

# HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO

Elga Batista da Silva<sup>1</sup>  
Nicolas Rafael de Oliveira Garcia<sup>2</sup>

**RESUMO:** O trabalho objetivou estudar os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos e nordestinas residentes no estado do Rio de Janeiro através de um questionário online com 24 perguntas, que foi respondido por 37 pessoas. Foram pesquisados aspectos como o uso de ingredientes típicos e o preparo de pratos típicos e bebidas de sua região em casa, além de percepções sobre hábitos que fortalecem a sua cultura alimentar e o compartilhamento dos ensinamentos das receitas nordestinas a outras pessoas. Os resultados da pesquisa evidenciaram que parte dessas pessoas mantêm seus hábitos alimentares de origem, apontando um laço entre a população estudada e sua cultura, além do orgulho dos entrevistados no que tange às suas origens.

Palavras-chave: fazeres culinários; gastronomia; gastronomia regional; migrantes; patrimônio alimentar

# CULINARY HABITS AND PERCEPTIONS ABOUT THE FOOD CULTURE OF ORIGIN OF NORTHE ASTERN RESIDENTS IN RIO DE JANEIRO

Elga Batista da Silva  
Nicolas Rafael de Oliveira Garcia

**ABSTRACT:** The work aimed to study the culinary habits and perceptions about the food culture of Northeastern and Northeastern origin living in the state of Rio de Janeiro through an online questionnaire with 24 questions, which was answered by 37 people. Aspects such as the use of typical ingredients and the preparation of typical dishes and drinks from their region at home were researched, as well as perceptions about habits that strengthen their food culture and sharing the teachings of Northeastern recipes with other people. The research results showed that part of these people maintain their original eating habits, pointing to a bond between the population studied and their culture, in addition to the pride of the interviewees regarding their origins.

Keywords: culinary activities; food heritage; gastronomy; migrants; regional gastronomy

<sup>1</sup> Doutora e mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Líder do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas – GAB. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

<sup>2</sup> Discente do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

## INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares tradicionais do povo nordestino têm características muito singulares, que refletem a rica cultura daquela Região e envolvem preparações culinárias e matérias-primas (tanto de origem animal quanto vegetal) muito representativas. Quando migrantes, esses indivíduos tendem a reproduzir em seus novos locais de residência tal riqueza cultural, inclusive a partir daquilo que é praticado na cozinha caseira. Considerando essas afirmativas, emergiu a ideia de estudar como se dá a alimentação de nordestinos e nordestinas que atualmente residem no estado do Rio de Janeiro (RJ) no que tange à manutenção de suas tradições alimentares e percepções sobre o que essa comida representa. O RJ é um dos estados sudestinos que abriga de forma mais expressiva as pessoas com o perfil em questão.

Durante a etapa de revisão de literatura, foram estudados vários trabalhos que pesquisaram aspectos diversos dos migrantes nordestinos no Sudeste, em especial abordando sua presença em São Paulo. Como exemplos dessa afirmativa cita-se o artigo de Melo e Fusco (2019), no qual foram pesquisadas informações socioeconômicas e distribuição espacial dessas pessoas na Região Metropolitana de São Paulo; bem como o trabalho de Fernandes e Bastos(2020) sobre a hospitalidade dos migrantes nordestinos naquela cidade. Por outro lado, pesquisas com o mesmo tema realizadas no Rio de Janeiro ainda são escassas, fato que aponta a relevância de trabalhos para estudar a população escolhida como objeto para o presente trabalho. Uma dessas pesquisas foi conduzida por ngelo, Fogaça e Barbosa (2020), que estudaram representações, subjetividades e saberes dos nordestinos que vivem na cidade do Rio de Janeiro com ênfase à Feira de São Cristóvão, realizada no Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas.

De forma semelhante, não foram encontradas pesquisas nacionais abordando os quesitos relacionados aos hábitos alimentares que os nordestinos e nordestinas trouxeram consigo de seus estados de origem, e que ainda são mantidos por esses indivíduos desde sua chegada aos municípios do Rio de Janeiro ou outros estados sudestinos (Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo). Considerando a riqueza da culinária da Região Nordeste do Brasil, local com ampla variedade do uso de tradicionais ingredientes regionais, utensílios e técnicas específicas de preparo de numerosas receitas de alimentos e bebidas, justifica-se a relevância do presente trabalho com vistas a levantar e posteriormente registrar conteúdos com o perfil supracitado.

Assim sendo, o objetivo desse trabalho foi estudar através de um survey online os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos residentes no Rio de Janeiro. Para tanto, foram verificadas indagações sobre a manutenção de hábitos culinários regionais mesmo que distantes de seus estados natal, principais preparações culinárias típicas elaboradas pelos participantes da pesquisa em âmbito residencial e percepções dessas pessoas sobre as tradições culinárias de seus estados de origem.

## **1- REFERENCIAL TEÓRICO**

Segundo Trevizan (2011) as migrações são inerentes às histórias de muitas sociedades, sendo um fenômeno que garante a miscigenação não apenas em termos populacionais, mas também culturais. Quando são considerados os fenômenos migratórios no território nacional, o fluxo de pessoas saindo do Nordeste rumo ao Sudeste tem recebido destaque desde o século passado. Dentro desse cenário, emerge o conceito de migrante, ou seja, todos os indivíduos que residem em uma localidade diferente daquela onde nasceu, geralmente buscando melhores condições de subsistência para si e/ou para sua família.

