv

Em 1º de maio de 2022, a representação do caju é acompanhada pela reflexão poética sobre a relação entre cultura, natureza e identidade. No dia 4 de novembro de 2022, a tradição do Mocaroró – bebida fermentada a partir do caju, de origem indígena – é resgatada na VI Festa Mocaroró do povo Jenipapo-Kanindé.

No cenário contemporâneo, observa-se a permanência da peixada como parte das celebrações identitárias do estado. Em 17 de janeiro de 2023, o peixe é retratado em homenagem aos 224 anos de emancipação do Ceará. Em 2 de fevereiro de 2024, a castanha de caju, a manteiga do sertão e o mel de abelha são destacados como produtos típicos do estado. Em 14 de julho de 2024, o sorvete de farinhada é apresentado como inovação gastronômica em uma comunidade quilombola, demonstrando a intersecção entre tradição e experimentação culinária.

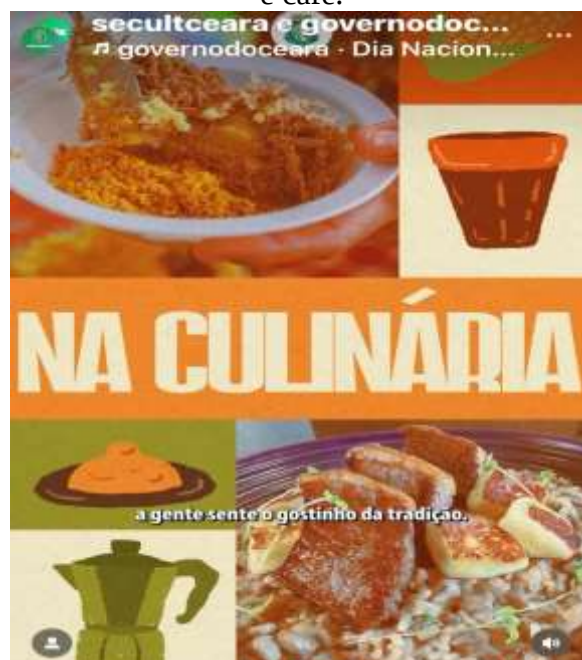
Eventos como o Festival do Pratinho, em julho de 2024, ressaltam a dimensão coletiva da alimentação e a noção de "comida de generosidade", vinculada a laços sociais e culturais. No dia 5 de novembro de 2024, a SECULT/CE reafirma a gastronomia como parte do patrimônio cultural do estado, trazendo o cuscuz, o pratinho, o baião de dois e o café como expressões do modo de vida cearense.

Ilustração 158. Pratinho.



Fonte: Instagram da SECULT/CE, 2024²⁸⁹.

Ilustração 159. Cuscuz, pratinho, baião de dois e café.



Fonte: Instagram da SECULT/CE, 2024²⁹⁰.

²⁸⁹ Recuperado de <https://www.instagram.com/reel/C9rtfRmxRoo/?igsh=ZTNsbGdmdTBqamhs>

²⁹⁰ Recuperado de https://www.instagram.com/p/DEpkwFwxVRp/?img_index=5&igsh=MTVnaXVqcGtyem41eA==

Através dessa abordagem fenomenológica, observa-se que a gastronomia do Ceará supera a mera oferta de produtos alimentares, constituindo-se como uma experiência sensível, marcada pela interação entre o sujeito e o meio, bem como pela manutenção e ressignificação de tradições que definem a identidade do povo cearense.

4.7.3. Oferta presencial do Ceará

a) Baião de dois

O baião de dois, se perfaz como um dos produtos gastronômicos mais significativos para a gastronomia cearense, não sendo percebido somente como uma iguaria dotada de simplicidade e opulência, mas como uma visível expressão do histórico social, territorial e cultural das tradições do estado do Ceará. Sua denominação, remete ao termo musical "baião", simbolizando a relação íntima disposta entre a gastronomia e a música, duas expressões culturais que se entrecruzam e se enlaçam estreitamente na edificação da identidade do Nordeste. A harmonização de arroz e feijão verde, basilares para a composição do produto gastronômico, é espelho do saber e da criatividade popular, que reflete a característica que detém o povo do Ceará, de criar produtos com expressivo valor nutricional a partir de recursos concentrados na simplicidade. Das prescrições de Silva (2016), a gastronomia do Ceará, no decorrer dos séculos, foi pontuada pela fusão de insumos com origem indígena, africana e portuguesa, formando iguarias proveniente dessa mistura cultural. A junção dada por diversos insumos, associada à questão de necessidade adaptativa de receitas às peculiaridades da região semiárida do Nordeste, se transmuta em uma peculiaridade perceptiva da gastronomia do Ceará.

Ilustração 160. Baião de dois.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 161. Baião de dois na cidade de Russas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 162. Baião de dois em Icapuí.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

O produto gastronômico em tela tem surgimento a partir dos hábitos e costumes alimentares praticados na lida rural do Nordeste, especificamente no estado do Ceará, onde a vida agrícola e a pecuária são predominantes na economia. O arroz e o feijão, agricultáveis em terras cearenses, já eram consumidos com habitualidade nos lares sertanejos e a harmonização desses dois insumos não era somente rotineira, como também um espelhamento de uma forma de viver atrelada à subsistência e à coletividade. O produto gastronômico cearense é constantemente acrescido com carne de sol, queijo coalho e, por vezes, com leguminosas como abóbora e cenoura, de acordo com a região ou a presença desses insumos nas localidades. Em conformidade com o pensamento de Martins (2017), a carne de sol, para além de ser considerada um dos produtos mais tradicionais da culinária cearense, foi perfeita como um método de conservação da carne nos momentos em que vinham as estiagens, períodos em que a inacessibilidade alimentar, era limitação para o consumo de alimentos frescos. A incrementação com a adição de queijo coalho à iguaria, confere diferentes texturas que se contrastam, estabelecendo um equilíbrio ao baião de dois, que com o queijo, se torna ainda mais gostoso e nutritivo.

No que concerne à carne de sol, para além de sua criação ser atribuída a heranças vindas de contribuições portuguesas e, também indígenas, com suas salgas típicas e processos de secagem ao sol, de acordo com Pimentel (2006), a preservação de alimentos com a utilização de sal e sol era uma prática habitual entre os povos africanos, e essa tradição foi largamente empregada pelos nordestinos, produzindo iguarias como o baião de dois. O feijão verde, para além de sua característica de fonte de proteína inserida na

dieta nordestina, tem uma estreita associação com o cultivo e também com o modo de viver agrícola adotado dentro das comunidades rurais.

O baião de dois se constitui, também, como um dos importantes símbolos da vida em comunidade do estado e do povo cearense, podendo vir soltinho ou em sua versão cremosa. Seu modo de fazer, muitas vezes sob cocção em grandes panelas de barro, é um momento de reunir a família e festejar. A sua presença no contexto dessas celebrações é um espelhamento da importância da comida como produto que imprime resistência cultural e manutenção das culturas em um universo cada dia mais posto sob massificação. De acordo com ensinamento de Costa (2017), o baião de dois, como também diversas iguarias típicas do Nordeste, não apenas transparece a história de um povo, como também é um signo da luta e resistência desse, frente aos desafios e dificuldades econômicas e sociais.

É relevante frisar, que muito embora o baião de dois seja reconhecido como um produto gastronômico tradicional do Ceará, ele é consumido em outros estados do Nordeste. Para além do dito, é importante observar e relatar, que na Paraíba há um outro produto, que apesar de parecer visualmente com o baião de dois do Ceará, podendo causar uma confusão na percepção, se perfaz como outra iguaria conhecida como rubação, de sabor característico e diverso do baião cearense. Para Lima (1999), cada estado nordestino tem uma maneira sua de preparar o baião de dois, o que revela a flexibilidade do produto, com sua capacidade simbólica de demonstrar a riqueza cultural de diferentes localidades.

No decorrer dos anos, o baião de dois passou a ser ressignificado por chefs de cozinha contemporâneos, que usando do capital criativo em relação identitária, buscaram não modificar a essência do produto ao mesmo tempo em que o adaptavam a novos gostos. Essa ressignificação do prato para a seara da gastronomia pós-moderna não minora o seu caráter identitário, mas inversamente, pode realçar a sua relevância como patrimônio cultural imaterial. Para Souza (2019), essa atenção à comida típica que tem acontecido nos restaurantes contemporâneos representa uma procura por uma cozinha mais sustentável e autêntica, trazendo de volta em valorização, os sabores da terra e a tradição das comunidades.

b) Caranguejada

A caranguejada é uma preparação que resume a história e a cultura gastronômica do Nordeste brasileiro, principalmente no tocante aos estados de Pernambuco, Ceará, Rio

Grande do Norte e Alagoas, onde a captura de caranguejos, especialmente praticada nos manguezais, se anuncia como nuclear na vida de comunidades. Segundo Almeida (2016b), a pesca de caranguejos e outros crustáceos no Nordeste tem relação direta com os hábitos alimentares indígenas, como também, com as trocas culturais inseridas pelos primeiros colonizadores europeus. Práticas, que se transformaram em parte imprescindível da identidade alimentar da região.

Deste modo, ela se apresenta como um ícone da fusão de culturas que compuseram a gastronomia do Nordeste. Como ressalta Silva (2015h), a utilização de insumos locais, como são o azeite de dendê, a pimenta calabresa e o coentro, empresta à iguaria um sabor característico, visível herança da culinária afro-brasileira. Deste modo, a incidência do azeite de dendê na preparação, se revela como memorial da cozinha negra, que se alicerçou a pratos típicos nordestinos, após o início do tráfico de escravizados africanos para o país. Na compreensão de Souza e Pereira (2018), o dendê, associado a inclusão de pimentas, é um exemplo da complexa ligação entre as contribuições indígenas, africanas e portuguesas, sendo o tempero um elemento imprescindível para a construção do sabor e da identidade desvelada nos pratos nordestinos.

Ilustração 163. Caranguejada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Ilustração 164. Caranguejada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 165. Caranguejada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Para além das contribuições afro-brasileiras, a caranguejada também é uma preparação com robusta atuação do memorial indígena. Os povos originários, que eram habitantes de áreas perto a manguezais e litorâneas, consumiam o caranguejo como alimento, utilizando-o de diversas formas, incluindo-o em sua dieta. Conforme prescreveu Lima (1999), as técnicas de captura de caranguejos, até os dias de hoje

utilizadas pelos pescadores, são provenientes de heranças dos saberes indígenas, que criaram formas sustentáveis de pesca que imprimem respeito aos ciclos naturais dos crustáceos. Mesmo respeito que é até os dias atuais espelhado no modo de fazer a caranguejada, onde cuidado e a atenção ao processo de cocção lenta são imprescindíveis para que se obtenha uma preparação que mantenha preservados sabores e texturas da carne do caranguejo.

A feitura da caranguejada se imprime também como uma cerimônia social, identificada pela partilha e convivência em sociedade. Nesta compreensão, corroboram Rocha e Lima (2019), o ato de cozinhar e comer juntos, principalmente com grandes panelas de ferro manipuladas com fogo baixo, estabelece uma sensação de coletividade, tornando robustos os laços comunitários. Essa hospitalidade em volta da mesa da caranguejada se reporta às antigas festas e celebrações de rua em território nordestino, onde a alimentação era um motivo para juntar pessoas. Para além disso, segundo Santos e Costa (2020), o fato usual de comer caranguejo com as mãos, sem a ajuda de utensílios, é simbólico e remete às origens rurais e à simplicidade da alimentação no Nordeste.

Como também, a caranguejada é uma preparação que alude à questão pertinente as mudanças sociais e econômicas da região. Como produto pesqueiro, se converte em uma das mais importantes fontes de renda para diversas famílias do litoral da região Nordeste. De preceituado por Lima e Souza (2018), a pesca de caranguejos preserva-se na sua essencialidade, não somente pela sua contribuição para o viés econômico, como também pela sua capacidade de manter acesas as tradições culturais, se perfazendo como uma maneira de resistir e manter das práticas gastronômicas locais.

No que concerne à sustentabilidade, a pesca de caranguejos em território nordestino se mantém atenta a menor produção de impactos ambientais, levando em conta as possíveis indesejáveis degradações dos manguezais. A conservação e o respeito a esses ecossistemas são atitudes imprescindíveis para a manutenção das populações de caranguejos, sendo uma preocupação temática recorrente a diversos autores, como Souza e Pereira (2018), que alertam para a urgência de práticas de pesca com responsabilidade. A sustentabilidade não é somente um fator de ordem ambiental, também possui cunho social, tendo em vista que diversas comunidades têm dependência direta com essa atividade para o alcance de sua subsistência. Para além do dito, no Ceará, dada a importância do caranguejo para sua sociedade, há em sua capital Fortaleza, um dia especial para ele: a quinta do caranguejo. Nesse sentido, percebe-se o envolvimento identitário desse espaço com a cultura do caranguejo.

c) Cuscuz

O cuscuz possui origem associada à contribuição africana e árabe na cultura alimentar brasileira, vindo à imagem do cuscuz magrebino, que por tradição é feito com sêmola de trigo (Bonassa, 2010). Em território brasileiro, principalmente no Nordeste, a base para essa iguaria ficou sendo o milho, um insumo extremamente cultivado e adaptado para a utilização em iguarias na dieta local após a colonização. Essa questão pertinente da adaptação do milho à dieta, foi primordial no sentido de suprir as necessidades alimentares das populações locais, especificamente quanto ao que concerne a dificuldades de clima pouco ameno, como também, pela ausência de outras possibilidades e alternativas alimentares. Em conformidade com Medeiros e Costa (2017), o milho não foi somente uma opção com viabilidade alimentar, foi também um suporte de interação cultural entre diversos povos que se mesclaram para a edificação da gastronomia do Brasil.

A utilização de centralidade do milho na alimentação brasileira foi robustamente canalizada pelas contribuições indígenas, que já utilizavam o cereal na sua alimentação sob diferentes formas, como mingaus e bolos. Da fusão de técnicas indígenas, africanas e europeias nasceu o cuscuz que hoje em dia é parte integrante da identidade gastronômica nordestina (Carvalho & Silva, 2015). De acordo com Santos (2019, não paginado), “a combinação de técnicas e ingredientes nativos deu origem a pratos que são verdadeiros retratos da adaptação cultural e da resistência alimentar no Brasil”. No Ceará, esse processo ganhou força devido às questões geográficas e sociais do seu território, onde a versatilidade do milho se manifestou imprescindível, sendo, inclusive, chamado de pão de milho, em algumas localidades do estado. O que demonstra o grau de importância e respeito que o povo cearense lhe atribui.

Ilustração 166. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 167. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 168. Cuscuz.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Seu modo de fazer fulcrado na simplicidade e o custo baixo edificam o cuscuz como uma opção alimentar acessível para as populações com menos recursos econômicos e mais vulnerabilidade social. Como observa Lima (1999, não paginado), “a presença do cuscuz na mesa nordestina reflete não apenas escolhas alimentares, mas também estratégias de sobrevivência e adaptação em um cenário de adversidades”.

Como tradição é servido no café da manhã ou no jantar, acompanhado por manteiga da terra, carne de sol, ovos ou leite, demonstrando seu caráter versátil na gastronomia (Lima & Rocha, 2018). Para além do dito, o cuscuz é tematizado de diferentes manifestações artísticas e literárias que exprimem e ressaltam a sua centralidade na construção da identidade nordestina. Na literatura, como exemplo, autores como Rachel de Queiroz e José de Alencar em muitos momentos trazem o cuscuz como componente da vida cotidiana das personagens, enfatizando seu grau de importância na cultura do Nordeste.

No estado do Ceará, é costume o uso de flocos de milho hidratados levemente antes de serem colocados na cuscuzeira. Este processo confere uma textura macia e uniforme, ressaltando o sabor natural do milho. Além disso, o tempero pode ser diferente de acordo com a região dentro do próprio estado, espelhando uma variação cultural interna. De acordo com Almeida (2020, não paginado), “a diversificação no preparo do cuscuz evidencia como ele se tornou um prato adaptável a diferentes contextos e paladares, mantendo-se relevante ao longo do tempo”.

Outro fator interessante é o que concerne ao uso do cuscuz em pratos mais elaborados, como recheios e tortas, revelando sua versatilidade na gastronomia contemporânea. Restaurantes locais, habitualmente tem ressignificado essa preparação,

criando versões gourmet que levam insumos como frutos do mar, queijos finos e molhos especiarias. Essas reinterpretações gastronômicas também simbolizam a circularidade cultural da região, em que a comida de tradição se adapta para a modernidade com o fulcro de atender a novos públicos e mercados (Aguiar & Melo, 2018).

O cuscuz cearense transcende a esfera alimentar, como assinala Aragão (2019, não paginado), “a permanência do cuscuz como alimento central no Nordeste brasileiro é prova de sua capacidade de unir gerações e representar as ricas heranças culturais da região”.

d) Moqueca cearense

Para se observar a história da moqueca cearense a partir de uma perspectiva fenomenológica, é imprescindível adentrar no mundo vivido, nas experiências sensoriais e afetivas que essa iguaria pode simbologizar, testemunhando o papel de relevo, da experiência de quem a prepara, de quem a compartilha e de quem a degusta. Nesta pesquisa, perquiriu-se por perceber como esse produto gastronômico transcende a seara da gastronomia, perpassando e se comportando como um conectivo entre a memória histórica, o simbolismo regional e as experiências sensoriais em um movimento ininterrupto de convivência, de vivência e simbologização.

Ilustração 169. Moqueca cearense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 170. Moqueca cearense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 171. Moqueca cearense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A moqueca cearense, se posta frente a percepção de sua identidade, como um refletor da convivência das sociedades locais detentoras de seus recursos naturais disponíveis, com um enfoque peculiar voltado para uma relação fulcrada entre o mar e a pesca. Neste diapasão, a moqueca não deve ser pensada dissociada da seara envolvente do mar e praia, da identidade sensorial que mescla o odor do peixe fresco aos insumos

locais. A cocção da moqueca cearense abarca um movimento que segue para além da simplicidade do seu cozinhar, ela se apresenta como um ritual do balançar das ondas do mar cearense que comunga com seu entorno em exposição de sua identidade estadual.

Na sua composição, estão: o peixe fresco, o azeite de dendê, pimentões, tomates e coentro, da harmonia que se dá entre esses insumos de modo quase intrínseco, traz como diálogo um prato delicioso.

Cada movimento na feitura da moqueca, cada pitada posta pelo cozinheiro, estão fincadas raízes em uma intencionalidade cultural que desvela um passado repleto de trocas e mestiçagens, onde o indígena, o africano e o europeu trouxeram seus hábitos alimentares para a edificação de uma produção identitária em solo cearense.

A criação da moqueca cearense vem da época do período colonial, quando os portugueses chegaram ao Brasil e começaram a misturar os gostos com as populações nativas, e logo em seguida com os africanos trazidos para serem escravizados nesta terra.

Desde uma perspectiva fenomenológica, a história da moqueca cearense não se limita a um tempo sem alterações, fulcrado em linearidade, ela se configura como um emaranhando disposto com a vida da população. A tradição passada em oralidade, as histórias replicadas à mesa, a transmissão de saberes e sabores ao longo de gerações, são questões fundamentais para se perceber a preservação cultural da moqueca como um produto típico e simbólico da gastronomia do povo do Ceará.

O colorido vibrante da moqueca, expresso no vermelho do tomate, o verde do coentro, o dourado do azeite de dendê, instiga uma vontade não somente de degustar, como também de vivenciar esse produto por meio dos sentidos cinco sentidos permitidos pela gastronomia (provavelmente a única cultura que possibilita o uso de todos os sentidos), de forma única.

A fenomenologia do gosto, aqui, não está refletida somente na sensação física sentida, como também no emaranhado simbólico que esse produto concentra. A moqueca cearense se perfaz como uma experiência imersiva no tempo e no espaço, convocando memórias familiares, sociais e culturais de quem a prepara e de quem a degusta.

A comensalidade posta no compartilhamento da moqueca é, portanto, um gesto de ratificação da identidade social e cultural do povo cearense, uma vivência e convivência que alicerça um estilo, um modo de ser e de se manifestar no mundo.

e) Rapadura

A rapadura, produto cultural alimentar do Nordeste brasileiro, concentra sabor único em seu corpo estrutural, imerso em trama de significados que desnuda a história cultural, social e econômica da região. Em uma observação reflexiva acerca desta iguaria, constata-se que a rapadura, produto proveniente da cana-de-açúcar, se revela fazendo ponte direta com as experiências do povo nordestino, sua associação com a lida no campo, com a terra que prospecta e a formação de uma identidade posta em coletividade, como também, individualizada.

Ilustração 172. Rapadura.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 173. Rapadura.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 174. Rapadura.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Neste contexto, o histórico cultural da rapadura inicializa-se com a cana-de-açúcar, planta exótica que se posicionou como um marco da colonização europeia no Brasil, especialmente em terras nordestinas. A cana, ao ser beneficiada e se transmutar neste produto (rapadura), pode ser avistada como a concepção de uma relação complexa estabelecida entre o povo e a natureza, a partir da história das relações de trabalho no Nordeste, nordeadas e subjugadas pelo regime atroz de escravidão. Nesta esteira do pensamento, o processo de feitura da rapadura, que se estabelece desde o corte da cana, passando pelo cozimento e finalizando com a moldagem, não se configura somente como um conjunto de procedimentos e técnicas de transformação, se espelha como prática impregnada de significados culturais, sociais, como também, espirituais.

Essa prática de trabalho com origem à época da colonização pelo Nordeste, foi o momento em que escravizados eram submetidos ao trabalho forçado e extenuantemente

em plantações de cana-de-açúcar, um ciclo de massacre e subordinação que se estenderia por longos e vergonhosos tempos. Deste modo, é que a fenomenologia de Maurice Merleau-Ponty, com sua essência baseada no corpo e na percepção, permite refletir como o corpo humano se confunde com a própria terra, que ele cultivava, fundindo-se aos ritmos e condições da produção.

Nesse contexto, a rapadura se formou em meio a um testemunho da resistência e da adaptação desse povo posto em sofrimento profundo, que arrou a terra fértil em meio a lágrimas de sofrimento e dor. Seu histórico perpassa por séculos de mudanças na seara econômica, política e social. Durante o período colonial, a produção de açúcar e rapadura se revelou crucial para a economia do país, como também, no decorrer dos anos, se manifestou como uma prática popular de subsistência, principalmente nas localidades mais remotas, por ser um produto com durabilidade e preço baixo e acessível.

Com o passar dos anos e a chegada de diferentes modos de produção, distribuição e consumo de alimentos, a rapadura também sofreu transformações. A industrialização da produção de açúcar e a massificação dos mercados alimentares alteram as relações de trabalho no campo e, conseqüentemente, o processo de fazer rapadura. Todavia, mesmo frente a esse novo contexto econômico, a rapadura preserva-se como uma bandeira de resistência à homogeneização cultural trazida pelos processos globalizantes. Sua produção artesanal, habitualmente relacionada a pequenos produtores e à agricultura familiar, manifesta e salvaguarda uma ligação mais imediata com a terra e com o ciclo da natureza.

Desta feita, o corpo do trabalhador que modela a rapadura, a comunidade que a compartilha e o indivíduo que a consome estão todos intrinsecamente cerzidos em um tecido de códigos e interações que transcendem as dimensões do tempo e do espaço contextualizados neste produto nordestino.

Assim sendo, a rapadura não deve ser compreendida somente como uma substância de sabor doce. Ela se perfaz em profundidade como uma expressão de vínculo afetivo, uma experiência sensorial diferenciada do Nordeste e uma simbologia cultural de um modo de viver deste povo nordestino, que mesmo frente às exigências impostas pela pós-modernidade, continua como uma bandeira de resistência cultural, de elo e respeito com o passado ancestral. Esse processo de edificação de sentido a partir da reflexão acerca da rapadura, simboliza uma experiência existencial profundamente arraigado à memória, na história e na subjetividade dos indivíduos.

4.7.4. Triangulação dos resultados do Ceará

A análise da oferta presencial e virtual da culinária cearense, abordando os pratos tradicionais, evidencia não apenas a riqueza gastronômica do estado, mas também o profundo simbolismo cultural, histórico e social de cada prato. Ao observarmos a interseção entre as postagens das Secretarias de Turismo [SETUR/CE] e da Cultura [SECULT/CE], é possível compreender como essas instituições contribuem para consolidar a gastronomia do Ceará como uma expressão fundamental de sua identidade.

O baião de dois, um prato emblemático da culinária cearense, destaca-se como um símbolo da resistência cultural do povo do semiárido. Originário das práticas alimentares dos sertanejos, esse prato reflete a adaptação ao clima árido e a integração de ingredientes locais como arroz, feijão de corda, carne de sol e queijo coalho. O processo de modernização do prato nas cozinhas contemporâneas, com variações que buscam aprimorar seu sabor e apresentação, evidencia a valorização crescente da gastronomia regional. As postagens da SETUR/CE, ao destacar o Baião de Dois em eventos internacionais, refletem o interesse crescente pela culinária cearense como um patrimônio de valor cultural, ao mesmo tempo que a SECULT/CE reforça a importância histórica e cultural dessa comida, vinculando-a às festividades e rituais identitários do povo cearense.

A caranguejada, outro prato tradicional, manifesta uma fusão de influências culturais e uma relação simbiótica com os ecossistemas naturais do Ceará, como os manguezais. O uso do caranguejo remonta ao saber ancestral indígena e à preservação ambiental, uma vez que a pesca artesanal de caranguejo depende de práticas sustentáveis. O aumento da produção comercial de camarão e caranguejo tem trazido à tona questões sobre a degradação ambiental, sendo um ponto central na discussão sobre sustentabilidade. Ao promover o prato, tanto a SETUR/CE quanto a SECULT/CE reforçam o caráter social e coletivo da caranguejada, que além de ser uma experiência gastronômica, representa um rito de união comunitária, onde os laços culturais e a resistência são fortalecidos. A SECULT/CE, com ênfase no patrimônio cultural, também evidencia a importância do ritual comunitário da caranguejada, que ultrapassa a simples alimentação e adquire uma dimensão social e simbólica.

O cuscuz, um prato simples, mas carregado de significados históricos e culturais, reflete a capacidade de adaptação das comunidades nordestinas às adversidades. Sua origem africana e sua transformação ao longo do tempo, com a adição de ingredientes

locais como o milho, tornam-no um símbolo da resiliência e da criatividade cearense. A SECULT/CE, ao destacar o cuscuz em suas postagens, reforça o vínculo da alimentação com a memória cultural e o processo de integração das tradições alimentares, enquanto a SETUR/CE, ao inserir o prato nas experiências turísticas, contribui para a sua valorização no cenário global, associando-o ao turismo gastronômico.

A carne de sol, outro pilar da culinária cearense, reflete o processo de adaptação às condições do sertão, com técnicas de preservação e preparo que remontam à prática indígena de conservação de carnes. Seu caráter artesanal e a continuidade dessas tradições nas práticas contemporâneas conferem à carne de sol um simbolismo profundo de resistência e identidade. As postagens da SECULT/CE associam a carne de sol a celebrações e festas típicas, mantendo a relevância cultural e histórica do prato, ao mesmo tempo que, na atualidade, a SETUR/CE busca apresentá-la como parte da experiência sensorial que o turismo no Ceará proporciona.

O camarão é um dos pratos mais emblemáticos do estado, especialmente com a ascensão da carcinicultura. A transição da pesca artesanal para a produção em larga escala, associada ao impacto ambiental da degradação dos manguezais, torna a sustentabilidade um tema central. Entretanto, o crescimento econômico gerado pela carcinicultura e sua capacidade de integrar as comunidades locais à produção destacam a importância do camarão para a economia e o desenvolvimento social do estado. A SETUR/CE, ao promover o camarão em eventos internacionais, e a SECULT/CE, ao contextualizá-lo como parte da tradição cultural local, contribuem para consolidar a imagem do camarão como uma iguaria cearense que une tradição e inovação.

