



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO PIAUÍ CAMPUS TERESINA ZONA SUL  
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**LAILSON SILVA DE ARAUJO**

**ALIMENTAÇÃO E CULTURA: INFLUÊNCIAS DE CRENÇAS E TABUS NA  
ALIMENTAÇÃO E NA GASTRONOMIA NORDESTINA.**

**TERESINA**

**2023**

**LAILSON SILVA DE ARAUJO**

**ALIMENTAÇÃO E CULTURA: INFLUÊNCIAS DE CRENÇAS E TABUS NA  
ALIMENTAÇÃO E NA GASTRONOMIA NORDESTINA.**

Trabalho de conclusão de curso (artigo científico apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do curso de gastronomia do Instituto Federal de educação, ciência e tecnologia do Piauí. Campus Teresina Zona Sul.

Orientadora: Professora Dra.  
Edna Maria Ferreira Chaves

TERESINA

2023

# ALIMENTAÇÃO E CULTURA: INFLUÊNCIAS DE CRENÇAS E TABUS NA ALIMENTAÇÃO E NA GASTRONOMIA NORDESTINA.

Lailson Silva de Araújo<sup>1</sup>

Edna Maria Ferreira Chaves<sup>2</sup>

## RESUMO:

A alimentação é necessária e imprescindível para o desenvolvimento humano. Os hábitos alimentares recebem várias influências culturais, inclusive de crenças e tabus, que são regras que orientam o comportamento de populações frente às escolhas alimentares. Procedeu-se a revisão não sistematizada de artigos e livros a fim de elencar as principais crenças e tabus existentes na região nordeste, assim como suas influências na alimentação e na gastronomia. O trabalho revisou como se iniciou a culinária nordestina, as influências e as contribuições que os indígenas, africanos e europeus deram para a cultura e gastronomia regional. As crenças e tabus repassadas por estes povos e as suas influências na vida cotidiana modelaram a cultura alimentar no Nordeste brasileiro.

Palavras-chaves: alimentação, crenças e tabus, nordeste, hábitos alimentares.

## Abstract

Food is necessary and essential for human development. Eating habits receive various cultural influences, including beliefs and taboos, which are rules that guide people's behavior when it comes to food choices. A non-systematized review of articles and books was carried out in order to list the main beliefs and taboos that exist in the northeast region, as well as their influences on food and

---

<sup>1</sup> Graduando de Tecnologia em Gastronomia. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul. Araujolailson3@gmail.com.

<sup>2</sup> Professora Dr. do curso Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul. emfchaves@ifpi.edu.br.

gastronomy. The work reviewed how Northeastern cuisine began, the influences and contributions that indigenous people, Africans and Europeans have made to regional culture and gastronomy. The beliefs and taboos passed down by these peoples and their influences on everyday life have shaped the food culture of the Brazilian Northeast.

Keywords: food, beliefs and taboos, northeast, eating habits.

Data de aprovação: 09/01/2023

## **1 INTRODUÇÃO**

Desde o início da humanidade, assim como a linguagem e a reprodução, a alimentação teve grande relevância possibilitando repor as energias para desenvolver suas atividades e mantendo a saúde e garantindo a vida. O homem alimenta-se de acordo com a sociedade a que pertence, sendo a cultura o que define quais produtos que são comestíveis e quais são as proibições alimentares (MARTINS, 2009)

A alimentação é um dos pilares da formação dos grupos sociais e sofre influência de vários fatores entre eles crenças e tabus e estes influenciam diretamente nas escolhas alimentares. Assim sendo, crenças e tabus alimentares representam regras sociais não escritas que regulam o comportamento humano (SILVA, 2008).

O alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição da comida desempenha um papel importante na formação da cultura. Por essa razão os métodos de procurar e processar alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo (LEONARDO, 2009). A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural (MACIEL, 2001).

A comida não é ingerida apenas por razões nutricionais, apesar de ela preencher necessidades vitais e biológicas fundamentais que garantem a própria vida e sobrevivência dos seres humanos, são bastante complexos os condicionantes que interferem na alimentação, que combinam uma

multiplicidade de fatores e a interdependência entre o homem biológico, o homem social e o cultural (CANESQUI, 2007).

A cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas (MACIEL, 2001).

Alguns alimentos são entendidos como representativos de coisas e entidades como, por exemplo, o pão e o vinho que na liturgia da igreja católica são vistos respectivamente como a carne e o sangue de Jesus Cristo (CALVACANTE, 2014). Deste modo a alimentação deixa de ter somente seu valor biológico e passa a ser vinculado ao espiritual e religião.

O Brasil tem dimensões continentais e recebeu influência de muitos povos no curso da sua história. Devido a isso, existe na atualidade grande diversidade cultural com forte presença de tabus e crenças, influência dos povos originários e dos povos de matriz europeia e africana que aqui adentraram, conferindo ao Brasil característica regionais bastante diversas (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

Objetivou-se compreender, a partir de revisão de literatura, quais crenças e quais tabus influenciam a alimentação na região Nordeste do Brasil a fim de contribuir com o levantamento de informações que elenquem e valorizem a participação e a contribuição dos diversos povos na formação da cultura alimentar do Nordeste brasileiro.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

### **2.1 Formação da gastronomia no Brasil e no Nordeste**

A gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades e, em particular, aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

A gastronomia é uma estetização da maneira de comer que envolve desde a produção da comida até o ritual da refeição e que é um fato recente no Brasil, identificada a partir de meados dos anos 1990, porque antes o que havia eram cozinhas regionais de tradição popular (BUENO, 2016).