A Região Nordeste (NE) é formada por nove estados que, embora detenham suas especificidades, possui uma série de problemas em comum de ordem social. Como exemplo dessa afirmativa, cita-se a condição climática denominada seca, um fenômeno que segundo Ojima e Fusco (2015) atinge o Nordeste de forma crônica, embora não esteja presente em toda a Região. Além da seca citam-se a dificuldade ou a ausência de acesso à água potável, baixa empregabilidade comparada a outras localidades e precariedade de unidades públicas e gratuitas de ensino (fundamental e médio) e serviços de saúde. Esses fatores, presentes especialmente em áreas sertanejas e outras distantes dos grandes centros urbanos nordestinos, quando somados à falta de perspectivas de melhores condições de vida e alcance de uma renda familiar digna impulsionam, há décadas, muitos nordestinos e nordestinas a buscar oportunidades em outras regiões brasileiras. Destas, cita-se a Sudeste como aquela a mais receber pessoas nascidas no NE, particularmente nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

Segundo Magalhães (2019) os fluxos migratórios se intensificaram no século passado, a partir da década de 1930, em função de fatores como a seca e a pobreza que são observadas ainda na contemporaneidade naquela Região; sendo a industrialização e a modernização agrícola do Sudeste enxergadas como atrativos para os povos nordestinos em condição de vulnerabilidade social e sem maiores perspectivas de condições de trabalho e renda.

De acordo com Silva (2019a, p.01)

Os fatores climáticos do Nordeste sempre foram um desafio para quem viveu na região. Os longos períodos de seca não favoreciam o cultivo da agricultura, nem muito menos a criação de gado. Esses problemas interferiam na qualidade de vida, principalmente dos sertanejos que viviam distante das capitais dos estados nordestinos. Eles sobreviviam período após período e quando não observavam mais saída para tais problemas, migravam tanto para as capitais quanto para o eixo Rio-São Paulo.

Nesse contexto, ainda segundo Magalhães (2019), muitas pesquisas focadas em estudos migratórios com pessoas residentes no Sudeste são realizadas a partir de entrevistas que buscaram aplicar o método de história oral. Essas entrevistas apresentavam várias orientações metodológicas além da narração de histórias de vida em si, como as entrevistas semiestruturadas ou estruturadas e

entrevistas em grupo como fontes primárias ou secundárias de coleta de dados.

Adicionalmente, os processos migratórios de indivíduos provenientes do Nordeste também têm sido temas de obras artísticas, como a literatura de cordel (NGELO, 2018) e as músicas (SILVA, 2019a), inclusive no que tange à fixação dessas pessoas no estado do Rio de Janeiro. No campo musical, cita-se a canção “Baião de São Sebastião”, cantada pelo músico pernambucano Luiz Gonzaga (1912 – 1989), o famoso “rei do baião”, que fala de forma poética sobre a chegada do cidadão nordestino ao então estado da Guanabara, antiga denominação do Rio de Janeiro, destacando os medos e sonhos diante de um “mundo novo, diferente”. Também o cantor paraibano Jackson do Pandeiro (1919-1982) narrou as representações de seca e sua correlação com a migração para estados sudestinos em seu acervo musical, conteúdos que foram objetos de pesquisa de Silva (2019a).

De acordo com Martins (2019) também na década de 1930 o município do Rio de Janeiro passou a receber de forma mais intensa em especial os migrantes dos estados de Pernambuco, Paraíba e Bahia, que contribuíram de forma marcante para o crescimento econômico nos espaços urbanos da capital fluminense.

Além da arte, a cultura alimentar nordestina, umas das mais valorizadas do Brasil, também merece destaque em termos de migração no eixo Nordeste – Rio de Janeiro. Sobre a cultura alimentar brasileira, Silva e Silva (2018, p.03) afirmaram que esta

Engloba uma cultura original de populações nativas, assim como um vasto número de tradições, como a africana, portuguesa, espanhola, alemã, francesa, holandesa entre outras. Muitos alimentos típicos brasileiros são bem conhecidos, como por exemplo, açaí, guaraná, mangaba, mandioca, castanha-do-pará. No entanto, existem muitos outros alimentos nutritivos e saborosos originais ou introduzidos há longas datas (aves, caprinos, arroz vermelho e amêndoas de cocos) que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, mas que foram, aos poucos, esquecidos ou desvalorizados [...]. Contudo, é possível que haja resistência por parte das pessoas em aderirem a esse padrão alimentar [...] mediante a valorização do símbolo dos alimentos e comidas nacionais.

A cultura alimentar nordestina é riquíssima, não apenas em termos quantitativos: muitas preparações e saberes culinários são considerados patrimônios, como o bolo Souza Leão e o bolo de rolo em Pernambuco (SOUZA, 2020) e o ofício da baiana do acarajé (OLIVEIRA, 2019), respectivamente. Nesse sentido, Santilli (2015) destacou a necessidade de reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial, visando não só a valorização, mas também a manutenção de hábitos culinários regionais.

Certos produtos são muito representativos dessa cultura, sendo, inclusive, encontrados com certa facilidade em serviços de alimentação no Rio de Janeiro, assim como no comércio de rua. São exemplos dessa afirmativa o baião de dois (JULIÃO, ANDRADE E BEZERRA, 2017), o queijo coalho (MENEZES, 2011) e as várias preparações culinárias a base da macaxeira (SHINOHARA et al., 2014), popularmente chamada de aipim pelos cariocas. Pesquisas como a de Cavignac (2019), que enalteceu os saberes culinários do Nordeste brasileiro, destacou ainda as preparações culinárias que

têm o milho como ingrediente estrela em receitas muito representativas da cultura alimentar nordestina também presentes no RJ.