Ao analisar as postagens de ambas as secretarias, percebe-se uma estratégia coerente que visa a promoção da culinária cearense como elemento central da identidade cultural do estado. As postagens da SETUR/CE visam a inserção internacional da gastronomia cearense, associando-a à experiência turística e utilizando eventos internacionais como plataforma para promover pratos típicos e produtos como o camarão e o baião de dois. Já a SECULT/CE adota uma abordagem mais voltada para a preservação e valorização das tradições culturais, destacando o significado profundo dos alimentos para a memória coletiva e a identidade regional.

Ambas as secretarias convergem ao associar a gastronomia cearense a um processo de preservação cultural, mas também à inovação e reinvenção. A promoção de pratos como a peixada cearense, o baião de dois, o pratinho e o cuscuz revelam a relação intrínseca entre a gastronomia e as práticas sociais, culturais e históricas do povo

cearense. Ao mesmo tempo, observa-se um movimento contínuo de adaptação, com a inserção de novas formas de preparo e a adaptação da gastronomia local às novas demandas do mercado turístico e global.

A análise das postagens e estratégias de promoção gastronômica adotadas pela SETUR/CE e SECULT/CE destaca como a gastronomia cearense vai além de um simples produto alimentício. Ela é uma forma de expressão cultural, um reflexo da história e das lutas do povo cearense, que, ao mesmo tempo, preserva suas tradições e se reinventa para o futuro. A gastronomia do Ceará, ao ser promovida tanto localmente quanto internacionalmente, contribui para a construção de uma identidade coletiva, fortalecendo os laços sociais e culturais da população, além de se firmar como um dos maiores atrativos turísticos e culturais do estado.

4.8. O Produto Turístico Gastronômico do Piauí

4.8.1. Oferta virtual do Piauí

Quadro 32. O que comer no Piauí?

Site 1 ²⁹¹	Site 2 ²⁹²	Site 3 ²⁹³	Site 4 ²⁹⁴	Site 5 ²⁹⁵
Arroz Maria Isabel	Arroz com capote	Amendoim	Abobrada	Abobrada
Baião de Dois	Baião de dois	Azeite de coco e tempero artesanal	Arroz com açafrão	Angu de milho
Bolo frito de goma	Beiju de goma	Beijuzinho com coco	Bacuri	Baião de dois
Cajuína	Bode assado	Biscoito	Baião de dois	Carneiro guisado
Capote (Galinha D'Angola)	Bolo de goma	Bolinho de caroço	Batido de carne ou picadinho (quibebe ou capiau)	Doce de casca de limão azedo
Caranguejo	Cajuína	Bolo de macaxeira	Bode assado na brasa	Doces em compota
Carne de Bode	Carne de sol	Bomba	Buriti	Escondidinho
Carne de sol	Carne de sol	Caipirinha de acerola	Cajuína	Maria Isabel
Cerveja de Caju – Berrió	Carneiro	Cajuína	Caldeiradas de peixe (peixe salgado ou doce) e de camarão	
Compotas de Frutas	Compotas de doce de caju,	Camarão cozido	Camarões e caranguejos refogados	

²⁹¹ Disponível em: caminhosmelevem.com/comida-tipica-piaui/. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹² Disponível em: <https://www.queroviajarmais.com/comidas-tipicas-do-piaui/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹³ Disponível em: <https://www.mundoviajante.com/comidas-tipicas-do-piaui-o-que-comer/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹⁴ Disponível em: <https://deltarioparnaiba.com.br/comidas-tipicas-do-piaui/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹⁵ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-do-piaui/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

	doce de buriti e doce de leite			
Ostra na Cachaça (Caipiostra)	Galinha caipira	Caracol de coco	Capote	
Paçoca	Galinha d'angola	Castanha de caju artesanal	Carne de sol	
Panelada	Maria isabel	Doce de caju	Casquinhas de caranguejos	
Pargo Frito	Paçoca	Doce de jaca	Castanha	
Tapioca	Panelada piauiense	Doce de leite	Cebolinha branca da região de picos	
	Sarapatel	Espeto de camarão com queijo	Corante - extraído do urucum	
		Frango assado na brasa	Doce da casca de limão azedo	
		Goiabada	Farinha d'água	
		Guaraná da Amazônia	Fritos (de ovos, torresmos, galinha, capote e caças diversas)	
		Licor de caju	Manga	
		Pão de ló	Maria Isabel	
		Pastel camarão e pastel de caranguejo	Mexidos de ostra	
		Peixe à laranja	Paçoca	
		Pimenta	Peixadas refogadas ao leite de coco de babaçu	
		Pitomba	Mungunzá salgado (Pintado)	
		Posta de peixe	Pirão	
		Quiche		
		Rapadura		
		Spaghetti com camarões ao pesto		
		Tapioca doce ou salgada		
		Vatapá de camarão		
		Vitamina e doce de buriti		
Site 6 ²⁹⁶	Site 7 ²⁹⁷	Site 8 ²⁹⁸	Site 9 ²⁹⁹	Site 10 ³⁰⁰
Baião de dois	Baião de dois	Baião-de-dois	Assado de carneiro	Capote (ao molho pardo, frito, misturado com arroz)
Bode assado ou cozido	Cajuína	Carne de sol	Cajuína	Feijão cozido com abóbora

²⁹⁶ Disponível em: comidaspelomundo.com/comida-tipica-do-piaui/. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹⁷ Disponível em: <https://brnoticia.com.br/turismo/gastronomia-onde-comer-em-teresina-pratos-tipicos-da-culinaria-piauiense/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹⁸ Disponível em: abrasel.com.br/revista/casos-de-sucesso/do-capote-ao-carneiro-a-rica-culinaria-do-piaui/. Acesso em: 08 dez. 2023.

²⁹⁹ Disponível em: <https://lishotel.com.br/o-melhor-da-culinaria-do-piaui/>. Acesso em: 08 dez. 2023.

³⁰⁰ Disponível em: piauihoje.com/blogs/olhe-direito/sobre-comer-no-piaui-1387.html. Acesso em: 08 dez. 2023.

Cajuína	Caldinho de feijão	Carneiro	Capote	Hot dog
Capote	Capote	Galinha d'angola	Caranguejo empanado	Maria Isabel
Carne de sol	Carne de sol	Macaxeira frita e cozida	Doce feito à base de casca de limão azedo	Pintado
Doce de caju	Carneiro	Maria Isabel	Frutos do mar	
Maria Isabel	Frutos do mar	Pirão de leite	Maria Isabel	
Paçoca	Galinha caipira		Paçoca	
Panelada	Macaxeira cozida		Peixada	
	Paçoca		Peixes	
	Peixada			
	Peixes			
	Piabinha frita			
	Torresmo			

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 33. Comida tradicional do Piauí.

Site 1 ³⁰¹	Site 2 ³⁰²	Site 3 ³⁰³	Site 4 ³⁰⁴	Site 5 ³⁰⁵
Baião de dois	Bomba	Abobrada	Abacaxi	Arroz Maria Isabel
Bode assado ou cozido	Cajuína	Arroz Maria Isabel	Assado de carneiro	Creme de galinha
Cajuína	Carne de sol	Bode assado	Bacuri	Paçoca
Capote	Creme de galinha	Capote	Banana	
Carne de sol	Doce de caju	Carne de sol	Buriti	
Doce de caju	Paçoca	Paçoca	Cachaça	
Maria Isabel			Cajuína	
Paçoca			Camarão	
Panelada			Capote	
Sarapatel			Caranguejo empanado	
			Doce de caju	
			Doce de casca de limão azedo	
			Doce de goiaba	
			Mangaba	
			Maria Isabel	
			Ostras	
			Paçoca	
			Peixada	
			Peixe	

³⁰¹ Disponível em: <https://turpelobrasil.com.br/culinaria-piauiense-2022-conheca-10-pratos-tipicos-mais-famosos-do-piaui/>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰² Disponível em: <https://www.meionorte.com/piaui/conheca-seis-pratos-tipicos-do-piaui-para-voce-se-deliciar-477973>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰³ Disponível em: blog.pi.senac.br/gastronomia-identidade-regional-do-piaui/. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰⁴ Disponível em: <https://lishotel.com.br/o-melhor-da-culinaria-do-piaui/>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰⁵ Disponível em: https://www.acessepiaui.com.br/index.php?pg=ver_coluna2&id=772. Acesso em: 11 dez. 2023.

Site 6 ³⁰⁶	Site 7 ³⁰⁷	Site 8 ³⁰⁸	Site 9 ³⁰⁹	Site 10 ³¹⁰
Arroz com capote	Baião de dois	Bode assado ou cozido	Capote com arroz	Creme de Galinha
Bode assado	Bomba	Carne de sol	Capote com farofa	Maria Isabel
Bolo assado	Cajuína	Maria Isabel	Carne de sol do Sertão	Panelada
Bolo de goma	Capote	Paçoca	Chá de burro	
Bolo frito	Carne de sol	Panelada	Creme de galinha	
Buchada de bode	Creme de galinha		Paçoca com Maria Isabel	
Carne de sol	Maria Isabel			
Galinha caipira	Paçoca			
Maria Isabel				
Panelada				
Sarapatel				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 34. Comida patrimônio cultural e imaterial do Piauí.

Site 1 ³¹¹	Site 2 ³¹²	Site 3 ³¹³	Site 4 ³¹⁴	Site 5 ³¹⁵
Cajuína	Cajuína	Cajuína	Arroz Maria Isabel	Cajuína
Site 6 ³¹⁶	Site 7 ³¹⁷	Site 8 ³¹⁸	Site 9 ³¹⁹	Site 10 ³²⁰
Arroz Maria Isabel	Arroz Maria Isabel	Cajuína	Cajuína	Cajuína

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 35. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Piauí.

Site 1 ³²¹	Site 2 ³²²
Cajuína	Cajuína

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

³⁰⁶ Disponível em: <https://meupiauioficial.com/pratos-tipicos-do-piaui/>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰⁷ Disponível em: <https://www.clubenoticias.com/noticia/20211/teresina-171-anos-conheca-pratos-tipicos-e-originais-da-cidade-chef-ensina-receita-com-carne-de-sol>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰⁸ Disponível em: <https://www.portalgurgueia.com.br/noticias/6166-culinaria-piauiense-conheca-5-pratos-tipicos-mais-famosos-do-piaui>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³⁰⁹ Disponível em: <https://socializando.oohar.com/pratos-tipicos-do-piaui-que-vao-te-dar-agua-na-boca/>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³¹⁰ Disponível em: <https://www.porta1r10.com/noticia/5630/3-pratos-tipicos-da-culinaria-do-piaui>. Acesso em: 11 dez. 2023.

³¹¹ Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9878688.pdf>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹² Disponível em: <https://receitas.globo.com/blog/curiosidades-e-gastronomia/conheca-as-comidas-que-sao-patrimonio-imaterial-no-brasil.ghtml>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹³ Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/superintendencias/piaui/patrimonio-imaterial>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁴ Disponível em: <https://www.al.pi.leg.br/institucional/noticias/alepi-aprova-titulo-de-patrimonio-historico-cultural-do-piaui-para-comida-maria-isabel>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁵ Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/845/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁶ Disponível em: <https://www.mochileiros.com/topic/108424-comida-maria-isabel-%C3%A9-considerada-patrim%C3%B4nio-hist%C3%B3rico-cultural-do-piaui-%C3%AD-pela-alepi/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁷ Disponível em: http://www.picos40graus.com.br/mobile/index.php?sh=shmt&ma_id=20176. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁸ Disponível em: <https://www.ipatrimonio.org/piaui-cajuina/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³¹⁹ Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³²⁰ Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/134>. Acesso em: 23 nov. 2023.

³²¹ Disponível em: http://www.cepro.pi.gov.br/download/200804/CEPRO09_43e3ea0ae7.pdf. Acesso em: 23 nov. 2023.

³²² Disponível em: https://unitau.br/files/arquivos/category_154/MPH1501_1427394717.pdf. Acesso em: 23 nov. 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **arroz Maria Isabel** – 21 (vinte e uma) vezes, **cajuína** – 20 (vinte) vezes, **capote** – 15 (quinze) vezes, **carne de sol** – 15 (quinze) vezes, **paçoca** – 13 (treze) vezes, baião de dois – 9 (nove) vezes, bode – 8 (oito) vezes, peixe – 8 (oito) vezes, panelada – 7 (sete) vezes, creme de galinha – 6 (seis) vezes, caranguejo – 5 (cinco) vezes, carneiro – 5 (cinco) vezes, doce de caju – 5 (cinco) vezes, doce de casca de limão azedo – 4 (quatro) vezes, abobrada – 3 (três) vezes, bomba – 3 (três) vezes, camarão – 3 (três) vezes, buriti – 2 (duas) vezes, compotas de doce de leite 2 (duas) vezes, ostras – 2 (duas) vezes, galinha caipira – 2 (duas) vezes, castanha de caju – 2 (duas) vezes, bolo frito de goma – 2 (duas) vezes, bacuri – 2 (duas) vezes, bolo de goma – 2 (duas) vezes, tapioca – 2 (duas) vezes, goiabada – 2 (duas) vezes, macaxeira – 2 (duas) vezes, frutos do mar – 2 (duas) vezes, amendoim – 1 (uma) vez, arroz com açafrão – 1 (uma) vez, angu de milho – 1 (uma) vez, beiju de goma – 1 (vez), beijuzinho de coco – 1 (uma) vez, biscoito – 1 (uma) vez, bolinho de carço – 1 (uma) vez, batido de carne picadinho ou quibebe ou capiau – 1 (uma) vez, bolo de macaxeira – 1 (uma) vez, doces de compotas – 1 (uma) vez, escondidinho – 1 (uma) vez, caipirinha de acerola – 1 (uma) vez, cerveja de caju (berrió) – 1 (uma) vez, caldeirada de peixe salgado e doce – 1 (uma) vez, compotas de frutas – 1 (uma) vez, compotas de doce de caju – 1 (uma) vez, compotas de doce de buriti – 1 (uma) vez, caracol de coco – 1 (uma) vez, doce de jaca – 1 (uma) vez, cebolinha branca da região de picos – 1 (uma) vez, mexidos de ostras – 1 (uma) vez, sarapatel – 1 (uma) vez, espeto de camarão com queijo – 1 (uma) vez, corante extraído do urucum – 1 (uma) vez, frango assado na brasa – 1 (uma) vez, farinha d'água – 1 (uma) vez, guaraná do Amazonas – 1 (uma) vez, fritos (de ovos, torresmo, galinha, capote e caças diversas) – 1 (uma) vez, licor de caju – 1 (uma) vez, manga – 1 (uma) vez, pastel de camarão – 1 (uma) vez, pastel de caranguejo – 1 (uma) vez, pão de ló – 1 (uma) vez, pimenta – 1 (uma) vez, peixadas – duas (duas) vezes, peixadas refogadas ao leite babaçu – 1 (uma) vez, pitomba – 1 (uma) vez, mungunzá salgado (pintado) – 1 (uma) vez, pirão – 1 (uma) vez, quiche – 1 (uma) vez, rapadura – 1 (uma) vez, spaghetti com camarões ao pesto – 1 (uma) vez, vatapá de camarão – 1 (uma) vez, vitamina e doce de buriti – 1 (uma) vez, feijão cozido com abóbora – 1 (uma) vez, caldinho de feijão – 1 (uma) vez, hot dog – 1 (uma) vez, pirão de leite – 1 (uma) vez, galinha caipira – 1 (uma) vez, torresmo – 1 (uma) vez, abacaxi – 1 (uma) vez, banana – 1 (uma) vez, cachaça – 1

(uma) vez, mangaba – 1 (uma) vez, bolo assado – 1 (uma) vez, chá de burro – 1 (uma) vez e buchada de bode – 1 (uma) vez.

Nuvem de palavras 08. Piauí.



Fonte: A autora, 2024³²³.

³²³ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

4.8.2. Oferta Institucional do Piauí

a) Secretaria de Turismo do Piauí [SETUR/PI]

Da análise das publicações da Secretaria de Turismo do Piauí observa-se uma estratégia institucional em impulsionar e ressaltar a identidade gastronômica do estado por meio das redes sociais. A experiência sensorial e simbólica da culinária piauiense é reiteradamente destacada, misturando a relação entre o alimento, o território e a cultura local.

Em postagens de dezembro de 2020 e outubro de 2021, registram-se imagens e descrições de pratos como polvo com macaxeira frita, moqueca de caranguejo, castanha de caju, cajuína, cajuça e doce de buriti. Elementos gastronômicos que superam a esfera alimentar e simbolizam o modo de viver piauiense.

Ilustração 175. Cajuína.



Fonte: Instagram da SETUR/PI, 2023³²⁴.

Ilustração 176. Cajuça.



Fonte: Instagram da SETUR/PI, 2024³²⁵.

No período de 2021 a 2023, as publicações dão ênfase a pluralidade culinária do estado, destacando pratos como Maria Isabel, paçoca, carne de sol, arroz de capote, galinha caipira, pirão, bomba e queijo, cada um imerso em carga de significados e significâncias.

³²⁴ <https://www.instagram.com/p/CxeZJ0HrS3n/?igsh=MWY2NTZ5anN3YXo0OQ==>

³²⁵ Recuperado de:
https://www.instagram.com/p/C8naZDQvdSb/?img_index=2&igsh=MXB4eXlhMHl2NXJ2bA==

Ilustração 177. Bomba.



Fonte: Instagram da SETUR/PI, 2024³²⁶.

A partir de março de 2023, percepção-se uma intensificação na valorização das receitas à base de frutos do mar, associadas ao polo Delta do Parnaíba.

Ilustração 178. Arroz Maria Isabel.



Fonte: Instagram da SETUR/PI, 2023³²⁷.

Ilustração 179. Arroz com capote.



Fonte: Instagram da SETUR/PI, 2023³²⁸.

Outro ponto de destaque é a relação estabelecida entre o caju e os biomas nordestinos, com referências diretas à caatinga e aos parques nacionais da Serra das

³²⁶ Recuperado de:

https://www.instagram.com/p/DCoqKeOO1FP/?img_index=2&igsh=NTA1eWJwbWUzMXcy

³²⁷ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CqQRlpquKh0/?igsh=MTB3ODVnaDJ4aWdjbw==>

³²⁸ Recuperado de: https://www.instagram.com/p/Cs3_1-sLjsT/?img_index=4&igsh=MTZvNHJxOGh3dmxygc==

Confusões e da Serra da Capivara. Entre 2023 e 2024, as publicações da SETUR/PI também abordam eventos gastronômicos, como o Festival Gastronômico Maria Isabel, enfatizando a ancestralidade indígena e sua relação com os hábitos alimentares, evidenciada na Oca da Farinhada.

Nos meses de outubro e novembro de 2024, as postagens revelam a gastronomia como um elemento identitário e turístico, ressaltando a peixada, o camarão e a cajuína como expressões da autenticidade cultural piauiense. A promoção dos sabores locais é articulada a um discurso de pertencimento e orgulho, que estabelece um retorno às origens criadas em torno de uma memória coletiva produzida por meio da gastronomia piauiense.

b) Secretaria de Cultura do Piauí [SECULT/PI]

A Secretaria de Cultura do Piauí, entre 2020 e 2022, não contemplou a gastronomia em suas publicações institucionais. Revelando, assim um espaço temporal de três anos, onde se esqueceu do conteúdo cultural contido na comida piauiense, ressaltando, deste modo, uma falha no seu memorial afetivo/gastronômico do Piauí. No entanto, a partir de 2023, registra-se uma inclusão gradual de elementos da culinária regional, destacando o liame entre cultura e alimentação.

Postagens de agosto de 2023 apresentam pratos como arrumadinho piauiense, com paçoca, creme de galinha, Maria Isabel, carne de sol e queijo de coalho, ressaltando a riqueza gastronômica do Piauí. Em abril de 2024, a cajuína e o cuscuz ganham lugar de destaque, reafirmando sua relevância na constituição do repertório gastronômico do estado. Ao longo do ano de 2024, pratos como galinha caipira, panelada e doce de caju são apresentados como patrimônio imaterial, vinculando-se a narrativas de tradição e pertencimento.

Ilustração 180. Panelada, cajuína, galinha caipira e carne de sol.



Fonte: Instagram da SECULT/PI, 2024³²⁹.

Em novembro de 2024, a SECULT/PI explora a temática da identidade piauiense por meio da gastronomia, inserindo elementos como a cajuína, a bomba e o creme de galinha nas publicações institucionais. Observa-se que a gastronomia, além de sua dimensão funcional, é ressignificada como um identificador cultural e um condutor de memória social, consolidando-se como um dos elementos estruturantes da identidade regional.

Desta feita, por meio de uma abordagem fenomenológica, é possível compreender que a representação institucional da gastronomia piauiense perpassa a alimentação, configurando-se como uma experiência que conjuga sensações, memórias e sentidos compartilhados, calcados à vivência cotidiana e percebidas na ancestralidade do povo piauiense.

³²⁹ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/C-AS56QOMdz/?igsh=cW9tcTlwN3ExbTZl>

4.8.3. Oferta presencial do Piauí

a) Arroz Maria Isabel

A tradição alimentar cultural desenhada no seio do estado do Piauí possui como alicerces basilares a convergência construída, ao longo dos anos na inter-relação da cultura indígena e do colonizador europeu, como também de seus descendentes que chegaram ao território para engrossar a quantidade de pastos de criação de gado, edificando um cerne identitário associado às fazendas e um modo de fazer comida, calcado no cozinhar lentamente, dando prioridade aos sabores naturais dos alimentos (ISSUU, 2025), afirmação corroborada também por Silva e Negreiros (2012).

Ilustração 181. Arroz Maria Isabel.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 182. Arroz Maria Isabel.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 183. Arroz Maria Isabel.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Neste terreno de simbolismos culturais, o Arroz Maria Isabel foi alicerçado nesta base rural, se sobressaindo como um prato baluarte da gastronomia do Piauí, pois é tradução fidedigna da riqueza cultural e histórica dessa região do Nordeste brasileiro, onde a simplicidade ganha ares de abraço apertado e a comida acompanha essa aura do lugar. O nascedouro deste produto remonta aos tempos que a então província era uma grande produtora de carne bovina, inclusive abastecendo outras regiões do país (ISSUU, 2025). A teoria de como teria surgido esse prato, propugna que no seio das famílias pobres do Piauí, as mulheres não podiam comer carne, pois essa proteína era destinada apenas à alimentação masculina, de homens que fossem para o trabalho pesado.

A iguaria de identidade piauiense, é produzida a partir da mistura do arroz com carne de sol ou carne seca, temperada com especiarias e insumos típicos encontrados no estado, como a cebola roxa, o alho e o cheiro-verde. Sua simplicidade característica e

sabor pronunciado fizeram do Arroz Maria Isabel uma presença constante na mesa do piauiense, tanto em ocasiões rotineiras quanto em encontros festivos.

O surgimento do Arroz Maria Isabel está intimamente relacionado à composição da história do Piauí, principalmente no que atine ao contexto do sertão e da difusão da pecuária nordestina. Neste diapasão, a carne de sol, ingrediente primordial da preparação, era uma das maneiras mais eficientes para se obter a conservação de proteína animal nessa época, principalmente tendo em conta o clima quente e seco da região (Silva, 2018). De acordo com Araújo (2015), o crescimento da pecuária no Piauí também foi margeado por uma rica tradição gastronômica, que absorveu contribuições indígenas, africanas e europeias, que deram vazão a produtos gastronômicos como o Arroz Maria Isabel.

O arroz, outro ingrediente-chave, foi inserido em terras brasileiras pelos invasores portugueses e adaptado às condições do território. A harmonização desses insumos espelha não somente a influência portuguesa, como também o capital criativo e a capacidade de resiliência das comunidades locais, que empregaram insumos da terra para a criação de uma receita saborosa e de versatilidade (Carvalho & Andrade, 2020). Dos ensinamentos de Freitas (2019), ressalta-se, que: o arroz Maria Isabel se percepçiona, também, como expressão do emprego correto dos recursos alimentares disponíveis no semiárido, demonstrando a capacidade das populações do sertão de transformar escassez em riqueza na seara da gastronomia.

O modo de fazer o arroz Maria Isabel é executado em etapas simples, porém que exigem atenção para obter um equilíbrio ideal de sabores. Inicialmente, a carne de sol ou carne seca é dessalgada e refogada com cebola, alho e pimentão. Posteriormente, insere-se o arroz, que cozinha junto com a carne e os temperos, proporcionando a absorção dos sucos e aromas. No final do processo, obtém-se uma iguaria dotada de sabor intenso, onde o salgado da carne faz contraste com o frescor das ervas e o aroma dos temperos. Para Moura (2021) o segredo do Arroz Maria Isabel se concentra na escolha certa de insumos com qualidade, como também a utilização de carne bem curada e temperos frescos, que irão imprimir sabor de autenticidade à receita.

Uma das especificidades identitárias do Arroz Maria Isabel é a sua versatilidade. Por tradição é servido como prato único, mas também poderá vir acompanhado por pirão, feijão tropeiro ou salada de legumes, se perfazendo como uma refeição mais elaborada. Para além do dito, há versões que adicionam outros ingredientes, como, por exemplo, abóbora ou mandioca, dando força ao caráter regional e adaptável da receita (Freitas, 2019). No sentido de Santos e Oliveira (2020), o arroz Maria Isabel reflete a diversidade

da gastronomia do Nordeste, que harmoniza tradição e inovação na composição de suas iguarias.

Importante observar, que ele também é usado como modo de valorização da gastronomia regional em restaurantes e eventos culturais, contribuindo para a promoção do turismo gastronômico no estado (Moura, 2021). Para Ribeiro (2006), o arroz Maria Isabel é símbolo da memória afetiva de gerações de piauienses, fazendo o elo das famílias às suas origens e tradições.

Com o desenrolar dos anos, o arroz Maria Isabel tem resistido às transformações impostas pela modernidade, preservando-se fiel às suas origens e obtido novos apreciadores. Sua manutenção identitária como parte do patrimônio imaterial do Piauí manifesta a imprescindibilidade de atitudes que valorizem e disseminem a cultura alimentar típica piauiense. Como constata-se em observação ao dito por Nascimento (2021), a culinária típica tradicional é um instrumento imprescindível para o entendimento da história e da cultura de um povo, e o Arroz Maria Isabel é um exemplo notável desse legado no Piauí.

b) Cajuína

A cajuína é uma bebida emblemática para a cultura do Nordeste e, especificamente para o estado do Piauí. A preservação de sua produção artesanal, fez o sabor único e o processo de elaboração atravessarem por décadas, trazendo reconhecimento identitário para esse produto como um patrimônio imaterial do Brasil.

Ilustração 184. Cajuína de Floriano/PI.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 185. Cajuína no Restaurante Favorito Comida Típica.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 186. Cajuína de Paranaíba/PI.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

O caju, que confere o gosto característico à bebida, fruta nativa da região tropical, passou a ser utilizado largamente tanto na alimentação quanto na produção de bebidas. De acordo com Ferreira (2009), a disseminação da cultura do caju no Nordeste brasileiro foi motivada pelas condições climáticas e pela abundância da fruta na região. A cajuína, neste contexto de sua criação, teria sido concebida como uma alternativa à conservação do suco de caju, produzida a partir de um processo que utiliza em combinação, a fervura e a clarificação na intenção de eliminar impurezas e dar maior durabilidade ao produto.

A singularidade da bebida cajuína está concentrada em seu processo artesanal de elaboração, que confere à bebida suas características sensoriais únicas. O suco é retirado da polpa do caju e depois é submetido ao processo de clarificação, que retira sólidos em suspensão e concede à bebida sua transparência característica (Oliveira, 2018). Em continuidade à feitura, o suco passa por aquecimento em temperatura sob controle, o que produz uma caramelização natural dos açúcares presentes no caju, conferindo em sua cor dourada.