“Em meados dos anos 1990 impulsionados por todas essas mudanças, despontou o primeiro núcleo de chefs de brasileiros, que independentes da tradição local (...), mas empenhados em desenvolver uma interpretação pessoal, mediante a utilização de elementos das cozinhas regionais, que estavam praticamente esquecidos. Temos uma revitalização de produtos como a mandioca, o tucupi, o caqui, que ressurgiram no interior de práticas culinárias distintas das receitas regionais aos quais até então estavam atrelados. Os novos chefes brasileiros praticam uma culinária contemporânea e globalizada, recorrendo aos perfumes e sabores locais, como um elemento de diferenciação, mas procurando construir um estilo próprio” (BUENO, 2014, p. 13).

A gastronomia brasileira tem como base a trilogia portuguesa-indígena-negra, contudo sofreu influência de outras cozinhas, resultado da formação do Brasil, são cozinhas ricas em sabores, aromas e técnicas. As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (CARNEIRO, 2005).

Os índios antes da chegada dos colonizadores já tinham toda uma rotina de vida estabelecida. Houve destruição da cultura dos indígenas; alteração radical da paisagem; introdução de novas espécies de vegetais e animais; destruição de coberturas vegetais para a criação de gado; plantação de cana-de-açúcar; instalação das casas de engenhos e casas grandes o que provocou inclusive a migração de indígenas do litoral para o interior (BERNARDES, 2007).

Os índios contribuíram de várias maneiras para a formação da nossa culinária com técnicas de caça e pesca e com o conhecimento sobre o uso de várias espécies, a exemplo da mandioca e alguns dos seus subprodutos utilizados na alimentação brasileira contemporânea (CASCUDO, 1983).

Com as mudanças implementadas no Brasil pelos portugueses começou a instalação de um novo complexo cultural: formas arquitetônicas,

técnicas construtivas, templos para o culto católico, edifícios civis, hábitos alimentares e o calendário ocidental. de início os portugueses tiveram dificuldades para adaptar sua alimentação, contudo, logo depois, começaram a trazer animais, e vegetais além de tabus, crenças, hábitos e costumes (BERNARDES, 2007).

Assim como, os indígenas e portugueses, os africanos ajudaram na formação da nossa sociedade e na gastronomia, mas sua contribuição por algum tempo foi muito prejudicada devido à escravidão marcando a histórica formação de hábitos alimentares decorrentes de desigualdades sociais (BRASIL, 2015).

Os africanos possuem uma trajetória histórica própria, dotada de hábitos, costumes, crenças e tabus e de relações territoriais específicas, relacionadas com a resistência à opressão histórica sofrida (SOUSA et al, 2019).

Segundo Leonardo, 2009:

“A herança alimentar dos africanos são as comidas misturadas na mesma panela. Saiu-se do hábito de assar, para o cozinhar os ingredientes. O arroz com alguma coisa junto, o amendoim com outra coisa. O “cozido” junto nas panelas vem da culinária escrava africana” (LEONARDO, 2009, p. 5).

As heranças alimentares, costumes e técnicas desses três povos formam a base da cozinha do Brasil e assim sendo também do Nordeste brasileiro. Em virtude da convivência entre os povos europeus, os povos originários e os povos de origem africana, e do estranhamento em face de distintos hábitos e costumes de cada um, surgiram as crenças e tabus que caracterizam os nordestinos e os seus costumes (BRASIL, 2015).

## **2.2 Cultura e hábitos alimentares**

A alimentação vai muito além do seu valor biológico, esta assume um valor cultural, a forma de alimentar-se e o cultivo do alimento mostram as características de um povo. “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações.” (CARNEIRO, 2005, p.12). Além do valor biológico e cultural a

alimentação tem valor simbólico para as religiões, sociedades e para os grupos étnicos.

Carneiro, 2005 diz:

“Costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte de gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares” (CARNEIRO, 2005, p. 12).

A alimentação é a identidade de um povo, através do alimento podemos conhecer o processo produtivo; maneira que ocorreu a concepção das comunidades; do espaço geográfico e da cultura. A cultura alimentar é repleta de símbolos, expressões sociais que desvendam prazeres e ritos, como uma matéria que requer compreensão sobre seus significados dados pela experiência do sujeito (BRASIL, 2015).

Segundo Matta, 1986:

“Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo de-comer, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (MATTA, 1986, p. 22).

A Cultura alimentar é feita a partir dos hábitos alimentares de um povo, envolve vários fatores como etnia, território e vegetação, fatores econômicos e religiosos, deste modo os hábitos alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido. O hábito alimentar se inscreve como um código simbólico que revela identidade e valores referenciais do cotidiano, próprios da estrutura social (BRASIL, 2015).

