

ASSOCIAÇÃO VITORIENSE DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA -AVEC
CENTRO UNIVERSITÁRIO FACOL - UNIFACOL
COORDENAÇÃO DO CURSO TURISMO - BACHARELADO

SHEYLA DAYANE DA SILVA AZEVEDO

**ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA CULTURA AFRICANA NA
GASTRONOMIA DE PERNAMBUCO**

Vitória de Santo Antão - PE

2021.2

SHEYLA DAYANE DA SILVA AZEVEDO

**ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA CULTURA AFRICANA NA
GASTRONOMIA DE PERNAMBUCO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Turismo do Centro Universitário Facol - UNIFACOL, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Área de Concentração: Turismo e Gastronomia

Orientador (a): Prof Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia.

Vitória de Santo Antão - PE

2021.2

994a A

Azevedo, Sheyla Dayane da Silva, 2000 –

Análise da influência da cultura africana na gastronomia de Pernambuco / Sheyla Dayane da Silva Azevedo - Vitória de Santo Antão, PE: O Autor, 2021.

47 f. 29 cm.

Orientador: Prof. Me. Flávio Nunes de Araújo Maia

Monografia (Bacharel em Turismo) - UNIFACOL – Centro Universitário FACOL, Vitória de Santo Antão, PE, 2021.

Resumo em português e inglês

Inclui Referências e Apêndice

1. Influência. 2. Culinária. 3. Africana. 4. Pernambuco. I. Maia, Flávio Nunes de Araújo. II. Título.

CDD 380.641



Sheyla Dayane da Silva Azevedo
Análise da influência da cultura africana na gastronomia de Pernambuco

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de turismo do Centro Universitário Facol - UNIFACOL, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em turismo.

Área de Concentração: Turismo e Gastronomia

Orientador (a): Prof Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia

A Banca Examinadora composta pelos Professores abaixo, sob a Presidência do primeiro, submeteu o candidato à análise da Monografia em nível de Graduação e a julgou nos seguintes termos:

Professor: Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia Nota: 9,5

Professor: Esp. Tânia Maria Pereira de Bastos do Amaral e Silva Nota: 9,5

Professor: Esp. Edeleide Cavalcante de Oliveira Nota: 9,5

Nota Final: 9,5. Situação do Acadêmico: aprovado. Data: 21/12/2021

MENÇÃO GERAL:

Coordenador de TCC do Curso de Turismo:

Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia

Credenciada pela Portaria nº 644, de 28 de março de 2001 – D.O.U. de 02/04/2001.

Endereço: Rua do Estudante, nº 85 – Bairro Universitário.

CEP: 55612-650 - Vitória de Santo Antão – PE

Telefone: (81) 3114.1200

Dedico este trabalho ao meu Deus, pois sem Ele eu nada seria Ele que me sustentou até aqui, e a minha família que fez o impossível para a realização desse sonho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao meu Deus por ser um amigo fiel, por me conceder o dom da vida e me permitir à realização desse grandioso sonho, por me sustentar quando as adversidades me faziam cair e me dar paz quando minha vida estava difícil.

Aos meus pais, que foram verdadeiros instrumentos de Deus durante esse período, em especial a minha mãe Lúcia Maura da Silva, pois sem ela eu nada seria, agradeço pelo apoio, pela paciência, pelo amor, por acreditar em mim e não me deixar desanimar, por não medir esforços para que eu pudesse estudar e buscar meus objetivos.

As minhas tias, Flávia e Lucicleide que estiveram sempre comigo, me dando apoio e lutando por minha formação profissional.

Às minhas irmãs que não só me suportaram mais se fizeram presente diariamente, amores incondicionais da minha vida, que me motivaram a vencer.

A meu orientador Flavio Maia pela constante ajuda e orientação neste trabalho, e pela fundamental contribuição em minha formação.

Aos meus professores pelos ensinamentos transmitidos durante toda trajetória acadêmica.

Agradeço também aos meus amigos, que costumo falar que “são meus presentes da faculdade”, pela amizade e por me proporcionarem crescer quanto pessoa e quanto profissional.

Para finalizar gostaria de agradecer a todos que direta ou indireta contribuíram durante esse processo de formação.

RESUMO

O presente trabalho visa discutir a respeito da influência africana na culinária do estado de Pernambuco. Fazendo um estudo histórico do período colonial até os dias atuais, vislumbrando a chegada dos escravos ao estado que foi a maior capitania do país durante o século XVI. Sobre o quanto houve uma progressão nas práticas culinárias que foram sendo incorporadas as receitas no decorrer do tempo. Sendo feito uma análise quanto a popularidade desses alimentos e o conhecimento histórico contido nos pratos típicos dessa região tão diversa e de sabores inigualáveis. Este trabalho objetiva mostrar, através de pesquisa e levantamento de informações bibliográficas, características da rica e diversa gastronomia pernambucana. Visa apresentar elementos que evidenciem que a gastronomia regional, possui grande influência africana. Ao final conclui-se que a gastronomia local transmite toda a essência de um povo e é a sua pluralidade cultural que a torna tão singular, ela traduz a história e a identidade da sociedade Pernambucana.

Palavras-chave: Influência. Culinária. Africana. Pernambuco.

ABSTRACT

This work aims to discuss the African influence on the cuisine of the state of Pernambuco. Making a historical study from the colonial period to the present day, envisioning the arrival of slaves to the state that was the largest captaincy in the country during the 16th century. About how much there was a progression in the culinary practices that were being incorporated into recipes over time. An analysis was made regarding the popularity of these foods and the historical knowledge contained in the typical dishes of this region so diverse and with unparalleled flavors. This work aims to show, through research and survey of bibliographic information, characteristics of the rich and diverse cuisine of Pernambuco. It aims to present elements that show that regional cuisine has a great African influence. In the end, it is concluded that the local gastronomy transmits all the essence of a people and it is its cultural diversity that makes it so unique, it reflects the history and identity of Pernambuco society.

Keywords: Influence. Cooking. African. Pernambuco.

LISTA DE TABELAS

TABELA 01- Fontes de Pesquisas.....	37
--	-----------

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

EMPETUR – Empresa de Turismo de Pernambuco

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

LISTA DE QUADROS

QUADRO 01: Dados sociobiográficos dos Profissionais entrevistados.....	38
---	----

LISTA DE IMAGENS

Figura 01: Arrumadinho.....	27
Figura 02: Buchada.....	27
Figura 03: Carne de Sol.....	28
Figura 04: Chambaril.....	28
Figura 05: Charque desfiada.....	29
Figura 06: Cozido.....	29
Figura 07: Cuscuz.....	30
Figura 08: Dobradinha.....	30
Figura 09: Escondidinho de macaxeira.....	31
Figura 10: Feijoadada.....	31
Figura 11: Mão de vaca.....	32
Figura 12: Sarapatel.....	32
Figura 13: Da África vieram, ainda.....	33
Figura 14: Canjica.....	34
Figura 15: Munguzá.....	34
Figura 16: Cartola.....	35

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....	15
2.1 Cultura Africana.....	15
2.1.1 Início da cozinha brasileira.....	17
2.2 A influência afro-brasileira na gastronomia pernambucana.....	20
2.3 A Culinária pernambucana.....	21
2.3.1 Os alimentos pernambucanos sob influência africana.....	24
2.3.2 Principais pratos da cozinha pernambucana.....	26
3 METODOLOGIA DA PESQUISA.....	36
4 RESULTADOS.....	38
4.1 Dados sociodemográficos.....	38
4.2 Resultado da pesquisa com os respondentes.....	38
5 DISCUSSÃO.....	41
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	42
REFERÊNCIAS.....	44
APÊNDICE A	

1 INTRODUÇÃO

Pernambuco no decorrer da formação passou por diversas influências culturais, espanhóis, franceses, holandeses, ingleses, italianos, alemães, índios e escravos africanos conforme o EMPETUR (Empresa de Turismo de Pernambuco), 2010. Entre as mais importantes capitânicas durante o período do Brasil colônial pode-se destacar a capitania de Pernambuco, o que explica essa diversidade racial.