Na cajuína tradicional não são adicionados conservantes artificiais, portanto, não deverá ser confundida com refrigerante de caju, o que dá relevância a sua ligação à produção sustentável e à importância identitária dos saberes e sabores do Piauí. A bebida é habitualmente engarrafada em recipientes de vidro, um material que mantém suas propriedades organolépticas preservadas e evidencia seu apelo artesanal.

A cajuína foi além de sua função como bebida e se imaterializou como um elemento de cultura do Piauí, como também com relevo nacional. Foi imortalizada na música “Cajuína”, com composição de Caetano Veloso, que a desvelou como um sinônimo de afeto e memória.

Para além disso, a bebida se mostrou como um importante produto para a seara econômica do Piauí, sendo produzida tanto em pequena escala por produtores artesanais quanto em larga escala por indústrias locais. O reconhecimento da cajuína como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN] em 2014 admitiu nacionalmente a sua importância cultural e econômica (IPHAN, 2014).

A cajuína é reverenciada por seu sabor único, que harmoniza a doçura natural com notas carregadas de acidez, como também por sua consistência fluida e leve. Com relação ao seu caráter nutricional, é rica em vitamina C, antioxidantes e compostos bioativos que trazem benefícios à saúde, como a redução do estresse oxidativo (Silva *et al.*, 2020). Essas qualidades referidas fazem cajuína uma bebida saudável, sustentável e apreciada por diferentes faixas etárias.

c) Capote

O capote, também denominado de guiné ou galinha-d’angola, é uma ave de origem africana, introduzida no Brasil pelos colonizadores portugueses. Capote, como no Piauí o povo prefere chamar, é base para muitas iguarias identitárias da gastronomia piauiense. Carregado de significados históricos e culturais que transcendem o paladar,

Ilustração 187. Arroz de capote do Restaurante Favorito Comida Típica.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 188. Escultura de capote em restaurante piauiense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 189. Capote.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

A galinha-d'angola (*Numida meleagris*) foi trazida para o Brasil pelos colonizadores portugueses no século XVI, porém sua origem se encontra no continente africano, onde era domesticada e valorizada pela carne e pelos ovos (Schlindwein, 2015). O estado do Piauí, com a questão adaptativa da galinha-d'angola às condições semiáridas, se revelou como uma opção conveniente, dotada de viabilidade alimentar para o povo das localidades piauienses.

O histórico cultural refletido no modo de preparo associado ao capote está intimamente emaranhado à cozinha de subsistência, basilar no meio rural. Nesta seara da alimentação de subsistência, o abate do capote acontecia em momentos especiais, como festividades familiares e celebrações com cunho religioso. Tal prática evidenciou o capote como um baluarte de hospitalidade e fartura, predicados imanentes à cultura do Nordeste brasileiro (Oliveira, 2018). Conforme prescritos de Nunes (2020), a iguaria também é um espelho da sustentabilidade da cultura alimentar da região, onde cada insumo utilizado reflete um significado da cultura e da história.

O modo de fazer o capote é composto por um processo artesanal, onde se utiliza técnicas culinárias que perpassaram por gerações. Deste modo, a preparação é feita a partir de uma marina com temperos presentes na região, como: coentro, cebola, alho, pimenta e limão, evocando os sabores típicos da região para a sua receita. O processo de cozimento, em panela ou no forno, dá-se de modo lento, assegurando a maciez da carne e a potencialização dos aromas (Silva & Andrade, 2020). Na compreensão de Costa (2019), o processo utilizado para a marinada não é somente uma parte e etapa técnica, para além disso, é um momento conectivo que leva à a memória afetiva, tendo em conta

que diversas receitas são passadas de mãe para filha, preservando acesa a tradição vindas de família.

Em várias receitas, o capote é habitualmente acompanhado com pirão de farinha de mandioca, ratificando a influência da mandioca, um dos insumos alimentares basilares de herança indígena, na comida piauiense. Essa harmonização entre o capote e a mandioca, representa um processo histórico de fusão cultural, onde a mandioca, de origem indígena, se mistura com a ave vinda do continente africano, se edificando em um produto gastronômico típico nordestino. Carvalho (2021) alerta que essa harmonização não se dá somente por uma questão de sabor, como também de sobrevivência, observando que esses insumos são de fácil acesso e adaptação às condições constantes nos locais.

A solidificação do capote como símbolo da culinária do Piauí, é também refletida nas mudanças socioeconômicas ocorridas ao longo dos tempos na região. No decorrer dos anos, a iguaria, passou de apenas uma comida caseira à parte de *menus* de restaurantes de comida típica, alçando um nível de visibilidade na seara gastronômica nacional (Lima, 1999). Em conformidade com pensamento de Borges e Almeida (2022), o capote também tem grande relevância na valorização do turismo gastronômico, atraindo visitantes que têm interesse em experimentar a cultura e a tradição locais.

A preservação do uso de ingredientes locais e técnicas de tradição, ratifica e fortalece a identidade regional, fazendo crescer um sentimento de pertença e brio entre o povo do Piauí. Desta feita, das palavras de Moreira (2023), o capote se imaterializa como representação da resiliência do território nordestino, transparecendo como a gastronomia pode ser um veículo de expressão de culturas e resistência histórica.

d) Carne de sol

A carne de sol piauiense, em especial a da cidade de Campo Maior, é um dos produtos mais significativos da gastronomia nordestina, transparecendo seu cerne identifiante, em meio a uma adaptação histórica e cultural única às condições encontradas no sertão do Piauí. Sua criação vem da época do período colonial, quando a falta de recursos e a urgência de métodos de conservação de alimentos se fizeram imprescindíveis, sendo postos em prática por meio das técnicas de cura e secagem da carne. Fato histórico corroborado de acordo com ensinamentos de Lima (2019), a carne de sol foi criada no Brasil como um recurso para a conservação imprescindível no intuito de manter a alimentação em um contexto de clima quente e seco como o da região

Nordeste. Especificamente, a carne de sol piauiense diferencia-se pelo modo de preparo e as características peculiares adquiridas por meios da secagem ao sol. A carne, que habitualmente é produzida com a utilização de cortes bovinos mais duros, como são exemplos o coxão duro ou a alcatra, passa por um processo de salga e depois submetida a secagem ao ar livre por um período de tempo que varia entre 24 e 48 horas, de acordo com as condições meteorológicas (Pimentel, 2006).

Ilustração 190. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 191. Carne de sol de Campo Maior na estrada.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 192. Carne de sol.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

O método de secagem ao sol é uma das características mais identitárias da carne de sol piauiense, que dentro deste processo, ganha uma maciez e delicadeza maior e um sabor suave e natural, quando se compara com outras versões nordestinas. Conforme Andrade e Costa (2020), esse processo de cura ao sol é um espelho das práticas adaptativas ao clima, sendo um exemplo de como a gastronomia se torna um meio de resistência cultural frente às adversidades ambientais. A secagem ao sol, desta feita, não se manifesta somente como um procedimento de conservação, indo além, se revelando como um modo de preservar saberes identitários e revigorar a identidade cultural do povo do estado do Piauí.

O produto carne de sol piauiense exerce uma relevante representação da gastronomia do estado e do Nordeste em geral, sendo degustado e apresentado em uma diversidade de preparações que ressaltam suas características que muito agradam ao paladar. Dentre essas muitas preparações que exaltam e ressignificam seu caráter tradicional, encontra-se o "escondidinho de carne de sol", preparação onde é harmonizada a carne desfiada com purês de batata-doce ou mandioca, formando uma camada cremosa

e saborosa que mistura insumos constantes na agricultura local. A carne de sol é também constantemente oferecida com arroz de leite e/ou acompanhada por feijão verde e macaxeira, sendo parte dos hábitos cotidianos dos piauienses, estando presente em celebrações e festividades (Silva, 2020). Dos prescritos de Barbosa e Oliveira (2021), o "escondidinho" representa um elo harmônico entre os ingredientes típicos da região, como a mandioca e a carne de sol, que, para além disso, prescrevem histórias de adaptação e resistência.

A preservação de técnicas tradicionais de preparo da carne de sol no estado do Piauí é uma maneira de salvaguardar o patrimônio cultural do estado, tendo em vista que, com o passar dos anos, a produção da carne de sol tem sofrido ameaça constante pelo avanço das tecnologias utilizadas para a conservação industrial. Nesta problemática, iniciativas voltadas para a salvaguarda e valorização das tradições locais têm sido apontadas e implementadas por pesquisadores e por produtores locais. Do pensamento de Lima (1999), em uma seara de massificação da cultura alimentar, a carne de sol do Piauí tem se mantido resistente às pressões impostas na atualidade, sendo continuidade de tradição ancestral, símbolo de autenticidade e um produto com caráter diferenciado que atrai tanto os moradores quanto os turistas que procuram ter contato com as raízes gastronômicas da região.

O relevo cultural e econômico da carne de sol também pode ser refletido a partir da sua contribuição para o fortalecimento do turismo gastronômico no Piauí. A carne de sol é, sem dúvida, um dos produtos gastronômicos mais procurados pelos visitantes, que ao tomarem conhecimento de seus processos artesanais, passam a valorizar ainda mais esse produto e a dar importância para a necessidade de preservação dessa técnica de ancestralidade. O turismo gastronômico, como ressalta Almeida e Costa (2022), se desvela como uma ferramenta de resgate ao patrimônio material e imaterial da região, impulsionando não somente a conservação de receitas, como também o fortalecimento de práticas que interligam o indivíduo ao seu lugar e ao histórico deste.

e) Paçoca

A paçoca é um produto gastronômico da culinária piauiense, cuja origem se encontra nos hábitos alimentares dos povos indígenas que habitavam a região antes da colonização europeia. O termo "paçoca" tem origem etimológica da língua tupi "*pa-*

soka", que significa "esmagar com as mãos", relacionando ao método tradicional de produção, no qual os insumos eram triturados em pilões de barro (Mega Curioso, 2023).

Ilustração 193. Paçoca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 194. Paçoca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Ilustração 195. Paçoca.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da sua origem, a paçoca materializa-se por meio da mistura da carne seca desfiada e da farinha de mandioca, piladas em conjunto até formarem um tipo de farofa. Esse preparo não somente atribuía sabor, como também garantia a conservação dos alimentos, sendo perfeito para longas viagens pelo sertão, prática comum entre os vaqueiros da época (Jornal GGN, 2011).

A ancestralidade indígena na gastronomia piauiense é evidenciada em produtos como a paçoca, que se revestem de caráter identitário da gastronomia local. A fusão de sabores e técnicas trouxe um cardápio diversificado, ressaltando a história e a cultura do estado (Gazeta de Campinas, 2024). Com o desenrolar do tempo, a paçoca sofreu adaptações, criando ressignificações e variações regionais. No estado do Piauí, a versão tradicional preserva-se fiel às raízes indígenas, ganhando destaque dentro da simplicidade que lhe é imanente, como também, pelo emprego de insumos locais na receita. Na preparação, a carne seca é desfiada de modo manual e mesclada à farinha de mandioca, sem a inserção de temperos fortes, conferindo o sabor autêntico dos seus componentes.

Para além do dito, a paçoca ressalta-se por seu relevante valor nutricional, sendo potente em proteínas contidas na carne seca, como também, em carboidratos complexos provenientes da farinha de mandioca, conferindo energia e sustento aos que a ingerem. A paçoca do Piauí é um testemunho da ancestralidade indígena na gastronomia brasileira. Com modo de fazer extremamente simples, desvela-se rica tanto em sabor, como em história. Deste modo, esse produto gastronômico muito associado ao Piauí, permanece

encantando paladares e incrementando este fluxo simbólico que se estabeleceu em tempos remotos e atuais na cultura piauiense.

4.8.4. Triangulação dos resultados do Piauí

A gastronomia do Piauí, conforme explorado nos dois conjuntos de dados fornecidos, oferece uma rica e multifacetada análise da relação entre os pratos tradicionais do estado e a promoção cultural realizada pelas instituições estaduais. A interseção entre a culinária local, a identidade cultural e as estratégias institucionais de promoção destacam como a gastronomia do Piauí se consolidou como um vetor de valorização e resistência cultural. Ao analisar tanto os pratos típicos como o Arroz Maria Isabel, Capote, Carne de Sol, Paçoca e Cajuína, quanto as estratégias institucionais de promoção dessas iguarias pelas Secretarias de Turismo [SETUR/PI] e de Cultura [SECULT/PI], podemos observar uma crescente valorização da gastronomia como elemento essencial na construção da identidade regional e como um instrumento de desenvolvimento econômico e turístico.

Pratos como o arroz Maria Isabel, capote e carne de sol revelam uma profunda conexão com as tradições e a adaptação do povo piauiense às condições adversas do semiárido. O arroz Maria Isabel, por exemplo, reflete a habilidade de transformar recursos locais, como a carne de sol, em um prato saboroso e simbólico da resistência e adaptação das práticas alimentares regionais. Essa adaptação é um ponto central da gastronomia piauiense, como evidenciado nos outros pratos analisados, que misturam influências indígenas, africanas e europeias, com ingredientes locais como a mandioca, o caju e o caranguejo.

A interseção entre gastronomia e identidade cultural é forte, pois os pratos não são apenas consumidos, mas possuem um simbolismo profundo ligado à memória coletiva e à praxe cultural dos piauienses. O capote, a cajuína e a carne de sol exemplificam essa dinâmica de resistência cultural, onde a comida transcende sua função básica de nutrição e se torna um veículo de preservação das tradições e da memória social. A paçoca, por exemplo, além de ser uma rica mistura de sabores e técnicas, carrega consigo a herança indígena e o legado de um povo que construiu, por meio da culinária, sua resiliência e identidade.

A cajuína, especificamente, se destaca como um símbolo de resistência cultural e fortalecimento da identidade regional. Sua valorização institucional, incluindo o

reconhecimento pelo IPHAN como Patrimônio Cultural do Brasil em 2014, aponta para o impacto significativo que produtos tradicionais podem ter na promoção da cultura local, além de sua relevância econômica. A produção artesanal e industrial da cajuína fortalece a economia local, contribuindo tanto para o turismo quanto para a preservação de saberes ancestrais. Além disso, a associação da cajuína a músicas populares, como a canção de Caetano Veloso, demonstra seu papel central na memória afetiva dos piauienses e em sua representação cultural nacional.

As estratégias de promoção da gastronomia piauiense, observadas nas postagens da SETUR/PI e SECULT/PI, refletem uma evolução no reconhecimento da culinária como um dos principais elementos de valorização cultural e de atrativo turístico. A SETUR/PI, com suas postagens entre 2020 e 2023, tem utilizado a culinária como uma ferramenta para promover o estado como destino turístico. As publicações destacam não apenas os ingredientes e pratos típicos, mas a conexão entre alimentos e o território piauiense, reforçando a ideia de que a gastronomia se estabelece dentro de uma dinâmica cultural. Por outro lado, a SECULT/PI, embora tenha sido inicialmente mais tímida na promoção da gastronomia, também tem se alinhado às tendências mais recentes, destacando pratos como a cajuína, o cuscuz e a carne de sol. Sua abordagem, que incorpora os pratos típicos como patrimônios imateriais, enfatiza não apenas o valor econômico da gastronomia, mas sua importância como forma de preservação da identidade cultural e da memória histórica do estado.

A crescente valorização da gastronomia piauiense nas postagens institucionais reflete um movimento em direção à construção de uma imagem mais autêntica e diversificada do Piauí. O enfoque nos frutos do mar após 2023, especialmente no Delta do Parnaíba, é um exemplo de como a gastronomia pode ser utilizada para promover as especificidades regionais e aumentar a atratividade turística.

Embora a promoção institucional da gastronomia piauiense tenha evoluído significativamente, ainda existem desafios a serem superados, como a necessidade de consolidar a gastronomia como um ativo turístico de longo prazo. A promoção digital e nas redes sociais tem sido fundamental para conectar as novas gerações com a herança culinária do estado, mas o desafio será equilibrar a modernização das estratégias de promoção sem perder o vínculo com as tradições. Além disso, o turismo gastronômico no Piauí tem potencial para crescer ainda mais, caso haja maior integração entre os produtos tradicionais e as ações institucionais. O papel da SETUR/PI, em parceria com a SECULT/PI, é crucial para transformar a gastronomia em um dos principais motores do

desenvolvimento econômico, fortalecendo o turismo regional e contribuindo para a preservação da cultura local. A análise integrada dos dados sobre a gastronomia piauiense e sua promoção institucional revela como os pratos tradicionais do estado, além de serem um reflexo da resiliência e adaptação do povo piauiense, desempenham um papel fundamental na construção da identidade regional e na valorização cultural. O arroz Maria Isabel, o capote, a cajuína, a carne de sol e a paçoca não são apenas alimentos, mas também símbolos de resistência e patrimônio imaterial. O papel crescente das instituições, como a SETUR/PI e a SECULT/PI, na promoção da gastronomia piauiense é um indicativo de como as estratégias de valorização cultural podem contribuir tanto para o fortalecimento da identidade local quanto para o desenvolvimento econômico e turístico do estado.

4.9. O Produto Turístico Gastronômico do Maranhão

4.9.1. Oferta virtual do Maranhão

Quadro 36. O que comer no Maranhão?

Site 1 ³³⁰	Site 2 ³³¹	Site 3 ³³²	Site 4 ³³³	Site 5 ³³⁴
Arroz de cuxá	Camarão gigante em molho secreto	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá
Peixada maranhense	Juçara, o açaí do Maranhão	Peixada maranhense	Caranguejo	Baião de dois
Carne de sol	Moqueca Maranhense	Peixe escabeche	Camarão	Biscoito Zé Pereira
Sururu ao leite de coco	Arroz de Cuxá	Caranguejo toc toc	Frutas típicas do Maranhão - caju, cajá, graviola, jaca, jenipapo, açaí juçara, buriti, cupuaçu e cacuri	Caranguejo "toc toc"
Pratos com camarão	Peixada maranhense	Caranguejada	Doce de espécie	Carne de sol
Pratos com caranguejo	Carne de sol maranhense	Torta maranhense	Bolo de arroz maranhense	Doce de Alcântara
Juçara	Peixada maranhense	Juçara	Beiju de tapioca	Frutos do mar
Doce de espécie	Doce de espécie	Caldos	Bolo de tapioca salgado	Peixada maranhense

³³⁰ Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/noticias/culinaria-maranhense-a5394.htm>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³¹ Disponível em: buenasdicas.com/comidas-tipicas-do-maranhao-4759/. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³² Disponível em: <https://www.indavoula.com.br/comida-tipica-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³³ Disponível em: <https://www.queroviajarmais.com/comidas-tipicas-maranhao-restaurantes-sao-luis/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³⁴ Disponível em: <https://www.temqueir.com.br/2022/06/onde-comer-em-sao-luis-do-maranhao.html>. Acesso em: 04 dez. 2023.

Minguau de tapioca	Comidas de festa junina	Sururu e sarnambi	Tiquira	Peixada maranhense
	Tapioca ou beiju	Cachorro-quente maranhense	Guaraná Jesus	Peixada maranhense
				Purê de macaxeira
				Torta maranhense
Site 6 ³³⁵	Site 7 ³³⁶	Site 8 ³³⁷	Site 9 ³³⁸	Site 10 ³³⁹
Arroz de cuxá	Arroz de Cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de Cuxá	Arroz de cuxá
Arroz do mar	Carne de sol	Arroz do mar	Caldo de ovos	Arroz Maria Isabel
Bolo de macaxeira	Doce de espécie	Arroz Maria Isabel	Caranguejada	Caranguejada
Cachaças temperadas	Guaraná Jesus	Beiju	Farinha de puba	Doce de bacuri
Caldos	Moqueca de Peixe	Caldeirada maranhense	Panelada maranhense	Doce de espécie
Camarão seco	Peixada Maranhense	Caranguejo	Peixada maranhense	Juçara
Caranguejo	Peixada maranhense	Carne de sol	Piaba frita	Peixada maranhense
Carne de bode	Tiquira	Guaraná Jesus		Peixada maranhense
Cerveja magnífica		Juçara		Sururu ao leite de coco
Frutas: bacuri, juçara, pitomba, jambo, cupuaçu, murici, cajú, caju, seriguela, umbucajá		Ostras		Torta maranhense
Guaraná Jesus		Peixada maranhense		
Ostras do Maranhão		Tiquira		
Peixada maranhense		Torta		
Sarrabulho				
Sururu				
Tiquira				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 37. Comida tradicional do Maranhão.

Site 1 ³⁴⁰	Site 2 ³⁴¹	Site 3 ³⁴²	Site 4 ³⁴³	Site 5 ³⁴⁴
Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de Cuxá	Arroz de cuxá
Bolo de tapioca do Maranhão	Baião de dois	Beiju	Farinha d'água	Arroz de Maria Isabel

³³⁵ Disponível em: <https://caminhosmelevem.com/comidas-tipicas-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³⁶ Disponível em: <https://www.omundoemlanches.com.br/experiencias/gastronomia/comidas-tipicas-do-maranhao-6-pratos-imperdiveis/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³⁷ Disponível em: <https://www.essemundoenosso.com.br/culinaria-maranhense-pratos-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³⁸ Disponível em: <https://falauniversidades.com.br/comidas-tipicas-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³³⁹ Disponível em: <https://tipicas.com.br/receitas-do-maranhao/comida-tipica-do-maranhao>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁰ Disponível em: <https://receitas.globo.com/blog/cardapios/culinaria-maranhense-conheca-5-receitas-tipicas.ghtml>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴¹ Disponível em: <https://chefdaspanelas.com.br/comidas-tipicas-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴² Disponível em: azetadopovo.com.br/bomgourmet/produtos-ingredientes/comidas-tipicas-do-maranhao/. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴³ Disponível em: <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁴ Disponível em: <https://brainly.com.br/tarefa/56039309>. Acesso em: 04 dez. 2023.

Pavê de bacuri	Casquinha de siri	Bolinho maranhense	Mandioca	Arroz de toucinho
Peixada à moda maranhense	Cuxá de camarão	Guaraná Jesus	Sururu ao leite de coco	Bolo de macaxeira com batata-doce
Torta de camarão	Doce espécie	Tiquira	Tapioca	Caldeirada de camarão
	Pastel de caranguejo			Camarões fritos
	Peixada à moda maranhense			Farinha d'água do maranhão
	Tacacá			Peixada maranhense
				Torta de camarão
				Torta de caranguejo
Site 6 ³⁴⁵	Site 7 ³⁴⁶	Site 8 ³⁴⁷	Site 9 ³⁴⁸	Site 10 ³⁴⁹
Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá	Arroz de cuxá
Arroz de toucinho	Caldeirada	Arroz de toucinho	Camarão na moranga	Bolinho de arroz maranhense (orelha)
Arroz Maria Isabel	Peixada maranhense	Bolo de tapioca	Peixada maranhense	Doce de buriti
Baião-de-dois	Torta de camarão e torta de caranguejo	Doce de buriti	Regalado	Doce de leite
Compota de bacuri	Vatapá	Pastel de camarão		Peixada maranhense
Doce de espécie		Torta de caranguejo		Sobremesas com cupuaçu
Frutas: bacuri, abricó, cupuaçu, juçara, jenipapo, maracujá, laranja, banana, caju				
Galinha da terra				
Guaraná Jesus				
Panelada				
Pato ao molho pardo				
Peixada maranhense				
Peixada maranhense				
Pintado ao leite de coco de babaçu				
Sarrabulho de porco				
Tiquira				
Torta de camarão				
Torta de jabiraca				
Tortas				

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

³⁴⁵ Disponível em: <https://www.portalolhardinamico.com.br/noticia/744/para-descobrir-caracteristicas-da-gastronomia-maranhense-por-jeiane-costa>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁶ Disponível em: <http://www.ma.senac.br/2016/09/gastronomia-e-historia-marcam-404-anos-de-sao-luis/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁷ Disponível em: <https://ibarreinhas.com.br/esses-artigos-fornecerao-informacoes-detalhadas-sobre-a-culinaria-maranhense-seus-pratos-tipicos-e-sabores-unicos-aproveite-a-leitura-e-experimente-algumas-receitas-em-casa-para-apreciar-a-culinaria/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁸ Disponível em: <https://www.sagicapriprodutora.com.br/qual-e-a-cultura-do-estado-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁴⁹ Disponível em: <https://enquantoissonomaranhao.com.br/categoria/culinaria/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

Quadro 38. Comida patrimônio cultural e imaterial do Maranhão.

Site 1 ³⁵⁰	Site 2 ³⁵¹	Site 3 ³⁵²	Site 4 ³⁵³	Site 5 ³⁵⁴
Tiquira	Tiquira	Farinha Biriba	Panelada de Imperatriz	Panelada de Imperatriz
Site 6 ³⁵⁵	Site 7 ³⁵⁶	Site 8 ³⁵⁷		
Guaraná Jesus	Guaraná Jesus	Arroz de cuxá		

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Quadro 39. Lei considera iguaria patrimônio cultural e imaterial do Maranhão.

Site 1 ³⁵⁸	Site 2
Panelada de Imperatriz	Arroz de cuxá

Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Da análise da repetição de dados destacados em cores nos quadros acima, transpareceram os produtos turísticos gastronômicos a seguir, sendo evidenciados em negrito os 5 que mais representaram o estado dentro desta oferta, tendo sido criada, ao final, uma nuvem de palavras que reflete os dados elucidados: **arroz de cuxá** - 22 (vinte e duas) vezes, **peixada maranhense** - 18 (dezoito) vezes, **tiquira** - 8 (oito) vezes, **guaraná Jesus** - 8 (oito) vezes, **juçara** - 8 (oito) vezes, doce de espécie (doce de Alcântara) - 8 (oito) vezes, caranguejo ou caranguejada - 7 (sete) vezes, carne de sol - 5 (cinco) vezes, sururu ou sururu ao leite de coco - 5 (cinco) vezes, torta de camarão - 5 (cinco) vezes, camarão - 4 (quatro) vezes, torta maranhense - 4 (quatro) vezes, beiju de tapioca - 4 (quatro) vezes, arroz Maria Isabel - 4 (quatro) vezes, arroz de toucinho - 3 (três) vezes, torta de caranguejo - 3 (três) vezes, panelada de Imperatriz - 3 (três) vezes, baião de dois - 3 (três) vezes, caju - 3 (três) vezes, cupuaçu - 3 (três) vezes, jenipapo - 2 (duas) vezes, bacuri - 2 (duas) vezes, cajá - 2 (duas) vezes, caldos - 2 (duas) vezes, doce de buriti - 2 (duas) vezes, caranguejo tic toc - 2 (duas) vezes, moqueca maranhense - 2 (duas) vezes, tapioca - 2 (duas) vezes, caldeirada maranhense - 2 (duas) vezes,

³⁵⁰ Disponível em: <https://www.ma.gov.br/noticias/tiquira-e-reconhecida-como-patrimonio-cultural-imaterial-maranhense>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵¹ Disponível em: <https://g1.globo.com/ma/maranhao/cultura/noticia/2023/09/04/tiquira-cachaca-artesanal-e-reconhecida-como-patrimonio-cultural-e-imaterial-do-maranhao.ghtmlb>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵² Disponível em: <https://pinheiro.ma.gov.br/farinha-biriba-recebe-o-selo-de-patrimonio-imaterial-do-municipio-de-pinheiro/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵³ Disponível em: <https://imperatriznoticias.ufma.br/cultura-2/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵⁴ Disponível em: <https://www.uemasul.edu.br/portal/uemasul-realiza-debate-sobre-patrimonio-cultural-e-influencia-africana-na-panelada-em-imperatriz/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵⁵ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=uqs_nMnTVvo. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵⁶ Disponível em: <https://abir.org.br/guarana-jesus-e-patrimonio-historico-e-cultural-do-maranhao/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵⁷ Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/9547-arroz-de-cuxa-maranhense.html>. Acesso em: 04 dez. 2023.

