

# DIZ-ME O QUE COMES E TE DIREI QUEM ÉS: CULTURA ALIMENTAR NOS RESTAURANTES NORDESTINOS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Felipe Silva Campos

## Universidade Anhembi Morumbi PPG Hospitalidade

### Introdução

A formação da cultura alimentar de um povo está intrinsecamente ligada às suas origens. O que é considerado alimento por um grupo pode não ser percebido da mesma forma por outros. No contexto brasileiro, a literatura destaca as influências fundamentais na formação da cultura alimentar, que incluem as contribuições portuguesas (como colonizadores), ameríndias (da população autóctone) e africanas (dos escravizados), além de levar em consideração fatores como clima, solo e as diversidades culturais regionais.

Essas influências combinadas resultam na configuração de três áreas distintas na região Nordeste, cada uma caracterizada por sua própria culinária. Por exemplo, o Recôncavo baiano é notável pela presença do dendê e pelas tradições alimentares influenciadas pelos descendentes africanos. Enquanto isso, o sertão nordestino tem como base a carne, pratos cozidos e miúdos, e o litoral é conhecido pela utilização de peixes e frutos do mar em suas preparações culinárias. Apesar dessas distinções, ingredientes são compartilhados em todas essas áreas, com destaque para a mandioca e seus subprodutos.

Presentes na cidade de São Paulo, os nordestinos influenciaram a cultura alimentar e introduziram restaurantes especializados nessa culinária, o que justifica a pesquisa em desenvolvimento.

### Objetivo

Problematizar os ingredientes e os pratos típicos representados como nordestinos nos restaurantes da cidade de São Paulo.

### Metodologia

A pesquisa da dissertação de mestrado caracteriza-se como qualitativa, de caráter exploratório, mediante realização de pesquisa documental em guias gastronômicos e cardápios de restaurantes nordestinos na cidade de São Paulo, e a realização de entrevistas (CRESWELL, 2010).

### Resultados

Os resultados preliminares da pesquisa realizada nos cardápios dos restaurantes selecionados foram sistematizados no quadro 1:

Quadro 1 – Restaurantes nordestinos da cidade de São Paulo

Restaurante	Cozinha	Pratos Típicos	Cardápio
Mocotó Bar e Restaurante	Sertaneja	Feijões, Carnes (Bovinas, Caprinas, Secas, de Sol), Ensopados de Miúdos, Pratos à Base de Mandioca.	Feijões: Feijão de Corda, Favada, Moco fava, Baião de Dois, Carnes: Carde de Sol na Brasa, Carne seca desfiada, Atolado de Vaca, Rabada, Ensopados de Miúdos: Dobradinha, Sarapatel, Caldo de Mocotó, Mandioca: Escondidinho, Mandioca Chips, Tapiocas, Dadinho de Tapioca
Rota do Acarajé	Recôncavo	Cozinha de Santo: Cozinha com base na culinária do dendê (Acarajé, Vatapá, Caruru, Moqueca, Abara)	Acarajé, Abara, Vatapá, Caruru, Camarão Seco, Farofa de Dendê, Xinxim de Galinha, Camarão de Iemanjá, Moqueca, Bobo de Camarão
Coco Bambu	Litoral	caldeiradas, moquecas, ensopados de peixes e frutos do mar, caranguejadas, peixes fritos	Camarão Aruba, Arroz de Polvo, Camarão Ibiza, Sequência de Camarão, Caldo de Camarão, Caldo de Peixe, Camarão Empanado.

Fonte: o autor (2023)

A análise dos cardápios se deu em formatos virtuais, foi efetuado o acesso às páginas dos restaurantes selecionados, após a navegação inicial se fez o levantamento dos cardápios, em algumas páginas se teve a possibilidade de baixar o cardápio já em outras apenas o analisar na própria página virtual, após análise inicial se fez um comparativo com o referencial teórico abordado na pesquisa, assim através dos pratos típicos ou ingredientes provenientes das regiões.

### Conclusões

Os resultados revelam a existência de três principais áreas distintas na região nordeste do Brasil: o Recôncavo Baiano, que se destaca pela utilização do dendê em sua culinária e pelos costumes alimentares influenciados pela herança africana; o sertão nordestino, cuja culinária se baseia em ingredientes como carne, pratos cozidos e miúdos; e o litoral, caracterizado pelo consumo de peixes e frutos do mar. Quando se trata da distribuição dessas três áreas culturais na gastronomia nordestina, observa-se que, de acordo com os restaurantes selecionados nos guias de pesquisa, há uma predominância de restaurantes que se especializam na cozinha sertaneja e na culinária do Recôncavo. Em contraste, encontram-se poucos restaurantes que representam autenticamente a culinária litorânea nordestina.

### Bibliografia

CRESWELL, J.W. Projeto de pesquisa: **Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LODY, R. **Brasil bom de boca: Temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, p. 131-416, 2008.

SALDANHA, R.M. **Culinária brasileira, muito prazer: tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país**. São Paulo: Editora Alaúde, l. 2018.

