



RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

A FORMAÇÃO DA COZINHA CREOLE NAS AMÉRICAS

1 Universidade Presbiteriana Mackenzie, vladimir.cruz@mackenzista.com.br

2 Universidade Presbiteriana Mackenzie, camila.landi@mackenzie.br

Resumo

A pesquisa tem como objetivo analisar a formação da cozinha Creole nas Américas como fenômeno cultural resultante de migrações forçadas, delimitando-se aos povos africanos escravizados. Investiga-se a etimologia e evolução do termo Creole, os impactos das migrações forçadas, as características distintivas desta tradição culinária, sua herança enraizada a gerações e as possibilidades de ressignificação do passado colonial. Utiliza a revisão bibliográfica, entrevistas e análise de exemplos concretos de restaurantes e chefs representativos desta tradição em diferentes regiões das Américas. Conclui-se que a cozinha Creole não é apenas um conjunto de práticas alimentares, mas sim um legado de histórias de lutas, privações, apagamentos históricos e ressignificações.

Palavras-chave: Cozinha Creole. Gastronomia. Identidade cultural. Diáspora africana. Decolonialidade.

Introdução

O artigo reflete sobre como a cozinha *Creole* se formou nas Américas nos contextos históricos, culturais e sociais, os quais ajudaram a construir essa expressão gastronômica.

Práticas alimentares foram moldadas por encontros e conflitos entre povos diferentes e, ainda hoje, aparecem nos pratos, temperos e na maneira de cozinhar.

Como destaca Corum (2018, p. 12), a formação das línguas crioulas está intrinsecamente ligada a processos de contato cultural e colonial, nos quais a ambiguidade discursiva funcionou como estratégia de resistência e (re)criação identitária. Essa dinâmica não se limita à linguagem, mas se estende a práticas culturais e gastronômicas que mesclam heranças africanas, europeias e indígenas. A culinária *creole* emerge



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

como um campo privilegiado para analisar como a hibridização se materializa em sabores, técnicas e tradições.

Aqui com foco sobre a região Sul dos Estados Unidos, que costuma ser associada de forma mais direta à cozinha *creole* e com sobrevoos históricos para as tradições do Caribe e certas regiões do Brasil, onde há traços semelhantes e particularidades.

A relevância deste tema reside no fato de que essa cozinha não é apenas uma manifestação culinária, mas também um reflexo profundo das lutas, adaptações e resistências dos povos africanos escravizados, cuja herança cultural foi determinante na formação das Américas. Explorar o tema amplia o entendimento sobre como as dinâmicas de contato entre diferentes etnias resultaram em uma tradição alimentar rica e multifacetada e a valorizar academicamente a contribuição desses povos para a identidade cultural do continente, resgatando suas narrativas muitas vezes marginalizadas na historiografia tradicional.

Apesar das variações regionais evidentes dessa cozinha, há uma percepção generalizada de unidade entre as pessoas que tendem a enxergá-la como uma expressão única de cultura e tradição. Mesmo diante dessas diferenças, existe uma compreensão compartilhada na sociedade sobre as raízes culturais e históricas dessa gastronomia reforçando seu papel como símbolo de identidade coletiva.

Com abordagem qualitativa, pesquisa bibliográfica, documental e estudos de campo investiga a origem e o significado do termo *creole*, explorando suas variações linguísticas e sua relação com a formação da identidade cultural e gastronômica nas Américas. Analisa os processos históricos que moldaram essa culinária, com ênfase nas migrações forçadas resultantes da colonização e da escravidão, organizando os principais eventos em uma linha do tempo que evidencie seu impacto na gastronomia. Examina as características gerais da cozinha creole, desde seus ingredientes e técnicas até sua influência nas cozinhas regionais das Américas, incluindo observações em mercados, feiras e restaurantes tradicionais. Reflete sobre a herança gastronômica creole, identificando chefs e estabelecimentos que preservam e promovem essa cultura culinária, bem como sobre o futuro dessa tradição frente aos desafios contemporâneos.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Desenvolvimento

O antropólogo Sidney Mintz (2001, p. 35), aponta que a evolução semântica do termo acompanhou as transformações sociais e culturais das sociedades coloniais americanas dialogando sobre o significado do termo “crioulo” e suas variações no tempo e na América. Coloca ser originalmente usado “para distinguir pessoas de ascendência europeia nascidas no Novo Mundo daquelas nascidas na Europa” e que adquire conotações culturais mais amplas, como línguas, práticas culturais e tradições culinárias. (Mintz, 2001, p. 35).