³⁵⁸ Disponível em: <https://imperatriznoticias.ufma.br/cultura-2/>. Acesso em: 04 dez. 2023.

panelada maranhense – 2 (duas) vezes, sarrabulho ou sarrabulho de porco – 2 (duas) vezes, graviola – 1 (uma) vez, jaca – 1 (uma) vez, açaí – 1 (uma) vez, buriti – 1 (uma) vez, bolo de arroz maranhense – 1 (uma) vez, biscoito zé pereira – 1 (uma) vez, frutos do mar – 1 (uma) vez, bolo de tapioca salgado – 1 (uma) vez, mingau de tapioca – 1 (uma) vez, comida de festa junina – 1 (uma) vez, samabi – 1 (uma) vez, cachorro quente maranhense – 1 (uma) vez, purê de macaxeira – 1 (uma) vez, arroz do mar – 1 (uma) vez, caldo de ovos – 1 (uma) vez, bolo de macaxeira – 1 (uma) vez, cachaças – 1 (uma) vez, farinha de puba – 1 (uma) vez, doce de bacuri – 1 (uma) vez, camarão seco – 1 (uma) vez, piaba frita – 1 (uma) vez, carne de bode – 1 (uma) vez, cerveja magnífica – 1 (uma) vez, pitomba – 1 (uma) vez, jambo – 1 (uma) vez, murici – 1 (uma) vez, seriguela – 1 (uma) vez, umbu-cajá – 1 (uma) vez, ostras – 1 (uma) vez, bolo de tapioca do Maranhão – 1 (uma) vez, farinha d'água – 1 (uma) vez, pavê de bacuri – 1 (uma) vez, casquinha de siri – 1 (uma) vez, bolinho maranhense – 1 (uma) vez, mandioca – 1 (uma) vez, bolo de macaxeira com batata doce – 1 (uma) vez, caldeirada de camarão – 1 (uma) vez, pastel de caranguejo – 1 (uma) vez, tacacá – 1 (uma) vez, camarão na moranga – 1 (uma) vez, bolinho de arroz maranhense (orelha) – 1 (uma) vez, bolo de tapioca – 1 (uma) vez, regalo – 1 (uma) vez, doce de leite – 1 (uma) vez, compota de bacuri – 1 (uma) vez, vatapá – 1 (uma) vez, pastel de camarão – 1 (uma) vez, sobremesas de cupuaçu – 1 (uma) vez, galinha da terra – 1 (uma) vez, pato ao molho pardo – 1 (uma) vez, torta de Jabiraca – 1 (uma) vez, tortas – 1 (uma) vez, farinha biriba – 1 (uma) vez, abricó – 1 (uma) vez, maracujá – 1 (uma) vez, laranja – 1 (uma) vez e banana – 1 (uma) vez.

Nuvem de palavras 09. Maranhão.



Fonte: A autora, 2024³⁵⁹.

4.9.2. Oferta Institucional do Maranhão

a) Secretaria de Turismo do Maranhão [SETUR/MA]

A experiência gastronômica do Maranhão, tal como exibida pela Secretaria de Turismo do Estado, manifesta-se em registros digitais que evocam a identidade e o pertencimento cultural por meio dos sabores e tradições culinárias. As postagens realizadas pela SETUR/MA, desde 2020, expõem a relação fenomenológica entre os alimentos e a vivência dos sujeitos que os consomem, configurando-se como expressão sensível da herança cultural maranhense.

³⁵⁹ Nuvem de palavras criada a partir do site: <https://wordart.com/create>.

O percurso da temporalidade nas publicações digitais revela uma curadoria de elementos que compõem a materialização do sabor regional. Em fevereiro de 2020, foram destacados a cachaça e a tiquira como patrimônio cultural, seguidos pelo arroz de cuxá e o camarão, ressaltando a dimensão simbólica desses ingredientes na constituição da identidade local. Posteriormente, ao longo do mesmo ano, outras especialidades gastronômicas foram apresentadas, como espetada de peixe pedra, caldo de tarioba e pão de Santo Antônio, cada qual carregando em si não apenas um paladar, mas também um modo de ser e estar no Maranhão.

Ilustração 196. Arroz de cuxá e mariscada.



Fonte: Instagram da SETUR/MA, 2021³⁶⁰.

O tempo da experiência ressurgue em publicações subsequentes, reiterando a presença do arroz de cuxá e do caranguejo como elementos recorrentes na narrativa gustativa promovida pela SETUR/MA. A partir de 2021, observa-se uma ampliação do repertório de sabores, incluindo a mariscada, a água de coco, a juçara e a vinagreira, elementos que se inserem na corporeidade da alimentação cotidiana dos maranhenses e que revelam um vínculo com a terra e com sua memória compartilhada.

No contexto das publicações de 2023 e 2024, nota-se um reforço da dimensão afetiva da culinária maranhense, onde a experiência sensorial do sabor é entrelaçada a um discurso identitário. Frases como "Maranhão é destino único para quem procura destinos únicos" e "Sinta o Maranhão. Nosso Maranhão é calor, é cultura, é beleza, é comida boa,

³⁶⁰ Recuperado de: https://www.instagram.com/tv/CO_VB3VJH8u/?igsh=MWY2am1vYnhnaHJlaQ==

é história [...] e te recebe de braços abertos" trazem em destaque a tentativa de imersão sensorial do espectador. A inclusão do Guaraná Jesus, do doce de espécie e das geleias artesanais nos registros reforça a dimensão memorialística da alimentação, onde o gosto se imbrica com a recordação e com a ancestralidade.

Ilustração 197. Arroz de cuxá e Guaraná Jesus.



Fonte: Instagram da SETUR/MA, 2023³⁶¹.

As postagens que remetem às comunidades quilombolas, especialmente na celebração da Consciência Negra, situam a culinária como espaço de resistência e continuidade histórica. O ato de descascar mandioca, preparar farinha de puba e celebrar a farinhada são gestos que extrapolam o âmbito alimentar, direcionando para uma herança cultural afroancestral que viaja por gerações.

³⁶¹ Recuperado de: <https://www.instagram.com/reel/CqrU67jK4WY/?igsh=OG5jbjRpMmh3czVm>

Ilustração 198. Comunidade Quilombola Graça de Deus descascando mandioca e preparando a farinha.



Fonte: Instagram da SETUR/MA, 2024³⁶².

b) Secretaria de Cultura do Maranhão [SECULT/MA]

A ausência de registros relacionados à gastronomia na SECULT/MA em 2020 contrasta com a gradativa incorporação desse elemento como parte do repertório simbólico da cultura maranhense nos anos seguintes. A primeira referência ocorre em 2021, quando o doce de espécie é apresentado como uma iguaria exclusiva do Maranhão, estabelecendo uma conexão entre a doçura do alimento e a identidade territorial.

Ilustração 199. Doce de espécie de Alcântara.



Fonte: Instagram da SECULT/MA, 2024³⁶³.

³⁶² Recuperado de:

https://www.instagram.com/p/DCU6vKBSTPZ/?img_index=4&igsh=c2JnbWtlZHRvdjFp

³⁶³ Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/CRl0hg8sGHC/?igsh=MXMybHBobmM4cHh3dw==>

Nos anos subsequentes, a narrativa culinária expande-se, abrangendo o arroz de cuxá, a juçara e a associação entre os alimentos e as memórias afetivas, como expresso na frase: "o sabor da infância que vem com memórias felizes". A fenomenologia da alimentação se manifesta aqui na fusão entre experiência sensível e recordação, onde o sabor não é apenas degustação, mas também vivência emocional e reconhecimento cultural. O caráter festivo da culinária é ressaltado na Festa da Juçara, considerada "a maior celebração dedicada à juçara no Brasil", bem como nas publicações que enfatizam dilemas regionais como "juçara *versus* buriti" e "arroz de cuxá *versus* Maria Isabel", sugerindo um pertencimento que se define através das preferências gastronômicas.

Ilustração 200. Juçara, buriti, arroz de cuxá e Maria Isabel.



Fonte: Instagram da SECULT/MA, 2024³⁶⁴.

Dessa forma, tanto a SETUR/MA quanto a SECULT/MA apresentam uma construção discursiva onde a culinária transcende sua função nutritiva e se torna um fenômeno sensível e existencial. A comida, nesse contexto, viaja entre tradição e inovação, entre corpo e memória.

³⁶⁴ Recuperado de:
https://www.instagram.com/p/DBMuC5iS5Oc/?img_index=4&igsh=cDFtMzhneWVhNXFj

4.9.3. Oferta presencial do Maranhão

a) Peixada maranhense

A peixada maranhense é um prato da culinária do Maranhão, representando a riqueza cultural e histórica de um estado cuja gastronomia reflete a complexa formação étnica e geográfica da região. O prato tem origem nas práticas alimentares das populações ribeirinhas e pescadoras do Maranhão, que, desde os primeiros tempos da colonização, dependem dos rios e do mar para sua subsistência. Ao longo dos séculos, essa comida simples, mas nutritiva, foi aprimorada por influências indígenas, africanas e portuguesas, resultando em uma iguaria de grande valor cultural e simbólico. A base da peixada maranhense é o peixe, especialmente o tambaqui, encontrado nos rios e lagos do estado, o que faz dela um prato diretamente ligado à geografia maranhense, onde a pesca é uma atividade primordial.

Ilustração 201. Peixada maranhense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 202. Peixada maranhense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 203. Peixada maranhense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

O uso do peixe na culinária maranhense remonta aos tempos coloniais, quando os povos indígenas, já há milênios estabelecidos na região, tinham o peixe como alimento central em sua dieta. Segundo Rocha (2010), a cozinha indígena maranhense era caracterizada pelo uso de peixes de água doce e salgada, que eram preparados de maneiras diversas, desde assados até cozidos, como na peixada. A chegada dos portugueses trouxe novos ingredientes e métodos de preparo, especialmente com o uso do azeite e da cebola, mas também com a introdução de técnicas de conservas que influenciaram a maneira de preparar o peixe. Porém, foi com a contribuição africana, por meio dos escravizados trazidos para a região, que a peixada maranhense ganhou mais complexidade, com o

acréscimo de temperos como o pimentão, o azeite de dendê e o molho de tomate, os quais conferem ao prato um sabor distinto e marcante.

A peixada maranhense, portanto, não é apenas uma mistura de ingredientes, mas um símbolo da fusão de culturas que define a culinária maranhense. A obra de Silva e Santos (2011) enfatiza como a gastronomia do Maranhão reflete as relações históricas entre diferentes etnias, destacando a "construção de uma identidade culinária que incorpora ingredientes locais e práticas culinárias trazidas por diferentes povos" (Silva & Santos, 2011, p. 112). Nesse sentido, a peixada maranhense é uma verdadeira síntese das influências indígenas, africanas e portuguesas, todas ressignificadas ao longo dos séculos para se tornarem parte da tradição culinária local.

Na preparação da peixada, o peixe é cortado em postas e cozido com uma combinação de temperos frescos, como alho, cebola, pimentão e coentro, e muitas vezes complementado por legumes como batatas e cenouras. A presença do azeite de dendê e do leite de coco, ingredientes típicos da culinária afro-brasileira, faz com que a peixada se diferencie de outras receitas de peixada encontradas em outras regiões do Brasil. A autora Nascimento (2021) destaca que a "inclusão do azeite de dendê e do leite de coco no preparo da Peixada reflete as influências africanas e caribenhas, que trouxeram ao Maranhão uma rica variedade de sabores intensos e exóticos" (Nascimento, 2021, p. 97). O prato é tradicionalmente acompanhado por arroz branco e farinha de mandioca, formando uma refeição equilibrada e saborosa, cuja combinação de sabores e texturas agrada a todos os paladares.

A peixada maranhense é uma expressão da identidade cultural e social do Maranhão. Como afirma Souza (2013, p. 210), "a comida maranhense, e particularmente a Peixada, é um reflexo direto da relação do maranhense com a natureza e com a história do estado, onde cada ingrediente conta uma história de luta, resistência e convivência com a diversidade". O prato é consumido não apenas nas refeições cotidianas, mas também em celebrações religiosas e festas tradicionais, como as festas de São João, e nos eventos do carnaval maranhense. Em cidades litorâneas e ribeirinhas, a Peixada é servida como um prato comunitário, reunindo famílias e amigos em torno de uma mesa farta, como forma de celebrar a união e a partilha.

O historiador Almeida (2008, p. 53) afirma que "a gastronomia maranhense é um reflexo da mestiçagem que caracteriza a formação do povo do Maranhão. A Peixada é, portanto, um exemplo claro da maneira como a comida não apenas nutre, mas também transmite histórias, valores e identidades". De fato, a peixada maranhense, ao se manter

viva nas tradições culinárias do Maranhão, é uma forma de resistência cultural, um testemunho da preservação de práticas alimentares ancestrais e da adaptação desses elementos à realidade contemporânea.

Com sua riqueza de sabores, aromas e história, a peixada maranhense continua a ser um prato querido e admirado não apenas pelos maranhenses, mas também por todos aqueles que têm a oportunidade de experimentar a gastronomia do estado. Ela é, sem dúvida, um símbolo da identidade maranhense, uma representação de sua diversidade cultural, de sua conexão com os rios e mares, e de seu povo resiliente, que transforma cada refeição em um ato de celebração da vida.

b) Arroz de cuxá

O arroz de cuxá é uma das mais significativas representações da culinária do Maranhão, cujas origens remontam ao encontro de várias culturas no Brasil colonial. Este prato, símbolo da identidade maranhense, reflete o processo de miscigenação cultural e a adaptação de ingredientes locais ao longo dos séculos. Sua receita, que combina arroz, vinagreira e camarões secos, traduz o complexo entrelaçamento das tradições indígenas, africanas e portuguesas na formação da culinária do Maranhão. A vinagreira, ingrediente essencial do arroz de cuxá, é uma planta nativa que, ao longo do tempo, foi incorporada como tempero característico da culinária maranhense, conferindo ao prato um sabor ácido e refrescante (Silva, 2015g). Este tempero, que era utilizado pelos povos indígenas, especialmente os Tupinambá, já no período pré-colonial, se fundiu ao arroz, um alimento trazido pelos portugueses, criando uma iguaria que resiste até hoje como um dos maiores símbolos gastronômicos do estado (Silva, 2015d).

A história do arroz de cuxá também é profundamente ligada às influências africanas, cuja presença no Maranhão é marcante desde o período da escravidão. Os africanos trazidos para o Brasil, principalmente da região oeste da África, contribuíram para a diversificação da cozinha local com a utilização de ingredientes como o azeite de dendê, o camarão seco e diversas especiarias. Pereira (2024) destaca que a forma como os africanos tratavam e conservavam o peixe, além da prática de secar camarões, foi decisiva para a formação do molho que acompanha o arroz de cuxá. O uso desses ingredientes reflete não só a adaptação ao novo ambiente, mas também a preservação de práticas alimentares ancestrais que se mantêm vivas na culinária nordestina. O camarão seco, por exemplo, é um componente fundamental que carrega consigo a história de um

povo que, apesar das adversidades, contribuiu significativamente para a diversidade culinária brasileira (Silva, 2017).

Ilustração 204. Cuxá.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 205. Representação do arroz de cuxá no museu da gastronomia maranhense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 206. Arroz de cuxá em restaurante de Barreirinhas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

A fusão das culturas africana e indígena na gastronomia maranhense não se limita ao arroz de cuxá, mas é visível em vários outros pratos típicos da região, como o carneiro assado e o peixe frito com farinha d'água. Contudo, o arroz de cuxá se destaca por sua singularidade e pela riqueza de sabores proporcionados pela combinação da vinagreira com o arroz e os temperos regionais. De acordo com Lima (1999), a acidez da vinagreira é a característica principal que define o arroz de cuxá, diferenciando-o de outros pratos à base de arroz encontrados no Brasil. A vinagreira é cultivada nas margens dos rios maranhenses, especialmente no estuário do Rio Itapecuru, onde o clima e o solo favorecem o seu crescimento. Sua utilização na culinária maranhense é uma herança da prática indígena, mas também está ligada à adaptação das condições geográficas e ecológicas da região.

Além das influências indígenas e africanas, o arroz de cuxá também reflete a presença da cultura portuguesa no Maranhão. A introdução do arroz, um dos principais ingredientes da receita, está ligada à colonização portuguesa e à disseminação da cultura alimentar europeia no Brasil. O arroz, embora nativo da Ásia, foi trazido pelos colonizadores portugueses e se espalhou pelo Brasil, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, onde encontrou condições ideais de cultivo. A contribuição portuguesa, no

entanto, não se limita ao arroz. A maneira de preparar o arroz de cuxá, com a mistura do arroz cozido ao molho de vinagreira e camarões, remonta às técnicas de cozimento trazidas pelos colonizadores, que eram baseadas no uso de arroz como acompanhamento de carnes, pescados e molhos diversos.

A evolução do arroz de cuxá ao longo dos séculos também se reflete na sua presença em festas populares, como o Bumba Meu Boi, uma das maiores manifestações culturais do Maranhão. Segundo Souza (2013), o arroz de cuxá é um prato tradicionalmente servido durante as celebrações do Bumba Meu Boi, especialmente nas festividades do período junino. O prato é preparado por diversas famílias e grupos culturais como uma forma de preservar e celebrar a culinária local. Essa prática de servir o arroz de cuxá em festas populares é uma forma de resistência cultural, em que a gastronomia se torna um veículo para manter vivas as tradições maranhenses e fortalecer a identidade regional.

Com o passar do tempo, o arroz de cuxá se consolidou como um patrimônio gastronômico do Maranhão, sendo reconhecido em todo o Brasil. Nos dias de hoje, o prato é considerado um símbolo da culinária maranhense e figura no cardápio de restaurantes e festas típicas, como o "Arraial de São João" e outros eventos culturais do estado. A preservação da receita, com suas variações e adaptações, demonstra como a gastronomia maranhense, especialmente o arroz de cuxá, continua a se reinventar, mas sempre respeitando as raízes culturais que o formaram.

O arroz de cuxá, assim como outros pratos tradicionais do Maranhão, representa mais do que uma simples iguaria: ele é um retrato das influências culturais que moldaram o estado, da criatividade dos povos indígenas, africanos e portugueses, e da resiliência de um povo que sabe valorizar suas tradições. Este prato, com suas origens complexas e sabor único, é uma celebração da história e da cultura do Maranhão, com sua conexão entre a terra e o povo.

c) Tiquira

A tiquira é uma aguardente que guarda em seu cerne uma identidade diferenciada, sendo extremamente arraigada na cultura maranhense. Produzida a partir da destilação da mandioca fermentada, ganha relevo, não somente por sua origem indígena, cor roxa (originalmente era incolor), como também por seu processo de fabricação artesanal e pelas lendas que norteiam a sua história e de seu lugar. A bebida pendurada nas

banquinhas das estradas maranhenses, como também no mercado da casa das tulhas, entre outros, encanta e atrai os passantes e viajantes, que passeiam pelo Maranhão.

Ilustração 207. Tiquira.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 208. Tiquira no Mercado das Tulhas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 209. Tiquira.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

A etimologia da palavra "Tiquira" vem de derivação do tupi antigo "tykytykyr", que significa "destilar" ou "gotejar". Seu nascedouro se encontra a partir das práticas dos antigos povos indígenas brasileiros, que já preparavam uma bebida conhecida como cauim, bebida fermentada que tinha como base a mandioca. Deste modo, com a chegada dos europeus em terras brasileiras, foi introduzida a técnica de destilação, o que fez o cauim ser modificado, dando surgimento a outro produto, a tiquira. Desta feita, a tiquira é a união de saberes indígenas e europeus (G1, 2023). Ressaltando-se, que é uma bebida feita a partir da mandioca, a única raiz originalmente brasileira, o que para alguns estudiosos, elevaria à condição de produto até mais imbricado e identitário do território nacional do que a nossa conhecida cachaça (patrimônio histórico e cultural do Brasil), tendo em conta que esta é produzida com cana-de-açúcar, originária de solo estrangeiro.

A processo produtivo da tiquira, segue os seguintes passos: a lavagem, ralagem e prensagem da mandioca, momento em que se retira os compostos tóxicos. A massa que sobra, é transformada em beijus, que depois passam por processos de fermentação e destilação. Tradicionalmente, a coloração roxa que hoje identifica a bebida, é obtida com a inclusão de folhas de tangerina na produção da bebida (Mixology News, 2012).

A lei nº 12.109, de 30 de outubro de 2023, traz em seu bojo, o reconhecimento da tiquira como Patrimônio Cultural e Imaterial do Maranhão, ressaltando sua importância na preservação da identidade cultural do estado (assembleia legislativa do MA).

Hodiernamente, a tiquira tem sua produção realizada em diversos pontos no estado do maranhão, todavia seu maior produtor continua sendo o povoado Mamede (Barreirinhas), que continua com a tradição inicial, produzindo a bebida sem a coloração roxa, de forma incolor. Mendes (2018) A tiquira e sua promoção turística a partir de uma investigação na casa das tulhas em São Luís/MA).

Imersa em misticismo, reza uma lenda popular maranhense, que, depois de se beber quatro doses de tiquira, não é prudente tomar banho ou molhar a cabeça, sob forte risco de perda de memória ou outros efeitos adversos (O Imparcial, 2019). Para além disso, a bebida é notável por seu elevado teor alcoólico e sabor robusto, características que atraem tanto moradores locais quanto turistas.

d) Guaraná Jesus

Na cidade de São Luiz do Maranhão, as cores chamam a atenção, remetendo à identidade bem expressiva desse território e do seu povo. Ao alcance dos olhos, se vê as influências formativas, na predominância do azul e amarelo dos azulejos portugueses, como também se observa nas cores amarela, vermelha e verde do Reggae, um grito em compasso acentuado, que anuncia a marca do africano no local. O multicolorido do bumba- meu – boi, reforça ainda mais essa história inicial do Brasil colonial, espelhando a transculturalidade vibrante do povo ludovicense e de todos os maranhenses. Mas foi na fluorescência atrativa do rosa-chiclete do refrigerante Guaraná Jesus, onde mais concentrou-se a presente percepção.

O Guaraná Jesus, bebida de identidade maranhense, alimenta uma história que se amalgama ao âmago social, econômico e cultural do estado. Criado em 1920 pelo farmacêutico e ateu Jesus Norberto Gomes, na capital maranhense (UFCG, 2025), foi introduzido no mercado, em princípio como xarope para diluição em água, logo se transmutando à fórmula de refrigerante, adquirindo notoriedade em território nacional brasileiro, mas especificamente no Maranhão (Lima, 1999). Dos prescritos de Gomes (2006), ressalta-se, que a bebida possuía, originalmente um amargor leve, que não era do agrado da maioria dos que provava. Deste modo, foi adaptado, até cair no gosto popular. Da sensorização, ele se apresenta ao paladar doce como um chiclete de tutti-frutti, que

lhe empresta a cor. Talvez, o gosto não agrade de imediato. Porém é no segundo gole, que ele convence, alucina e vicia.

Ilustração 210. Representação do Guaraná Jesus no museu da gastronomia maranhense.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 211. Guaraná Jesus no Restaurante Flor de Vinagreira.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 212. Representação da presença do guaraná Jesus no Mercado das Tulhas.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

De acordo com o preceituado por Costa (2017), sob outro ângulo, fazendo uma alusão à religião: o nome do produto, também, invoca ao sagrado e se reporta ao misticismo e à fé popular, que são traços relacionados às tradições e crenças muito presentes no Nordeste brasileiro. Por outro lado, ratificando a importância cultural do Guaraná Jesus, Silva (2015h), argumenta que a marca se perfez como símbolo representativo do Maranhão e, mais notadamente, da cidade de São Luís, à medida que o refrigerante se notabilizava nas décadas seguintes à criação.

O Guaraná Jesus é dominante, mesmo em prateleiras com grandes marcas como Coca-Cola e o Guaraná Antártica (Reis, 2010), revelando assim um gosto social muito imbricado ao produto. A expoente ascensão do Guaraná Jesus a partir da década de 1980 muito se deveu à agressivas campanhas de publicidade veiculadas, vinculando o refrigerante à identidade do local e à pertença de ser maranhense. Para além disso, o marketing eficaz e a conservação do gosto e da sua coloração inconfundíveis transformaram o Guaraná Jesus em um fenômeno cultural e comercial no Brasil, especificamente na região Nordeste deste país (Costa, 2017).

A sua fórmula única, não se configura somente como uma inovação no campo das bebidas, mas também espelhamento de condições históricas e culturais de seu nascedouro. A leveza e beleza da bebida, que concentra um sabor muito doce e ao mesmo tempo discretamente ácido, traz à memória, um gosto caseiro, que remete à família e ao acolhimento desse espaço maranhense. Essas questões, são ratificadas por Carvalho (2019), quando põe em destaque a preservação das características artesanais do produto, ressaltando que este ainda é fabricado em São Luís, com métodos que garantem a autenticidade da fórmula original, preservando acessa e ativa a tradição desta bebida.

Pereira (2024) traz como argumentação, que a preservação da produção local tem sido fulcral para o fortalecimento da identidade cultural do estado do Maranhão, alicerçando o Guaraná Jesus, como bandeira de resistência contrária a homogeneização produzida por marcas internacionais de refrigerantes, que dominam o mercado global.

Deste modo, UFCG (2025) afirma que a filial maranhense da Coca-Cola adquiriu os direitos de distribuição, como também, a fórmula da bebida, porém não lhe sendo permitida a produção fora do estado de origem. O que, para alguns maranhenses, foi imposto pelos familiares do criador da bebida, em respeito à vontade dele, que percebia o seu produto, como pertencente ao seu povo e território. Essa relação simbólica está diretamente ligada ao que Silva (2015) denomina como "cultura do afeto", onde elementos do cotidiano maranhense se entrelaçam com uma memória afetiva de pertencimento à região.

e) Juçara

Em um primeiro momento, faz-se primordial trazer em reflexão uma questão: a Juçara é uma palmeira da Floresta Atlântica, que ocupa uma longa faixa de território, que vai do sul da Bahia ao Rio Grande do Sul. Deste modo, a juçara, não se encontra no território do Maranhão (O Imparcial, 2025). Nesta contextualização inicial, percebe-se, que o que se tem como juçara, em território maranhense, é na verdade, açaí.

Desta feita, salienta-se que, em apropriação simbólica, o povo do Maranhão chama o açaí de juçara, principalmente no Maracanã, bairro de São Luís (MA), onde se concentra maior importância cultural, econômica e gastronômica em torno desta fruta, tendo em conta que é lá onde é realizada há quase 50 anos, a renomada “Festa da Juçara” (Silva, 2019).

Nesta esteira do pensamento, é que Costa (2017, não paginado), prescreve, que "a juçara do Maranhão transcende o simples conceito de alimento, sendo uma verdadeira expressão cultural que carrega consigo as marcas de um povo que, ao longo dos séculos, soube manter viva sua herança gastronômica".

Remontando à origem do açaí aos tempos indígenas, se observa ser típico da região amazônica, onde fora utilizado de modo basilar na alimentação dos povos nativos (Silva, 2022). A utilização do açaí pelos indígenas do Maranhão, em específico, era diversificada, indo desde o consumo como alimento até como substância medicinal, se revelando como símbolo de força, luta e preservação de suas tradições (Santos, 2015). A partir do período colonial, com a chegada dos portugueses, a troca de saberes com os povos nativos provocou a ressignificação dos usos dos produtos locais, inclusive do açaí, se popularizando e passando a fazer parte das práticas alimentares de diversas camadas da sociedade (Oliveira, 2018). Deste modo, o açaí ganhou cada vez mais contornos significativos em seu núcleo social, inclusive sendo considerado como Juçara, o que para o maranhense é uma sacralização.