Por definição, cultura alimentar é um sistema simbólico, formado pelo conjunto de diversas influências (históricas, ambientais e regionais), nas quais



cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares consolidadas ao longo do tempo (SANTOS; PASCOAL, 2013).

SONATI et al, 2009 diz que:

“A cultura alimentar nas Américas está fortemente relacionada às populações que para cá se deslocaram trazendo hábitos, necessidades, variedades de alimentos, temperos, mudança nas preferências, receitas, crenças e tabus. A cozinha brasileira é o resultado das influências portuguesa, negra e indígena” (SONATI et al, 2009, p.142).

São vários os fatores que vão influenciar nos hábitos alimentares, um destes são os tabus alimentares que são capazes de impedir que o homem deixe de consumir tais alimentos mesmo que estejam em abundância, outro é a cultura que de acordo com a que o indivíduo está inserido, este terá concepções diferentes dos alimentos. A escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento, é relacionada com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida culturalmente (MACIEL, 2001).

Outro fator que influencia os hábitos alimentares é a tradição, a tradição e transitória e para sua existência ela precisa da perpetuação, ou seja, precisa ser repassada para as novas gerações. A tradição culinária, tem um sentido simbólico, pois está deslocada de seu “ambiente” original, seja ele espacial ou temporal (REINHARDT, 2007).

“A palavra tradição vem do latim *traditio*. O verbo é *tradire* e significa entregar, passar algo para outra pessoa, ou passar de geração a outra geração. É esta transmissão que faz a tradição deslocar-se temporalmente e que dá à tradição um sentido de ligação com o passado” (REINHARDT, 2007, p. 131).

Com dimensões continentais observa-se que o Brasil, dividido em cinco regiões e com regiões povoada por diferentes grupos étnicos, o resultado é uma variedade de culturas, de cozinhas. Segundo Canesqui e Garcia, (2005) “as cozinhas e as artes culinárias guardam histórias, tradições, tecnologias, procedimentos e ingredientes submersos em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais complexos” (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 11).

Ramalho e Saunders, 2000 cita que:

“O panorama alimentar no Brasil é complexo e peculiar de cada região, permeado de superstições, tabus e hábitos alimentares de

diferentes origens: negras, índias, portuguesas que se coloriram de um tom diferente sob os aspectos múltiplos das variantes regionais” (RAMALHO; SAUNDERS, 2000, p. 14).

### **2.3 Crenças e tabus alimentares**

A palavra tabu é de origem polinésia e significa alguma coisa que não pode ser definida (RAMALHO; SAUNDERS, 2000). Os tabus alimentares são capazes de impedir que o homem deixe de consumir alimentos mesmo que estejam em abundância, podendo trazer resultados negativos para o grupo, cada grupo social tem suas crenças, costumes, ritos e religião e isto também influencia no comportamento perante suas escolhas.

“O tabu tem dois significados opostos, o sagrado “sacer”, que não pode ser tocado sem ser manchado, e o do inquietante, perigoso, proibido ou impuro” (RAMALHO; SAUNDERS, 2000, p.13).

Dos significados de tabu citado acima o segundo é o que tem mais ligação com os tabus alimentares. Os tabus alimentares são ideias defendidas e ou seguidas por um grupo, estes classificam os alimentos com perigoso, impuros e proíbem outros de consumirem, essas ideias surgem a partir de um fato ocorrido mesmo que sem nenhuma comprovação científica. Tabu então é uma interdição, uma proibição categórica sem uma explicação racional (RAMALHO; SAUNDERS, 2000).

Para Ferreira (2019) todos objetos incluídos ou categorizados como tabu são considerados extremamente nocivos ao ser humano, seja com implicações morais, éticas, espirituais, fenotípicas ou fisiológicas. Os tabus alimentares são preferências ou proibições criadas por uma sociedade. Canesqui e Garcia (2005) diz que os tabus alimentares não comportam regras fixas e são flexíveis, podem funcionar como mecanismos de defesa contra a fome, nos momentos de escassez alimentar.

Segundo Ferreira, 2008, crença é definida como “convicção íntima; opinião adotada com fé e convicção. As crenças alimentares vão estar relacionadas com a religião e envolve rituais. Assim como os tabus as crenças também repercutem negativamente mas também tem a aceitação dependendo do alimento em questão e do grupo social envolvido. As religiões de matrizes africanas são as mais seguidas pelos negros, estas vão influenciar no modo de viver, no modo de pensar e influenciar na alimentação.

Os negros em seus rituais utilizam pratos como oferendas para os orixás. Aguiar (2012) relata que no universo sagrado do candomblé a alimentação é um elemento essencial e que todo ritual no candomblé tem uma relação com o alimento. Seja uma simples limpeza espiritual, até uma celebração mais complexa, a oferenda aos orixás constituída de comida.

Com o transcorrer do tempo algumas preparações vêm sendo introduzidas na sociedade comum, passando a serem mais valorizadas, haja vista que as religiões de matrizes africanas sempre foram discriminadas e tratadas com algo inferior. Assim a comida ritual do candomblé dos nagôs e jejes saiu da dieta sacrificial dos orixás e foi parar nas mesas seculares, nas ruas, nas festas profanas e nas praias (DÓRIA, 2014).