Os senhores de engenho adquiriram grandes riquezas fazendo com que Portugal enviasse mais recursos. Logo, isso fez com que o produto se voltasse para a exportação, gerando um grande volume de capital, com o interesse da colônia, a terra passou a ser vista como fonte de riqueza, ressaltando e elevando o povoamento da região. Dessa forma, o crescimento dos engenhos é observado da seguinte forma:

A economia açucareira sustentava a então capitania de Pernambuco, que possuía no fim do século XVI 66 engenhos de açúcar, número que passou para 150 em meados do século XVII numa contabilização realizada pelos holandeses. Nesta época, Igarassu contava com 8 engenhos o que correspondia a uma pequena parcela perante o total da capitania, reforçando assim a preferência dos colonizadores por outras áreas do território pernambucano, como Olinda. (MELO, 2011, p.3).

Os primeiros negros escravos chegaram ao território, com o propósito de trabalharem na cana-de-açúcar e em outros serviços pesados. Com o forte crescimento dos engenhos de cana açúcar, o número de escravos aumentou, se analisarmos os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), alguns historiadores como Slenes chegaram a afirmar que a população escrava tinha cerca de 93.000 matriculados fora os que não possuíam matrículas. Esse grande quantitativo de escravos vindos da África teve uma grande influência na formação gastronômica e cultural da região. Sobre o efeito africano, Freire destaca que:

Quantas “mães-pretas”, amas de leite, negras cozinheiras e quitandeiras influenciaram crianças e adultos brancos (negros e mestiços também), no campo e nas áreas urbanas, com suas

histórias, com suas memórias, com suas práticas religiosas, seus hábitos e seus conhecimentos técnicos? Medos, verdades, cuidados, forma de organização social e sentimentos, senso do que é certo e do que é errado, valores culturais, escolhas gastronômicas, indumentárias e linguagem, tudo isso se conformou no contato cotidiano desenvolvido entre brancos, negros, indígenas e mestiços na Colônia. (FREIRE 2001, p. 343)

Dentro desse contexto tem-se os alimentos, que assumem na cultura afro um importante papel, ela não só alimenta ao corpo mas também a alma, os alimentos estão intensamente ligados as religiões africanas, segundo a crença dos seguidores. Eles estiveram na terra como seres humanos, e tornaram-se seres divinos, após seu sumiço, tornaram-se elementos da natureza, assim como Oxum que está associada aos rios e Iansã que supostamente foi transformada em ventos e raios. Assim, pode-se compreender a razão pela qual a tradição de alimentar essas entidades é constante nos cultos de origem africana.

Essas entidades necessitam do alimento para terem axé, para concederem aos pedidos de seu eleito, seu “filho”. Na umbanda, ao contrário do camdoblé é utilizado uma vasta variedade e quantidade de frutas nas oferendas. Nos centros umbandistas, observa-se que as entidades não estão na base das venerações, por isso, não é visto com muita frequência a prática de alimentar estas entidades, delimitando-se, ao uso do arroz e das frutas nas cerimônias.

Os escravos africanos foram de grande relevância no aspecto econômico durante o período colonial, sendo considerados “as mãos e os pés dos senhores de engenho porque sem eles no Brasil não é possível fazer, conservar e aumentar fazenda, nem ter engenho corrente” (ANTONIL, 1982, p.89). Porém, a contribuição dos africanos durante o período colonial foi bem além do campo econômico, tendo em vista que, os escravos souberam reviver as suas práticas culturais oriundas de sua terra natal, e adaptaram-se com novas práticas culturais por meio do contato com culturas distintas.

O cruzamento cultural entre os povos africanos, resultou no surgimento de uma identidade cultural. Visto que, eles não hesitaram em criar códigos de comportamentos e inovaram nas práticas culturais. Assim, esta junção foi desfecho de um vasto processo que acarretou em uma riqueza cultural inerente a localidade. Com essas informações, percebe-se como a religiosidade assim como outros costumes e fatores afro-brasileiros tornou-se importante na formação da

gastronomia regional. Diante desse contexto, tense a seguinte problemática: a influência da cultura africana é importante para a gastronomia pernambucana?

Dessa forma, inúmeras perguntas surgem à sombra desses fatos. Foi responsabilidade dos escravos, a chegada de elementos naturais africanos, através de sua crença nos orixás, no solo latino americano e sua consequente utilização na culinária pernambucana.

Para alguns estudiosos, tais como a pesquisadora e colunista, Cavalcanti (2020), a marca da cultura pernambucana é sobretudo afirmativa, forte. Espelhando o irredutismo dos movimentos sociais que marcaram nossa história, imagem e semelhança de nossa gente.

Entende-se assim, que é de grande relevância retomar as origens históricas dessa gastronomia singular, e abundante em diversidade. Desta forma faz-se necessária uma análise histórica das contribuições enriquecedoras da gastronomia africana para a estruturação dessa gastronomia que representa a identidade de um estado, e assim demonstrar sua riqueza e singularidade.

Para tal, o objetivo geral dessa pesquisa é: Analisar a influência da cultura africana e sua importancia para a gastronomia pernambucana. Assim tem-se os seguintes objetivos específicos:

- Descrever qual a contribuição da cultura africana na gastronomia de Pernambuco;
- Identificar a influência africana para o cardápio gastronômico de Pernambuco;
- Como a cultura africana refletiu na gastronomia pernambucana.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo será exposto a linha conceitual de pesquisa para o embasamento da mesma. Os tópicos a serem mostrados apresentam a cultura africana. Início da cozinha brasileira; A influência afro-brasileira na gastronomia pernambucana; A culinária pernambucana; Os alimentos em Pernambuco sob influência africana; Principais pratos da cozinha pernambucana.

2.1 Cultura africana

Estudar a cultura africana é de suma importância grande notabilidade para alcançar a formação e o pilar gastronômico da região pernambucana. A cultura africana é definida pela grande quantidade de manifestações folclóricas e culturais englobando toda a África. É uma mistura de crenças, ritmos, temperos e cores que os tornam únicos. Essa pluralidade foi dispersada por diversos lugares do mundo através do tráfico de escravos e terminou influenciando a cultura de muitas nações inclusive da região onde hoje localiza-se o Estado de Pernambuco. De acordo com Paiva (2001, p.36):

Misturavam-se informações, assim como etnias, tradições e práticas culturais. Novas cores eram forjadas pela sociedade colonial e por ela apropriadas para designar grupos diferentes de pessoas, para indicar hierarquização das relações sociais, para impor a diferença dentro de um mundo cada vez mais mestiço. Da cor da pele à dos panos que a escondia ou a valorizava até a pluralidade multicolor das ruas coloniais, reflexo de conhecimentos migrantes, aplicados à matéria vegetal, mineral, animal e cultural.

A fusão de culturas que foi acontecendo durante os anos devido à vida cotidiana e necessidades de adaptação levaram a formação delinear novos aspectos culturais. Assim, a ascendência africana tornou-se aparente em vários aspectos da sociedade, tais como a culinária, as atividades religiosas, danças, dentre outras riquezas culturais incorporados pela população brasileira. A cultura

africana é extremamente diversa e suas singularidades demonstram tanto a história do povo assim como a do continente cujo qual é considerado o continente habitado por mais tempo no planeta Terra. Isso ocorre porque os habitantes do continente africano desenvolveram-se em um espaço cheio de diversidades e com várias proporções. Culturalmente eles são muito distintos entre si, falam um grande número de línguas, praticam diferentes religiões, vivem em habitações diferenciadas e se englobam em inúmeras atividades econômicas. Essas tribos, grupos étnicos e sociais definem essa população de costumes, de tradições, de línguas e de religiões específicas.

A cultura africana veio para o Brasil, por meio do tráfico negreiro que trouxe para o país povos do continente africano para os colocarem na condição de escravos. Esses africanos eram principalmente povos bantos, nagôs, jejes, hauçás e malês, esses africanos tiveram sua cultura censurada pelos colonizadores.