Ilustração 213. Juçara.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 214. Juçara.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Ilustração 215. Juçara.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Assim sendo, além das influências culinárias, o açaí (juçara do Maranhão) também representa uma história de resistência cultural. Na época da colonização, os povos indígenas e, posteriormente, os afrodescendentes, que formaram representativa parte da população maranhense, fizeram uso de recursos naturais de modo estratégico no sentido de garantir a manutenção de seus hábitos alimentares. Neste enfoque, é importante frisar que, o açaí era consumido de maneira mais simplificada nas culturas indígenas e,

posteriormente, nas classes populares, ele foi gradualmente transformado em um produto refinado e adaptado às mudanças socioeconômicas ao longo do tempo (Lima, 2021).

Na atualidade, a juçara vai além de um alimento típico das festividades e celebrações locais, se manifestando como um símbolo do orgulho cultural do Maranhão. Revestida em seu tradicionalismo, é consumida nas feiras e mercados locais, podendo estar acompanhada de outros produtos típicos, como o peixe frito ou o arroz de cuxá, outro prato emblemático da culinária maranhense. A popularização da juçara, especialmente em eventos gastronômicos e nas rodas de conversas sobre a preservação da cultura local, reafirma sua importância como um patrimônio imaterial da região. A juçara, assim, emerge como um testemunho vivo da adaptabilidade e resistência do povo maranhense diante de processos históricos de homogeneização cultural, mantendo-se como um elemento essencial de sua identidade coletiva (Barros, 2019).

De acordo com Silva (2022, não paginado), "a juçara representa não só a diversidade da culinária brasileira, mas também a riqueza de um estado que soube preservar suas raízes, tornando-se referência para outros estados no que alude à conservação de suas tradições alimentares". Diante do dito, a juçara não é apenas um prato saboroso, mas um símbolo da identidade cultural de uma região que, ao longo dos séculos, resistiu e se reinventou, criando uma gastronomia única que segue encantando e preservando as tradições de seu povo.

4.9.4. Triangulação dos resultados do Maranhão

A análise dos dados apresentados destaca a riqueza e a complexidade da gastronomia do Maranhão, refletindo suas múltiplas influências históricas e culturais. Cada prato mencionado – o arroz de cuxá, o Guaraná Jesus, a Peixada Maranhense, a Tiquira e a Juçara – desempenha um papel simbólico significativo na construção da identidade cultural do estado. Estes alimentos não são apenas produtos de consumo, mas sim representações tangíveis das diversas camadas da história maranhense, que envolvem desde as tradições indígenas até as influências africanas e portuguesas, passando por processos de adaptação e resistência cultural ao longo do tempo.

O arroz de cuxá, símbolo da culinária maranhense, sintetiza a miscigenação cultural e o entrelaçamento de influências indígenas, africanas e portuguesas. A vinagreira, um ingrediente de origem indígena, representa a preservação dos saberes locais, enquanto o uso de camarões secos e azeite de dendê, típicos da culinária africana,

revela a contribuição dos africanos na formação desse prato. A fusão desses elementos com o arroz, introduzido pelos portugueses, resulta em uma iguaria única que não só se destaca pelo sabor, reflete a resistência cultural em meio a transformações históricas. Sua presença em festas populares, como o Bumba Meu Boi, reforça seu caráter de patrimônio imaterial e sua função como vetor de identidade regional.

O Guaraná Jesus, embora um refrigerante, transcende sua função comercial para se tornar um símbolo de identidade cultural do Maranhão. Criado em 1928, o Guaraná Jesus é um exemplo de como um produto pode refletir o contexto social e cultural de um povo. A bebida, que começou como um tônico energético à base de guaraná, passou a ser consumida como refrigerante, com um marketing eficaz que associou seu consumo ao orgulho local. Sua cor rosada e sabor único conquistaram não só os maranhenses, mas também os turistas, fazendo do Guaraná Jesus um ícone da cultura local e um reflexo de resistência frente às grandes marcas internacionais.

A peixada maranhense representa a conexão dos maranhenses com sua geografia, principalmente com os rios e mares que são fontes de subsistência. A preparação deste prato, que combina peixe de água doce com temperos e técnicas culinárias de várias origens – indígenas, africanas e portuguesas – é uma verdadeira síntese de intercâmbio cultural. O uso de azeite de dendê e leite de coco na receita revela a influência africana, enquanto a técnica de assar e cozinhar peixe remonta às práticas indígenas. Além de seu valor nutricional, a peixada maranhense desempenha um papel fundamental na construção da memória coletiva maranhense, replicada em seus hábitos alimentares.

A tiquira, aguardente produzida a partir da mandioca, é outro exemplo de como as tradições indígenas e europeias se entrelaçam no Maranhão. Sua produção artesanal e as lendas que a cercam conferem a bebida um caráter místico e culturalmente significativo. O elevado teor alcoólico e o processo de fabricação, que utiliza folhas de tangerina para conferir sua coloração roxa, fazem da tiquira uma bebida não apenas consumida, mas também uma parte da história e da identidade local. Reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial do Maranhão em 2023, a tiquira representa uma prática artesanal que mantém acesa a memória e as tradições de gerações.

A juçara, sobremesa feita com açaí, é um exemplo da adaptação e resistência cultural do povo maranhense. Embora o açaí seja originário da Amazônia, sua preparação no Maranhão, com ingredientes locais como banana e guaraná, resulta em um prato que carrega as marcas de várias influências culturais. A juçara transcende o papel de alimento para se tornar uma expressão de identidade cultural, ligada à resistência dos povos

indígenas e afrodescendentes, que adaptaram recursos naturais de acordo com suas necessidades. Seu consumo em festividades locais e em eventos gastronômicos fora do estado reforça sua importância como patrimônio cultural do Maranhão.

Esses pratos e bebidas são mais do que apenas alimentos e bebidas típicas: são símbolos de resistência cultural e preservação das tradições do Maranhão. A fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas resultou em uma culinária que não só sobreviveu ao longo dos séculos, mas se reinventou, mantendo viva a identidade maranhense. O reconhecimento de produtos como a tiquira como Patrimônio Cultural Imaterial do Maranhão, a popularização do Guaraná Jesus e a manutenção de pratos como o arroz de cuxá e a peixada maranhense em festas populares e celebrações locais transparecem a relevância da gastronomia como veículo de preservação cultural e fortalecimento de um sentido de pertencimento.

A gastronomia do Maranhão, portanto, não é apenas uma questão de alimentação, mas também de história, memória e identidade. Ela traz consigo a vivência e a resistência de um povo que soube se ajustar às diferentes influências ao longo do tempo, mantendo, contudo, suas raízes firmemente plantadas. Os pratos e bebidas maranhenses continuam a ser elementos essenciais da vida cotidiana, celebrando e honrando o passado, mas também se vendo no futuro da cultura local. A resiliência cultural do Maranhão está justamente em sua capacidade de reinvenção, preservação e celebração de suas tradições culinárias, que são, ao mesmo tempo, um reflexo do estado e um veículo de sua continuidade.

4.10. O Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro

O espaço turístico/gastronômico nordestino brasileiro realçado no universo da presente pesquisa, foi manifestado entremeado em sabores de unicidade e originalidade, que o deslocou e o distanciou de um imaginário popular norteador em um juízo de valor atribuído à região, que subscreveu suas relações espacializadas (povo + território + comida), apenas como um memorial cultural associado à terra seca, à gente sofrida e um modo de viver e de fazer, reflexo e espectro desta realidade triste e esperançosa.

Nesta cognição, o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro, desvelado nos 45 (quarenta e cinco) produtos que emergiram nos nove estudos de caso deste Nordeste brasileiro, se alicerçou em terra seca e molhada, entre o sertão e o litoral, moldado e remodelado por mãos multicolores e de predominância feminina, de capital

criativo livre, como também criatividade tolhida e ressignificada por meio de imposições, dificuldades e resiliências. Amalgamando uma cultura alimentar valorosa, entre sabores e dissabores que conceberam uma harmonia de gostos que parecia impossível florescer, ante uma herança que veio de um período colonial brasileiro tão ceifante e injusto.

Imerso na cultura dos arrozes de identidade aguçada, como o arroz de leite (RN), do rubação (PB), do arroz Maria Isabel (PI), do Arroz de Cuxá (MA) e do Baião de dois (CE), como também de pratos doces, salgados e apimentados, entre outros, variados e de natureza identitária bem definida, como o bolo de rolo (PE), Bolo Souza Leão (PE), a cartola (PE), a queijada (SE), as cocadas da Massagueira (AL), a cajuína (PI), a tiquira (MA), o Guaraná Jesus (MA), o capote (PI), a ginga com tapioca (RN), o chiclete de camarão (AL), o caruru (BA), pituzada (AL), o abará (BA) e o acarajé (BA). Como também, sobre outro viés de identidade mais compartilhada e generalizada entre os estados nordestinos, que aproxima o Nordeste desta visão mais homogênea, percebida pelo imaginário popular, vêm a cultura da carne de sol, lembradas na carne de sol de Caicó (RN), na carne de sol de Picuí (PB), na carne de sol (SE) e na carne de sol de Campo Maior (PI), a carne de charque (PE), a paçoca (RN), a paçoca (PI), a buchada de bode (PB), o cuscuz (PB), o cuscuz (CE), caranguejada (CE), caranguejo (SE), rapadura (CE) e camarão (RN). Para além disso, os estudos de caso trazem um memorial afetivo/gastronômico, que vai além dos resultados aqui ressaltados. Deste modo, o Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro, foi talhado dentro das ofertas turísticas, como se segue em apreço, reflexão e considerações:

Os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos do Rio Grande do Norte que foram desvelados no universo da pesquisa, são: a **carne de sol de Caicó**, o **camarão potiguar**, a **paçoca potiguar**, o **arroz de leite potiguar** e a **ginga com tapioca**. Dentro deste rico e circunscrito conjunto culinário potiguar, dois dos produtos em apreço, carne de sol e ginga com tapioca, são patrimônios cultural e imaterial do estado do Rio Grande do Norte, reconhecidos por lei competente para tanto. Avista-se, também uma peculiaridade, a incidência pronunciada de três produtos nascidos no Sertão (carne de sol, paçoca e arroz de leite) e dois provenientes do litoral potiguar (camarão e ginga com tapioca). Outro ponto importante a ser salientado é o que se percebe na repetição considerável, para além dos cinco principais produtos, de outros elementos culturais gastronômicos na oferta do estado em apreço, que estão disseminados aos olhos pertencentes e alheios, como produtos gastronômicos nordestinos de identidade regional, compreendidos desta forma, a partir do seu memorial social e no imaginário coletivo, que permeou e cristalizou-se em

significados que transportam a características desse Nordeste imaginado, com sua reputação de sociedade sofrida e forte, sua cultura adaptativa e resistente e seu território árido. Deste modo, visualiza-se a transcorrência do **cuscuz**, a **tapioca** e o **caranguejo**, insumos de tipicidade da região. Ressaltando que esse resultado, em específico, não desvela um território estéril, pela sua aridez, revela, na realidade, uma singeleza no modo de fazer, nos insumos e técnicas que gerou uma fartura e opulência de um Nordeste abençoado pelo sol, mas também pelo mar e por mãos simples, criativas, resilientes e transformadoras. Região, onde o capital criativo, imprescindível diante das dificuldades, foi impresso em sua cultura alimentar e ganhou guarida neste espaço criador.

Também, foram apontados de modo significativo nos dados do Rio Grande do Norte, produtos que são patrimônios de outros estados do Nordeste, seja o **bolo de rolo** de Pernambuco, o **baião de dois** do Ceará e o **bobó de camarão** da Bahia, elementos enxergados como espelhos de seus territórios e, aqui, notados a partir da sua natureza transcultural, se estabelecendo dentro de um território que não é o seu, mesmo fazendo parte de uma região Nordeste, que embora sendo vista como única, se manifesta como diferente, alinhada em suas especificidades que ressaltam produtos gastronômicos dotados de características que o empodera em qualquer destino que se apresente, portanto quando aparecem em outros lugares de memórias que não são o seu, continuam a ser rememorados dentro do seu cerne nordestino.

Do estudo de caso do Rio Grande do Norte, foram detectados dez produtos gastronômicos que estão salvaguardados por lei: a **carne de sol** (lei ordinária nº 10677, de 11 de fevereiro de 2020), o **queijo de coalho de Caicó** (lei ordinária nº 10677, de 11 de fevereiro de 2020), o **caldo-de-cana de açúcar de Ceará-mirim** (lei ordinária nº 10.679, de 11 de fevereiro de 2020), o **pudim de rapadura da Serra de São Bento** (lei ordinária nº 11. 506, de 27 de julho de 2023), a **castanha de caju da Serra do mel** (lei ordinária nº 11.367, de 20 de julho de 2023), o **grude de Extremoz** (lei ordinária nº 10.903, de 18 de maio de 2021), o **pastel de Tangará** (lei ordinária nº 10. 663, de 11 de fevereiro de 2020), a **ginga com tapioca** (lei ordinária nº 10. 481, de 30 de janeiro de 2019), a **tapioca da Serra Caiada** (lei ordinária nº 11. 197, de 08 de julho de 2022) e a **bolacha de leite de Florânia** (lei municipal, nº 921, de 11 de outubro de 2021). Sendo assim, observou-se nesta reflexão, que as leis são bem recentes, começando a partir de 2019, com o primeiro patrimônio salvaguardado, depois segue com forte concentração de reconhecimentos dados no ano de 2020, com quatro produtos. Em 2021, foram dois, em 2022, com apenas um e em 2023, com mais um reconhecimento por lei. Revelando um

espaço memorial, embora robusto no seu quantitativo e qualitativo, porém lento, pois apenas em 2019, começou o processo de patrimonialização de sua gastronomia identitária. Concentrado, como no ano de 2020 e nos anos que se seguem, um espaço parcimonioso, com uma ou duas publicações de reconhecimento patrimonial da gastronomia por ano.

Para além do dito até aqui, da continuidade da análise reflexiva triangulada realizada sobre a gastronomia do Rio Grande do Norte, desvela-se a profunda interconexão entre suas práticas alimentares, identidade cultural e as políticas públicas voltadas para o turismo e preservação do patrimônio imaterial. A pesquisa revelou que a oferta de produtos típicos da gastronomia potiguar, tanto no formato presencial quanto virtual, vem se delineando como um elo essencial na construção e afirmação da identidade cultural do estado.

Os cinco principais produtos gastronômicos do Rio Grande do Norte, indicados no estudo, concentram a memória histórica e cultural do povo potiguar, se manifestando fortemente como símbolos de resistência, adaptação ao clima semiárido e preservação das tradições locais. O processo de adaptação desses produtos ao longo da história, como a carne de sol, reflete as influências da colonização portuguesa e a necessidade de conservação sem refrigeração, que ilustra como a gastronomia potiguar veio sendo modelada pelas condições geográficas e climáticas.

Ademais, as instituições públicas, como a Secretaria de Turismo (SETUR-RN) e a Secretaria de Cultura (SECULT-RN), têm desempenhado um papel fundamental na promoção e preservação dessa gastronomia como patrimônio cultural imaterial. As ações dessas entidades do estado, têm se externado por meio de uma integração eficaz entre gastronomia e turismo, com destaque para a utilização de redes sociais como o Instagram para divulgar a produção local e eventos culturais, como a Feira Nacional RuralTur. Observa-se que este esforço institucional tem procurado promover o fortalecimento da gastronomia potiguar dentro de relações com a agricultura familiar e a economia solidária, associando-as ao turismo cultural sustentável que valoriza tanto a tradição quanto a inovação. Procedendo em diálogo harmônico entre culturas novas e velhas. Na inventividade, desvelam-se, atitudes inovativas como a Rota do Sal na Costa Branca, que torna viável um passeio nas dunas de sal e a produção de uvas na Chapada do Apodi.

Não obstante as questões apontadas, a pesquisa também evidenciou desafios significativos. A simbologização ainda pouco edificada entre o camarão e a identidade potiguar, bem como a sua democratização do consumo, ainda é uma questão relevante,

principalmente em virtude da mudança na percepção de exclusividade do produto com o aumento da produção pela carcinicultura. Além disso, o processo de ressignificação de pratos tradicionais como a gíngua com tapioca, para atender ao mercado da alta gastronomia, se manifesta como essencial para proporcionar novas oportunidades de valorização, visibilização e inovação, levantando questões sobre a preservação da autenticidade cultural desses alimentos. Ressalvando-se, ser conveniente que essa circularidade cultural, movimento natural e humano, seja gerenciada à medida de sua probabilidade de desnaturação do produto de valor e tradição.

Na sequência, emergiram do estudo de caso da Paraíba: os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos da Paraíba, o **rubacão**, a **tapioca**, a **carne de sol de Picuí**, a **buchada de bode** e o **cuscuz paraibano**. Nesta compreensão, sobreleva-se a questão de que o **rubacão**, posto nesta reflexão da pesquisa é o produto que mais tem o caráter de único e diferenciado do estado da Paraíba, pois os demais estão mais misturados dentro desse legado cultural da gastronomia nordestina como um todo, expressa no imaginário coletivo que reflete a região. Por outro viés, percebe-se uma expressão maior de empoderamento do paraibano, que tem atrelado mais a sua identidade com o cuscuz e o bode, o que não se detecta tanto em todos os outros estados nordestinos, que, na maioria dos casos, concentra o seu memorial afetivo/gustativo em iguarias mais únicas do estado. Destes patrimônios expostos no estudo, dois apareceram como patrimônio da Paraíba sob proteção legislativa. Deste modo, o **cuscuz** é reconhecido como patrimônio cultural de natureza imaterial da cidade de João Pessoa e a **tapioca** recheada de carne de bode (bodioca) da cidade de Cabaceiras é reconhecida como patrimônio cultural e turístico da gastronomia local. Atenta-se para o fato de o rubacão, a buchada e a carne de sol de Picuí, elementos tão arrigados à personalidade paraibana, não terem sido ainda reconhecidos como patrimônios desse estado, destacando-se, assim, uma lacuna em seu memorial afetivo protegido.

Para além disso, denota-se da reflexão, a aparição constante de produtos turísticos gastronômicos do estado vizinho, Pernambuco, como são exemplos: a **carne de charque**, por muitas vezes representada pelo **arrumadinho pernambucano**, o **bolo de rolo** e a **cartola**, sobresalientando uma contiguidade compartilhada dos gostos sociais e a fortaleza que é centralizada na identidade destes produtos pernambucanos. Os patrimônios culturais imateriais manifestados na observação, foram: o **pão de saora da cidade de Cajazeiras** (lei ordinária nº 11.916, de 27 de abril de 2021), a **peteca de banana de bananeiras** (lei municipal nº 771, de 26 de outubro de 2017), a **carne de sol**

de Picuí (Selo da carne de sol de Picuí), ainda não é patrimônio reconhecido por lei e o **cuscuz de João Pessoa** (lei ordinária nº 14. 575, de 16 de agosto de 2022). Neste deslinde, ressalta-se que, dentro do universo desta pesquisa, constatarem-se apenas três patrimônios gastronômicos efetivamente protegidos por lei.

Apesar da ainda pouca e recente incidência de movimento de políticas de patrimonialização com foco na comida de identidade desvelada no estudo de caso da Paraíba, percebe-se um ponto isolado na **peteca de banana**, considerada patrimônio em 2017, revelando que a Paraíba, no universo da pesquisa, mostrou-se mais atenta do que o Rio Grande do Norte para questões de iniciativas patrimoniais, observando que os dados do Rio Grande do Norte, mostram que a gíngua com tapioca (primeiro patrimônio gastronômico do Rio Grande do Norte externado no estudo, a ser protegido por lei) foi alçada à condição de patrimônio do estado no ano de 2019. A carne de sol da cidade de Picuí, apesar de sua relevância identitária para a Paraíba e do selo que garante sua qualidade, ainda não foi reconhecida como patrimônio do estado. Já o Rio Grande do Norte, tem sua carne de sol de Caicó reconhecida por lei como patrimônio potiguar. Deste modo, a carne de sol da Paraíba, pode correr perigo de dano no cerne identificador deste produto gastronômico de valor imensurável cultural, que necessita de reconhecimento e proteção por lei, para que se mantenham seus modos de fazer, a qualidade e autenticidade desse produto.

A análise da oferta presencial e institucional da gastronomia na Paraíba, por sua vez, revela um contexto multifacetado, no qual a gastronomia paraibana se estabelece como um elemento central na formação da identidade cultural e no desenvolvimento do turismo e da economia local. Ao serem triangulados os dados sobre os pratos típicos, as práticas culturais e as ações institucionais de promoção, podemos identificar tanto os elementos de resistência cultural presentes na gastronomia quanto as lacunas memoriais nas estratégias de valorização dessa cultura regional.

Os cinco principais Produtos Turísticos Gastronômicos da Paraíba, emergiram, assim como no vizinho Rio Grande do Norte, como símbolos de resistência cultural e de memória coletiva. Eles representam a adaptação histórica das populações locais ao clima semiárido e às influências de diferentes culturas. A preservação desses pratos, frente aos desafios contemporâneos, como a globalização e a industrialização da alimentação, espelha a resiliência das comunidades locais em manter acesas suas tradições alimentares.

A atuação de instituições públicas como a SETDE-PB é crucial nesse contexto, pois suas ações estão diretamente ligadas à promoção da gastronomia como um vetor de

identidade e de atração turística. Desta pasta do governo, sobressai a menção reiterada da cachaça paraibana, donde se avista o foco no turismo rural, inclusive associando a cidade de Areia reconhecida como a capital paraibana da cachaça. Neste pormenor, atenta-se para o fato de a Paraíba ser o segundo produtor de cachaça no Brasil. A campanha “Paraíbe-se” e o foco em publicações em produtos autênticos, como a carne de sol de Picuí e o camarão, demonstram como a gastronomia pode ser utilizada para impulsionar o turismo rural e fortalecer a economia do estado.

No entanto, a análise também revela que há uma disparidade nas abordagens institucionais entre a SETDE-PB e a SECULT/PB. A SETDE-PB se destaca por uma estratégia focada, associando a gastronomia ao turismo, enquanto a SECULT/PB ainda trata a culinária como um elemento invisibilizado no discurso cultural do estado, priorizando outras expressões como a música e a dança. Isso aponta para uma lacuna na articulação institucional, uma vez que a gastronomia paraibana é rica e é uma expressão cultural vital que poderia ser mais integrada ao discurso cultural amplo da Paraíba.

Nesta esteira do pensamento, do estudo de caso pernambucano, manifestaram-se como os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos de Pernambuco: o **bolo de rolo**, a **cartola**, o **bolo Souza Leão**, a **tapioca do Alto da Sé** e a **carne de charque**. No âmbito deste memorial afetivo/gastronômico que transpareceu nos dados da pesquisa, sobreleva-se que, apenas a carne de charque, ainda não é protegida por legislação em associação ao território em apreço. Nesta percepção, denota um cuidado e uma correlação entre o que é manifestado como Produto Turístico Gastronômico de Pernambuco e ações que os reconheça dentro deste espectro cultural que possam salvaguardá-los em sua importância patrimonial para seu povo e território. Neste caso de Pernambuco, revela-se no estudo de caso específico deste estado, um espaço pernambucano ativo em sua memória, ressaltando-se, que se indica na pesquisa, que o estado tem articulado bem a preservação desses seus produtos patrimoniais advindos da sua empoderada herança alimentar.

Evidencia-se, também, para além dos cinco produtos mais identitários, a oferta da **buchada** e da **carne de sol** como comida para se comer em Pernambuco e de origem pernambucana. A buchada, foi apontada como Produto Turístico Gastronômico do estado vizinho, a Paraíba, mas em Pernambuco na cidade de Caruaru há a cultura acentuada do bode, como também, ressalta-se o famoso bodódromo da cidade de Petrolina e seu patrimônio, a manta da carne de bode, revelando que o estado tem lugar de memória cativo para o bode. No que concerne à carne de sol, ela fica mais destacada nas carnes de sol de Picuí/PB e de outros estados, como a carne de sol de Caicó/RN, a de Campo

Maior/PI e a tradicional carne de sol de Sergipe com pirão de leite. Neste ponto, descortina-se o quanto esse imaginário coletivo em torno do Sertão é, de fato, uma intersecção identitária que se exhibe em torno das similitudes encontradas entre os estados do Nordeste, como é o caso marcante da carne de sol, que se transmuda em um legado nordestino, que foi construído entre sabores e dissabores de um Nordeste colonial.

Para além do dito, contemplam-se doze produtos gastronômicos apontados como protegidos por lei, que surgiram no estudo de caso de Pernambuco: **bolo de rolo** (lei ordinária nº 13. 436, de 24 de abril de 2008), **bolo Souza leão** (lei ordinária nº 13. 428, de 16 de abril de 2008), **tapioca do Alto da Sé**, **cartola** (lei nº 13. 751, de 24 de abril de 2009), **bolo de noiva** (decreto nº 56.090, de 19 de janeiro de 2024), **biscoito bricelet de Olinda**, **alfenim de Agrestina** (Dona Menininha do Alfenim, reconhecida como patrimônio vivo de Pernambuco), **caldeirada de Itapissuma (capital da caldeirada)** (lei ordinária nº 15. 267, de 10 de abril de 2014), **manta de carne de bode de Petrolina** (lei municipal nº 3. 163, de 02 de maio de 2019), **cuscuz** (lei nº 16. 426, de 27 de setembro de 2018), **cachaça** (lei nº 13.606, de 31 de outubro de 2008) **fritada de aratu de Igarassu** (lei nº 16. 426, de 27 de setembro de 2018). Da reflexão, pondera-se que, os processos em busca de proteção legal das gastronomias atinentes ao estado de Pernambuco, iniciaram há bastante tempo, tendo em conta que o primeiro patrimônio gastronômico salvaguardado por lei, apresentado nesta pesquisa, data do ano de 2008, mostrando iniciativa de vanguarda e olhar bem mais atento, que estados como são exemplo, a Paraíba (2017) e o Rio Grande do Norte (2019). Para mais, o presente estudo, desvela Pernambuco, como um estado sensível e alerta para o rico e complexo emaranhado de significados que norteiam e nutrem um espaço simbólico, quando se avista dos dados a figura de Dona Menininha do Alfenim, percebida em sua importância valorativa não só pelo seu modo de fazer o alfenim de Agrestina, mas também por todo um legado histórico, ancestral e de trabalho dedicado ao saber fazer deste doce. Dona menininha é mulher, é negra, é nordestina e é patrimônio vivo de Pernambuco por meio de uma cultura que se detecta extremamente valorizada no seu espaço Pernambucano, a gastronomia. Como também, no caso específico de Dona Maria do Confeito de Festa de Limoeiro, que é considerada um verdadeiro patrimônio imaterial da cidade, estando presente não apenas nas festas religiosas, mas também na memória afetiva dos limoeirenses – o seu trabalho com açúcar, castanha e canudos de papel representa a história e o sentimento de um povo. O que não apenas em nível regional, mas em nível nacional é paradigmático.

Observa-se dos cinco Produtos Turísticos Gastronômicos de Pernambuco, avistados na pesquisa, uma rica combinação de processos históricos, culturais e sociais que contribuem para a construção da identidade local. A cultura do açúcar permeou e adotou o seu memorial afetivo gastronômico pernambucano, como facilmente se percebe na incidência do bolo de rolo, do bolo Souza Leão e da cartola, três entre os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos de Pernambuco. Disso conclui-se, de fato, que “Pernambuco é de açúcar”.

O entrelaçamento de ingredientes típicos, como a goiaba, a mandioca e a banana, com práticas culinárias que remontam ao período colonial, demonstra o papel da culinária como um espaço de resistência e ressignificação. O bolo de rolo, por exemplo, se destaca ao transformar uma tradição portuguesa por meio da inclusão do sabor local, a goiaba, enquanto a tapioca, em sua simplicidade, preserva as raízes indígenas da região. No Alto da Sé, a tapioca e as tapioqueiras (mulheres fazedoras de tapioca), têm seu lugar de encontro com a sua identidade. Essas adaptações evidenciam a criatividade e a distinção da gastronomia pernambucana, que, ao conseguir conservar vivo seu vínculo com as origens, fortalece seu espaço. Pernambuco, neste recorte, é de açúcar, mas também é de sal.