O catolicismo é um modo de vida e é fundamentado por regras, crenças, ideias, proibições e aceitações. Na alimentação o catolicismo faz uma separação dos alimentos, sendo separados de acordo as épocas do ano, indicando quais alimentos podem ou não ser consumidos, o alimento tem um valor simbólico que se transforma em insumo para os mais variados ritos e diversificados símbolos (CARDINALI, 2016).

Nas manifestações religiosas, a comida consiste em uma das representações simbólicas mais autênticas da cultura (MENEZES, 2014). Alguns alimentos são entendidos como representativos de coisas e entidades como, por exemplo, o pão e o vinho que na liturgia da igreja católica são vistos respectivamente como a carne e o sangue de Jesus Cristo (CALVACANTE, 2014).

Cardinali (2016) relata que através do ponto de vista religioso o gesto de alimentar-se em família torna-se um ritual de valores, fé, amor ao próximo e a Deus; sobretudo pela mesa onde é representado o mundo ao qual pertencemos, suas normas, atitudes, assimilação da fé, valorização dos alimentos puros, rejeição dos alimentos impuros, os tabus e até o ato de agradecer ao criador pelo alimento consumido. A religião como um modo de vida mostra para seus seguidores que os alimentos além de ter suas funções biológicas tem um valor espiritual e podem ser utilizados para ritos e como símbolos.

Cardinali (2016) explica que a “Quaresma”, é utilizada para firmar um período que quarenta dias que antecedem a ápice do cristianismo ou a ressurreição de cristo, comemorado no Domingo de Páscoa. É o período que mais é praticado o jejum e os fies não consomem a carne vermelha.” Em alguns locais as pessoas respeitam o consumo de determinados alimentos em épocas de Páscoa, Corpus Christi, Natal, Reis Magos, especificamente o consumo do peixe, o vinho e o pão possuem uma representatividade simbólica dentro da liturgia cristã” (NÉRY, 2012, p. 7).

Santos (2018) elucida em sua pesquisa feita em Beberibe no Ceará que a alimentação e as religião tem uma forte ligação, festas religiosas, casamentos, semana santa (páscoa) e nos velórios.” Nos festejos religiosos, a alimentação era diferenciada, ou até mesmo simbólica, ou seja, no Natal comiam um carneiro com a família, e na Páscoa, comiam peixe com baião de dois. Esses alimentos eram presente no dia a dia deles, porém, nessas datas, essas preparações ganhavam um novo significado.” (p. 13).

“Nos festejos religiosos não tinham as comidas como tem hoje como nas novenas, nas missas, nas festas de padroeiro, nas coroações (...)só veio surgir isso de uns dias pra cá. Agora é muita coisa (...). Na Páscoa - Semana Santa - as pessoas tinham o hábito de comer peixe, faziam o baião-de-dois, e comiam com a família tudim reunida (...). Na época do Natal, tinha a missa do galo, onde iam todos de pau-de-arara para a cidade de Beberibe, comia aquela comida melhor, matavam um carneiro e comia com os parentes(...). Nos casamentos, aniversários e outros festejos as comidas eram galinha cozida, carne bovina cozida, assada, criação cozida, visgo (grude), bulim, broa, café, algumas bebidas alcoólicas como vinho e cachaça, só que em menor quantidade. Os velórios eram muitos respeitado, todo mundo se cobria de luto todo mundo tinha silêncio (...). No velório tinha um café, ou um chá pras pessoas que ia passar a noite velando o finado” (SANTOS, 2018 p. 13).

Os alimentos estão ligados a doenças e a cura, alguns alimentos são liberados e outros proibidos e acordo com cada grupo social com base a conhecimentos empíricos e informações passadas por gerações. Santos (2018) explica que pessoas doentes eram proibidas de se alimentar com determinados alimentos, pois eram consideradas comidas “de reima” ou “comidas carregadas”, e que se por teimosia fossem consumidas poderiam ficar doentes.

“O médico não passava comida por que a gente já sabia que a pessoa que tava com febre não podia comer comidas carregadas (...) também não comia ata, manga, canjarana, não comia melão porque isso fazia mal a pessoa, às vezes até melancia também (...). Prumode a gravidez eu não comia todas as comidas. (...) Eu comia mais essas comidas de casco, era camarão, era siri, peixe mesmo eu não comia(...). [...]negócio de arroz!? Quando a gente comprava arroz o pessoal perguntava: quem é que ta doente la na sua casa que vai comer arroz? Ai a gente dizia: é porque fulano adoeceu e agente deu em purgante a ele e ele num vai comer farinha, ai eu num sei porque é que não podia comer farinha, mas eu acho que farinha é um coisa que deixa empachado. (...) eu tinha muito medo de morrer quando era menino, não misturava nada, leite com manga, não comia melancia quando tava com febre (...)” (SANTOS, 2018, p.14).

A “reima” não é uma categoria classificatória amplamente disseminada, permeando os discursos dos pescadores, caboclos, indígenas ou agricultores pertencentes às regiões Norte, Centro-Oeste e Nordeste do País (CANESQUI, 2007).