De forma complementar, Silva e Silva (2018, p.14) comentaram que as iniciativas de resgatar e valorizar a cultura alimentar brasileira são úteis para resistir à “padronização alimentar contemporânea” e incentivar hábitos alimentares mais saudáveis, pois a elaboração desses alimentos emprega “diversos elementos tais como a consciência dos ingredientes e o processo de preparo”. Em adição, Silva (2019b) mencionou que as pesquisas que envolvem a culinária nordestina frequentemente apontam-na como uma marca identitária dessa Região, sendo influenciada por fatores diversos que incluem o clima e a criação de animais, capazes de contribuir em seus hábitos alimentares e seu valor de pertença.

A partir da leitura de referências sobre a presença dos nordestinos que residem no Rio de Janeiro, que destacam conteúdos de cunho demográfico e econômico, emergiu o seguinte questionamento: os aspectos da cultura alimentar de origem dos migrantes oriundos do Nordeste são mantidos mesmo distante das suas raízes culturais, ou seja, geograficamente longe de seus estados de nascimento? Desse modo, admite-se a gênese dessa indagação como a questão norteadora da presente pesquisa.

## **2- METODOLOGIA**

### **2.1- Caracterização da pesquisa**

A pesquisa tem caráter quali-quantitativo, de natureza descritiva, atendendo à necessidade do investigador acumular informações sobre o tema de pesquisa em que se pretende estudar (TRIVIÑOS, 1987). Foi desenvolvida a partir da metodologia netnográfica ou etnográfica virtual, definida por Kozinets (2014) como uma variante da etnografia (que busca compreender questões sobre cultura e comportamento humano), empregando comunicações envolvendo computadores e outros dispositivos como fontes para coleta de dados através da internet usando surveys e também fóruns, grupos de notícias, blogs e redes sociais. Soares e Stangel (2021, p.02) destacaram que a pesquisa netnográfica “surgiu em função da necessidade de pesquisadores abordarem o mundo online em suas pesquisas”.

A coleta de dados foi realizada através de um questionário disponibilizado online utilizando a plataforma Google Docs®, contendo perguntas abertas e fechadas, direcionadas especificamente a pessoas nascidas na Região Nordeste do Brasil, mas que atualmente residem em municípios do estado do Rio de Janeiro (migrantes nordestinos). A pesquisa do tipo survey foi utilizada para permitir o levantamento de dados do público-alvo, de maneira específica e direta. A divulgação da pesquisa ocorreu através de e-mails, contatos em redes sociais virtuais (RSV) e pelo método bola de neve (snowball) virtual descrita por Costa (2018) e Vinuto (2014), que é realizada quando os participantes indicam outras pessoas que também pertencem ao público definido como objeto de pesquisa. Nessa metodologia a formação da amostra ocorre ao longo do processo e não é determinada previamente, sendo, portanto, o número de respondentes da pesquisa parte dos seus futuros resultados. Também de acordo com Costa (2018) esse método pode ser utilizado para acessar grupos sociais mais restritos, como é o caso do público alvo de respondentes da presente pesquisa, considerando que a etapa de coleta de dados

## HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO

foi realizada em um momento da pandemia pela COVID-19 no qual o isolamento social ainda se fazia necessário (não houve coleta de dados presencial). Essa aplicabilidade foi corroborada por Vinuto (2014, p. 203), quando destacou que tal modalidade de amostragem “pode ser útil para pesquisar grupos difíceis de serem acessados ou estudados, bem como quando não há precisão sobre sua quantidade [...] além disso, esse tipo específico de amostragem também é útil para estudar o conhecimento das pessoas pertencentes a um certo grupo”.

Os participantes que cooperarem com a pesquisa não foram identificados visando manter o sigilo das suas identidades (SANTOS, 1999).

### 2.2- Elaboração do questionário da pesquisa e análise dos resultados

Para definir os conteúdos das perguntas, foram utilizadas as metodologias adaptadas de Cavignac (2019) e Pereira (2016). O instrumento de pesquisa, que foi dividido em três partes, a saber: I) Informações gerais sobre os respondentes, II) Hábitos culinários e III) Percepções sobre as tradições culinárias.

A análise dos dados foi desenvolvida segundo Kozinets (2014), contemplando a transformação dos conteúdos coletados da participação e observação netnográfica, com o emprego de arquivos com respostas ao survey e gráficos formados a partir dessas. Posteriormente, os resultados foram correlacionados à literatura pertinente ao tema central da pesquisa para compor a discussão.

## 3- RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 3.1 - Informações gerais sobre os respondentes

O questionário foi respondido por 37 voluntários residentes no Rio de Janeiro, cujas faixas etárias predominantes foram dos 30 aos 45 anos (48,6%) e dos 45 aos 60 anos (21,6%), majoritariamente do gênero feminino (83,8% dos respondentes).

Acerca do tempo de residência no Rio de Janeiro, 48,6% e 16,2% dos nordestinos e nordestinas mencionaram morar no estado há mais de 20 anos e de 5 a 10 anos, respectivamente. Com relação aos seus estados de origem, os respondentes são migrantes principalmente da Bahia (35,1%), Pernambuco (21,6%) e Paraíba (18,9%). Resultados semelhantes foram observados na pesquisa de Martins (2019), que também mencionou que a diáspora nordestina é proveniente sobretudo desses estados para o Rio de Janeiro desde a década de 1930. Em percentuais mais discretos participaram também da pesquisa os cearenses e maranhenses (8,1% cada), além dos alagoanos, norte-rio-grandenses e sergipanos (2,7% cada). Nenhum respondente mencionou ter nascido no Piauí.