Ademais, as ações das instituições como a SETUR/PE, SECULT/PE e FUNDARPE têm sido fundamentais na promoção e valorização dessa empoderada tradição gastronômica. A partir de estratégias de divulgação observadas nos dados que ressaltam os contextos históricos, afetivos e culturais dos pratos típicos de forma a amalgamar povo, território e comida pernambucana, essas instituições contribuem para a consolidação da gastronomia de Pernambuco como patrimônio cultural imaterial. Ao dialogar com elementos como a produção artesanal e a harmonização de pratos com insumos locais, elas ampliam a experiência gastronômica para o público, criando um turismo cultural sensorial, que transpassa a condição do sabor dos produtos gastronômicos pernambucanos e os eleva a signo do seu espaço físico e simbólico. Realça-se um direcionamento destas pastas de governo no sentido de promoção do café pernambucano, em especial o de Taquaritinga do Norte, que é tradicional em seu estado.

O incentivo ao turismo gastronômico, ao expor pratos como baluartes de luta identitária, coloca os produtos gastronômicos como um veículo de memorial social, amalgamando o passado ao presente e garantindo a rememoração das tradições. Nesse contexto, eventos como o Festival Gastronômico "Bora Pernambucar" exemplificam como os produtos tradicionais da gastronomia pernambucana, podem ser ressignificados

e celebrados, não apenas como uma comida, mas como experiências conectivas que desabrocham entre a população e os visitantes, como as histórias e sentimentos que esses produtos gastronômicos têm o condão de evocar.

Deste modo, ressalta-se que a promoção institucional da gastronomia pernambucana também tem repercussões econômicas e sociais. O turismo gastronômico, ao integrar práticas e saberes locais, atrai visitantes em busca de uma vivência mais autêntica, além de fortalecer a economia local, ao promover produtos típicos como a rapadura, o mel de engenho, a cachaça, o licor e alfenins, envolvendo tais produtos em uma visita onde se possibilita conhecer o processo artesanal dessas iguarias na cidade de Triunfo, inova com sensibilidade a identidade nordestina. Essa intersecção entre gastronomia, história e turismo tem o poder de promover a compreensão dos patrimônios culturais, concentrados no Produto Turístico Gastronômico do Nordeste Brasileiro. São exemplos de visitas turísticas gastronômicas que dialogam com atitudes inovativas e tradicionais, respectivamente a visita na cidade de Escada, onde é possível conhecer a produção de cacau até a sua transformação em chocolate pernambucano e as visitas nas vinícolas da região do Vale do São Francisco.

Em continuidade dos estudos de caso, que desvelam o Produto Turístico Gastronômico do Nordeste Brasileiro, vem o caso alagoano, se apresentando na presente pesquisa com seus cinco Produtos Turísticos Gastronômicos de Alagoas: o **sururu**, o **siri**, a **cocada da Massagueira**, a **pituzada** e o **chiclete de camarão**. Deste modo, se observa um caráter peculiar estadual alicerçado no seu *terroir*, com um entrelaçamento gastronômico mergulhado em produtos que vêm predominantemente das águas doces e também das salgadas de Alagoas. Entre moluscos, crustáceos e frutos do mar, o domínio desse espaço ocupado pela mesa do alagoano e do turista, é deles. Exibindo um espaço alagoano que se abebera mais que os outros estados nas águas da terra, manifestado nos principais Produtos Turísticos Gastronômicos de Alagoas, externados no âmbito do presente estudo.

Afora os cinco produtos que mais representam Alagoas, percebe-se que os famosos bolinhos de goma de Maragogi, embora não tenham se inserido entre os cinco mais representativos do estado, revelados no estudo, foram expressivamente lembrados dentro deste memorial exposto na oferta do *trade* turístico. Outro ponto a ser ressaltado é o caso do arrumadinho pernambucano (parte do memorial do charque) de Pernambuco, que apareceu repetidas vezes nesse recorte, revelando a identidade do estado vizinho em

relação memorial afetivo alimentar. Sendo réplica identitária de um produto forte e de pertença nordestina.

Dos patrimônios gastronômicos alagoanos salvaguardados por lei, que foram desvelados na pesquisa, transpareceram: o **sururu** (registrado em 2014 como patrimônio de natureza imaterial de Alagoas- Conselho Estadual de Cultura – CEC), o **caldinho de capela** (Lei nº 8.383, de 23 de fevereiro de 2021), **cocadas da Massagueira** (Lei ordinária nº 9.120, de 21 de dezembro de 2023), o **camarão do bar das ostras** (registrado em 2013 como patrimônio de natureza imaterial de Alagoas – Conselho Estadual de Cultura – CEC) , o **doce de caju de Ipioca** (registrado como patrimônio de natureza imaterial de Alagoas- Conselho Estadual de Cultura – CEC) e **peixe bagre** (Lei nº 8.440, de 17 de junho de 2021). Deste modo, observa-se ainda um espaço com pouca legislação protetiva do patrimônio gastronômico, não obstante seu rico legado cultural manifestado na pesquisa, salientando que o seu primeiro registro se deu em 2013.

A análise dos resultados sobre a gastronomia de Alagoas descortina um emaranhado complexo entre tradição e inovação, cultura e turismo. A riqueza culinária da região, representada por pratos como sururu ao coco, siri mole ao coco, cocadas da Massagueira, pituzada e chiclete de camarão, não é apenas uma expressão de saberes ancestrais, mas também um elemento ativo na preservação e afirmação da identidade alagoana. A combinação dos ingredientes e técnicas provenientes das influências indígenas, africanas e portuguesas não só mantém vivas as tradições alimentares, mas também contribui para a construção de uma narrativa gastronômica única, conectando o passado e o presente da região.

Em termos de preservação e inovação, a gastronomia de Alagoas destaca-se pela continuidade das práticas tradicionais, como a pesca sustentável do siri mole ao coco e o preparo artesanal das cocadas da Massagueira. Essas práticas, além de reforçarem a identidade cultural local, são um reflexo da resistência e da valorização das raízes históricas, com o uso de ingredientes locais como o coco fresco e o leite de coco. A interação entre inovação e preservação é de fácil percepção no exemplo da cocada da Massagueira, que, embora permaneça fiel às suas origens, é adaptada para os novos gostos disseminados em um paladar pós-moderno, seja pela adição de frutas ou pela ludicidade das suas embalagens.

No campo do turismo, as estratégias de promoção desenvolvidas pela Secretaria de Turismo (SETUR-AL) e pela Secretaria de Cultura (SECULT-AL) têm se mostrado complementares e eficazes. A SETUR-AL foca na experiência sensorial do visitante,

utilizando as redes sociais para divulgar a gastronomia local como um atrativo turístico. Deste modo, tem procurado se dinamizar, como a exemplo da Rota da Cachaça e a apresentação do Engenho Caraúípe e o Festival da cachaça como atrativo turístico do Agreste. Enquanto a SECULT-AL, embora ainda podendo melhor aproveitar seu espaço com publicações acerca da gastronomia, valoriza o patrimônio cultural imaterial e a conexão entre a gastronomia e as práticas culturais regionais, como as marisqueiras (mulheres da Lagoa de Mandaú que coletam mariscos) e os festivais gastronômicos. Ambas as secretarias procuram ajudar a construir a imagem de Alagoas em associação a sua relação identitária com a gastronomia, ressaltando que a SETUR-AL tem envidado mais esforços, publicando mais do que a SECULT-AL, que tem feito menos publicações.

A presença da gastronomia nas redes sociais em ambas as secretarias fortalece a identidade alagoana, criando uma conexão emocional com o público. A gastronomia é apresentada como um símbolo de pertencimento e uma ponte entre as diferentes gerações e culturas. A promoção visual e sensorial das iguarias regionais, como o chiclete de camarão, reforça a autenticidade da gastronomia local e valoriza a hospitalidade, convidando o turista a experienciar a cultura e a história de Alagoas de maneira imersiva.

Continuando, com o estudo de caso de Sergipe, iniciando da observação da oferta gastronômica dada pelo trade turístico, manifestaram-se como os cinco principais Produtos Turísticos Gastronômicos de Sergipe: o **caranguejo**, a **carne de sol sergipana**, o **amendoim verde cozido**, a **mangaba** e a **queijadinha sergipana**. Para além desses, observa-se também a incidência alta de pratos típicos de Sergipe como o **aratu**, a **feijoada sergipana**, o **saroio**, a **moqueca de camarão**, o **caju** e o **beiju**, revelando um memorial gastronômico muito extenso, que quer se fazer perceber. Não se avistam nos dados de Sergipe, a incidência considerável de gastronomia típica de outros estados do Nordeste. Também, não se percebe a incidência generalizada de produtos recorrentes que são comuns à gastronomia nordestina. Nesta amostragem da pesquisa, percepção-se um espaço sergipano, muito direcionado ao que é da sua própria terra, revelando um empoderamento vigoroso de sua memória gastronômica. Observando, que dos produtos Turísticos Gastronômicos apontados nesta pesquisa como sendo os mais representativos do estado Sergipe, apenas a carne de sol sergipana não é protegida por legislação. Nesta narrativa reflexiva, observa-se um indicativo de o quanto Sergipe tem se preocupado em salvaguardar por legislação o seu patrimônio.

Nesta mesma compreensão, surgem quinze iguarias apontadas como protegidas por lei, descortinando o estado de Sergipe como um espaço atento à proteção dos

patrimônios advindos dos sabores e saberes, dentro do universo da pesquisa, foi o estado nordestino que mais revelou produtos gastronômicos patrimonializados, superando até o estado de Pernambuco, que apresentou um rico acervo sob proteção legal. Deste modo, são percebidos: o **amendoim verde cozido** (lei ordinária nº 7.682, de 17 de julho de 2013), o **caranguejo** (lei ordinária, nº 9071, de 6 de julho de 2022), a **maniçoba da cidade de Lagarto** (lei ordinária nº 8954, de 30 de dezembro de 2021), o beiju **malcasado** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), o **doce de pimenta do reino** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), **pé-de-moleque de massa de puba** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), o beiju **sarioio** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), **empadinha de aratu do povoado Terra Caída** (lei 277/2021), a **mangaba e o ofício das catadoras de mangaba** (lei ordinária nº 8918, de 11 de novembro de 2021), a **castanha do Carrilho** (lei ordinária nº 8262, de 17 de julho de 2017), o **manauê** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), as **queijadas** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), **bolachinha de goma** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), o **beiju de tapioca** (Decreto nº 27.720 de 24 de março de 2011), **biscoito bricelet**, (lei ordinária nº 8.931, de 14 de dezembro de 2021) **cachaça pisa macio** (inscrita no livro de registro dos saberes da lei 9088 de 2022). Ressaltam-se deste rol não apenas a criatividade, excentricidade e resiliência em criar um doce elaborado com pimenta, mas para além disso, a empatia de tornar patrimônio, não somente à sergipanidade contida na mangaba, fruta de gosto doce e ao mesmo tempo azedo, degustada dentro de seu antagonismo exótico e de sabor característico, mas o ofício das mangabeiras, mulheres, trabalhadoras nordestinas, que se mantém solidárias umas com as outras em busca do pão de cada dia e que se veem na árvore mangabeira, como se ela fosse.

A triangulação dos dados relativos à gastronomia e cultura de Sergipe revelou uma relação intrínseca e multifacetada entre a alimentação típica local, a identidade cultural regional e o desenvolvimento econômico, especialmente no contexto do turismo e da educação alimentar na merenda escolar. A análise das práticas alimentares e das abordagens institucionais revela que a gastronomia sergipana é rica em sabores, funcionando como um instrumento significativo na edificação da identidade local e na promoção de uma economia baseada em uma gastronomia sustentável.

Deste modo, os alimentos típicos de Sergipe, como o caranguejo-uçá, a carne de sol, a mangaba e a queijadinha, se destacam como ícones culturais que estabelecem uma ligação imaterial das gerações com o passado histórico da região. O exemplo do caranguejo-uçá, em particular, ilustra a fusão entre tradição e modernidade, representando

um signo gastronômico que reflete a relação harmônica pautada entre o sergipano e o meio ambiente, algo que é valorizado e potencializado nas atividades turísticas, como visto na escultura gigante deste caranguejo na Orla de Atalaia.

Ademais, a análise das ações institucionais, como as promovidas pela Secretaria de Turismo de Sergipe (SETUR/SE) e pela Secretaria de Educação e Cultura de Sergipe (SEDUC/SE), demonstrou que as políticas públicas têm desempenhado papéis complementares na valorização da gastronomia. A SETUR/SE utiliza a gastronomia como um atrativo turístico, promovendo os alimentos típicos como um elemento simbólico e sensorial, capaz de conectar o visitante à rica cultura sergipana. Por meio de festivais gastronômicos e roteiros turísticos, a comida é abordada como uma experiência que corrobora com a identidade local e fomenta o turismo no estado.

Por outro lado, a SEDUC/SE tem adotado uma abordagem educacional mais pragmática, utilizando os alimentos típicos para fortalecer a identidade cultural entre as crianças e jovens sergipanos. A introdução de insumos típicos nas escolas, como o leite de coco e camarão advindos da agricultura familiar, não só impacta a alimentação escolar, mas também serve como uma ferramenta de conscientização cultural, criando uma habitualidade afetiva entre os estudantes e a culinária local, como também, cria um espaço sustentável onde a agricultura familiar é focada nessas ações. Esse esforço contribui para que as futuras gerações se vejam como protagonistas na preservação e adaptação das tradições alimentares de Sergipe.

Embora as abordagens da SETUR/SE e da SEDUC/SE se diferenciem no foco e na quantidade, sendo a primeira voltada ao turismo e a segunda à educação cultural, ambas convergem para um ponto em comum: o reconhecimento da gastronomia como um elemento essencial para a identidade cultural de Sergipe. Esse entendimento sugere que as práticas gastronômicas, ao serem valorizadas e compartilhadas de diferentes formas, têm o potencial de gerar um ciclo virtuoso de preservação cultural e fortalecimento econômico.

Portanto, a gastronomia sergipana, para além de sua dimensão social, assume uma função fulcral para desenvolvimento econômico do estado, especialmente nas áreas de turismo e agricultura familiar. A triangulação entre esses diferentes aspectos – cultural, econômico e educacional, evidencia o potencial da gastronomia como um vetor de transformação e sustentabilidade. Para além disso, publicações que exaltam a importância identitária das catadoras de mangabas na personificação dada por meio de Dona Edna, catadora de mangaba, e também da relação com as queijadas e a Dona Marieta dos Santos,

onde ambas são empoderadas em suas personalidades sergipanas dentro de uma memória que exprime herança ancestral e subsistência.

Seguindo, com o estudo de caso baiano, transparecem nos dados os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos de maior representatividade do espaço baiano, o **acarajé**, o **bobó de camarão**, o **vatapá**, o **caruru** e o **abará**. Da observação do manifestado, constata-se que não são apontados produtos gastronômicos que constantemente aparecem na maioria dos estados nordestinos, o que neste ponto específico, assemelha o espaço baiano com o espaço sergipano e os diferencia dos demais estados nordestinos. Porém, um fato curioso entre esses estados, é que em Sergipe a carne de sol apareceu como oferta turística gastronômica principal, e na Bahia, mesmo dada a sua proximidade territorial com Sergipe e a nordestinidade da Bahia, a carne de sol ficou praticamente de fora da oferta deste estado. A tapioca e o mungunzá, dois insumos muito comuns entre os estados nordestinos, de hábito alimentar do povo do Nordeste, foram as únicas preparações que apresentaram uma incidência significativa no memorial baiano. Ressalta-se, também que outras preparações notadamente baianas, como **cocada**, **moquecas**, **arroz de polvo**, **arroz de hauçá** e **xinxim de galinha**, apareceram recorrentemente no universo da pesquisa, revelando uma coesão acentuada no pertencimento identitário do povo e do território baiano por meio de sua comida. Neste entendimento, os dados evidenciados, corroboram com uma oferta baiana com muito sabor particular e definido, enfatizada pelos seus produtos notadamente típicos do estado. A ratificação de uma Bahia de muitos sabores, contrasta com os dados que se seguem e, desvelam seu patrimônio gastronômico sob salvaguarda legal. Muito embora, o saber fazer do **acarajé** com seu **ofício das baianas do Acarajé**, tenham ganhado contornos de reconhecimento em níveis nacionais, com a inscrição já em 2004, no livro dos saberes junto ao IPHAN, onde há pouquíssimas inscrições relacionadas à alimentação no órgão, o que assinala para um forte grau de importância do acarajé na construção de uma identidade nordestina/brasileira, apenas o **caruru de São Cosme e Damião** (27 de setembro de 2024 - CEC) e o **bode assado com farofa molhada da cidade de Tucano** (lei municipal nº 481, de 20 de maio de 2022), emergiram nos parâmetros deste estudo, como iguarias postas em salvaguarda legal na Bahia. Fatores de destaques, ressaltados na pesquisa são a relação entre patrimônio e ofício feminino, com o caso da patrimonialização do ofício das baianas do acarajé, que mostra um viés sensível, da mesma forma que emergiu dos dados da pesquisa em Sergipe, com as catadoras de mangaba, em Pernambuco com a Dona menininha do alfenim e em Alagoas com as marisqueiras. Essa relação entrelaçada e simbologizada dentro de uma

espacialização abrangente, eleva sua gente, seu território e sua cultura para patamares de empoderamento feminino.

A triangulação dos resultados apresentados sobre a gastronomia baiana, com ênfase nos Produtos Turísticos Gastronômicos da Bahia, permite uma compreensão mais profunda da interconexão entre cultura, história, religião e baiana. A análise demonstra que a gastronomia baiana é um reflexo complexo da interação simbólica e resistente das memórias ancestrais dos povos formadores e das práticas religiosas afro-brasileiras.

O acarajé, como um exemplo emblemático, transcende seu papel de alimento e se configura como um símbolo de resistência cultural e de afirmação da identidade afro-brasileira, especialmente pelas baianas de acarajé, que representam a autonomia e o empoderamento da mulher negra. O reconhecimento como patrimônio nacional, reforça a importância desse prato na preservação cultural, assim como o vatapá e o bobó de camarão, que, além de sua adaptação às culturas locais, têm um vínculo significativo com as práticas religiosas, funcionando também como oferendas nos cultos de candomblé. O caruru e o abará, com suas origens afro-indígenas, complementam o panorama ao simbolizar o sincretismo cultural e a preservação dos hábitos alimentares.

No âmbito institucional, as estratégias de promoção da gastronomia pela SETUR/BA e pela SECULT/BA revelam uma tentativa em inserir a culinária baiana como parte essencial da identidade cultural da Bahia. A valorização dos produtos típicos da Bahia, como o cacau e o chocolate baiano, com lugar cativo para esse doce dos deuses na “Estrada do chocolate” (Costa do cacau) e a promoção do enoturismo com vinhos da Chapada Diamantina e do Vale do São Francisco, ampliam a percepção de que a gastronomia permite afetividade e sensorialidade da história e as práticas culturais da região.

Por meio dessa triangulação entre a tradição culinária, as práticas religiosas, as políticas públicas e as ações culturais, pode-se afirmar que a gastronomia baiana é uma forma potente de preservação e transmissão da identidade cultural e religiosa na construção do pertencimento e para a manutenção da memória coletiva da população baiana.

Nesta apreciação reflexiva, transparecem os cinco mais representativos Produtos Turísticos Gastronômicos do Ceará, dados pela oferta do *trade* turístico: o **baião de dois**, o **caranguejo**, o **cuscuz**, a **moqueca cearense** e a **rapadura**. Entre esses elementos culturais apontados, desponta o baião de dois como o que se apresenta como mais diferente, característico e exclusivo do seu estado, assim como o ocorreu com o rubacão

que foi ressaltado na Paraíba sob essa mesma perspectiva. Neste contexto, os outros produtos indicados são comuns em outros estados nordestinos, embora no universo desta pesquisa tenha se apresentado com um empoderamento diferenciado no estado do Ceará, imersos como hábito alimentar do seu povo e pela representatividade identitária de seu espaço cearense. Ademais, iguarias como **carne de sol, paçoca, sarapatel, sarrabulho e panelada**, todos muito entremeados nesse imaginário popular do Nordeste, são os pratos que mais se repetem depois dos cinco mais representativos. Deste modo, é possível avistar um Ceará muito enraizado na memória da comida nordestina generalizada

Quanto aos dados que indicam os produtos gastronômicos que já se encontram salvaguardados por lei, foram visualizados: os **fartes de sobral**, primeiro doce que aportou no Brasil e foi mencionado na Carta de Pero Vaz de Caminha (lei nº 1.246, de 27 de junho de 2013), a **cachaça**, com a cidade de Viçosa, reconhecida como a terra da cachaça do Ceará, o **queijo de coalho do Jaguaribe**, Jaguaribe é reconhecida como a terra do queijo de coalho do Ceará (lei ordinária, nº 17.978, de 29 de março de 2022), **assado de peixe de Taíba** (lei ordinária nº 19. 046, de 20 de setembro de 2024), reconhece a importância cultural e turística do assado de Peixe da Taíba, no Município de São Gonçalo do Amarante. Dos elementos indicados, apenas os quatro acima foram confirmados como patrimônio gastronômico cearense ou com relação territorial que se estabeleceu com o patrimônio gastronômico. Apesar de o **baião de dois** ter emergido como um dos produtos de maior representatividade do espaço cearense, não se encontrou lei que o salvaguardasse. Neste caso, em especial, observa-se uma lacuna no memorial afetivo/gustativo cearense, que indica ser preenchida com ações que protejam e repliquem sua memória no sentido de obter fortalecimento do seu espaço, valorizando as mãos que criam e transformam e a terra que oferta o sustento. De outro lado, percebe-se uma relação diferente entre o território e a comida. Neste contexto, transparece a cidade de Viçosa do Ceará, que é conhecida como a cidade da cachaça cearense e reconhecida por lei desta forma. Nesta especificidade, diferentemente do que geralmente acontece, não é a comida que leva o nome da cidade e sim a cidade que é conhecida pelo seu produto. Demonstrando um espaço que se mantém tão atrelado à identidade de um produto, que ao invés de representá-lo é representado por ele, se fundindo e se confundindo em simbiose. Observa-se, também, da patrimonialização do doce fartes da cidade de Sobral, que concentra toda uma historicidade como primeiro doce que desembarcou em território nordestino/brasileiro, uma ação de manutenção e valorização de um produto gastronômico com forte apelo memorial.

Partindo para a análise da gastronomia cearense, através da promoção da culinária nas plataformas das Secretarias de Turismo (SETUR/CE) e da Cultura (SECULT/CE), se revela a profundidade simbólica e cultural de produtos como baião de dois, caranguejada, cuscuz, moqueca cearense e rapadura. A triangulação entre os dados revela uma clara convergência entre a preservação das tradições e a adaptação da culinária cearense às novas demandas do turismo e do mercado globalizado. As diretrizes promovidas por estas pastas de governo, ao destacar os produtos típicos em eventos internacionais, consolidam a gastronomia local como um dos pilares da identidade cultural do estado, ao mesmo tempo em que incentivam a valorização da história e das práticas sociais que os envolvem.

Os produtos tradicionais como o baião de dois e a caranguejada refletem a capacidade do povo cearense de adaptar-se às adversidades ambientais, culturais e econômicas, ao mesmo tempo em que promovem o fortalecimento dos laços comunitários. A moqueca cearense, com sua combinação de ingredientes típicos e suas raízes na convivência com o mar e a pesca, transcende o ato de cozinhar, representando um ritual de afirmação cultural e de vivências sensoriais profundas. Já a rapadura, originária da cana-de-açúcar é essencial para a história econômica e social do Brasil, carregando significados de resistência, trabalho e vínculo comunitário. Produzida de maneira artesanal, ela reflete a relação do ser humano com a terra e a cultura popular, sendo um elo entre as gerações e uma expressão da memória coletiva do povo brasileiro. Ambos os alimentos, ao serem consumidos, evocam experiências sensoriais e emocionais que fortalecem a identidade e o pertencimento cultural do Ceará e do Nordeste.

As postagens da SETUR/CE e da SECULT/CE convergem na promoção da gastronomia cearense, mas com diferentes enfoques: a SETUR/CE busca a inserção da culinária no cenário global, associando-a a experiências turísticas e eventos internacionais, enquanto a SECULT/CE reforça a relevância cultural e histórica desses produtos, associando-os à memória coletiva e aos rituais identitários. O movimento de adaptação e reinvenção observado na gastronomia cearense, com a introdução de novas formas de preparo e apresentação, demonstra a crescente valorização da gastronomia local tanto no contexto regional quanto internacional.

A triangulação dos resultados sugere que a promoção da gastronomia cearense vai além do simples marketing turístico, mas está intrinsecamente ligada à manutenção da cultura e à construção de uma identidade coletiva. A culinária cearense, ao ser apresentada tanto para um público local quanto global, fortalece os laços sociais e culturais,

reafirmando a importância de uma alimentação que é simultaneamente símbolo de resistência, criatividade e adaptação.

Desta reflexão, sucede o espaço piauiense com seus cinco mais representativos Produtos Turísticos Gastronômicos do Piauí: o **arroz Maria Isabel**, a **cajuína**, o **capote**, a **carne de sol de Campo Maior** e a **paçoca piauiense**. Destas iguarias apontadas na pesquisa, observa-se um Piauí muito característico em seu referencial identitário gastronômico, tendo em percepção que o capote, o arroz Maria Isabel e a cajuína, se externam como produtos com identidade cultural extremamente singularizada em seu território piauiense, o mesmo que ocorre em Sergipe e na Bahia. Para além disso, a **cajuína** piauiense é atualmente, juntamente com o **acarajé** baiano, baluarte nordestino, tendo reconhecido seu modo de fazer tradicional, em nível nacional, com inscrição no livro dos saberes do IPHAN, como patrimônio brasileiro. Fato que sobreleva a região Nordeste em seu grau de importância identitária por meio da sua gastronomia. O IPHAN, órgão responsável por esse reconhecimento em nível nacional, só ostenta atualmente quatro manifestações imateriais associadas a gastronomia brasileira inscritas em seus livros: o **acarajé** (BA), a **cajuína** (PI), o **queijo de Minas** (MG) e **as tradições doces da região de Pelotas** (RS). Neste específico, o patrimônio imaterial gastronômico do Nordeste tem sido reconhecido e distinguido em nível nacional em sua imaterialidade ancestralizada e preservada.

Ademais, constata-se, dos outros dados que transpareceram, uma incidência grande do **baião de dois** do estado vizinho, se revelando em uma contiguidade territorial que não quer deixar ser esquecida, o baião de dois de fato é um produto gastronômico de identidade centralizada do seu estado e que se subscreve em outros espaços dentro de sua personalidade cearense bem marcada. Para além disso, pratos generalizadamente nordestinos apareceram frequentemente na pesquisa: como a **panelada**, o **bode** e o **caranguejo**, revelando um Piauí imerso em sabores do Nordeste. Também o doce de **limão azedo**, a **abobrada**, a **bomba** e o **creme de galinha**, surgiram na pesquisa, para relembrar que o Piauí é criativo e tem memorial gastronômico diverso e encantador.

No que concerne aos dados que apontam a gastronomia piauiense que vem sendo protegida por lei, só apareceram a **cajuína** e o **arroz Maria Isabel**. O arroz Maria Isabel, apesar de ser uma receita de tradição do território e de hábito alimentar do Piauí, só foi reconhecida recentemente como patrimônio imaterial do estado, pela lei nº 8279, de 08 de janeiro de 2024, fato que externa uma ação nova, frente ao valor que esse patrimônio representa para o Piauí.

