**DIZ-ME O QUE COMEs E TE DIREI QUEM ÉS: CULTURA ALIMENTAR nos restaurantes nordestinos na CIDADE DE SÃO PAULO**

Felipe Silva Campos1; Drª Sênia Regina Bastos2 (orientadora)

**RESUMO:**

A pesquisa se propõe e discute a cultura alimentar nordestina na cidade de São Paulo. Desta forma, o problema da pesquisa que norteia o trabalho é: como a cultura alimentar nordestina se apresentam nos restaurantes na cidade de São Paulo? Para tanto, objetiva-se identificar a cultura alimentar nordestina na região de origem para, em um segundo momento, problematizar os ingredientes e os pratos típicos representados como nordestinos nos restaurantes selecionados.

**INTRODUÇÃO:**

São Paulo, uma das maiores cidades do Brasil, abriga cerca de 12,18 milhões de habitantes. O país caracteriza-se historicamente por uma intensa mobilidade migrante, nacional e internacional. A cidade de São Paulo constitui um dos principais destinos desses fluxos, em razão de sua vitalidade econômica e oportunidades de colocação profissional, além de sua infraestrutura urbana e de ensino.

Segundo estudo realizado em 2011, pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), estima-se que São Paulo tenha sido um dos principais destinos para tais migrantes, que representam aproximadamente 45,5% da população da cidade. Dentre estes, 11% são baianos, 8% mineiros, 7% pernambucanos e 4% paranaenses; as regiões Centro-Oeste e Norte são as menos representadas, com 3% e 9%, respectivamente (IPEA, 2011).

Desta forma, dos migrantes que vivem na cidade, os nordestinos representam contingente considerável, tendo contribuído para o desenvolvimento e crescimento dessa cidade, a partir da década de 1950, com a expansão industrial no Sudeste (LUCENA, 2013).

 O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), faz o estudo sobre a divisão do território brasileiro, que atualmente é dividido em Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste, divisão esta criada em 1970. Com base nesta definição, temos a seguinte divisão na região Nordeste os Estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia.

Em meados 1920, se deu início da diferenciação entre as regiões Norte e Nordeste pois com a migração de nordestinos para o trabalho na extração de látex na Amazônia e à possível carência de mão de obra nas lavouras do Nordeste (ALBUQUERQUE JR., 2011). O sertão nordestino sofria com suas grandes secas, de tal maneira que suas plantações eram prejudicadas e escacas, desta forma este problema ganhou força e autoridades políticas juntamente com grandes fazendeiros o viam como o culpado por toda a pobreza e fome que atingiam a população nordestina.

Assim então a compreensão do que é o Nordeste foi definido através de discursos sobre a seca assim tendo sua definição geopolítica a partir de tais discursos, para Albuquerque Jr (2011) entender que o Nordeste é uma invenção, significa dizer que o Nordeste é um discurso feito em defesa dos interesses das elites econômicas e políticas, se utilizar deste discurso e o mau uso dos recursos governamentais teve como resultado o não desenvolvimento tecnológico e econômico dos Estados que fazem parte desta região, que ainda continuam sofrendo com a seca e a pobreza.

Comer não é um ato apenas biológico, as preferências alimentares têm um significado maior e com mais complexidade do que apenas por meras escolhas, por cunhos biológico, econômicos ou dietéticos. Segundo Contreras e Gracia (2011) comer é um fenômeno social, que transcende a biologia e está intimamente ligado à cultura. Por sua vez esta cultura é uma conexão entre tradição que representa aos valores e saberes passados, e inovação, pois assim se transforma o homem em seu ambiente, permitindo assim que novos conceitos e ou realidades sejam experimentadas (MONTANARI, 2013).

Em se tratando desta alimentação tida como nordestina, deve-se retomar a formação inicial da cultura culinária brasileira, que tem como base as influências indígenas, africanas e portuguesas, para daí então entendermos este conceito de culinária nordestina (CASCUDO, 2011).

Saldanha (2018) aponta que a comida da região nordeste do Brasil, destaca-se e se divide em dois tipos distintos, a baiana, com a influência de bases culturais e de insumos provenientes dos africanos e a nordestina como um todo, que se divide em cozinha do litoral e cozinha sertaneja. Porém, Lody (2008) traz à tona a questão de a alimentação baiana ser representada pela cultura do azeite de dendê, também conhecida como comida do recôncavo ou cozinha de santo, em razão da influência dos ingredientes de influência africana, motivo pelo qual é tão importante e se diferencia do restante do Nordeste. Considerando que a cultura alimentar do migrante é um fator importante na construção e definição da identidade do grupo.

**PALAVRAS-CHAVE:**

Cultura alimentar. Migração nordestina. Restaurante nordestino.

**MÉTODO:**

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

Para tanto, efetuou-se, em um primeiro momento, pesquisas documental e bibliográfica, para a definição de referencial teórico sobre a cultura alimentar nordestina, hospitalidade e comensalidade, a busca e a análise de cardápios de restaurantes nordestinos na cidade de São Paulo, e destinadas à compreensão de como são as relações de comensalidade nos restaurantes representados como nordestinos.

**RESULTADOS E DISCUSSÕES:**

A análise dos cardápios se deu em formatos virtuais, foi efetuado o acesso as 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.

Quadro 1 - Análise dos cardápios dos restaurantes nordestinos selecionados

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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)

**CONCLUSÕES:**

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 consultada destaca as influências fundamentais na formação da cultura alimentar, que incluem as contribuições portuguesas (como colonizadores), ameríndias (da população autóctone) e africanas (dos escravizados), e leva 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.

**REFERÊNCIAS:**

ALBUQUERQUE JR., D.M. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, p. 117-122, 2011.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Editora Global, l. 211- 19160, 2016.

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

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **alimentação sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 123-146, 2011.

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

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, p. 15-190, 2013

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