Sobre a habilidade para cozinhar, foi observado que 91,9% dos respondentes afirmaram exercer tal atividade. O ato de cozinhar é maiormente exercido em âmbito residencial, visto que 73% dessas pessoas nunca atuaram em serviços de alimentação. Apesar disso, Fernandes (2019) comentou que é comum que os migrantes nordestinos resguardem fortes conexões com a comida, fato que reflete com certa frequência a profissionalização dessas pessoas na área de gastronomia. No que tange às pessoas

que já atuaram em serviços de alimentação, suas experiências profissionais ocorreram com maior frequência em restaurantes comerciais e lanchonetes (ambos com 38,5% das respostas), buffet (casas de festas e salões de festas) e restaurantes situados em empresas (ambos com 15,4%).

### 3.2- Hábitos culinários

Sobre o emprego de utensílios típicos de sua terra natal para cozinhar, 54,1% dos respondentes mencionaram utilizar esse tipo de insumo para elaborar pratos típicos. Com relação a esses utensílios, todos já foram mencionados em referências que abordaram os fazeres da culinária popular nordestina, como pode ser observado no quadro 1.

Quadro 1. Utensílios culinários citados por nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa já mencionados em obras sobre cultura alimentar da Região Nordeste.

Utensílio culinário	Menção na literatura	Fonte
Cuscuzeira	Panela para elaboração do cuscuz, prato oriundo do norte da África, na qual coloca-se água no fundo para promover a cocção a vapor do fubá (farinha de milho) com sal, sozinho ou com temperos. No Maranhão é preparado com flocos de arroz.	Farias et al. (2014)
Colher de pau	Coadjuvante no preparo de massas de bolos, ainda que feitos inicialmente em batedeira porque depois, quando há adição da farinha, acredita-se que suas massas não devem ser mais batidas naquele equipamento, somente mexidas à mão para que o bolo fique “fofo”. Também é usada para preparar massas mais densas de biscoitos.	Suassuna (2010)
Panela de barro	Agregada à cozinha nacional a partir da influência originalmente africana, as panelas de barro também são produzidas por povos indígenas. Podem ser moldadas em diferentes formatos de acordo com sua finalidade, como, por exemplo, a cocção de carnes, cuscuz, feijão e arroz.	Rego (2013)
Pilão	Elaborado em materiais como madeira, metal, louça ou pedra, pode ser considerado um utensílio típico da cozinha sertaneja, empregado para socar alimentos como milho, licuri, carne seca, café, beiju (ou cuscuz). Fala-se também que os alimentos são “pisados” no pilão.	Venâncio Filho (2019) e Oliveira (2011)
Ralador de coco	Também chamado raspa-coco ou, mais popularmente, rapa-coco, é empregado para utilização desse fruto <i>in natura</i> (quando é ralado um pouco antes de sua adição à receita, garantindo o seu frescor), conferindo sabor marcante às receitas de doces em calda, pastosos e cocadas.	Suassuna (2010)

Fonte: Os autores (2022).

Acerca da utilização de ingredientes típicos de seus estados de origem, 81,1% dos participantes da pesquisa afirmaram manter o hábito de adquirir gêneros alimentícios da Região Nordeste para preparar refeições em suas residências. Como pontos de aquisição desses ingredientes foram apontados

os supermercados (65,6%), feiras livres (40,6%), lojas especializadas em produtos regionais físicas e/ou online (59,4%) e ambulantes (3,1%). Ademais, foram citados casos de produção caseira de matérias-primas regionais em hortas, e também da aquisição na cidade natal do respondente. Cabe ressaltar que nessa questão os participantes poderiam assinalar várias opções, considerando que os gêneros alimentícios podem ser adquiridos em estabelecimentos comerciais com variadas tipologias. Os ingredientes regionais citados nas repostas estão listados na tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes regionais citados pelos migrantes nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa.

<b>Alimentos proteicos</b>	<b>Leguminosas e outros vegetais</b>	<b>Farináceos</b>	<b>Temperos</b>	<b>Outros gêneros</b>
Carne de bode	Macaxeira <sup>1</sup>	Farinha de milho	Coentro Colorau	Azeite de dendê
Camarão seco	Cará	Fubá		
Queijo coalho	Maxixe Vinagreira	Tapioca	Pimenta-do-reino	Manteiga de garrafa
Carne de charque	Feijão macassar <sup>2</sup>	Farinha de mandioca	Pimenta-de-cheiro	Leite de coco
Carne de sol	Fava	Canjiquinha	Louro Cominho	Azeite de coco
	“Castanha” <sup>3</sup>	Massa puba	“Pimentas” <sup>4</sup>	babaçu
	Inhame			

Legenda: 1A macaxeira também é conhecida como aipim e mandioca; 2O feijão macassar é também conhecido como feijão-de-corda, feijão-caupi, feijão-verde, feijão-fradinho, entre outras nomenclaturas; 3 O termo está apresentado entre aspas pois o respondente não especificou quais “castanhas”; 4O termo está apresentado entre aspas pois o respondente não especificou quais “pimentas”. Fonte: Os autores (2022).

Vários alimentos mencionados pelos respondentes foram citados em pesquisas pregressas sobre a alimentação nordestina, como a macaxeira (SHINOHARA et al., 2014), a carne de sol (RIBEIRO, CORÇÃO, 2013) e o queijo coalho (MENEZES, 2011), reforçando a presença e, por conseguinte, a relevância desses alimentos nos hábitos da população em questão. Curiosamente, não foram citados alimentos tradicionais da Região Nordeste como a rapadura (SILVA, 2019b) e o melaço de cana ou mel de engenho (RODRIGUES, ROSS, 2020), que são empregados para consumo direto ou como ingredientes de numerosas receitas.

