

GASTRONOMIA DO NORDESTE: DA SECA À FARTURA

XIII Encontro de Experiências Estudantis

Rafael Veras Castelo Branco, Cleanderson Alexandre Farias, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Leopoldo Gondim Neto, Adriana Camurça Pontes Siqueira

A construção da Gastronomia do Nordeste Brasileiro passa, inquestionavelmente, pelo contexto da seca - fenômeno natural inerente à Região que abriga o bioma da Caatinga - e pela valorização da fartura, em uma permanente busca pela superação da escassez de alimentos imposta pela estiagem. Esta abundância, contudo, considera-se possibilitada pela exuberante presença, em território nordestino, dos biomas do Cerrado, da Mata Atlântica e até da Amazônia; e influenciada pela soma dos hábitos e conhecimentos dos povos nativos, dos portugueses e dos africanos escravizados que pelo Nordeste passaram. Neste sentido, o presente trabalho busca, por meio de uma larga pesquisa bibliográfica envolvendo artigos científicos e livros relacionados à geografia e à história nordestina, compreender como se deu a consolidação de sua cozinha regional. Também foram examinadas as obras literárias *A Fome*, de Rodolfo Teófilo, e *O Quinze*, de Raquel de Queiroz, que narram duas das maiores secas vividas na Região. A proposta foi buscar elementos, dentro dessas obras, que pontuassem práticas alimentares do povo nordestino em tempos de escassez. Já para avaliar as influências culinárias e a abundância da cozinha do Nordeste, destaca-se a leitura dos livros *História da Alimentação do Brasil*, de Câmara Cascudo, e *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, de Dolores Freixa e Guta Chaves. Como resultado das pesquisas e discussões a partir dessas leituras, têm-se, portanto, a confirmação de que a estiagem foi realmente propulsora na consolidação de alguns hábitos, a exemplo do consumo de vísceras em pratos como panelada e buchada, para aproveitamento integral de animais. A fartura, da mesma forma, é confirmada como resultado da exuberância de outros biomas e da própria caatinga e da assimilação das práticas e do conhecimento disseminado, principalmente, pelos europeus que colonizaram a Região e que sempre valorizaram a mesa farta.

Palavras-chave: GASTRONOMIA. REGIONALISMO. NORDESTE.