A triangulação dos dados referentes à gastronomia do Piauí, composta tanto pelos produtos típicos quanto pelas estratégias de promoção institucional, revela uma interação rica e multidimensionada entre a culinária local, a identidade cultural e as políticas públicas voltadas à valorização da cultura. Os produtos tradicionais, como o arroz Maria Isabel, capote, carne de sol, paçoca e cajuína são elementos fundamentais na construção da identidade regional, se perfazendo dentro desse contexto de dificuldades e resistências que impingiram por ações adaptativas dentro de um semiárido com condições climáticas e territoriais dificultosas.

A promoção institucional, realizada pela SETUR/PI e SECULT/PI, tem se mostrado essencial no fortalecimento da função da gastronomia como vetor de desenvolvimento econômico e atração turística. Muito embora a SECULT/PI não tenha dado tanto relevo à gastronomia dentro do seu veículo promocional, não se percebe isto na SETUR/PI, que tem publicizado bem mais a gastronomia de identidade piauiense dentro do seu conteúdo.

Deste modo, a valorização da cajuína, que se tornou símbolo cultural do estado, ressalta o quanto esta está atrelada à fruta caju. Neste específico, o estudo desvela um aspecto relevante que é a conexão formada entre o caju e os biomas do Nordeste, com menções diretas à caatinga e aos parques nacionais da Serra das Confusões e da Serra da Capivara. Como também se ressalta a recente ênfase nos frutos do mar, especialmente no Delta do Parnaíba, exemplificando a adaptação das estratégias institucionais às dinâmicas contemporâneas e às especificidades regionais.

Para além disso, o Festival Gastronômico Maria Isabel celebra a rica ancestralidade indígena, destacando a importância dos saberes tradicionais na alimentação. A Oca da Farinhada, por sua vez, é um dos principais pontos de encontro, onde se compartilham práticas de preparo da farinha de mandioca, ingrediente essencial na culinária indígena. Esse evento resgata e valoriza os costumes alimentares que conectam as gerações passadas aos hábitos alimentares contemporâneos, reforçando o legado cultural e o respeito à natureza.

O desafio enfrentado é que mesmo ante um grande potencial de crescimento no turismo gastronômico piauiense, não se observa uma integração entre essas secretarias. A colaboração sincronizada entre a SETUR/PI e a SECULT/PI pode ser decisiva para posicionar a gastronomia do estado como um dos sustentáculos do desenvolvimento econômico regional, ampliando sua visibilidade e consolidando-a como um eixo central da promoção do turismo no Piauí.

O fortalecimento das ações institucionais e a continuidade da valorização das práticas alimentares locais são fundamentais para a construção de um futuro em que a gastronomia seja, de fato, um elemento essencial na construção da imagem e da economia do estado.

Evidenciam-se no universo desta pesquisa os cinco Produtos Turísticos Gastronômicos do Maranhão: o **arroz de cuxá**, a **peixada maranhense**, a **tiquira**, o **Guaraná Jesus** e a **juçara**. Deste modo, avistasse um forte pertencimento do estado frente ao todo generalizado do Nordeste, tendo em conta a presença de produtos muito típicos e característicos do Maranhão, especialmente identificados com facilidade como de personalidade deste estado, como o caso do Guaraná Jesus, arroz de cuxá, a tiquira e juçara. Nestas características ressalta-se a repetição do **doce de espécie**, que surge significando seu espaço, junto com a **caranguejada** e as **tortas maranhenses**. Como também aparece a menção ao **arroz Maria Isabel**, patrimônio do estado vizinho, mas o Maranhão degusta sua lembrança.

No que diz respeito ao patrimônio sob proteção legal, apareceram cinco produtos gastronômicos: o **arroz de cuxá** (Projeto de Lei Ordinária 545/2023), a **panelada de Imperatriz** (lei municipal 1929/2022), o **Guaraná Jesus** (lei ordinária nº 12.071, de 11 de outubro de 2023), a **tiquira** (lei nº 11. 609, de 1º de dezembro de 2021) e a **farinha de biriba da cidade de Pinheiro** (lei nº 2.868). Observando que esse movimento de legislação protetiva ainda é bem recente e ainda engatinha. Não se encontrou registros acerca de lei que patrimonialize o arroz de cuxá, encontrando-se apenas o seu projeto.

A triangulação dos dados revela uma diversidade de camadas culturais que configuram a gastronomia do Maranhão, não apenas como um campo de estudo alimentar, mas como um reflexo da complexa identidade regional, resultado de interações históricas entre diversos povos e culturas.

Ao analisar os pratos e bebidas mencionados: arroz de cuxá, Guaraná Jesus, peixada maranhense, tiquira e juçara, percebe-se que cada um carrega em sua composição elementos de uma resistência cultural e de uma adaptação que transcendem o simples consumo. São símbolos de uma luta contínua pela preservação da identidade local, imbuídos de memória histórica e de significados coletivos que conectam o Maranhão com seu passado e projetam sua continuidade no futuro.

Como prato emblemático, o arroz de cuxá espelha a integração de múltiplas influências culturais indígenas, africanas e portuguesas. A utilização de ingredientes como vinagreira, azeite de dendê e camarões secos, combinados com o arroz, não só

ilustra a fusão gastronômica, como também é um exemplo de resistência cultural que mantém viva a memória dos povos originários, dos africanos escravizados e dos colonizadores portugueses. A presença deste prato em festas populares, como o Bumba Meu Boi, confirma sua função fundamental na preservação da identidade cultural regional.

Embora se trate de um produto industrializado, o Guaraná Jesus exemplifica como a gastronomia maranhense vai além de um simples consumo alimentar, passando a ser um símbolo de identidade e resistência. Sua cor rosada e sabor único, aliados a um marketing que o vinculou ao orgulho local, transformaram-no em um emblema do Maranhão. Esse produto evidencia a capacidade de reinvenção de produtos alimentícios locais diante da crescente globalização, especialmente no contexto de resistência às marcas internacionais.

A peixada maranhense representa a simbiose entre os recursos naturais do Maranhão e a tradição culinária resultante de um complexo processo de troca cultural entre indígenas, africanos e portugueses. Este prato não somente remete à geografia maranhense, como também funciona como um marcador de memória coletiva, sendo celebrado em festividades e simbolizando a união dos maranhenses diante das dificuldades históricas e sociais.

A tiquira é um exemplo único da preservação de práticas indígenas e da adaptação de técnicas europeias, que resultaram em uma bebida que não apenas representa um produto típico, mas também uma manifestação de uma história vivida. A sua produção artesanal e os aspectos místicos que envolvem o seu consumo reforçam a ideia de resistência cultural, especialmente após o reconhecimento da tiquira como Patrimônio Cultural e Imaterial do Maranhão.

Embora originária da região amazônica, a juçara no Maranhão reflete o processo de adaptação e resistência cultural, onde ingredientes locais são incorporados ao açaí para criar uma versão própria dessa sobremesa. Este prato, que também carrega uma forte carga simbólica de resistência dos povos indígenas e afrodescendentes, é um reflexo de como a culinária maranhense continua a adaptar-se, mantendo sua identidade no contexto das tradições locais.

A análise geral dos dados demonstra que a gastronomia maranhense vai além de um simples campo de práticas alimentares, configurando-se como um elemento essencial na formação da identidade cultural e na preservação das tradições.

Os pratos e bebidas postos sob observação, são expressões de uma memória coletiva, que reitera a importância da resiliência cultural, resistência e adaptação às novas circunstâncias históricas e sociais. A perpetuação de tais práticas na atualidade, como o reconhecimento da tiquira como patrimônio e a popularidade do Guaraná Jesus, indica uma forte capacidade de reinvenção cultural que contribui para a continuidade e fortalecimento da identidade do Maranhão.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa visou desvelar a singularidade complexa do Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro, especializado em conteúdo permeado por contrastes e sinergias, que se manifestou entremeado em meio a sua multifacetada e saborosa gastronomia, inserida nas diversas dinâmicas turísticas e sociais que particularizam o território nordestino. A abordagem fenomenológica, adotada ao longo do estudo, permitiu a intelecção das essências vividas, experienciadas e postas nas dimensões da investigação, promovendo para além da compreensão das práticas gastronômicas em si e enquanto produtos turísticos, uma reflexão perceptiva acerca dos significados e unicidades abrangentes e concernentes ao âmago do PTGNB – reais, divergentes e confluentes ao imaginário coletivo, que ameaça por vezes estereotipar o Nordeste. Complexidade imersa em uma pesquisa com nove estudos de caso.

O Nordeste do Brasil, revestido em sua pluralidade e diversidade, apresentou-se como um território de resistência, de miscigenação cultural e de tensões sociais evidentes, composto por vozes, gritos e saberes que se entrecruzam e se manifestam na alimentação, nos costumes cotidianos e na atividade turística. Descortinou-se que a gastronomia, mais do que um simples ato de alimentar e nutrir o corpo, desvela-se como um condutor que carrega identidade, um signo de pertencimento e uma janela aberta para as manifestações e interações sociais profundas e complexas que concebem e representam a região. Da análise das ofertas turísticas gastronômicas nos estados nordestinos: Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia, Ceará, Piauí e Maranhão, transpareceu que, embora existam especificidades regionais compartilhadas entre os estados, também se observa uma concepção gastronômica única e diferenciada, de estado para estado, em um Nordeste manifestado como um espaço de sabores inconfundíveis e uma cultura extremamente conservada e ao mesmo tempo, em constante reinvenção.

Se apresentou como fundamental nestes nove estudos de caso, a percepção de que as diversas perspectivas sociais sobre o Nordeste e sua comida não são simplificadas ou reduzidas a estereótipos. As tensões entre a existência de um “Nordeste genuíno”, idealizado, resguardado nas práticas locais de produção e consumo e a imagem do “Nordeste turístico”, muitas vezes construída pela ótica externa, foi problematizada na triangulação das ofertas. Nesse sentido, a fenomenologia, ao conduzir esta observação atenta dos produtos turísticos e gastronômicos e sua relação com a oferta (virtual, institucional e presencial), evidenciou como as representações sociais, culturais e

territoriais são formadas e reconstruídas ao longo do tempo, como também a sua realidade na perspectiva turística.

Deve-se reconhecer que o “sabor do Nordeste” não se limita a um espelho das práticas culinárias, como também expressa as relações de poder, colonização e resistência que ainda permeiam a vivência social dos nordestinos.

Ressalta-se, que embora se reconheça o Nordeste como um espaço de rica diversidade cultural e de enorme potencial turístico, se faz premente compreender, que a verdadeira valorização da região somente será factível se seu povo nordestino se empoderar como protagonista na edificação de sua própria narrativa. O binômio turismo/gastronomia, nesse viés, deve ser percebido não somente como uma forma de consumo, mas como um mecanismo de manutenção e valorização da memória, da identidade e da resistência de um povo, cujas múltiplas vozes contribuíram e contribuem para a materialização e imaterialização de vários Nordestes em um único Nordeste, que seja consciente da magnitude e valor de sua história.

Deste modo, o Nordeste espacializado nesta tese, transpareceu entre memórias e atitudes fortes, resilientes e criativas, onde mãos amarelas, brancas e pretas, entre sabores e dissabores, contribuíram e contribuem em meio a movimentos de inclusão ou exclusão, imersos em um *terroir* próprio do Nordeste do Brasil, para a formação de uma gastronomia de multisaberes e plurisabores, refletida em cores variadas e temperos ressignificados, como pôde-se constatar. Sendo esse mesmo espaço nordestino, desvelado em seu Produto Turístico Gastronômico Nordestino Brasileiro, como valioso, significado pela exposição de quarenta e cinco produtos que emergiram na presente pesquisa, como os que mais representavam esse espaço em apreço. Destacando-o nesta relação turístico/gastronômica por seu conteúdo patrimonial gastronômico notável, como se observou, por ser espaço que alberga, entre outras inestimáveis riquezas: o restaurante em funcionamento ininterrupto mais antigo do Brasil – Restaurante Leite, os dois únicos museus brasileiros que apresentam o patrimônio gastronômico dos seus estados como de identidade de seu povo e território: o museu da gastronomia baiana e o museu da gastronomia maranhense, por representar o Brasil junto ao IPHAN, com dois patrimônios gastronômicos inscritos nos livros deste órgão, como são o acarajé e a cajuína, por simbologizar, com sensibilidade a comida nordestina em associação de relevo com seu povo, como no caso dos patrimônios vivos reconhecidos pelo seus modos de fazer iguarias nordestinas, entre tantas outras nuances contidas nestes escritos da tese e que manifestam um Nordeste que tem identidade que transita entre tradição e inovação e que

tem inovado dentro desta tradição identitária, fazendo crer que a “novidade somos nós mesmos”.

Por fim, é imperativo considerar que as múltiplas visões sobre o Nordeste atreladas ao PTGNB, ora como um local excêntrico e estereotipado por imagens externas, ora como um espaço de resistência e edificação identitária gastronômica, precisam ser confrontadas e revisadas muitas vezes, a fim de que se reconheça, com imparcialidade e respeito, a complexidade e profundidade de uma região que, ao ser desvelada, se manifesta como um dos maiores patrimônios culturais e sociais do Brasil.

As limitações deste estudo, no entanto, devem ser observadas, principalmente em relação à diversidade dos nove estados do Nordeste brasileiro e à complexidade de definir uma identidade gastronômica única para cada um deles, dada a multiplicidade de visões e representações que a população possui sobre o Nordeste.

Como sugestão de pesquisas futuras, vislumbra-se a possibilidade de ampliar esse espectro científico concernente entre o turismo e a gastronomia, sob a ótica de outras regiões brasileiras e também de gastronomias de identidade, com ênfase em seus turismos.

REFERÊNCIAS

- Abreu, A. C. (2012). A produção de milho no Nordeste e sua relação com a culinária tradicional. *Revista de Gastronomia Regional*, 7(2), 101-115.
- Abreu, J. (2012). *A produção de milho e o cuscuz no contexto da culinária tradicional nordestina*. Editora XYZ.
- Aguiar, E. P. S; Melo, S. M. C. M. (2018). Um estudo da influência da cozinha internacional sobre a cozinha regional de Canoa Quebrada – CE. *Revista de Turismo Contemporâneo RTC*, Natal, v. 6, n. 1, p. 151-170, jan/jun. 2018.
- Albuquerque-Júnior, D. M. *A invenção do Nordeste e outras artes*. 5. ed. São Paulo Cortex, 2011.
- Albuquerque, M. A. (2021). *Culinária e identidade no semiárido: Histórias e sabores*. Campina Grande: Editora Sertão.
- Alcobia, A., Silva, C., Hofstartter, M., & Maia, A. K. (2018). Fenomenologia nas pesquisas em turismo: análise das dissertações dos programas de pós-graduação no Brasil. *Revista de Turismo Contemporâneo* 6(2), 270-290. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/32865/1/FenomenologiaPesquisasTurismo_Silva_2018.pdf
- Almeida, A. (2018). As variações de preparo da tapioca em diferentes municípios da Paraíba: Um estudo sobre a culinária e identidade cultural. *Revista Brasileira de Estudos Culturais*, 15(2), 85-98.
- Almeida, A. (2019). *Cuscuz: Tradição e gastronomia na Paraíba*. Editora ABC.
- Almeida, J. (2016a). *Culinária afro-brasileira: raízes e sabores*. São Paulo: Editora Brasil.
- Almeida, J. (2016b). *Cultura alimentar afro-brasileira: práticas e simbolismos*. Editora Universitária.
- Alves, M. L. B. (2011). Reflexões sobre a pesquisa qualitativa aplicada ao turismo. *Turismo em análise*, 22(3), 599-613. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v22i3p599-613>
- Amieiro, M. F. S. C. (2020). *O papel das especiarias asiáticas nas Grandes Navegações*. Prefeitura de Santos/Secretaria de Educação: Santos.
- Andrade, M., & Costa, L. P. (2020). A cura ao sol: Resistência cultural na gastronomia piauiense. *Revista Brasileira de Gastronomia e Cultura Alimentar*, 10(2), 88-102.
- Andrade, R. (2013). O leite de coco como emulsificador na culinária brasileira. *Caderno de Estudos Culinários*, 12(1), 35-42.
- Andrade, R. (2016). *A culinária brasileira e suas influências históricas*. Editora XYZ.
- Andrade, R. (2023). A reinterpretação da culinária regional e seus impactos culturais. *Revista de Estudos Culturais*, 15(2), 1-10.
- Andrade, R., & Costa, L. F. (2020). A secagem ao sol como resistência cultural: O caso da culinária piauiense. *Revista de Estudos Culturais e Culinários*, 22(3), 58-72.

Assembleia Legislativa do estado de Pernambuco [ALEPE]. *Projeto de resolução 966/2023*. Acesso em: 10 fev. 2025, Recuperado de <https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=12005&tipoprop=p>

Assembleia Legislativa do estado de Sergipe (2022). *Aprovado projeto que declara o caranguejo como Patrimônio Cultural e Imaterial de Sergipe*. Acesso em: 08 ago. 2022, Recuperado de <https://al.se.leg.br/aprovado-projeto-que-declara-o-caranguejo-como-patrimonio-cultural-e-imaterial-de-sergipe/>

Associação Brasileira de Criadores de Camarão. (2023). *Relatório anual de produção*. ABCC.

Ávila, F. M. (2021). *Chiclete de camarão: Tradição da gastronomia de Alagoas*. Editora XYZ.

Azevedo, C. E. F., Oliveira, L. G. L., Gonzalez, R. K., & Abdalla, M. M. (2013). A Estratégia de Triangulação: objetivos, possibilidades, limitações e proximidades com o pragmatismo. *IV Encontro de Ensino e Pesquisa em Administração e Contabilidade*.

Bahls, L. F. (2019). *Patrimônio Cultural Imaterial Culinário e turismo: preservação e sustentabilidade*. Editora ABC.

Barbosa, C. S. (2002). A miscigenação e a culinária nordestina: Reflexos culturais e gastronômicos. *Revista de Gastronomia Brasileira*, 5(1), 34-47.

Barbosa, C. S. (2010). A culinária africana no Brasil: Adaptação e identidade. *Caderno de Estudos Culturais*, 8(3), 59-72.

Barbosa, C. S. (2016). A comida como elemento de formação e preservação cultural na Bahia. *Revista Brasileira de Antropologia Gastronômica*, 12(2), 124-137.

Barbosa, C. S., & Oliveira, M. A. (2021). O "escondidinho" e as histórias de adaptação e resistência na culinária nordestina. *Revista de Cultura e Gastronomia*, 10(3), 98-110.

Barbosa, F., & Oliveira, M. S. (2021). O "escondidinho": Uma união perfeita entre mandioca e carne de sol. *Revista de Gastronomia e Cultura Regional*, 14(3), 112-124.

Bardin, L. (2011). *Análise de Conteúdo*. São Paulo: Edições 70.

Bessa-Freire, J. R. (2016). *Cinco ideias equivocadas sobre o índio*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/cinco_ideias_e

Bezerra, V. N. (2015). *Ao vento ou ao sereno: aspectos culturais e históricos da carne de sol do município de Picuí/PB*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/riufcg/9091/VANESSA%20NOGUEIRA%20BEZERRA%20-%20TCC%20NUTRI%c3%87%c3%83O%202015.pdf?sequence=1&isAllowed=1>

Bonassa, F. (2010). O cuscuz: Influências africanas e árabes na culinária brasileira. *Revista de Gastronomia e Cultura*, 5(2), 60-73.

Bourdieu, P. (1979). *La Distinction*. Critique sociale du jugement. Paris, Les Editions de Minuit.

- Britto, I. A. G. S., Oliveira, J. A., & Sousa, L. F. D. (2003). A relação terapêutica evidenciada através do método de observação direta. *Revista Brasileira de Terapia Comportamental e Cognitiva*, 5(2), 139–149.
- Brussio, J. C., & Ferreira, D. L. (2020). O cozer e a teoria do ator-rede de Latour. *Infinitum – Revista Multidisciplinar*, 1(26), 21–34. <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/infinitum/article/view/10213>
- Caminha, P. (1500). *Carta de Pero Vaz de Caminha ao rei Dom Manuel I*.
- Canclini, N. G. (1982). *Culturas híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade*. Ed. Duas Cidades.
- Carvalho, D. (2008). *A gastronomia e a pesca artesanal no estado de Alagoas*. Editora Universitária.
- Carvalho, M. R. (2019). A preservação das características artesanais do Guaraná Jesus. *Revista Brasileira de Bebidas e Cultura Alimentar*, 7(3), 45-59.
- Carvalho, M. R. (2019). A preservação das características artesanais do Guaraná Jesus. *Revista Brasileira de Bebidas e Cultura Alimentar*, 7(3), 45-59.
- Carvalho, M. R. (2021). Gastronomia e sobrevivência: O uso de ingredientes adaptados nas receitas nordestinas. *Revista de Gastronomia Regional*, 16(3), 111-124.
- Carvalho, M. R. (2021). Sobrevivência e sabor: A adaptação dos ingredientes na culinária nordestina. *Revista de Gastronomia Regional*, 12(2), 89-103.
- Carvalho, M. R., & Andrade, A. S. (2020). O arroz na culinária nordestina: Influências e resiliência local. *Cadernos de Cultura e Gastronomia Regional*, 14(1), 24-37.
- Carvalho, M. R., & Andrade, R. (2020). Criatividade e resiliência: A fusão das influências culturais na culinária do Nordeste. *Cadernos de Estudos Gastronômicos*, 18(4), 234-248.
- Carvalho, M. R., & Andrade, R. (2020). Influência portuguesa e criatividade local na culinária brasileira. *Revista de História da Alimentação*, 16(4), 143-157.
- Carvalho, M. R., & Silva, A. M. (2015). A fusão das culturas: O cuscuz e a formação da culinária nordestina. *Revista Brasileira de História da Alimentação*, 9(4), 78-90.
- Carvalho, M. R., & Silva, L. F. (2015). A introdução do milho na alimentação nordestina: Influências indígenas e adaptações culturais. *Revista de História e Cultura Alimentar*, 10(1), 122-135.
- Cascudo, L. C. (2011). *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora.
- Castro, E. S. (1984). A carne de charque na dieta do Nordeste açucareiro. *Caderno de Estudos Culturais e Alimentares*, 6(1), 56-65.
- Cavalcanti, J. (2011). *A tradição da carne de sol no Nordeste brasileiro*. Editora Sertão.
- Cavalcanti, M. L. M. (2014). *História dos sabores pernambucanos*. 5 ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre.
- Cavignac, J. A., Dantas, M. I., & Silva, D. P. (2015). Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil). *Tessituras*, 3(2), 105-139. DOI: <https://doi.org/10.15210/tes.v3i2.5962>

- Chizzotti, A. (2006). *Pesquisa em ciências humanas e sociais*. (5th ed.). São Paulo: Cortez.
- Colin, S. (2021). A pacobeira: A bananeira pré-colonial brasileira. *Revista de Estudos Históricos da Alimentação*, 8(2), 77-90.
- Costa, A. F. (2017). O baião de dois: Símbolo da luta e resistência no Nordeste. *Revista Brasileira de Gastronomia Tradicional*, 12(2), 45-56.
- Costa, A. R. (2019). *A indústria do camarão no Rio Grande do Norte: Implicações socioeconômicas e ambientais*. Editora Universitária.
- Costa, L. F. (2019). Marinagem como prática de memória afetiva na culinária tradicional. *Revista Brasileira de Antropologia Gastronômica*, 9(2), 74-88.
- Costa, M. (2017). *Candomblé e alimentação: entre o sagrado e o cotidiano*. Edusp.
- Daher, G. (2008). O bolo de rolo: Da adaptação da receita portuguesa à iguaria pernambucana. *Cultura Gastronômica Brasileira*, 4(1), 12-20.
- Daia, F. L. (2009). O caruru: A fusão das tradições afro-indígenas na culinária brasileira. *Revista de Cultura Gastronômica*, 6(1), 80-95.
- Da-Matta, R. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, 15(7), 22-23.
- Dantas, R. P., Silva, H. R., Gregoleti, A. M., Almeida, G. L., Moro, N., & Zan, S. F. (2019). Alimentação no Brasil Colônia, uma aula-oficina: a interdisciplinaridade de conteúdos e possibilidades no ensino de história. *Anais eletrônico do XI EPCC*. XI EPCC - Encontro Internacional de Produção Científica.
- Dias, S. C. (2017). *Culinária afro-brasileira: um estudo sobre as influências africanas na gastronomia baiana*. Editora Bahia.
- Doria, C. A. (2014). *Formas do gosto*. São Paulo: Senac.
- Dozena, A. (2019). Os Sons como linguagens espaciais. *Espaço e cultura*, 45, 31-42. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/341138033_os_sons_como_linguagens_espaciais
- Dutra, E. (2002). A narrativa como uma técnica de pesquisa fenomenológica. *Estudos de Psicologia*, 7(2), 371-378. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://www.scielo.br/j/epsic/a/vc3HmxqcjLnrQpFpLwskhzm/?format=pdf&lang=pt>
- Eagleton, T. (2005). *A ideia de cultura*. São Paulo: UNESP.
- Empetur. Governo de Pernambuco. (2024a). *História*. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur_old/historia.
- Empetur. Governo de Pernambuco. (2024b). *Culinária*. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: http://www2.setur.pe.gov.br/web/empetur_old/culinaria.
- Estado de Alagoas. (2022). *Sururu*. Acesso em: 08 ago. 2022, Recuperado de <http://www.cultura.al.gov.br/politicas-e-acoes/patrimonio-cultural/principal/textos/livro-de-registro/sururu>
- Farias, A. F. (2016). *A gastronomia popular e sua relação com a cultura alagoana*. Editora Universidade Federal de Alagoas.

- Fernandes, C. (2020). *Viagem gastronômica através do Brasil*. 11 ed. São Paulo: SENAC São Paulo.
- Ferreira, L. (2021). *Tradições gastronômicas do Brasil*. Zahar.
- Ferreira, L. P. (2009). *Cozinha nordestina: a história de uma culinária plural*. Editora Gastronomia Brasileira.
- Fischler, C. (2001). *L'homnivore*. Paris: Poche Odile Jacob.
- Forghieri, Y. C. (1993). *Psicologia fenomenológica: fundamentos, método e pesquisas*. São Paulo: Pioneira.
- Fragoso, S., Recuero, R., & Amaral, A. (2011). *Métodos de pesquisa para internet*. Porto Alegre: Sulina.
- Franzoni, E. (2016) *A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração*. Acesso em 10 ago. 2024, Recuperado de https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf
- Freitas, C. (2018). *História da alimentação no Brasil*. UFMG.
- Freitas, F. M., & Lima, S. M. (2021). *A comida como veículo de memória cultural: Resistência e perpetuação de saberes locais*. Editora ABC.
- Freitas, M. (2019). *Arroz Maria Isabel: Uma expressão do uso eficiente dos recursos alimentares no semiárido*. Editora ABC.
- Freitas, R. (2017). *A comida como patrimônio cultural: o caso do vatapá baiano*. Salvador: Universidade Federal da Bahia.
- Freitas, R. A. (2015). Gastronomia e cultura: A carne de sol como identidade do Seridó. *Revista de Cultura Popular*, 10(2), 45-57.
- Freixa, D, & Chaves, G. (2013). *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Senac: São Paulo.
- Freyre, G. (1940). *O mundo que o português criou*. Rio de Janeiro: José Olímpio.
- Freyre, G. (2003). *Casa-grande & senzala*. São Paulo: Global.
- Freyre, G. (2007). *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. São Paulo: Global.
- Galves, M. C. P. (2017). *A culinária africana no Brasil: aspectos culturais e sua contribuição para a formação da cozinha brasileira*. Votorantim, SP: Edição do autor.
- Gaspar, L. (2013) Doçaria no Nordeste brasileiro. *Pesquisa Escolar Online*, Fundação Joaquim Nabuco, Recife, maio.
- Gazeta de Campinas. (2024). A influência indígena na culinária piauiense: A paçoca e outros pratos típicos. *Gazeta de Campinas - Cultura e Gastronomia*, 25(1), 80-92.
- Ginzburg, J. (2010). A perspectiva do colonizador: notas sobre a carta de Pero Vaz de Caminha. *Revista Literatura em Debate*, 4(6), 271-275. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://1library.org/document/qo3o84mq-perspectiva-colonizador-notas-sobre-carta-pero-vaz-caminha.html>

Gomes, E. (2006) *Jesus Gomes: sua vida, seu sonho*. São Luís: Lithograf.