Sobre o preparo de bebidas regionais em suas casas, 32,4% responderam que costumam elaborar esse tipo de produto. As bebidas citadas por aqueles que mencionaram tal prática foram: licores, cachaça, cachaça de jambu, sucos (mangaba, cajá mirim, caju, seriguela, sapoti, tamarindo e buriti) e coquetéis (nevada, quentão e batidas).

Já com relação à elaboração de pratos típicos, 97% afirmaram cultivar tal prática em suas residências e citaram uma extensa lista desses pratos, conforme apresentado na tabela 2.

Tabela 2. Pratos típicos comumente preparados pelos nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa, segundo suas presenças mais usuais nos cardápios brasileiros.

Prato principal	Guarnição de prato principal	Lanche
Sarapatel	Pirão	Cuscuz <sup>1</sup>
Jabá com jerimum <sup>2</sup>	Arroz de cuxá	Tapioca <sup>1</sup>
Moqueca	Cuxá	Munguzá
Buchada de bode	Vatapá	Bolo de macaxeira <sup>3</sup>
Bolinho de feijão	Caldo de sururu <sup>1</sup>	Acarajé <sup>1</sup>
Baião de dois	Caruru	Feijão doce
Quiabada	Vinagrete de tomate verde <sup>5</sup>	Canjica
Arrumadinho	Canjiquinha	Bolo de fubá
Jabá com macaxeira <sup>4</sup>	Quibebe	Bolo de milho
Carne de bode	Arroz de coco	Bolo mole
Bobó de camarão	Feijão de coco	Bolo pé de moleque
Favada	Milho cozido <sup>1</sup>	Cartola
Carne de sol		
Carne de sol com macaxeira		

Legenda: 1Esse prato também é consumido em outras refeições; 2O jabá também é conhecido como carne seca e o jerimum como abóbora; 3A macaxeira também é conhecida como aipim e mandioca; 4Usado também como recheio do acarajé; 5O jabá também é conhecido como carne seca e a macaxeira como aipim ou mandioca. Fonte: Os autores (2022).

De acordo com os resultados apresentados na tabela 2 os pratos principais foram os mais citados pelos respondentes da presente pesquisa, destacando-se também a presença de opções proteicas muito representativas da culinária típica da Região Nordeste, como a buchada de bode, o sarapatel, a carne de sol e o jabá, este também é conhecido como carne seca.

Acerca das guarnições mencionadas, foi possível observar a presença de gêneros de origem vegetal como ingredientes estrela de todas as preparações citadas, incluindo, além das hortaliças em preparações como acarajé, vinagrete de tomate verde e quibebe, os cereais (arroz e milho) e as leguminosas (feijão).Embora a ingestão de saladas com vegetais crus não seja habitual nos cardápios de muitos nordestinos, percebe-se a inserção desses ingredientes submetidos à cocção como bases de vários pratos típicos, contribuindo para o aporte nutricional de micronutrientes e fibras dessa população. Pesquisas pregressas também registraram preparações culinárias comuns aos hábitos alimentares dos nordestinos, a exemplo do baião de dois (JULIÃO, ANDRADE E BEZERRA, 2017), do cuscuz (PEREIRA, 2016) e dos pratos que têm o milho como ingrediente estrela (CAVIGNAC, 2019).

Com relação aos lanches, cabe novamente ressaltar não apenas a presença, mas também a relevância do milho e seus produtos derivados nas preparações apontadas pelos respondentes. Esse cereal pode ser destacado pelas suas propriedades nutricionais, pois de acordo com pesquisa de Holanda, Lazarini, Sanches (2021) o milho apresenta, em sua composição centesimal, teores de proteínas de 6,7%, lipídios 1,4% e cinzas (conteúdo total de minerais) 10,9%. Além disso, segundo Santos, Mendonça e Shinorara (2020) o milho tem um papel fundamental na Festa de São João, celebração popular originalmente católica que também resguarda proximidade com Santo Antônio e São Pedro. Os mesmos autores destacaram que o festejo ocorre em um período conhecido como a Época do Verde, no qual é realizada a colheita desse cereal, justificando sua presença em vários pratos

do São João como pamonha, bolo de milho, mungunzá e canjica.

Além do milho, também foram mencionados como opções de lanches pelos respondentes cinco tipos de bolos e os tradicionais acarajé e tapioca. Segundo Coelho (2022) o acarajé, bolinho frito típico da Bahia, é elaborado com feijão fradinho frito em azeite de dendê, geralmente com recheio de camarão, vatapá, quiabo, salada e pimenta, sendo uma herança das religiões de matriz africana (comida de orixá). Ressalta-se que outras comidas ritualísticas às divindades africanas (ROCHA, 2022) também foram mencionadas pelos respondentes, como a canjica, o caruru e o quibebe. Já a tapioca é uma das preparações de origem indígena mais representativas da culinária nordestina, considerada “o pão de casa” de muitas famílias, além de, na atualidade, configurar um elemento turístico presente nos buffets de café da manhã de muitos meios de hospedagem da Região Nordeste (MARTINS, COSTA, BATISTA, 2017).

Sobre o compartilhamento de receitas típicas oriundas de suas localidades de origem, 83,3% mencionou já ter ensinado saberes e fazeres culinários. Essas receitas foram ensinadas a amigos (77,4%), familiares (58,1%) e colegas de trabalho (19,4%). A exemplo do que fora comentado na questão sobre onde os ingredientes regionais são adquiridos, nessa pergunta os participantes poderiam assinalar várias opções como respostas, considerando os variados grupos sociais com os quais convivem. Sobre a manutenção do compartilhamento de receitas típicas Moser e Perini (2016) comentaram que preparar receitas específicas é uma tradição nas famílias, ação muitas vezes transmitida por gerações e que permite manter vivas as memórias afetivas, ainda que com a eventual alteração parcial dos procedimentos por diferentes tecnologias e substituição de ingredientes. Esses autores também destacaram a importância da oralidade nesse contexto, pois tais receitas são geralmente compartilhadas através de narrativas orais.

### 3.3- Percepções sobre tradições culinárias

A tabela 3 apresenta as percepções dos respondentes sobre as suas tradições culinárias de origem.

Tabela 3. Percepções dos respondentes sobre as suas tradições culinárias de origem.

Proposições	CT (%)	CP (%)	CD (%)	DP (%)	DT (%)
Acredito que preparar e consumir receitas típicas da minha terra é uma forma de fortalecer a cultura alimentar da minha região.	86,5	10,8	2,7	-	-
Considero importante ensinar receitas típicas de uma região para outras pessoas.	81,1	10,8	8,1	-	-
Considero importante manter as tradições culinárias da minha terra, apesar da distância.	83,3	13,5	2,7	-	-
Sinto-me mais próxima/próximo da minha terra preparando e consumindo receitas típicas.	86,5	8,1	2,7	-	2,7
Sinto orgulho das tradições culinárias da minha terra.	94,6	5,4	-	-	-

Legenda: CT – concordo totalmente; CP – concordo parcialmente; CD – não concordo nem discordo; DP – discordo parcialmente; DT – discordo totalmente. Fonte: Os autores (2022).

Acerca de afirmativa “Acredito que preparar e consumir receitas típicas da minha terra é uma forma de fortalecer a cultura alimentar da minha região”, observou-se que 97,3% dos respondentes concordam, em algum nível, com tal afirmativa. Além desse hábito ser importante para tal fortalecimento, essas receitas resguardam considerável carga afetiva, considerando o conceito de *comfort food*, que segundo Costa e Tavares (2019) pode ser aplicado às sensações de aconchego e bem-estar associadas à ingestão de alimentos que provocam algum grau de afetividade em um indivíduo. Em adição, Silva (2019b) ressaltou que a culinária regional apresenta fazeres, saberes, expressões e celebrações que estão inter-relacionados à própria identidade do povo nordestino, sendo, portanto, relevante para a ressignificação identitária de um povo.

As reações à proposição “Considero importante ensinar receitas típicas de uma região para outras pessoas”, 91% dos participantes desta pesquisa aprovam tal ideia, expressando o reconhecimento desses respondentes acerca da relevância de compartilhar saberes e fazeres culinários de sua terra natal com outras pessoas. Sobre a frase “Considero importante manter as tradições culinárias da minha terra, apesar da distância”, foi observado que 96,8% dos respondentes concordam, em algum nível, com tal afirmativa, reforçando a ideia de enaltecimento de suas culturas alimentares de origem, mesmo distantes dos seus respectivos estados de nascença. Amaro (2012), em sua pesquisa sobre a tradição discursiva de receitas culinárias da Paraíba, mencionou que a manutenção das tradições culinárias ocorre de maneira dinâmica, através de sua constante reelaboração em função do tempo, espaço e da própria identidade, possibilitando a comunicação entre passado e presente de um povo. Essa autora também destacou que através da alimentação é possível identificar hábitos e costumes tanto familiares quanto da sociedade em geral, e enalteceu o papel das receitas como fontes de memórias culinárias.

Sobre as respostas para a afirmativa “Sinto-me mais próxima/próximo da minha terra preparando e consumindo receitas típicas” verificou-se que 94,6% dos respondentes concordam, em algum nível, com essa proposição. O consumo de pratos típicos pode ser um elemento capaz de trazer à tona lembranças de momentos agradáveis vivenciados pelo migrante nordestino, podendo também contribuir para aplacar as saudades de sua terra natal. Silva (2019b) considera que isso só é possível pois o alimento é capaz de criar uma conexão genuína do comensal com o seu local de origem, visto que o nordestino geralmente desenvolve uma forte ligação com seu passado através da culinária. Por outro lado, alguns respondentes também discordaram totalmente da proposição, ou seja, não se sentem mais próximos de sua terra natal através do preparo e consumo de receitas típicas. Esse tipo de reação pode ser justificado pelo fato de que a culinária é apenas um elemento dentro da vastidão de lembranças e sentimentos de um indivíduo, que contemplam ainda as questões ligadas às próprias experiências pessoais dos respondentes em seu estado de origem, incluindo lembranças de entes queridos e momentos específicos. Nesse contexto, evidencia-se o papel da culinária apenas como uma parcela da relação do nordestino com seu estado de origem.

Todos os respondentes concordaram (totalmente ou parcialmente) com a frase “Sinto orgulho das tradições culinárias da minha terra”, a proposição final do instrumento de pesquisa. O posicionamento dessa afirmativa enquanto último questionamento foi proposital, uma vez que o ato

de responder a um conjunto de perguntas sobre a correlação entre seus hábitos alimentares e origem geográfica pode, potencialmente, ser um momento de reflexão e conseguinte empoderamento do respondente no que tange à sua naturalidade. Pesquisa de Oliveira, Silva e Gaião (2018), que teve como objetivo estudar o ethos dos nordestinos através de entrevistas, evidenciou sentimentos como admiração, apego, eternidade, orgulho, paixão e amor dos respondentes pela terra natal.

Por fim, os respondentes foram convidados a comentar livremente sobre a pesquisa, quando 32,4% fizeram comentários nos quais foram observados, além de elogios sobre a realização da presente pesquisa e o amor pela terra natal, falas que remetiam à valorização da cultura alimentar nordestina, enaltecendo sua riqueza (“A culinária nordestina é rica e todos deveriam conhecer!” – respondente 17). Além dessas, foram observadas falas ressaltando que as “preparações típicas” têm um custo considerável de produção em função dos gastos com seus ingredientes quando obtidos no Rio de Janeiro (respondentes 17 e 23), o que impossibilita que seu consumo ocorra de forma habitual, resultado que resguarda concordância com Maciel (2001) quando mencionou que os pratos típicos não são necessariamente cotidianos. Além disso, outro ponto levantado por um respondente refere-se a uma “qualidade duvidosa” dos ingredientes oriundos de seu estado de origem (respondentes 23):

Importante ressaltar que, infelizmente, essas preparações típicas, em sua maioria, não fazem parte do cotidiano... São elaboradas em dias especiais, devido ao alto custo dos ingredientes que as compõe. (Respondente 17).  
Ingredientes típicos do Nordeste aqui no Rio de Janeiro tem preços elevados e qualidade duvidosa, muitas vezes diminuindo a frequência que eu cozinharía essas receitas. (Respondente 23).

Um último comentário destacou que o sabor inerente às preparações culinárias pode servir como uma espécie de conexão com a cidade natal (respondentes 35): “É muito bom acreditar que a apesar da distância o sabor culinário nos transporta a (sic) nossa cidade de origem”. (Respondente C35).

## CONCLUSÕES

Com relação ao consumo alimentar dos nordestinos participantes da presente pesquisa foram evidenciados alimentos típicos que compõem grandes e pequenas refeições, tanto de origem animal quanto de origem vegetal, atrelados ao emprego de utensílios também associados aos fazeres culinários da Região Nordeste. Com relação à aquisição, os gêneros alimentícios regionais foram adquiridos principalmente em estabelecimentos comerciais como os supermercados e feiras livres. Destaca-se, entre esses pratos, aqueles diretamente associados a certas tradições religiosas presentes no NE como a festa de São João e as comidas de santo (ritualísticas às divindades africanas). Em menor proporção, foi citada a elaboração de bebidas típicas em âmbito domiciliar.

Cabe ainda ressaltar certos pontos sobre esse consumo alimentar mencionadas pelos respondentes: o custo de aquisição dos ingredientes das preparações culinárias e seus padrões de qualidade. Ademais, foi ressaltado em alguns comentários que os pratos típicos não fazem parte da alimentação diária, em função dos entraves supracitados. Outro resultado interessante refere-se ao compartilhamento das receitas de preparações culinárias típicas por parte dos respondentes, que ocorre sobretudo com amigos e familiares, o que também pode contribuir para o fortalecimento da cultura alimentar nordestina.

Os resultados da pesquisa evidenciaram que parte dos respondentes mantêm seus hábitos alimentares de origem mesmo após vários anos de migração ao Rio de Janeiro, reforçando o laço entre a população estudada e sua cultura, além do orgulho dos entrevistados no que tange às suas origens e a manutenção das tradições culinárias.

## REFERÊNCIAS

AMARO, L. V. **Do manuscrito ao impresso: tradição discursiva das receitas culinárias.** Dissertação. Universidade Federal da Paraíba. Programa de Pós-Graduação em Linguística. 2012. 178 p.

ÂNGELO, E. R. B.; Fogaça, I. F.; Barbosa, C.A. **O Rio de Janeiro “nordestino”: representações, subjetividades e saberes sobre a cidade. Patrimônios e sociedade: desafios ao futuro**, v. 09, n.01, p.168 – 180, 2020.

ÂNGELO, E. R. B. **Patrimônio da migração nordestina: A literatura de cordel no Rio de Janeiro e São Paulo**, Brasil. Revista del CESLA, n.18, p. 2081-1160, 2018.

CAVIGNAC, J. **Folclore, turismo e saberes culinários no Nordeste brasileiro.** Esferas, n.15, p.1-13, 2019.

COELHO, I. B. **“A gente vai mudando, se reinventando, se adaptando”:** as transformações no ofício das baianas de acarajé de Salvador e a informalidade. **Patrimônio cultural e trabalho.** Laborare, ano V, n.08, p.181-198, 2022.

COSTA, B. R. L. **Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica.** RIGS - Revista Interdisciplinar de Gestão Social, v.7, n.1, p.15-37, 2018.

FARIAS, P. O. L.; Shinohara, N. K. S.; Padilha, M. R. F.; Oliveira, K. K. G.; Matsumoto, M. **O cuscuz na alimentação brasileira.** Revista Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.03, n.01, p.27-39, 2014.

FERNANDES, A. P. T. de A.; Bastos, S. R. **A hospitalidade e os migrantes nordestinos no Bixiga (São Paulo/SP).** Cadernos CERU, v.31, n.02, p.213-231, 2020.

FERNANDES, A. P. T. de A. **O migrante nordestino e a cena gastronômica do Bairro do Bixiga (São Paulo/SP).** Revista Ingesta, v.01, n.02, p.198, 2019.

HOLANDA, J. M. F. De A.; Lazarini, E.; Sanches, I. R. **Drymatter production and bromatological composition ofhy droponiccorn and soya bean in rice strawandnitrogen in topdressing.** Research, Society and Development, v. 10, n. 6, p. e26310615765, 2021.

JULIÃO, M. S. S.; Andrade, F. J. F.; Bezerra, J. A. B. **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois.** Essentia (Sobral), v.18, n.2, p.68 – 82, 2017.

KOZINETS, R. V. **Netnografia: Realizando pesquisa etnográfica online.** Porto Alegre: Penso, 2014. 203p.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin.** Horizontes Antropológicos,v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MAGALHÃES, V. B. **A história oral nos estudos das migrações do Nordeste para o Sudeste: relato de pesquisa.** Cadernos CERU, série 2, v.30, n.1, p.293 – 320, 2019.

MARTINS, I. M. M. **O migrante na cidade do Rio de Janeiro.** E-metropolis, n.37, ano 10, p.22 – 29, 2019.

MARTINS, U.; Costa, C.; Batista, M. M. **A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza.** Turismo: Estudos &Práticas (RTEP/UERN), v.06 (número especial), p.127 – 146,2017.

MELO, M. N. M.; Fusco, W. **Migrantes nordestinos na Região Metropolitana de São Paulo: características socioeconômicas e distribuição espacial.** Confins, n.40, 2019.

MENEZES, S. S. M. **Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na Região Nordeste.** Revista de Geografia (UFPE), v.28, n.01, p.40 – 56, 2011.

MOSER, G. P.; Perini, K. P. **O tradicional e o contemporâneo: Florianópolis, Cidade Unesco da Gastronomia.** Rosa dos Ventos, v.08, n.04, p.509 -520, 2016,

OJIMA, R.; Fusco, W. **Migrações e nordestinos pelo Brasil: uma breve contextualização.** p.11 – 26. In: Migrações nordestinas no século 21 – um panorama recente. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2015.

OLIVEIRA, R. S.; Silva, M. E.; Gaião, B. F. S. **Orgulho de ser nordestino! Um estudo sobre ethos compartilhado por seguidores em uma página do Facebook.** Revista Gestão. Org, v.16, n.02, p. 182-193, 2018.

OLIVEIRA, M. **Comida como patrimônio.** 2019. Acesso em: 05/10/2022. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/curiosidades/comida-como-patrimonio/>

OLIVEIRA, L. **Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás.** Geograficidade, v.01, n.01, p.105 -108, 2011.

PEREIRA, V. C. **A culinária da região Nordeste e a Feira Central da Ceilândia: uma relação identitária no Distrito Federal.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.05, p.26 – 39, 2016.

REGO, H. M. **As panelas de barro de Pernambuco – do século XIX ao XXI.** Dissertação. Universidade Federal de Pernambuco. Programa de Pós-graduação em Arqueologia, 2013. 196 f.

RIBEIRO, C. S. G.; Corção, M. **O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v.08, n.03,p.425-438, 2013.

Rocha, D. **Comida em tenda dos milagres (1969),** de Jorge Amado. Revista de Alimentação e Cultura das Américas, v.03, n.01, p.88–101, 2022.

Rodrigues, G. S. S. C.; Ross, J. L. S. **A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil: perspectivas geográfica, histórica e ambiental.** Uberlândia: EDUFU, 2020, 272 p.

SANTILLI, J. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial.** Demetra, v.10, n.03, p.585-606, 2015.

SANTOS, M. C. L.; Mendonça, C. M. M.; Shinorara, N. K. S. **Milho e o São João: identidade gastronômica.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.08, n.01, p.33 – 44, 2020.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento.** Rio de Janeiro: DP&A,

1999. 166 p.

SHINOHARA, N. K. S.; Veloso, R. R.; Borckmans, M. V. L.; Alexandre, E. F.; Padilha, M. R. F. **Macaxeira na cultura alimentar pernambucana**. Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”, v. 07, n.02, p. 86-102, 2014.

SILVA, G. P. **A seca do Nordeste, as práticas migratórias e suas representações na musicografia de Jackson do Pandeiro**. Revista Rural & Urbano, v. 04, n. 02, p. 74 - 97, 2019a.

SILVA, J. S. **Culinária e migração nordestina no município de Duque de Caxias: ressignificações identitárias da nordestinidade**. Tese. Programa de Pós-Graduação em Humanidades, Culturas e Artes. Universidade do Grande Rio. 2019b. 202 p.

SILVA, A. C. B.; Silva, M. C. C. B. **Debates sobre culturas alimentares: conversas em torno da cultura alimentar brasileira**. RELACult - Revista Latino-Americana De Estudos Em Cultura E Sociedade, v.4, n.3, p.1 – 16, 2018.

SOARES, S. S. D.; Stangel, M. **Netnografia e a pesquisa científica na internet**. Psicologia USP, v.32, e200066, p.01 – 11, 2021.

SOUZA, E. **Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico**. 2020. Acesso em: 05/10/2022. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/>.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia sertaneja – receitas que contam histórias**. Ed. Melhoramentos. 2010. 202p.

TREVIZAN, F. K. F. **Migração, redes e inserção social: estudo de caso dos migrantes nordestinos em Anastácio (MS)**. 2011. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Geografia. Universidade Estadual de Ponta Grossa. 109 p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. 176 p.

VENNCIO FILHO, R. P. **Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia**. Fronteiras: Revista de História, v.21, n.38, p.223 – 238, 2019.

VINUTO, J. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, v.22, n.44, p.203-220, 2014.