Nas colônias os escravos aprendiam a falar a língua portuguesa, chegavam a serem batizados com nomes de origem portuguesa e obrigados a se converterem a religião católica. Ainda assim foram eles que ajudaram a dar origem às religiões afro-brasileiras, praticadas atualmente nas mais diferentes regiões do país. As religiões afro-brasileiras mais cultuadas no Brasil são o candomblé e a umbanda. De acordo com Paiva (2001, p. 185) as trocas culturais e os contatos entre povos de diferentes origens é algo que, fazia parte do dia a dia durante o período colonial, desde a chegada dos portugueses, uma vez que, havia uma grande vivência cultural da população negra no período colonial, impactando vastamente na sociedade do período.

As contribuições decorrentes dos africanos na cultura brasileira não se limitou apenas à religião, ou à economia mas também contribuíram com as danças, a música, a culinária e o idioma que receberam influências, cujas quais, prevalecem no Brasil até os dias atuais.

Na culinária regional, por exemplo, a herança africana é visível, no estado da Bahia, o uso comum do dendazeiro, que é uma palmeira africana de onde se extrai o azeite de dendê, e que foi inserido na região pelos escravos, atualmente é utilizado em variados pratos sob influência africana tais como o vatapá, o caruru e o acarajé.

O idioma brasileiro por sua vez ganhou novas palavras em seu vocabulário, tais como, batuque, moleque, benze, macumba e catinga.

A música foi muito enriquecida pela cultura africana, que por sua vez, contribuiu com os ritmos que hoje são a base de grande parte da música popular brasileira. Um exemplo disso é o lundu um gênero musical, que junto com outros gêneros originou à base rítmica do maxixe, do samba, do choro e até mesmo da bossa nova. Além das contribuições rítmicas, também trouxeram alguns instrumentos musicais como o berimbau, o afoxé e o agogô, ambos de origem africana. O mais popular deles, no Brasil é o berimbau, instrumento utilizado para dar origem ao ritmo que conduzem os passos da tão famosa capoeira.

No folclore brasileiro as danças de cateretê, o jongo e o samba, os instrumentos musicais, tais como o tabaqué, a cuíca e a marimba são de originais da cultura africana.

A cultura afro tem destaque na gastronomia pela troca resultante do contato, do convívio entre povos distintos, relação que foi a pincípio vista entre as diferentes tribos africanas e de seus hábitos, costumes e uso de ingredientes mais atrativos para cada uma delas.

A cultura afro sempre teve uma forte ligação com a religião, causando um forte repercussão no cotidiano alimentar dos afrodescendentes, dando destaque a, alimentos, a técnicas de preparo, a instrumentos para o trabalho e até mesmo padrões durante o consumo de determinadas feitos. Embora, ainda que seja de grande impacto, a influência africana na gastronomia envolve também os países que foram colonizados ou explorados, países que tiveram algum diálogo com a cultura afro, já que a gastronomia clássica mantém as tradições das regiões europeias. Com esta breve apresentação sobre a cultura africana, passaremos ao breve estudo da gastronomia afro descendente e sua influência na culinária pernambucana.

2.1.1 Início da cozinha brasileira

A gastronomia brasileira já era bastante peculiar antes mesmo da chegada dos europeus em nosso continente. Porém, no século XVI, com a chegada dos primeiros europeus, houve o primeiro e expressivo choque cultural gastronômico em nosso território.

Os portugueses que chegaram estavam acostumados com comidas duradouras que não se estragavam durante a longa travessia do Atlântico. Assim, eles apresentaram aos índios nativos comidas como toucinho, carnes secas, cerveja e peixes salgados. O período escravocrata foi muito importante para a formação da cultura e do povo. Na gastronomia, essa influência é notada em pratos como a famosa feijoada e o bobó. Também, houve o conhecimento de especiarias como o óleo de dendê.

A identidade da gastronomia brasileira tomou-se própria quando portugueses, indígenas, africanos e mestiços passaram a viver em comunidades e tendo que usar os ingredientes daquela região na culinária.

A construção da então gastronomia brasileira está intensamente ligada aos engenhos e sobrados.

Com os engenhos vieram as casas grandes que, na arquitetura, por conta do nosso clima quente, não foram cópias perfeitas das casas portuguesas do além-mar. Para diminuir o calor, faziam cozinhas afastadas das salas e dos quartos” (CAVALCANTI, 2007, p. 138).

É evidente que os portugueses influenciaram a gastronomia do Brasil e também a gastronomia pernambucana, tendo em vista que trouxeram para as terras brasileiras diferentes maneiras de explorar a cozinha, como utensílios, equipamentos e técnicas culinárias que integraram à culinária local (FERNANDES, 2005). Assim sendo:

Foi nos engenhos que se formaram as bases econômicas do Brasil colônia e se plantaram os alicerces da sociedade pernambucana e brasileira assim como nossa culinária. Nas cozinhas das casas grandes, receitas da tradição portuguesa mesclaram-se com os quitutes das escravas negras, aqui e ali adaptados do preparo original; dos quintais e pomares, trazidos pelos portugueses, surgiu o colorido das frutas nativas, apresentadas pelos índios, que se tornaram matéria prima para geleias, doces e sobremesas diversas. Nessa atmosfera de fartura e opulência ocorreu uma intensa miscigenação - não apenas de etnias, mas de costumes, estéticas e sabores” (FRAZÃO, 2015, p. 20).

Nos primórdios da sociedade patriarcal e oligárquica brasileira, as elites viam na alimentação maneiras de manterem seus status, além do regime escravocrata e

exploratório adotado na colônia. Negócios eram fechados nas mesas das salas de jantar dos engenhos, assim como apoios políticos e acertos de casamentos. Em meio as travessas, bandejas e garrafas de vinho destinos eram traçados.

Nos banquetes de senhores de engenho mais ricos ou mais espetaculosos – que desde o século XVI escandalizavam os europeus pela sua fartura de comida e bebida – o vinho corria livre. Era tanta comida, que se estragava; no fim, aquelas saúdes cantadas. Muito vinho corria à toa, pela toalha, pelo chão, só por luxo” (FREYRE, 2006, p. 281).

Para Albertim (2008), embora a cozinha europeia e principalmente a doçaria portuguesa seja bem presente na culinária brasileira, o estado de Pernambuco possui na mesa influências das três maiores culturas que constituíram o Brasil: a indígena, a africana e a europeia, o que dá à gastronomia pernambucana um elevado prestígio.

A doçaria Nordestina é resultado dessa mistura. Com as comidas indígenas e negras iam circulando as amostras da doçaria portuguesa’, disse Câmara Cascudo (A cozinha africana no Brasil, 1964). Inclusive doces de rua, de tabuleiro, bombons e confeitos com papel recortado – muito mais bonitos que aqueles aprendidos com as senhoras portuguesas. Uma culinária, no fundo feita de experiências de outros povos; mas, também, moldado essas experiências a nossos jeitos de ser. Uma culinária que resultou única. Criativa, como nossa gente. Altiva, como nosso espírito, forte, como nossa história. Generosa, como nossa alma” (CAVALCANTI, 2007, p. 142).

A construção da gastronomia brasileira e principalmente nordestina está intensamente ligada às cozinheiras escravas africanas que reproduziam um cardápio basicamente português, mas fazendo substituições dos ingredientes, colorindo os ensopados com o vermelho do dendê, criando variedade de moquecas, usando o inhame, a banana cozida ou frita no azeite, recriando o vatapá e o caruru. Pratos novos, com o gosto dos antigos pratos africanos e sabores novos que elas aprenderam (FERNANDES, 2005). Segundo Cavalcanti (2010) os escravos africanos, no Brasil colonial, não conseguiram reproduzir inteiramente os sabores de sua terra natal, considerando a condição a que estiveram submetida uma culinária de senzalas ou sob o jugo dos cardápios definidos nas casas grandes. Entretanto,

ainda assim, de acordo com Cavalcanti, eles dominavam as técnicas de assados, cozidos, evaporados e grelhados, além da conservação com sal, ervas aromáticas e pimenta.