O alimento reimoso é aquele que pode trazer um malefício para uma pessoa e para o corpo, principalmente para mulheres grávidas e que estão no período de menstruação, puérperas e pessoas de luto e convalescença. Eles classificavam os alimentos em “mansos” (não causam nenhum mal) e “reimosos”, que deviam ser evitados por pessoas doentes, em convalescença, luto e pelas mulheres naqueles estados liminares. (CANESQUI, 2007).

Segundo Canesqui (2007) as regras de proibição são flexíveis, podendo funcionar e ser manipuladas em certas situações, como mecanismos de defesa contra a fome, admitindo que o sistema de ideias não se desvincula das práticas sociais.

Para os indígenas o macaco moqueado é considerado um tabu alimentar devido ao seu formado quando preparado. Embora considerado uma iguaria por alguns, é visto até mesmo com aversão por outros, não tanto por seu gosto em si, mas pelo fato de que o macaco assado lembraria uma criança, o que remete a um dos tabus alimentares mais fortes, o da antropofagia (CANESQUI; GARCIA, 2005).

## **2.4 Crenças e tabus alimentares no Nordeste do Brasil**

No Nordeste existe um grande número superstições alimentares, proibições, restrições ao uso de certos alimentos em determinados períodos, tudo sem nenhum fundamento biológico, muitas são sobrevivências culturais das interdições dos senhores a seus escravos e moradores (CASTRO, 1984). Os tabus estão enraizados em nossa sociedade, mesmo que sem nenhuma comprovação científica são seguidos.

Segundo Medeiros (2022) em uma pesquisa realizada com pescadores de Raposa município do Maranhão, existe tabus em relação ao consumo de algumas espécies de peixes como o baiacu, bagre, bonito entre outros. O autor também menciona o peixe serra ( *Scomberomorus brasiliensis* Collette, Russo & Zavala-Camin, 1978) como um dos mais pescados e consumidos entre os pescadores, contudo ele é considerado um tabu alimentar. " Considerado um peixe reimoso pelos entrevistados, o serra não deve ser consumido em situações de infecção, inflamação, ferida e também deve ser evitado no período pós-operatório" (MEDEIROS, 2022, p. 58).

Na pesquisa, Medeiros (2022) relata que o peixe baiacu, a arraia, o bandeira e o bonito são considerados tabus. Os entrevistados relatam que, o baiacu é considerado tabu principalmente pelo seu veneno, o bagre se encaixa como tabu por apresentar reima e apresenta sabor desagradável devidos aos seus hábitos alimentares, o bonito foi considerado por 50% dos entrevistados como reimoso. "Os peixes são evitados, formando seus respectivos tabus alimentares, pelas comunidades de pescadores no município de Raposa (...)" (MEDEIROS, 2022 p.59).

Em uma pesquisa realizada na Bahia sobre aves silvestres, Galvagne-Loss et al (2014) relata que segundo alguns entrevistados existem restrições alimentares de sacué (*Numida meleagris* Linnaeus, 1758), juriti (*Leptolita. Verreauxi* Bonaparte, 1855 ) e perdiz (*Rhynchotus rufescens* Temminck, 1815) pois são consideradas aves com carne reimosa. Os autores também citam a ave lavandeira (*Fluvicola nengeta* Linnaeus, 1766), uma ave reconhecida no catolicismo popular, os entrevistados consideram uma ave abençoada, por isso não é caçada e nem utilizada com recurso alimentar.

Segundo Costa Neto (2000) em sua pesquisa feita no litoral baiano confirma que entre os pescadores os peixes de couro são considerados "remosos" e "carregados" e estes devem ser evitados por pessoas enfermas ou possuem ferimentos pelo corpo, as que se recuperam de operações e as mulheres grávidas, menstruadas ou puérperas. A reima é uma classificação de alimentos que podem trazer algum dano para a saúde, são criadas por grupos.

Carneiro (2003), relatam que a história dos alimentos, se imbrica com a história das religiões. As origens dos alimentos remetem-se às origens reais e simbólicas de todas as civilizações humanas. Para os cristãos o pão e o vinho têm um grande significado, é a representação do corpo e sangue de Jesus Cristo. "No mundo cristão, o vinho e o pão demonstram explicitamente este objeto se tornando um alimento de cunho sagrado" (CARDINALI, 2016, p. 65).

Segundo Oliveira (2016) em sua pesquisa realizada no Rio Grande do Norte com os adeptos do candomblé " Para o Candomblé, a força que um alimento ofertado emana vai até o orixá e volta para que o oferto" (OLIVEIRA, 2016, p. 8). Para o candomblé o alimento além do valor nutricional tem o valor simbólico, tem-se uma concepção de troca e circulação de energia. A autora menciona a carne de porco e a jaca como restrições alimentares relatadas pelos adeptos da religião, a carne de porco " representa justamente o pedaço de carne podre que a terra come, então por esse motivo há uma restrição (...). A jaca, por exemplo, é tida como um alimento sagrado que não pode servir de alimento" (OLIVEIRA, 2016, p. 8)." Assim, pode-se observar que a alimentação é detentora de um papel essencial no cotidiano dos adeptos desta fé, neste hábito se incluem permissões, proibições e jejuns" (OLIVEIRA, 2016, p.15).

Para Castro (1984)" Os tabus assim constituídos e propagados se tornaram verdadeiras barreiras psicológicas contra o uso das frutas — de frutas saudáveis e nutritivas, como a manga, a jaca, o abacaxi, a melancia, o abacate e a laranja" (CASTRO, 1984, p.144).

Os tabus alimentares sempre foram presente em nossa sociedade, as proibições tinham vários motivos. Segundo Carneiro (2003) a população escrava do Nordeste tinha alguns interditos alimentares, condicionadas pelos

senhores, eram também proibidos comer certas frutas junto com o leite pelo temor infundado, de que se consumisse faria mal á saúde.

Para Castro (1984) no Nordeste, grandes números dessas proibições e superstições a certos alimentos em determinados períodos, são sem fundamentos biológicos, são puras sobrevivências culturais das interdições dos senhores a seus escravos e moradores. " A verdade é que esses tabus se constituíram como uma espécie de policiamento moral que os proprietários mantinham para defesa dos seus bens" (CASTRO, 1984, p.143).

Santos (2018) em uma pesquisa que busca relatar as memórias alimentares da sociedade de Beberibe no Ceara afirma que "A alimentação sempre esteve ligada a doença e a cura" as pessoas eram proibidas de comer alguns alimentos e caso descumprisse a regra poderiam ter algum dano na saúde. Um entrevistado relata que "(...) eu tinha muito medo de morrer quando era menino, não misturava nada, leite com manga, não comia melancia quando tava com febre" (SANTOS, 2018, p.14).

**Tabela 1:** Sinopse das informações registradas nas literaturas encontradas sobre crenças e tabus no Nordeste brasileiro.

| Crenças/Tabus               | Localidade | Descrição                                                                                  | Autor                                                   |
|-----------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Crenças e Tabus Alimentares | Nordeste   | Simbologia do pão e do vinho para os cristãos;<br>Consumo de frutas acompanhadas de leite. | Cardinali (2016)<br><br>Castro (1984) e Carneiro (2003) |
| Tabus Alimentares           | Ceará      | Restrições ao consumo de manga com leite e ao consumo de melancia quando está febril.      | Santos (2018)                                           |
| Tabus Alimentares           | Maranhão   | Restrições aos peixes baiacu,                                                              | Medeiros (2022)                                         |



|                     |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                    |
|---------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                     |                     | bagre, bonito e serra são considerados reimosos.                                                                                                                                                                                                                        |                                                    |
| Crenças Alimentares | Rio Grande do Norte | Restrições para os adeptos do candomblé ao consumo de carne de porco e ao consumo de jaca.                                                                                                                                                                              | Oliveira (2016)                                    |
| Tabus Alimentares   | Bahia               | Restrições alimentares a aves silvestre sacué, juriti e perdiz são aves com carne reimosa, a ave lavandeira não é caçada e nem consumida pois é considerada abençoada e tem uma ligação com a religião católica; Peixes de couros são considerados reimoso e carregado. | Galvane-Loss et al (2014)<br><br>Costa Neto (2000) |

Montanari (2008), descreve que “assim como a língua falada o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a prática, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2008, p.183). Os Hábitos alimentares ajuda na formação da identidade de um grupo, através dele podemos conhecer o estilo de vida, fauna e flora de onde está localizado o grupo, os hábitos alimentares constitui uma autorrepresentação.

Santos (2018) em sua pesquisa expõe o relato de um entrevistado, onde este deixa claro que os hábitos alimentares estão ligados com a cultura e identidade de um grupo.

“A maior riqueza era na safra do caju. O nosso pai juntava quatro ou cinco saca pra vender, e pra vender tinha que ir pro Cascavel. Quando ele saia de casa a gente dizia assim: papai com o dinheiro das nossas castanhas, o papai traga pra nós um prato de barro? Ai quando ele trazia aqueles pratinhos pra nós, pra gente ele tinha trazido tudo, a gente ficava feliz porque cada qual tinha ganhado um prato novo. Essas louça so vendia em Cascavel(...)” (SANTOS, 2018, p.10).

Neste relato fica evidente a identidade cultural do entrevistado, lugar onde tinha plantações de pés de cajus, indicativo de que o local fica nas proximidades de áreas litorâneas, e a cultura da produção de pratos de barros que só eram encontrados em Cascavel. Para Montanari (2008), a comida e a linguagem exprimem, e transmitem valores simbólicos e significados de natureza variada.

O Nordeste foi povoado por diferentes grupos étnico, apresenta uma grande variedade de culturas e hábitos alimentares. Entre as várias formas de identidade sugerida e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”. Conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas, nos parece absolutamente “natural” (MONTANARI, 2008).

Sabemos que os hábitos alimentares são produto da história, resultado das vivências e ideias defendidas e seguidas pelos membros da sociedade. Canesqui e Garcia (2005) relatam que, os hábitos alimentares não se prendem exclusivamente ao sentido da alimentação para a economia e trazem a marca da cultura, da aprendizagem e da socialização, assim como são permeadas pelo simbolismo, pelas crenças, pelas identidades sociais, pelas condições materiais e pelo acesso.