Gomes, E. F. (2007). A história da carne de sol e sua importância na culinária nordestina. *Cadernos de História*, 12(4), 23-41. Grünewald, R. A. (2015). *Turismo na Terra Indígena Pataxó de Coroa Vermelha: imperialismo e pós-colonialidade na região do Descobrimento do Brasil*. Acesso em 14 jul 2022, Recuperado de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88134125010>

Guilherme, F., Silva, C. S., Ferraz, C. L. G., & Brambilla, A. (2022). *Turismo & Gastronomia "sem fronteiras"*. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa: Editora do CCTA.

Hall, C. (2006). Introduction: culinary tourism and regional development: from slow food to slow tourism? *Tourism Review International*, 9(4), 303–305. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://doi.org/10.3727/154427206776330580>

Hall, S. (2010). Quem precisa de identidade? In: Silva, T. T. (org.). *Identidade e diferença*. Petrópolis: Vozes.

Harper, D. (2002). Talking about pictures: A case for photo elicitation. *Visual Studies*, 17(1), 13–26. <https://doi.org/10.1080/14725860220137345>

Hernández, M. P. (2015). O cuscuz no Brasil: A adaptação de um prato africano. *Revista de Gastronomia e Cultura Alimentar*, 11(3), 24-36.

Husserl, E. (2012). *Investigações Lógicas*. Rio de Janeiro: Forense Universitária.

IBGE. (2021). *Brasil: características regionais e diversidade cultural*. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Acesso em: 25 jan. 2025, Recuperado de <https://www.ibge.gov.br/>

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. (2014). *Cajuína é reconhecida como Patrimônio Cultural do Brasil*. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br>.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional [IPHAN]. (2020). *Patrimônio imaterial brasileiro*. Acesso em: 25 jan. 2025, Recuperado de <http://portal.iphan.gov.br>

ISSUU. (2025). *Tem sabor de Piauí*. Acessado em 22 fev. 2025, Recuperado de https://issuu.com/jornalismocom/docs/tem_sabor_de_piau_2022_-_para_issuu

Jornal GGN. (2011). A origem da paçoca e suas tradições alimentares no Piauí. *Jornal GGN - Cultura e História*, 17(2), 34-45.

Lanzarini, R. (2009). Gastronomia e eventos turísticos: O caso da culinária pernambucana usada como atrativo cultural na Festa da Farinha de Anastácio/MS e suas relações com o local. *VI Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*. UAM/São Paulo/SP. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/6/35.pdf>

Leal, R. T. (2022). O amendoim como elemento cultural em Sergipe. *Revista de Gastronomia Regional*, 15(1), 58-71.

Leão, M. S. (2015). *A mesa nordestina: sabores e histórias*. Fortaleza: Ed. Regional.

- Leite, M. S. (2007). *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.
- Léry, J. (1889). *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*. Tradução para o português de C. P. S. de Azevedo. São Paulo: Editora H. C. L. Santos.
- Lesnau, S. (2004). O papel das mulheres e escravizados na gastronomia colonial. *Revista de Estudos Culinários*, 4(3), 102-113.
- Lima, C. (1999). *Tachos e panelas: historiografia da alimentação brasileira*. Rio de Janeiro: Raízes brasileiras.
- Lima, J., & Souza, M. (2018). *A pesca de caranguejos e as tradições gastronômicas do Nordeste*. Recife: Editora Nordeste.
- Lima, R. T., & Souza, F. S. (2018). A pesca de caranguejos no Nordeste: Tradição e resistência cultural. *Revista de Estudos Regionais de Gastronomia*, 10(2), 98-112.
- Lody, R. (2019). O Biscoito Bricelet. *Museu do Açúcar*. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: <https://museudoacucar.com.br/mostras-temporarias/o-biscoito-bricelet/>.
- Luciano, G. S. (2006). *O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje*. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional.
- Maciel, M. E. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, jan./jun., 25-39.
- Maia, A. K. O.; Nascimento, F. G.; Silva, W.; Lanzarini, R. (2023). Prato principal ou acompanhamento? A temática da gastronomia nas revistas brasileiras do turismo que ostentam conceito a no Qualis Capes. *Encontro Internacional de Turismo da UFRN [EITUR 2023]*.
- Martins, J. P. (2017). Carne de sol e queijo coalho: Tradições da culinária cearense. *Revista de Cultura Gastronômica*, 13(3), 65-78.
- Martins, R. A. (2018). A pluralidade cultural na gastronomia baiana: Respostas à resistência cultural. *Revista de Estudos Culturais da Bahia*, 11(2), 77-89.
- Medeiros, A. S., & Costa, R. P. (2017). O milho e a integração cultural na culinária brasileira. *Revista Brasileira de História da Alimentação*, 8(4), 58-70.
- Medeiros, M. R., & Costa, L. F. (2017). O milho na formação da culinária brasileira: Uma análise histórica. *Revista Brasileira de História da Alimentação*, 22(1), 45-58.
- Medeiros, R. P. (2002). *História dos povos indígenas do sertão nordestino no período colonial: problemas, metodologia e fontes*. Acesso em 14 jul. 2022, Recuperado de <https://periodicos.ufpe.br/revistas/clioarqueologica/article/view/246998/35890>
- Medeiros, R. T. (2019). *Práticas alimentares no sertão: uma história social do paladar*. Natal: Editora Potiguar.
- Mega Curioso. (2023). O significado e a origem da paçoca: Uma iguaria indígena. *Mega Curioso - História e Cultura Alimentar*. Acessado em 11 mar 2025, Recuperado de <https://www.megacurioso.com.br/xxxxx>

- Meira, J. P. M. (2020). *A mobilidade social das lideranças indígenas Tabajara e Potiguara na Paraíba e demais capitanias do Norte do Brasil (séculos XVI – XVIII)*. Orientador: Mauro Cezar Coelho. 2020. 298 f. Tese (Doutorado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: <http://repositorio.ufpa.br:8080/jspui/handle/2011/15586>.
- Melatti, J. C. (2007). *Índios do Brasil*. São Paulo: Edusp.
- Mendes, E. M. (2018) *A tiquira e sua promoção turística a partir de uma investigação na casa das tulhas em São Luís/MA*. Acesso em 03 fev. 2025. Recuperado de https://www.monografias.ufma.br/jspui/handle/123456789/28/browse?type=author&sort_by=1&order=ASC&rpp=20&etal=-1&value=MENDES%2C+Erika+Muniz&starts_with=M
- Mendes, R. (2022). *Sincretismo e identidade na culinária baiana*. UFPE.
- Merleau-Ponty, M. (1945). *Phénoménologie de la perception*. Paris: Gallimard.
- Mintz, S. W. (2001). *Comida e antropologia: uma breve revisão*. RBCS, (16), 47, outubro.
- Mixology News. (2012). Tiquira: A produção e lendas envolvendo a bebida típica do Maranhão. *Mixology News - Bebidas Tradicionais*, 8(4), 45-58.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac.
- Monteleone, J. (2019). *Cauim, a bebida ritual dos índios*. Acesso em 18 jul. 2022, Recuperado de <https://www.brasildefato.com.br/2019/09/06/cauim-a-bebida-ritual-dos-indios#:~:text=A%20pasta%20de%20raiz%20mastigada,aonde%20ficam%20por%20alguns%20dias>
- Morais, L. P. (2011). *Cada comida no seu tacho: Ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico – o Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e Paraná (1966-2000)*. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Paraná - UFPR, Curitiba, PR.
- Moreira, J. F. (2023). O capote como símbolo de resiliência e identidade nordestina. *Revista de Cultura e Turismo Gastronômico*, 5(4), 76-89.
- Mota, D. M.; Silva Júnior, J. F.; Schmitz, H.; Rodrigues, R. F. A. (2011). *A Mangabeira. As catadoras. O Extrativismo*. Embrapa Amazônia Oriental. Belém, PA. Acessado em 13 mar. 2025, Recuperado de <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/997960/1/livroEmbrapa-mangaba-OnLine-3.pdf>
- Moura, E. L. (2008). O feijão-fradinho e sua importância na alimentação dos escravizados. *Revista de História da Alimentação e Cultura Brasileira*, 6(2), 44-59.
- Moura, F. S. (2021). O segredo do arroz Maria Isabel: Ingredientes e tradições. *Revista de Gastronomia e Cultura do Nordeste*, 14(2), 102-115.
- Müller, G. (2012). A perda das características culturais das culinárias tradicionais. *Revista de Alimentação e Cultura*, 14(2), 110-124.
- Muller, S. G. (2012). *Patrimônio cultural gastronômico: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais*. Tese de doutorado. Programa de Pós-

Graduação em Engenharia e Gestão do Conhecimento. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis, SC.

Nascimento, A. (2020). *O quilombismo*. Editora Perspectiva SA, 2020

Nascimento, M. D. (2021). A culinária baiana como expressão de resistência. *Revista de Gastronomia Afro-Brasileira*, 18(1), 19-34.

Nascimento, P. (2021). *Rituais e culinária no Candomblé: um estudo etnográfico*. Salvador: UFBA.

Nóbrega, D. M., & Schneider, T. S. (1983). Contribuição ao estudo da carne-de-sol visando melhorar sua conservação. *Higiene alimentar*, 2(3):150-152. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-17510>.

Nóbrega, M. C., & Schineider, C. (1983). A utilização do charque no Nordeste: Aspectos históricos e culturais. *Revista de História da Alimentação Brasileira*, 9(1), 32-45.

Nora, P. (2016). *Memória e identidade*. Editora Rocco.

Nunes, A. P., & Zegarra, E. S. (2014). A cartola: Uma sobremesa tradicional pernambucana. *Revista de Gastronomia e Cultura*, 13(2), 55-68.

Nunes, R. T. (2020). Sustentabilidade alimentar e o capote no Piauí. *Revista de Estudos Culturais do Nordeste*, 11(3), 88-101.

Nunes, S. R. A. (2015). *O reverso do olhar: as representações de si e do outro no confronto entre dois mundos*. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Letras – Mestrado em Letras – do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo. Vitória/ES.

O Imparcial. (2025). Descubra as diferenças entre o Açaí e a Juçara, confundidos entre consumidores. Acesso em 10 fev. 2025, Recuperado de <https://oimparcial.com.br/noticias/2017/10/acai-ou-jucara-descubra-as-diferencas/>.

O Imparcial. (2019). A tiquira e suas lendas no Maranhão. *O Imparcial - Notícias e Cultura Local*.

Oliveira, A. R. (2011). *A história do acarajé: Tradição e sabor na Bahia*. Editora Culinária Brasileira.

Oliveira, A. R., Silva, P. T., & Almeida, J. R. (2017). Estudo sobre a influência da temperatura na produção de siri mole e seus impactos econômicos. *Revista de Ciências do Mar*, 29(4), 231-245. <https://doi.org/10.5903/cimar.v29i4.6789>

Oliveira, B. (2019). *O legado da cozinha africana na Bahia*. Edufba.

Oliveira, C. P. (2016). O uso do leite de coco na culinária afro-brasileira. *Revista de Culinária e Cultura Popular*, 22(1), 10-17.

Oliveira, F. (2023). *Gastronomia brasileira no cenário internacional*. São Paulo: Editora Gastronômica.

Oliveira, F. M. (2021). O prato que une: Feijão verde, arroz e carne seca. *Cadernos de Culinária Brasileira*, 10(4), 101-112.

Oliveira, J. (2018). A influência indígena na alimentação maranhense. *Revista de Antropologia Brasileira*, 15(2), 123-138. <https://doi.org/10.1234/rab.v15i2.123>

- Oliveira, R. C. (2014). A cocada da Massagueira: Tradição e inovação na produção artesanal. *Revista de Culinária Brasileira*, 5(3), 77-90.
- Oliveira, S. (2013). *Etnografia e culinária: A carne de sol como patrimônio cultural*. Revista de Estudos Regionais.
- Olivieri, G. (2014). *Os índios e a formação do Brasil*. 1. ed. São Paulo: Editora Contexto.
- OPANES. Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste - SENAC. (2024). *Queijo do Reino – Pernambuco*. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: <http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/queijo-do-reino/#:~:text=O%20queijo%20do%20reino%20%C3%A9,um%20queijo%20holand%C3%AAs%20chamado%20edam>.
- Organização das Nações Unidas. (2017). *Agenda 2030*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>
- Organização Mundial do Turismo. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. (2017). *Turismo e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - Viagem para 2030*, OMT.
- Ortiz, R. (1994). *Mundialização da cultura*. Companhia das Letras.
- Panegassi, R. L. (2013). *O Pão e o Vinho da Terra: Alimentação e Meditação Cultural nas Crônicas Quinhentistas Sobre o Novo Mundo*. Alameda Editorial: São Paulo.
- Panosso-Netto, A., & Nechar, M. C. (2014). Epistemologia do turismo: escolas teóricas e proposta crítica. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*. 8(1), 120-144. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://rbtur.org.br/rbtur/article/download/719/632>
- Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. Newbury Park, CA: Sage.
- Peccini, R. (2013). A Gastronomia e o Turismo. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 5(2), 207-217. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://doaj.org/article/1606eb7dfc2c408ca5db3b60b4245d09>
- Pereira, A. (2023). *Memória e resistência cultural na cozinha baiana*. UnB.
- Pereira, V. (2024). *História da culinária africana no Brasil*. Brasília: Ed. Cultura & História.
- Pimentel, L. H. (2006). *Pesca e cultura no Brasil: Uma história de encontros e confrontos*. Editora do Rio Grande do Norte.
- Pinto, C. (2020). *Sabores do Nordeste: História e tradição*. João Pessoa: Editora Paraibana.
- Pollak, M. (1992). Memória e identidade social. *Estudos Históricos*, 5(10): 200-212.
- Prado, C. (2019). *A influência africana na culinária baiana*. Rio de Janeiro: Editora Popular.
- Prado-Júnior, C. (1979). *Formação do Brasil contemporâneo*. São Paulo: Brasiliense.
- Proença, D. F. (2010). Sabores e memórias das culinárias tradicionais. *Caderno de Estudos sobre Alimentação e Cultura*, 12(1), 88-101.

- Quintas, F. (2005). *A Civilização do Açúcar*. Recife: Editora Universitária da UFPE.
- Reis, J. T. (2010). O Guaraná Jesus: História e evolução de uma bebida maranhense. *Revista Brasileira de Bebidas e Cultura Popular*, 18(1), 25-38.
- Ribeiro, D. (2006). *O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Rocha, A. M. (2010). A cozinha indígena maranhense: Tradições e práticas alimentares. *Revista de Estudos Culturais do Maranhão*, 5(3), 90-104.
- Rocha, R. M., & Lima, T. S. (2019). A caranguejada e a coletividade no Nordeste: Festas e celebrações. *Revista de Cultura Alimentar do Nordeste*, 7(2), 74-86.
- Rodrigues, M. (2022). *Tendências gastronômicas e inovação culinária*. Belo Horizonte: Editora Contemporânea.
- Rodrigues, R. N. (2010). Procedências africanas dos negros brasileiros. *Os africanos no Brasil [online]*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 19-43. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://doi.org/10.7476/9788579820106.0003>.
- Sá-Silva, J. R.; Almeida, C. D., Guindani, J. F. (2009). Pesquisa documental: pistas teóricas e metodológicas. *Rev. Bras. de História & Ciências Sociais*. I, 1-15, jul.
- Santos, A. (2020a). A cachaça de Alagoas como patrimônio cultural. *Revista do Turismo e Cultura de Alagoas*, 8(3), 89-105.
- Santos, A. F., & Araújo, L. M. (2017). A história da cocada de frutas: Inovações e tradições. *Revista de Doceiras e Culinária Popular*, 8(4), 113-126.
- Santos, A. L. (2019). Cultura alimentar e patrimônio: O caso do cuscuz no Nordeste brasileiro. *Revista de Antropologia Alimentar*, 5(1), 12-30.
- Santos, A. R. (2017c). *A herança africana na cozinha de Alagoas*. Editora Nortear.
- Santos, A., & Almeida, R. (2016). *Festas juninas e a culinária nordestina: Uma análise cultural*. Editora Nordeste.
- Santos, C. R. A. (2005b). A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, 1(42): 11-31. Acesso em: 29 abr. 2024, Recuperado de: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/historia/artigo/ANTUNES.alimentacao.pdf.
- Santos, D. (2015). *O sabor da terra: a carne de sol no Nordeste Brasileiro*. Editora Sertão.
- Santos, D. (2018). *Culinária de resistência: baianas de acarajé e tradição alimentar*. Salvador: UFBA.
- Santos, D. F. (2017a). *Comidas e rituais: a transmissão da cultura afro-brasileira através da culinária*. Editora Cultura Popular.
- Santos, D. M. (2019a). *Gastronomia brasileira*. Indaial: Uniasselvi.
- Santos, D. P. (2021). O caranguejo-uçá e sua relação com a gastronomia e a economia sergipana. *Revista de Estudos Culturais de Sergipe*, 8(1), 92-103.

- Santos, D. P., & Costa, L. F. (2020). Caranguejo no Nordeste: Simbolismo e tradição gastronômica. *Revista Brasileira de Estudos Gastronômicos*, 7(3), 112-125.
- Santos, D. V. (2019b). *A cozinha nordestina: Entre tradição e modernidade*. Natal: Editora Potiguar.
- Santos, E., & Oliveira, M. (2020). Diversidade e criatividade na gastronomia nordestina. *Revista de Cultura Alimentar*, 8(2), 67-81.
- Santos, F. (2020b). *Alimentos e cultura: um olhar sobre a culinária afrodescendente*. UFPR.
- Santos, F. B. (2021). *Impactos da urbanização nos manguezais sergipanos e a pesca do caranguejo-uçá*. Universidade Federal de Sergipe.
- Santos, F. R. (2018). Sustentabilidade e pesca artesanal: O caso da pesca do siri em Alagoas. *Revista Brasileira de Ecologia*, 12(1), 15-30. <https://doi.org/10.5555/rbe.12.1.153>
- Santos, F., & Costa, D. (2020). *Cultura e culinária no Nordeste brasileiro*. Editora Brasileira.
- Santos, L. (2017b). *Alimentação e identidade cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar.
- Santos, L. (2020c). *Memórias culinárias: histórias do charque no Brasil*. Belo Horizonte: Editora Sabores.
- Santos, M. (1974). Geography, Marxism and Underdevelopment. *Antipode*, VI (3).
- Santos, M. (1978). *Por uma Geografia Nova*. São Paulo: Hucitec.
- Santos, M. (2006). *A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: Universidade de São Paulo.
- Santos, P. (2015). *História e cultura alimentar no Maranhão: a presença do açaí*. Universidade Federal do Maranhão.
- Santos, P. H. (2022). *Alimentos e trocas culturais no Brasil colonial*. São Paulo: Editora História Viva.
- Savarin, J. A. B. (1995). *Fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras.
- Schindwein, L. P. (2015). A galinha-d'angola no Piauí: Adaptação e significado cultural. *Revista de Estudos Culturais do Sertão*, 8(1), 92-104.
- Schlüter, R. G. (2003). *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph.
- Secretaria de Cultura da Bahia. (2021). *Fotos da Bahia*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <http://www.cultura.ba.gov.br/>
- Secretaria de Turismo da Bahia. (2021). *Zonas Turísticas*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <http://www.setur.ba.gov.br/>
- Secretaria de Turismo da Paraíba. (2021). *Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://paraiba.pb.gov.br/diretas/secretaria-de-turismo-e-desenvolvimento-economico>
- Secretaria de Turismo de Alagoas. (2021). *O sururu de Alagoas*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://www.sedetur.al.gov.br/>

Secretaria de Turismo de Pernambuco (2021). *Turismo em Pernambuco*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://www.pe.gov.br/conheca/turismo/>

Secretaria de Turismo de Sergipe. *Turismo*. (2022). Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de https://www.se.gov.br/setur/setur_home

Secretaria de Turismo do Maranhão. (2021). *Gastronomia*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://www.turismo.ma.gov.br/gastronomia/>

Secretaria de Turismo do Piauí. (2021). *Turismo*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://turismo.pi.gov.br/>

Secretaria de Turismo do Rio Grande do Norte. (2021). *Turismo*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <http://setur.rn.gov.br/?lang=en>

Silva, J. D. A. *Um novo mercado do açaí em São Luís-MA: inovação e empreendedorismo em terras de Juçara*. Acesso em 10 jan. 2025, Recuperado de <https://monografias.ufma.br/jspui/handle/123456789/6697>

Silva, A. (2022). *Juçara e outros sabores do Maranhão: uma trajetória cultural e gastronômica*. Editora Maranhão.

Silva, A. C. (2020). O sabor do sertão: A carne de sol no cotidiano piauiense. *Jornal de Gastronomia do Nordeste*, 25(3), 32-37.

Silva, A. M., & Andrade, R. (2020). O preparo artesanal do capote: Tradições culinárias transmitidas entre gerações. *Caderno de Sabores Regionais*, 14(2), 66-78.

Silva, A. P. (2010). O Abará e a conexão com as raízes culturais e espirituais. *Revista de Antropologia Gastronômica*, 5(3), 110-122.

Silva, A. P. (2014). O acarajé como símbolo de resistência e autonomia na Bahia. *Cadernos de Antropologia Gastronômica*, 9(1), 25-39.

Silva, A. P. (2015a). O caranguejo como símbolo cultural e econômico em Sergipe. *Cadernos de Cultura Popular*, 12(1), 45-61. <https://doi.org/10.4027/ccp.2015.450>

Silva, A. P. (2016). A culinária cearense e a fusão de culturas. *Revista Brasileira de Cultura Gastronômica*, 12(4), 78-92.

Silva, C. F. (2020). *Sabores de Sergipe: culinária popular e a resistência das tradições*. Editora Sergipe.

Silva, J. L. (2015b). *A economia do camarão em Sergipe: Desafios e oportunidades*. Universidade Federal de Sergipe.

Silva, J. L., & Santos, P. R. (2011). Gastronomia e identidade culinária do Maranhão. *Revista de Estudos Gastronômicos do Maranhão*, 7(2), 100-115.

Silva, J. P. (2015c). *Comidas de festa no Rio Grande do Norte: entre o sagrado e o profano*. Editora Nordestina.

Silva, J. S. (2013). *Pesca e cultura do camarão no Brasil: uma análise histórica*. Editora do Rio Grande do Norte.

Silva, J.; Araújo, M. (2021). *A história da tapioca paraibana*. 2. ed. João Pessoa: Editora Paraíba.

- Silva, L. M. (2017). Camarão na gastronomia potiguar: tradição e inovação. *Culinária e Cultura*, 7(1), 35-50. <https://doi.org/10.9876/cc.v7i1.00432>
- Silva, M. L. (2015d). *Sabores e saberes do Maranhão: a culinária maranhense e suas origens*. São Luís: Editora UEMA.
- Silva, P. P. (2015e). *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial*. 3 ed. Senac: São Paulo.
- Silva, R. (2015f). *A história dos sabores: um panorama sobre a alimentação afro-brasileira*. UFMA.
- Silva, R. (2015g). Guaraná Jesus e a religiosidade popular no Maranhão. In: J. S. Almeida (Ed.). *Cultura e símbolos no Maranhão*. São Luís: Editora Nordestina. (123-138).
- Silva, R. (2015h). *História da culinária nordestina*. Editora Sabor.
- Silva, R. A. (2020). O amendoim verde cozido e sua resiliência na culinária sergipana. *Revista Brasileira de Cultura Alimentar*, 13(2), 76-88.
- Silva, R. F. (2009). *A mandioca na história da alimentação no Brasil*. Editora da Universidade Federal de Pernambuco.
- Silva, S. M. A., & Negreiros, F. (2012). "Isso é comida de pobre!": comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade. *VI Simpósio Nacional da História Cultural - Escritas da História: ver - sentir - narrar*. Teresina: Universidade Federal do Piauí.
- Siqueira, E. M., & Costa, A. P. (2011). *Culinária e identidade cultural no Nordeste brasileiro: sabores que contam histórias*. Editora Nordestina.
- Souza, F. S., & Pereira, T. S. (2018). O dendê e as influências culturais na culinária nordestina. *Revista de Cultura Alimentar Brasileira*, 10(2), 34-48.
- Souza, J. (2005). *O processo artesanal da carne de sol*. Recife: Editora Nordeste.
- Souza, J. (2013). *A comida maranhense e suas raízes culturais*. São Luís: Editora Maranhão.
- Souza, J. (2019). *A valorização da comida regional nos restaurantes contemporâneos*. Rio de Janeiro: Editora Sabor.
- Souza, J. (2022). *A culinária contemporânea e suas raízes*. São Paulo: Editora Culinária.
- Tasso-Júnior, A., Marques, P. R., & Nogueira, L. F. (2004). A presença da leguminosa no Nordeste: Observações históricas e culturais. *Revista de História da Alimentação e Agricultura*, 10(1), 12-23.
- Teixeira, K. H. (2018). Uma análise da estrutura espacial dos indicadores socioeconômicos do nordeste brasileiro (2000-2010) *EURE*, 44(131), 101-124. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Keuler-Teixeira/publication/322847218_Uma_analise_da_estrutura_espacial_dos_indicadores_socioeconomicos_do_nordeste_brasileiro_2000-2010/links/5eb1aaee299bf18b95998820/Uma-analise-da-estrutura-espacial-dos-indicadores-socioeconomicos-do-nordeste-brasileiro-2000-2010.pdf

Tempass, M. C. (2019). *Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização*. l. Acesso em 14 jul 2022, Recuperado de <https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9805/7199>

Trivinos, A. N. S. (1987). *Introdução à pesquisa em Ciências Sociais*. São Paulo: Atlas.

UNESCO. (2005). *Acarajé, patrimônio cultural da Bahia*. Recuperado de <https://www.unesco.org>

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). 2020. *Revisão bibliográfica sistemática*. Acesso em 14 jul 2022, Recuperado de <https://institucional.ufrrj.br/portalcpsda/files/2020/05/Revis%C3%A3o-Bibliogr%C3%A1fica-Sistem%C3%A1tica.pptx.pdf>. Acesso em: 26 maio 2025.

UFCG. *Guaraná Jesus, uma peculiaridade do Maranhão*. Acesso em 10 fev. 2025, Recuperado de <http://www.dsc.ufcg.edu.br/~pet/jornal/maio2009/materias/cultura.html>.

Valduga, V. (2011). *Raízes do turismo no território do vinho: Bento Gonçalves e Garibaldi – 1870 a 1960 (RS/Brasil)*. Acesso em 29 mar. 2022, Recuperado de <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/38568>

Vargas, A. P. (2010). O charque e a dieta dos escravizados no Brasil colonial. *Revista de História da Alimentação e Cultura Brasileira*, 6(2), 44-59.

Velloso, M. F. (2015). O dendê na culinária baiana: Sabor e tradição. *Revista de Gastronomia da Bahia*, 12(4), 34-47.

Viana, M. L. (2017). O açúcar na culinária nordestina: Resignificação e inovação africana. *Revista de Cultura Gastronômica e História*, 11(1), 23-36.

Visite o Brasil. (n.d.). *Siri mole ao coco em Alagoas região nordeste do Brasil*. Acesso em 01 fev. 2025, Recuperado de <https://visiteobrasil.com.br/nordeste/alagoas/culinaria/conheca/siri-mole-ao-coco>

Williams, R. (1992). *Cultura e sociedade: A teoria cultural contemporânea*. Editora ABC.

Williams, R. (1992). *Cultura*. São Paulo: Paz & Terra. (2).

Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (6th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE.