

Introdução à Gastronomia

A gastronomia regional Região Nordeste: Bahia

A culinária nordestina é rica e vasta, sendo bastante diferenciada pelo fato de o nordeste ser uma região extensa, de possuir locais onde a estiagem castiga e também as regiões de fartura do litoral. Cheia de influências africanas e portuguesas, a cozinha baiana é repleta de ingredientes e temperos.



Muitos dos pratos mais apreciados, da culinária baiana, como o acarajé, o cuscuz, o bobó, o vatapá e o caruru, estão relacionados com a devoção aos santos e ao candomblé.

Na região dos grandes sertões, a influência climática e os longos períodos de seca fizeram com que o sertanejo nordestino desenvolvesse técnicas para armazenar e preparar os alimentos que pudessem ser preparados sem muitos recursos. Um bom exemplo disso, que talvez você conheça, é a famosa carne de sol, na qual o sal é utilizado como conservante.



<https://www.youtube.com/watch?v=Z-805KGqXDo>

As baianas do acarajé são Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo Iphan, e foram reconhecidas como profissão. Pesquise quando isso ocorreu e qual o impacto local e nacional desse reconhecimento.