2.2 A influência afro-brasileira na gastronomia pernambucana

A formação cultural brasileira, devido a sua multiculturalidade, nos ofertou diversidades culturais singulares. Foram resultados dessa mistura multirracial que forma a nação brasileira, uma grande diversidade, cada grupo contribuiu de alguma maneira com alimentos e maneiras de preparar, que atualmente são bem comuns.

A Culinária africana no Brasil, traz sobre assunto as comidas de origem africana, assim como os pratos que foram adaptados e que atualmente fazem parte da culinária afro-brasileira. Conforme foi descrito anteriormente sobre como esse conhecimento corroborou na culinária pernambucana (KLÉCIA CASSEMIRO E RAFAEL CASSEMIRO, 2021).

As comidas de ascendência africana, e receitas que, após a chegada dos africanos ao Brasil, foram modificadas em relação às técnicas de preparo ou até mesmo adaptação de ingredientes, dando origem a culinária africana no Brasil, ou como popularmente conhecida, a gastronomia afro-brasileira.

A origem dos pratos africanos aqui no Brasil ainda é pouco conhecida, uma vez que, grande parte das tradições africanas, muitas histórias foram deletadas e até mesmo ocultadas no decorrer dos séculos. A generalização do termo “comida africana” acaba depreciando a grandiosidade de diversidade dos pratos africanos, ingredientes e modos de preparo que podem ser encontrados em diferentes partes do continente. Desse modo, além da diversidade de comidas de origem africana ocasionadas por essa imensa vastidão geográfica, tem-se também outro fator importante.

Ao longo dos anos, o continente africano sofreu forte dominação de países europeus e asiáticos, o que deixou impacto em diversos aspectos da sociedade e logo gerou uma mistura gastronômica (KLÉCIA CASSEMIRO E RAFAEL CASSEMIRO, 2021). Em alguns lugares do continente africano o uso de temperos e condimentos é predominante, como canela, pimenta, cravo, louro, alecrim e erva-doce.

Em outras partes do continente, os pontos de maior destaque são os grãos e as leguminosas. Ainda há os lugares que têm como tradição o consumo de carne vermelha e itens mais básicos, como o leite e o pão. Assim, com o número enorme de pessoas de diferentes partes do continente africano trazidas ao Brasil, o país recebeu influências de todos que os que chegaram. Dito isso, uma grande miscelânea de costumes, ingredientes e pratos da comida africana que vieram para o Brasil e começaram a ser adaptados para clima e misturados com outros ingredientes brasileiros ou que também vieram de outras partes do mundo (KLÉCIA CASSEMIRO E RAFAEL CASSEMIRO, 2021).

Pernambuco é uma terra que exala em todos os aspectos diversidade cultural, é um estado marcado pela pluralidade, pelas tradições herdadas e adquiridas durante sua história. Possui uma cultura rica, é um verdadeiro parâmetro para o mundo.

São diversos os movimentos que fazem de Pernambuco um grande caldeirão cultural temos o maracatu, o frevo, o caboclinho, o forró, entre outros. Sua população valoriza e ressalta a sua cultura, que é passada por gerações. Não é por acaso, que o estado é reconhecido por todo o país por possuir uma cultura viva, elaborada a partir das contribuições de índios, portugueses, holandeses, judeus, africanos, entre outros. É berço de poetas, artistas plásticos e músicos reconhecidos globalmente, sem falar nos eventos festivos, tais como, o carnaval, o São João. Pernambuco é uma verdadeira manifestação de pluralidades culturais, uma verdadeira sinfonia.

2.3 A Culinária pernambucana

A culinária Pernambucana foi construída com a junção de grandes culturas (europeia, africana e indígena). Uma cozinha extremamente miscigenada, porém, bastante equilibrada (CAVALCANTI, 2013).

Nesse estudo destacou-se a influência africana. Tendo em vista que, muitas receitas tradicionais originadas em outros continentes, foram adaptadas utilizando ingredientes encontrados com facilidade na região, resultando em combinações únicas de sabores, cores e aromas, conforme leciona Eleutério (2016). Dessa forma, tem-se um destaque para a "doçaria pernambucana", ou seja, os doces feitos durante os períodos colonial nos engenhos de açúcar como por exemplo: o bolo de

rolo, o nego bom e a cartola; e também há bebidas e iguarias salgadas descobertas ou provavelmente originadas no estado a exemplo da cachaça, do beiju e da feijoada à brasileira durante o período colonial.

Pernambuco foi uma das maiores capitanias do período colônial, também conhecida como Nova Lusitânia, acolheu grandioso número de imigrantes brancos e negros. Graças a crescente indústria canavieira (cana de açúcar). Segundo Cacian (2005) a crescente demanda do produto açúcar, Portugal ficou entusiasmado para investir na produção açucareira no litoral nordestino, primeiro pela experiência adquirida nas ilhas Madeira, Açores e Cabo Verde e segundo pelas condições do clima e do solo da região, propícias ao plantio de cana de açúcar. Aumentando drasticamente o investimento na região.

A produção de açúcar sempre desempenhou um papel de grande relevância na economia do estado de Pernambuco, causando até mesmo a segunda das Invasões holandesas do Brasil. Dessa forma, gerou uma riqueza, fonte de desigualdade de renda entre ricos e pobres, somada à grande concentração de terras, fez de Pernambuco palco de diversos conflitos, como o que existiu entre os senhores de terra e de engenhos pernambucanos de Olinda e os comerciantes portugueses do Recife, chamados de forma grosseira de mascates. Assim, com o sucesso da indústria canavieira o número de mão de obra escrava, apresentou um grande aumento, tendo em vista que existiam no território da Capitania de Pernambuco aproximadamente cinquenta fazendas açucareiras. Visto isso, o número de escravos africanos passou de dezesseis mil para cerca de cinquenta mil pessoas. Esse grande aumento de negros na região também gerou uma maior influência e introdução de seus costumes e hábitos diante do convívio diário. Gilberto Freyre define que em Pernambuco há um equilíbrio das influências culinárias em comparação a outros locais do Brasil:

É verdade que a tradição da cozinha de Pernambuco parece representar menos um nativismo extremado ou um indianismo agressivo nos seus sabores agrestes e crus – como o da cozinha no extremo Norte – e, menos ainda, um africanismo oleoso, empapado tudo de azeite-de-dendê, como o da cozinha afro-baiano, que o equilíbrio das três tradições: a portuguesa, a indígena e africana. A medida, o equilíbrio, a temperança que Pernambuco sentia no próprio ar de Pernambuco, parece exprimir-se no que a cozinha pernambucana tem de

mais característico e de mais seu: na sua contemporização quase perfeita da tradição europeia com a indígena e com a africana” (FREYRE, 2007, p. 77).

Os negros adaptaram-se as necessidades e também inseriram suas identidades culturais progressivamente na vida dos nativos e demais pessoas que faziam parte da comunidade. Dito isso, a alimentação é um aspecto cultural, e sendo cultural, ela é viva e muda no decorrer do tempo.

O normal é que mude e não tem nada de errado com isso. A gente lembra, no entanto, que existe uma romantização que não acompanha as necessidades da população que consome e produz. As pessoas estão se descobrindo intolerantes à lactose, celíacas e o mercado precisa se adaptar a isso. (TOSCANO, 2020, p.01)

Segundo o autor, a única contraposição é quando a adaptação de uma receita não surge de rapidamente, mas com intuítos diretos de um viés ideológico.

Como o que aconteceu com um grupo evangélico baiano ao alterar a matriz cultural do acarajé, que é comida de santo (orixá), para o chamado bolinho de Jesus. Essa transformação não é espontânea e tenta apartar uma população étnica e religiosa (TOSCANO, 2020, p.01)

Sobre esse contexto, tem-se a tapioca, que é um exemplo, e um poderoso argumento para as transformações implacáveis.

A original, beiju, tem apenas coco. O recheio com queijo de coalho é algo antigo, mas não se compara. Se o certo é consumir a versão original, não vai comer de Nutella, nem de coalho. Mas a cultura popular se transforma em relação às necessidades das pessoas (TOSCANO, 2020, p.01)

Desta forma, compreendesse que a formação e a preservação de uma identidade cultural, em especial a africana favoreceu uma riqueza cultural bastante peculiar na região Pernambucana. Estas peculiaridades multiculturais manifestaram-

se, principalmente na culinária. Haja vista que, que ao descrever sobre a culinária africana, deve-se destacar que o continente africano tem uma extensão territorial considerável e, que contem influências de vários povos que o cercam, e embora essa culinária seja bastante diversificada e desconhecida por vários consumidores.

A culinária africana originou diversos pratos e enriqueceu a gastronomia pernambucana. Portanto, a vinda dos africanos para o território brasileiro, não significou apenas a inclusão de novas práticas na culinária colonial, mas acima de tudo uma transformação na própria culinária africana.

No Brasil nem sempre eram encontrados os ingredientes necessários para a produção dos pratos, levando a necessidade de agregar as receitas elementos encontrados no território brasileiro, para assim substituir os ingredientes que estavam em falta. Logo, fez com que o tempo modela-se novas práticas gastronômicas e muitas modificações.

A cultura é parte viva das vidas e está inerente aos seres humanos, e como é viva ela vai se adaptando e se transformando.

2.3.1 Os alimentos pernambucanos sob influência africana

Na cozinha pernambucana existem elementos herdados dos povos africanos, indígenas e europeus (HÉLIO HELEUTÉRIO, 2014 p.20). Logo, muitas receitas, provenientes de outros continentes, foram remodeladas com ingredientes encontrados na região de Pernambuco. Alguns exemplos de pratos da culinária pernambucana são: sarapatel, buchada, mão de vaca (mocotó bovino), peixada pernambucana, bolo de rolo, cuscuz de milho, batatadoce. Do litoral pernambucano ao agreste, é possível encontrar uma vasta variedade de alimentos.

Historicamente, o estado é um grande produtor de açúcar, porém, também podemos destacar a produção de frutas na região de Petrolina, o gado bovino e os caprinos, e também pela produção de feijão, mandioca, milho (HÉLIO HELEUTÉRIO, 2014 p.20).

A capital do estado, Recife, é considerado o terceiro maior polo gastronômico do país, a cidade conta com um tempero e uma culinária bastante singular de sabores inigualáveis.

Quem mora ou vem visitar a Capital pernambucana consegue provar o cozido como iguaria e a cartola de sobremesa.

A gastronomia no Estado, formada por elementos típicos como esses, dá forma a uma cerimônia obrigatória para quem quer se deleitar com bases históricas da região. Segundo a pesquisadora e colunista Maria Leticia Cavalcanti em seu livro “História dos sabores pernambucanos”:

Uma das maneiras de compreender a terra em que vivemos é através da culinária. A partir de receitas que têm a marca da nossa história, que resistem ao tempo, que não transigem com as modas. Que refletem a alma, o temperamento e o jeito de ser de nossa gente. Para mim, o fascínio foi sempre reproduzir pratos do passado. Quase , p.como uma arqueologia dos sabores. (CAVALCANTI, 2018, p.13)

A partir do século XV, o negro foi chegando ao Brasil com a culinária reprimida pelas condições que eram submetidos nas senzalas. Eles possuíam conhecimento das técnicas de assados, cozidos e grelhados. Ainda no livro “História dos sabores pernambucanos”, um trecho diz que eles não gostavam do sabor da galinha, preferiam comer arroz, que era plantado aqui pelos portugueses. Foram das terras africanas que também chegaram alimentos como o açafrão, azeite de dendê, quiabo e coco. Deles vieram a prática de utilizar o leite de coco em receitas como pamonha, munguzá e angu.

O acarajé e a moqueca de peixe, por exemplo, são pratos antigos com adaptações locais. A cachaça foi a primeira bebida destilada no Brasil, criada a partir de técnicas africanas.

Não faltam opções de Pratos típicos. O destaque principal é para a tapioca, que foi registrada como patrimônio imaterial de Pernambuco. A tapioca tem mais de 500 anos. A mandioca era um alimento consumido pelos indígenas de diferentes formas, como tapioca, com frutas, peixes, carnes e já preparavam o biju, que parece uma tapioca, tem a mesma forma de preparo, só que fica aberto. Durante o período colonial a tapioca passou a ser alimento dos escravos que passaram pelas terras do Brasil. Nesse período, por volta de 1500, o coco um ingrediente encontrado em abundância nas terras brasileiras, foi acrescentado à iguaria e ficou bem conhecido nas regiões norte e nordeste, com o passar do tempo e por meio de todas as revoluções históricas, foi adotada pela cultura nordestina e hoje é símbolo e

patrimônio cultural, na cidade de Olinda, vizinha da capital de Pernambuco, Recife, experimentá-lo deve fazer parte do seu roteiro de viagem.

2.3.2 Principais pratos da cozinha pernambucana

Entre os alimentos salgados mais conhecidos em Pernambuco, pode-se destacar o beiju ou tapioca, o arrumadinho, a feijoada à brasileira, o escondidinho, os caldinhos tais como os caldos de sururu, camarão e de peixe, a caldeirada, a peixada pernambucana, a moqueca pernambucana, o cozido, o chamberil, o bredo de coco, o charque à brejeira, o feijão de coco, o quibebe, a galinha à cabidela, o angu, o mungunzá salgado, o sarapatel, a buchada e a rabada.

Quanto as bebidas mais comuns, a cachaça merece destaque, que tem possível origem no estado; e entre os doces típicos de Pernambuco tem-se o bolo de rolo, o bolo Souza Leão, o bolo pé de moleque, o bolo de macaxeira, o bolo de mandioca, o bolo barra branca, a cartola e o nego bom.

No período de festejos as comidas de milho estão presentes na pamonha, na canjica, no bolo de milho, no mungunzá doce, dentre outros quitutes.

O bolo Souza Leão, o bolo de rolo e a cartola foram através da Lei nº 13.751 de 2009, Atope Legis, instituída pelo Governador do Estado de Pernambuco elevadas ao status de Patrimônio Cultural Imaterial do estado.

Considerada a mais tradicional do Brasil a tapioca produzida no Alto da Sé de Olinda é resguardada pela Associação das Tapioqueiras de Município, lhe foi conferido o título de patrimônio imaterial da cidade.

A Rua da Hora, no bairro do Espinheiro, Zona Norte da capital pernambucana, tem se tornando um refúgio da culinária recifense, com os mais variados cardápios: da culinária japonesa à *nikkei*, introduzindo os ingredientes regionais.

Pernambuco é o estado que possui maior número de restaurantes estrelados pelo exigente Guia Quatro Rodas no Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sul brasileiro, e o quarto do Brasil, atrás somente de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, (COTOLENGOS, 2018).

Dezesseis estabelecimentos pernambucanos, contam com Chefes de cozinha renomados. Diante desse contexto o presente estudo traz, figuras dos pratos que se tornaram ícones da cultura pernambucana com influências africanas e com os respectivos ingredientes, sendo comum ter variações regionais:

FIGURA 01: Arrumadinho

Fonte: Casa e Jardim (2021).

O prato tem esse nome devido à forma em que os ingredientes são arrumados na travessa, a farofa, o feijão-verde, o vinagrete e a carne de charque acompanhados de uma deliciosa manteiga de garrafa

FIGURA 02: Buchada

Fonte: Jeito Nordestino (2021).

A buchada teve origem na cozinha sertaneja, é um dos pratos mais populares do estado. É preparado com o bucho (estômago) de bode ou carneiro, recheado com tripas e fígado, sangue coagulado, picados em pequenos pedaços e refogados com hortelã, alho, limão, cebola e outros temperos,

FIGURA 03: Carne de Sol

Fonte: Tudo Receitas (2021).

A carne de sol é temperada apenas com o sal. Ela é mantida com esse tempero no sol por dias e desta forma não precisa de mais nada além de ser frita numa frigideira, assada numa churrasqueira ou até mesmo em uma chapa.

FIGURA 04: Chambari

Fonte: Visite o Brasil (2021).

O chambaril é um tipo de cozido, ele é preparado com ossobuco (músculo bovino) e refogado em temperos. É populamente servido com pirão feito com o caldo fervendo e farinha de mandioca.

FIGURA: 05: Charque desfiada

Fonte: Monta Encanta (2021).

A charque desfiada pode ser servida como um petisco ou prato principal, e também acompanhada de farinha de mandioca acebolada ou pura.

FIGURA 06: Cozido

Fonte: Receitas Nestlé (2021).

O cozido tradicional é preparado com carne do peito e ossobuco do boi, toucinho, charque e linguiça, todos refogados em temperos regionais e cozidos junto com repolho, couve, batata-doce, jerimum, cenoura, maxixe, quiabo e banana

comprida. É servido acompanhado de arroz branco e pirão feito com o caldo do próprio cozido.

FIGURA 07: Cuscuz



Fonte: Pilotando Fogão (2021).

O cuscuz é uma massa de milho, umedecida e cozida, ele pode ser servido com leite de coco, ou acompanhado por uma deliciosa carne assada ou cozida, (o cuscuz original africano era feito com massa de arroz e com outros condimentos utilizados no lugar do leite de coco).

FIGURA 08: Dobradinha



Fonte: Receitas globo (2021).

A dobradinha consiste em bucho, tripas de boi e linguiça cortados em pequenos cubos, refogados e cozidos junto com feijão branco. É servida com farinha de mandioca ou arroz.

FIGURA 09: Escondidinho de macaxeira



Fonte: Sabor da Terra (2021).

O escondidinho é feito com um tipo de purê de macaxeira acompanhado de requeijão, e a carne de sol fica escondida, mas também pode-se utilizar pedaços de charque desfiada entre outras variações que foram sendo incorporadas com o tempo. Cobre-se tudo com queijo ralado e leva ao forno para gratinar.

FIGURA 10: Feijoada



Fonte: Xtudo receitas (2021).

A feijoada é um dos pratos típicos mais conhecidos e populares da culinária brasileira. Há várias histórias acerca de sua origem, e uma delas é de que teria surgido durante o século XIX e de que seria uma adaptação do famoso cozido, ao qual o feijão preto foi acrescentado.

FIGURA 11: Mão de vaca



Fonte: Nide Lins (2021).

A mão de vaca consiste em um cozido preparado com as patas da frente da vaca refogadas com temperos regionais. É servida com pirão feito do caldo em que foi cozida.

FIGURA 12: Sarapatel



Fonte: Xtudo receitas (2021).

O sarapatel é um prato feito com sangue avinagrado e miúdos de porco picadinhos em pequenos cubos, refogados em temperos e cozidos. É servido acompanhado de farinha de mandioca, podendo também, ser servido como petisco ou tira-gosto para cachaça ou batida de limão.

FIGURA 13: Da África vieram, ainda,



Fonte: Elaborada pelo autor (2021).

A manga, a jaca, o arroz, a cana-de-açúcar, também vieram da África. As figuras acima demonstram que se tem uma cozinha extremamente miscigenada, porém bastante balanceada, segundo Cavalcanti (2013). Segundo Gilberto Freyre descrevia a culinária pernambucana como equilibrada. Para ele os atributos centrais da cozinha pernambucana é o equilíbrio. Desta forma, diferentemente da Bahia não há nela o predomínio da tradição africana; nem mesmo o da tradição indígena como no Pará e no Amazonas; também não se afirmaria em Pernambuco nenhum exclusivismo de tradição europeia que artificializasse a cozinha dos senhores de engenho (CAVALCANTI, 2013).

Na sequência as figuras, contextualizam sobre as iguarias doces que tiveram influência da cultura africana na culinária pernambucana:

FIGURA 14: Canjica

Fonte: Armazém Pb (2021).

A canjica é um dos pratos mais tradicionais das festividades juninas. Possui uma consistência cremosa, ela é preparada com o milho verde ralado, açúcar e leite de coco. Pode ser servida polvilhada com canela.

FIGURA 15: Munguzá

Fonte: Receitas nota dez (2021).

O munguzá por sua vez é preparado com caroços de milho cozido em água e é temperado com açúcar, leite de coco, erva-doce e cravo. Pode ser servido quente e polvilhado e com canela.

FIGURA 16: Cartola

Fonte: Jornal de Barueri (2021).

A cartola é uma das sobremesas mais tradicionais da culinária pernambucana. Sua simplicidade não ofusca o festival de sabores causados pelo quitute, seu preparo consiste em fritar a banana, cobrir com queijo coalho assado, e por fim polvilhar com açúcar e canela em cima do queijo.

As imagens acima, corroboram, em que o açúcar participou, não só da criação da identidade da gastronômica de Pernambuco como também na construção da sociedade e desenvolvimento do estado e da região pernambucana, que possui uma trajetória marcada de lutas, revoluções, hábitos e criações nas cozinhas dos engenhos.

O consumo da iguaria, difundida e entranhada hoje em dia, se deu graças às manifestações ocorridas lá, nos engenhos, pela força dos negros, soberba dos brancos e as mãos doces e caprichosas das boleiras do Nordeste (CAVALCANTI, 2017).

A formação da cultura gastronômica de um povo vem da fusão de diversos aspectos, como formação étnica, religiosa e sociocultural; miscigenação; patriotismo e regionalismo; condições climáticas; condições geológicas; entre outras.

3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Para o desenvolvimento da presente pesquisa, foi adotada a metodologia de pesquisa descritiva exploratória de caráter bibliográfico e abordagem qualitativa. Segundo Denzin e Lincoln (2006), a pesquisa qualitativa envolve uma abordagem interpretativa do mundo, o que significa que seus pesquisadores estudam as coisas em seus cenários naturais, tentando entender os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles conferem.

Já a pesquisa bibliográfica visa então analisar as principais teorias de um tema, e pode ser realizada com diferentes finalidades (CHIARA, I. D. et al, 2008, p. 12). Segundo Köche (2006, p.122), a pesquisa bibliográfica é feita com o objetivo de averiguar um conhecimento disponível sobre teorias, de modo a produzir ou explicar o objeto que está sendo investigado.

A coleta de dados e informações teve como fonte acervos documentais e bibliográficos, livros, trabalhos, artigos e monografias acadêmicas, disponíveis em bibliotecas e banco de dados, virtuais, utilizando-se das interfaces Google acadêmico, Google livros, entre outras. Dessa forma, foram selecionados materiais disponíveis em língua portuguesa, nas áreas de Gastronomia, Turismo, História, Alimentação, bem como os sites Oficiais e Governamentais.

Também se usou de um questionário estruturado com chefes de cozinha que trabalham com a culinária pernambucana, no intuito para conseguir identificar as influências africanas na culinária. As questões foram adaptadas e colocadas na ferramenta do *google forms*, e enviado aos entrevistados.

Para a validação das questões investigativas passaram por um pré-teste no período 41 (quarenta e um) dias, avaliado junto a orientação e professores da área de estudos.

A pesquisa ocorreu no período de 08 de setembro a 19 de outubro do ano de 2021. Além das perguntas desenvolvidas para os respondentes, ainda houve pesquisa utilizando-se como palavras chaves culinária, gastronomia, cultura afro-brasileira, história, turismo, relacionados ao estado de Pernambuco como segue na tabela 01.

TABELA 01- Fontes de Pesquisas

Assunto	Quantidade
Gastronomia	05
História	10
Governamentais	02
Trabalhos/ Artigos/ Monografias Relacionados	04
outros	01
Livros	06
Jornais	03

Fonte: Elaborado pelo autor (2021).

4 RESULTADOS

Nesta etapa da pesquisa foi desenvolvida a análise dos resultados a partir do momento que atingiu a quantidade significativa para a pesquisa. Inicialmente foi realizada a análise dos respondentes e depois houve a discussão dos depoimentos Conforme o referencial teórico e na reflexão dos achados. Dessa forma foi organizado da seguinte: 1º caracterização dos sujeitos e 2º análise e discussões dos dados coletados.

4.1 dados sociodemográficos

A amostra foi constituída de 04 respondentes que são chefes de cozinha, conforme (QUADRO 01) é detalhado a idade, sexo e área de formação de cada repondente.

QUADRO 01 - Dados sociobiográficos dos Profissionais entrevistados

Idade	Sexo	Profissão	Tempo de trabalho na área
35	Masculino	Chefe de cozinha	12 anos
40	Masculino	Chefe de cozinha	25 anos
43	Masculino	Chefe de cozinha	03 anos
48	Masculino	Chefe de cozinha	20 anos

Fonte: Elaborado pelo autor (2021).

Conforme quadro acima, se observa que os profissionais têm idade predominantemente na faixa etária em média 40 anos, com predominância do sexo masculino, e com experiências na área superiores a 03 anos. Após discutir os temas relacionados aos dados sociobiográficos, que demonstra que o mercado gastronomico trata-se ainda de um meio fortemente dominado pelo sexo masculino, a próxima seção trata especificamente da aplicação de questionário.

4.2 Resultado da pesquisa com os respondentes

A interação gastronômica e cultural são essenciais para a formação da culinária regional. Os entrevistados a princípio foram questionados sobre a relação individual com a gastronomia e as respostas ao questionamento só reafirmou a importância da gastronomia na vida de cada um deles.

Ao serem questionados quanto a influência de matriz africana na gastronomia em especial a pernambucana.

Os entrevistados 01 e o chefe 02 vêem a influência de matriz africana como moderada, como já chefes 03 e 04, veem a presença da cultura africana significativamente forte e de intensa expressão cultural. Ambos *“veem a gastronomia local como rica em diversidade cultural, rica em tempero e pratos deliciosos que vão desde os salgados aos doces”*.

Quando questionados sobre como descreveriam a nova estética da gastronomia pernambucana e que mudanças percebiam em relação à culinária africana, os 04 entrevistados destacaram que a gastronomia pernambucana está em um alto patamar, quanto aos restaurantes o chefe 04 destaca haver alguns especializados com bastante influência africana com montagem e apresentação europeia, e os vê como uma mudança boa e sem perder as raízes.

Já o chefe 02 diz que: *“hoje a estética é um ponto muito forte para todas as gastronomias, a visão é muito importante, ela te leva até o prato”*. Porém diz que não vê muita relação com a cozinha africana em Pernambuco.

Desta forma, observa-se que embora os chefes mais novos no ramo não vejam essa gastronomia afro-brasileira presentes na culinária pernambucana os chefes que possuem mais tempo no mercado não só observam a presença dessa culinária como destacam a presença estética europeia na culinária.

Os chefes em sua maioria observam que a gastronomia vem evoluindo bastante, tomando novas técnicas de forma positiva, porém para o chefe 04 infelizmente a globalização também se revelou: *“não tão positiva uma vez que por conta da vida muito agitada, quase não há tempo para cozinhar, a comida pernambucana está perdendo espaço nos lares, mas quanto aos restaurantes este vê um esforço enorme para manter a tradição, pois até os clientes não têm mais costume desse tipo de comida”*.

Os profissionais também fizeram algumas observações diante da pergunta de como restaurantes mudaram para se adaptar as influências africanas na gastronomia, e qual o papel dos chefes de cozinha a na gastronomia pernambucana com a influência africana?. E foi observado que para os entrevistados quanto aos restaurantes o chefe 01 afirma que: “*A influência africana veio antes deles*”, para o Chefe 03 Fazendo o *comfort food*; “*Essa é uma nova tendência em alimentação moderna e saudável é aquilo que nunca saiu de moda: a comida de casa, da mãe, da avó e da tia ou como chamam agora: comfort food*”. Aquela que remete à infância e às coisas mais simples e deliciosas da vida. Esse conceito está em alta e tem como essência a simplicidade da comida caseira.

Para o chefe 03 a gastronomia local está no alto patamar ressaltando o simples e o regional, os chefes devem inovar sim, porém sem perder a essência do simples e regional.

Na visão do chefe 04 os restaurantes tiveram que trazer esses conhecimentos de casa e adotar para o trabalho em restaurante. Ex: buscaram esse conhecimento com cozinheiros e cozinheiras que tinham esse conhecimento que é passa de geração em geração e adaptaram para os serviços em restaurantes.

Para o mesmo o papel do chefe é de total importância, pois “*não estamos falando só de comida e sim de cultura*”. O chefe Pernambucano tem por obrigação dominar a culinária de sua região. “*Dessa forma estamos contando nossas histórias através da comida. A forma de apresentação do prato é um convite para a degustação*”.

E o chefe 02 afirma: “*que são poucos que apostam na gastronomia afro no Estado, mesmo assim trabalham com o cardápio clássico da gastronomia africana*”. O Chefe tem um papel importante, principalmente para esse tipo de cozinha, pois ainda hoje muita gente tem preconceito dessa gastronomia, apesar de ser muito saborosa. Os chefes trabalham com releituras para deixar o prato mais comercial e menos religioso.

5 DISCUSSÃO

Do restaurante popular ao mais luxuoso, encontrado nas grandes capitais, produz-se uma variedade de alimentos e bebidas que nos permite fazer as mais distintas e extraordinárias combinações e escolhas.

Pode-se escolher dos tradicionais pratos feitos em fogão à lenha aqueles elaborados em modernos fornos; dos sucos de frutas naturais, frescas, encontradas o ano todo, às mais requintadas bebidas alcoólicas, com aprovação mundial e produção nacional; da consagrada cachaça de cana-de-açúcar aos contemplados espumantes produzidos na região nordeste e sul do país; das águas minerais naturais e gaseificadas à imensa gama enorme de refrigerantes com sabores únicos em suas regiões.

Além de suprir uma necessidade naturais do ser humano, a alimentação é também uma das expressões mais notáveis da cultura de um povo. Pratos como a feijoada, arrumadinho, cozido fazem parte do dia a dia do brasileiro são evidências da importância da cultura africana na formação da identidade da nação.

Entender a Influência da cultura africana na alimentação em especial a confeccionada em Pernambuco, é ver a arte, uma tradição difundida a partir da criatividade dos africanos que vieram ao Brasil na condição de escravos. É reconhecer a grandiosidade cultural existente de forma eminente em cada prato.

Identificou-se que Pernambuco tem fortes características da culinária africana.

A importância dessa culinária se dá por confirmar que muitos chefes de Pernambuco procuram manter as tradições, a cultura e os costumes do povo através da sua comida, visto que a culinária de uma região é o que distingue povos e culturas de maneira forte, é o que reafirma sua identidade.

Os dados coletados foram lidos, relidos e organizados a partir da similaridade dos enunciados, observando o entendimento dos profissionais; de que forma esses profissionais vêem a influência africana na gastronomia pernambucana e a importância dessa gastronomia regional.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Brasil tem a felicidade de ser suscetível em toda sua área territorial, possuindo terras em quantidade e variedade que comportam as mais diversas culturas agrárias, assim como possui grande quantidade de rios piscosos e navegáveis, além da enorme diversidade da sua flora e fauna. Isso constitui um conjunto de fatores que, aliados à facilidade de locomoção e aos nossos 500 anos de história, deu origem a uma mistura equilibrada de culturas e raças, com uma combinação de cheiros e sabores que formam o hábito alimentar do brasileiro.

Após uma análise histórica, fica claro o quanto a influência africana é significativamente forte na construção da gastronomia pernambucana.

As influências africanas vão além de uma contribuição cultural elas foram essenciais para moldar a identidade e culinária de toda uma região.

As maiores influências na culinária pernambucana são diretamente ligadas as culturas portuguesa, africana e indígena, levando em consideração as adaptações realizadas através dos anos com os ingredientes encontrados facilmente na região.

Pernambuco tem uma gastronomia única em sabores, cores e aromas, a fartura de receitas é de encher a boca de água.

Possui um cardápio diverso que produzem verdadeiros espetáculos de sabores para quem se aventura em degustar, são doces, salgados, cachaças, etc.

Durante o período colonial Pernambuco foi uma das maiores capitânicas hereditárias, onde se concentrava a maior produção de cana-de-açúcar, o açúcar e o mel se tornaram a base de muitas produções, a rapadura, o melaço e o delicioso mel de engenho e abriram espaço para a farinha de mandioca substituir o trigo em muitos dos bolos regionais. O uso das frutas locais, como a goiaba, também ganhou protagonismo.

A culinária africana está diretamente ligada as suas práticas religiosas, e como forma de manter sua identidade cultural, os africanos que chegavam ao Brasil, buscavam manter suas crenças e valores culturais adaptando receitas com os ingredientes aqui disponíveis, tais como a própria cana de açúcar, os temperos, o

coco, o milho, dando origem as receitas típicas que conhecemos atualmente. Tendo em vista que a cultura é viva, e se modifica de conforme o tempo.

Infelizmente para muitos a história por trás da diversidade de sabores e festivais de cores apresentados nos pratos ainda é sinônimo de preconceito.

Por isso é necessário destacar que a gastronomia pernambucana é intensamente ligada a gastronomia afro-brasileira e necessita esclarecer e desmistificar esse preconceito social e religioso em volta desta culinária tão singular.

Sabe-se que atualmente Pernambuco, é um dos maiores pólos gastronômicos do Brasil.

O estado com parceria com a prefeitura de Recife tem elaborado cada vez mais meios de divulgação, oportunizando eventos e criando festivais gastronômicos objetivando a inclusão e a familiarização dos sabores característicos da culinária pernambucana, com a própria população do local e até mesmo com os turistas.

No entanto a gastronomia local necessita de estudos que falem mais sobre as influências que essas preparações sofreram no decorrer do tempo, necessita de uma análise profunda sobre suas características e sua origem.

O objetivo desse trabalho foi não só proporcionar um estudo mais acertado sobre as influências que gastronomia local possui e possibilitar um maior esclarecimento para posteriores pesquisas como também suscitar esse sentimento de reconhecimento na gastronomia como um bem cultural que deva ser preservado e disseminado.

A proposta objetiva da pesquisa, em última instância, de maneira geral, é aprimorar o conhecimento acerca do tema discutido, incentivar a produção de novos materiais científicos a respeito do assunto e demonstrar à população a gastronomia como elemento fundamental da cultura local.

REFERÊNCIAS

ANTONIL, André João. *Cultura e Opulência do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.

ARMAZÉM PB. **São João Tem Que Ter Canjica!**. Disponível em: <https://sites.armazempb.com.br/blog/dicas-do-chiquinho/sao-joao-tem-que-ter-canjica/>. Acesso em: 17 nov. 2021.

CANCIAN, Renato. *Invasão Holandesa – Portugal Perde Pernambuco para Holanda*. 2005

CASA E JARDIM. **Arrumadinho de feijão com carne seca para o almoço em família**. Disponível em: <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/noticia/2020/04/arrumadinho-de-feijao-com-carne-seca-para-o-almoco-em-familia.html>. Acesso em: 16 nov. 2021.

CAVALCANTI, Maria Leticia de Monteiro. *Gilberto Freyre e as aventuras do paladar*. 2. ed. Gaia: São Paulo, 2018.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala*. 43 ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

FERNANDES, Coloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. 7.ed. editora Senac; editora Estúdio Sonia Robatto. São Paulo, 2005.

FREYRE, Gilberto. *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil*. 7.ed. Global Editora. São Paulo, 2004

JEITO NORDESTINO. **Aprenda a preparar a famosa buchada de bode nordestina:**. Disponível em: <https://jeitonordestino.com.br/?p=797>. Acesso em: 16 nov. 2021.

JORNAL DE BARUERI. **Celebre o Mês do Nordeste com a receita de Cartola**. Disponível em: <https://www.jornaldebarueri.com.br/celebre-o-mes-do-nordestino-com-a-receita-de-cartola/>. Acesso em: 17 nov. 2021.

MATTOS, Regiane Augusto de. *História e cultura afro-brasileira*. / Regiane Augusto de Mattos. – 2. ed. 1ª reimpressão. – São Paulo: Contexto, 2012.

MONTA ENCANTA. **A melhor carne seca é acebolada e caramelizada, é dos Deuses.**. Disponível em: <https://www.montaencanta.com.br/carne-2/carne-seca-acebolada/>. Acesso em: 16 nov. 2021.

NIDE LINS. **Caruaru, além da feira. E com sabor italiano**. Disponível em: <https://www.nidelins.com.br/2014/09/12/caruaru-alem-da-feira-e-com-sabor-italiano/>. Acesso em: 11 nov. 2021.

PAIVA, Eduardo França. *Escravidão e Universo Cultural na Colônia*. Minas Gerais: UFMG, 2001. São Paulo: Palas Athena, 2012.

PERNAMBUCO tem gastronomia de heranças culturais. *In*: **Diário de Pernambuco**. Site, 7 mar. 2020. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/diversao/diversao/sabores/2020/03/07/NWS,132596,71,513,DIVERSAO,2330-PERNAMBUCO-TEM-GASTRONOMIA-HERANCAS-CULTURAIS.aspx>. Acesso em: 20 mar. 2020.

PILOTANDO FOGÃO. **Cuscuz Nordestino**. Disponível em: <https://pilotandofogao.com.br/cuscuz-nordestino/>. Acesso em: 16 nov. 2021.
RECEITAS NESTLÉ. **Cozido Brasileiro**. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/receitas/cozido-brasileiro>. Acesso em: 16 nov. 2021.

RECEITAS NOTA DEZ. **Sobremesa Tradicional Mumgunzá**. Disponível em: <https://receitasnotadez.com.br/doces-e-sobremesas/sobremesa-tradicional-mungunza/>. Acesso em: 17 nov. 2021.

RECEITAS. **Dobradinha**. Disponível em: <https://receitas.globo.com/dobradinha-g.html>. Acesso em: 16 nov. 2021.
SABOR DA TERRA. **Escondidinho de macaxeira**. Disponível em: <https://www.agendadascidades.com.br/artigo3/escondidinho-de-macaxeira-carne>. Acesso em: 16 nov. 2021.

SLENES, Robert W. "O que Rui Barbosa não queimou: novas fontes para o estudo da Escravidão no século XIX." *Revista Estudo Econômicos*. 13(1), 117-149, jan./abr. 1983.

TUDO RECEITAS. **Receita de Carne de sol**. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-carne-de-sol-148.html>. Acesso em: 16 nov. 2021.

VISITE O BRASIL. **Chambaril**. Disponível em: <https://www.visiteobrasil.com.br/nordeste/pernambuco/culinaria/conheca/chambaril>. Acesso em: 10 nov. 2021.

XTUDO RECEITAS. **Feijoada Completa**. Disponível em: <https://xtudoreceitas.com/receita-de-feijoada-completa/>. Acesso em: 10 nov. 2021.

XTUDO RECEITAS. **Sarapatel típico nordestino**. Disponível em: <https://xtudoreceitas.com/receita-de-sarapatel-tipico-nordestino/>. Acesso em: 11 nov. 2021.

APENDICE A

Questionário estruturado
aplicado com os chefes de cozinha (01,02,03,04)

1. Antes de seguir na entrevista gostaria de saber

Nome:

Idade:

Sexo:

2. Como você vê a sua relação com a gastronomia?
3. Como você vê a influência africana na gastronomia em especial a pernambucana?
4. O que caracteriza a gastronomia pernambucana?
5. Como você descreveria a nova estética da gastronomia pernambucana e que mudanças você percebe em relação à culinária africana?
6. Como você vê os últimos 15 anos da gastronomia pernambucana?
7. Qual fatos, instituições ou pessoas forma importantes para que o cenário africano influenciasse a gastronomia pernambucana?
8. Por que Pernambuco é considerado o terceiro pólo gastronomia do Brasil?
9. Como os restaurantes mudaram para se adaptar as influências africanas na gastronomia?
10. Como você vê o papel dos chefes de cozinha na gastronomia pernambucana com a influência africana?