### **3. MATERIAL E MÉTODOS**

Esse trabalho consiste em uma revisão não sistematizada de artigos publicados na língua portuguesa, disponíveis na base dados do google acadêmico (<https://scholar.google.com.br>), do Scielo (<https://www.scielo.br>), em livros disponíveis na biblioteca do Instituto Federal do Piauí - campus Teresina zona sul e em livros digitais no google (<https://www.google.com>). Para a busca dos artigos foram utilizadas as palavras-chaves: alimentação; hábitos alimentares; cultura alimentar; gastronomia; culinária. Após leitura dinâmica dos arquivos encontrados nas plataformas foram selecionados 67 artigos. Após leitura cuidadosa do resumo descartou-se os que não tratavam do tema a ser abordado restando 24 artigos que foram lidos atentamente e utilizados para a elaboração do trabalho. Dentre os livros consultados foram selecionados os considerando pertinentes ao tema da pesquisado. Foram incluídos 4 livros da biblioteca do IFPI e 6 livros no formato digital. Após cuidadosa análise das publicações as informações foram organizadas e os resultados discutidos. Foi possível perceber que a gastronomia brasileira é rica e diversificada devido os recursos disponíveis e aos povos que formaram País. No Nordeste é possível observar que gastronomia tem influências dos índios, pretos e portugueses. Observou-se também que, na atualidade, as crenças e os tabus não exercem grande influência em nossa gastronomia, devido as rígidas regras, restrições e proibições está perdendo forças no seio das sociedades contemporâneas. Contudo, em algumas regiões do Nordeste brasileiro tais costumes e hábitos alimentares, influenciado por crenças e tabus, se mantém fortes e definem os padrões alimentares diários.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir das leituras realizadas observou-se que os tabus alimentares são frutos da sociedade e que foram e estão sendo passados de geração para geração. Entretanto, embora alguns tabus ainda persistam, nota-se que à medida que as pessoas estudam mais tendem a desmitificá-los e a aos poucos alguns tabus vão perdendo representatividade nas comunidades. Por ser em

sua maioria proibições infundadas, sem comprovação científica vão caindo no esquecimento.

Notou-se também que as crenças alimentares se mantêm principalmente entre os adeptos de religiões, uma vez que a relação do alimento com o a religião tem um caráter simbólico. As crenças alimentares buscam equilíbrio e um bem-estar espiritual, e por vezes, comer determinado alimento pode contribuir para que a pessoa se sinta mais próxima ou mais distante da divindade a qual cultua.

A Alimentação tem valor biológico e cultural, como biológico serve para nutrir e realizar a manutenção do corpo como cultural tem seus valores simbólicos. A Gastronomia que é uma arte de transformação e através dela é possível expressar hábitos alimentares de uma região. A gastronomia nordestina é rica e diversificada resultado da multiculturalidade de seu povo, bem como dos hábitos de cultivo da terra e de coleta de alimento silvestres.

A partir da literatura consultada, observou-se que os tabus e as crenças, em parte localizados, tem um peso de influência sobre a gastronomia nordestina como um todo, notou-se que em algumas localidades tradicionais, como por exemplo entre os pescadores, os tabus e as crenças são fortes, resistem ao tempo e são transmitidos e reforçados junto às gerações mais jovens.

Vale ressaltar que os tabus e crenças trazem em seu bojo grande importância cultural e fazem parte da história e da cultura dos povos. São acreditados pelo conhecimento tradicional e através deles é possível compreender fatos importantes da história da gastronomia do Nordeste do Brasil.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

AGUIAR, Janaina C. T. M. D. Os orixás, o imaginários e a comida no candomblé. Revista fórum de Identidades, v. 11, n. 11, junho 2012. ISSN 1982-3916.

BERNARDES, Denis de Mendonça. Notas sobre a formação social do Nordeste. Lua Nova: Revista de Cultura e Política [online]. 2007, n. 71 [Acessado 30 Dezembro 2022], pp. 41-79. Disponível em: . Epub 07 Maio 2008. ISSN 1807-0175. <https://doi.org/10.1590/S0102-64452007000200003>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BUENO, Maria Lúcia. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. Caderno CRH [online]. 2016, v. 29, n. 78 [Acessado 30 Dezembro 2022], pp. 443-462. Disponível em: . ISSN 1983-8239. <https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>.

BUENO, Maria Lúcia. De cozinheiro à chef: de artesão a produtor intelectual. Gastronomia, tradições culturais brasileiras e estilo de vida na globalização cultural. In: Anais. 38º Encontro Anual da Anpocs. GT2 – Arte e Cultura nas Sociedades Contemporâneas. Caxambu, p. 1-20, 2014.

CANESQUI, Ana Maria. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. Revista de Nutrição [online]. 2007, v. 20, n. 2 [Acessado 28 Dezembro 2022], pp. 203-216. Disponível em: . Epub 05 Jun 2007. ISSN 1678-9865. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000200010>.

CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p.

CARDINALI, L. Gastronomia e quaresma: a alimentação sob a influência da quaresma católica em Mariana – Minas Gerais. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE CIÊNCIAS DA RELIGIÃO DA PUC MINAS, 7., 2016, Belo Horizonte. Anais eletrônico [...] Belo Horizonte, 2016. P. 59 – 70. Disponível em: [https://www.academia.edu/40989341/Liberdade\\_religiosa\\_direito\\_e\\_intoler%C3%A2ncia\\_religiosa\\_no\\_Brasil](https://www.academia.edu/40989341/Liberdade_religiosa_direito_e_intoler%C3%A2ncia_religiosa_no_Brasil) Acesso em: 03 jun. 2022.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Uma história da alimentação, 7ª edição, Rio de Janeiro, Elsevier, 2003.

CASCUDO, Câmara. História da Alimentação no Brasil (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983.

CASTRO, Helisa Canfield, MACIEL, Maria; MACIEL, Rodrigo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. Revista Ágora. Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p.18-27, jan./jun.2016. Disponível em: <http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index>. Acessado em 28 de dezembro de 2022.

CASTRO, Josué. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 7ª edição Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CAVALCANTE, Messias S. Comidas dos nativos do novo mundo. Barueri: Sá editora, 2014.

COSTA-NETO, Eraldo Medeiros. Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de Conde, Estado da Bahia, Brasil.

Revista de Nutrição [online]. 2000, v. 13, n. 2 [Acessado 30 Dezembro 2022], pp. 117-126. Disponível em: . Epub 10 Out 2003. ISSN 1678-9865. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732000000200006>.

DÓRIA, Carlos A. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. 1. ed. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. Mini Aurélio: O dicionário da língua portuguesa. 7º edição. rev. conforme acordo ortográfico, positivo, 2008.

FERREIRA, N. N. L. Crenças, mitos e tabus das mães de crianças com sobrepeso e obesidade relacionadas ao alimento e as práticas alimentares. 2019. 127 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2019.

GALVAGNE-LOSS, A. T.; NETO, E. M. C.; FLORES, F. M. Aves silvestres utilizadas como recurso trófico pelos moradores do povoado de Pedra Branca, Santa Teresinha, Bahia, Brasil. Gaia Scientia, [S. l.], v. 8, n. 2, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/gaia/article/view/22395>. Acesso em: 30 dez. 2022.

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. Revista antropos, Brasília, v. 3, n. 02, Dezembro 2009. ISSN 1982-1050.

MACIEL, Maria Eunice. . Horizontes Antropológicos [online]. 2001, v. 7, n. 16 [Acessado 28 Dezembro 2022], pp. 145-156. Disponível em: . Epub 20 Set 2005. ISSN 1806-9983. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>.

MARTINS, Maria D. C. A. Globalização da alimentação: unidade ou diversidade?, Dezembro 2009. . Retirado de <https://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/82/1/Globalizacao%20da%20alimentacao.pdf>.

MATTA, Roberto D. o que faz o Brasil, Brasil? 1. ed. [S.l.]: Rocco, 1986.

MEDEIROS, Leonardo Venâncio. Tabus alimentares e uso de peixes com fins medicinais entre pescadores artesanais do município da Raposa, Ilha do Maranhão. 2022. 94pp. TCC (graduação) - Curso de oceanografia, Universidade Federal do Maranhão- campus Bacanga, 2022. Disponível em: <https://monografias.ufma.br/jspui/handle/123456789/5822>.

MENEZES, Sônia D. S. M. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. Ateliê geográfico, Goiânia, v. 8, n. 2, p. 274-289, Agosto 2014. ISSN 1982-1956.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

NÉRY, Carlos Henrique Cardona. A gastronomia religiosa como produto turístico. In: Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 7., 2012, Caxias do Sul. Anais... Caxias do Sul, 2012, p. 1-19.

OLIVEIRA, Tayane Sahara Medeiros de. *candomblé: práticas alimentares e possíveis repercussões sobre o estado nutricional de seus adeptos*. 2016. 32 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) –Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016.

RAMALHO, Rejane A.; SAUNDERS, Cláudia. O papel da educação nutricional no combate às carências nutricionais. *Revista de Nutrição*, Campinas, Jan./Abr. 2000. 11-16.

REINHARDT, J. C. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. 2007. 154f. Tese. (Doutorado em História)- Departamento de História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba 2007.

SANTOS, Paulo Henrique Ribeiro dos. *Memórias alimentares dos moradores do município de Beberibe – Ceará: um relato sobre o manifesto cultural alimentar*. 2018. 35 f. TCC (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018.

SANTOS, Valdirene F. N. D.; PASCOAL, Grazieli B. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense. *Revista da Associação Brasileira de Nutrição*, 2013. 73-80.

SILVA, Andréa Leme da. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia* [online]. 2007, v. 50, n. 1 [Acessado 28 Dezembro 2022], pp. 125-179. Disponível em: . Epub 29 Set 2008. ISSN 0034-7701. <https://doi.org/10.1590/S0034-77012007000100004>.

SONATI, J. G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleiliane de Cassia; "Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In *Qualidade de Vida e Cultura Alimentar*. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", "Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009.

SOUSA, Bárbara Cabral de et al. Hábitos alimentares de adolescentes quilombolas e não quilombolas da zona rural do semiárido baiano, Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. 2019, v. 24, n. 2 [Acessado 30 Dezembro 2022], pp. 419-430. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-81232018242.34572016>>. ISSN 1678-4561. <https://doi.org/10.1590/1413-81232018242.34572016>.