É fundamental a observação, pois leva a compreender como o termo ultrapassou sua aplicação inicial para abranger manifestações culturais diversas, incluindo a gastronomia. Nas colônias francesas, particularmente na Louisiana e no Caribe, o termo “créole” passou a designar não apenas os descendentes de franceses nascidos nas colônias, mas também, posteriormente, os descendentes de africanos escravizados nascidos no Novo Mundo, em oposição àqueles trazidos diretamente da África.

A formação da cozinha Creole nas Américas está intrinsecamente ligada aos processos de migração forçada que caracterizaram o período colonial, especialmente o tráfico transatlântico de pessoas escravizadas, que se intensificou a partir do século XVI. A brutalidade e a escala deste comércio humano, detalhadas por autores como Laurentino Gomes (2019) para o caso brasileiro – que recebeu quase metade dos africanos trazidos à força para as Américas, com picos no século XVIII –, forneceram o contexto sombrio no qual novas formas de expressão cultural, incluindo a culinária, emergiriam como estratégias de sobrevivência e resistência. Uma narrativa recuperada por Gomes (2019, p. 5) ilustra o impacto devastador da chegada europeia: 'Um dia, os homens brancos chegaram em navios com asas que brilhavam como facas ao sol. [...] Desde então e até os nossos dias, os brancos nada nos trouxeram senão guerras e misérias.' Este cenário de violência e exploração se repetiu em diferentes intensidades e temporalidades por todo o continente.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Considerações Finais

A análise da formação da cozinha Creole nas Américas revela um fenômeno cultural complexo, resultante de processos históricos marcados por violência e dominação, mas também por criatividade e resistência. O termo *crèole* reflete a própria natureza dos processos de hibridização cultural que caracterizam as sociedades americanas pós-coloniais. As migrações forçadas desempenharam papel fundamental na configuração de práticas alimentares que combinaram elementos africanos, indígenas e europeus em expressões culturais distintas.

As características dessa cozinha apresentam diferenças que extrapolam fronteiras nacionais, como a valorização de insumos locais, técnicas específicas de preparação e combinações de sabores que refletem processos históricos compartilhados. Estas características podem ser observadas tanto em preparações tradicionais quanto em reinterpretações contemporâneas, demonstrando a vitalidade e adaptabilidade desta tradição culinária.

A herança gastronômica dessa cozinha manifesta-se de forma vibrante no cenário contemporâneo, através de restaurantes, chefs e práticas culinárias que continuam a celebrar e reinventar esta tradição.

A perspectiva decolonial oferece importantes ferramentas para uma releitura dessa formação valorizando contribuições tradicionalmente marginalizadas e reconhecendo o protagonismo de povos subalternizados na configuração das tradições culinárias americanas.

Ela constitui um sistema cultural complexo que reflete histórias de opressão e resistência, adaptação e criatividade. Sua compreensão exige uma abordagem interdisciplinar que considere dimensões históricas, antropológicas, linguísticas e gastronômicas, reconhecendo sua complexidade e significado como expressão cultural da diáspora africana nas Américas.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

Referências

CORUM, Micah. Cultivando a ambiguidade: considerações sobre questões de complexidade no discurso crioulo. *Bakhtiniana*, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 6-31, maio/ago. 2018.

FARACLAS, Nicholas et al. Creoles and acts of identity: convergence and multiple voicing in the Atlantic Creoles. *PAPIA*, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 173-198, jan./jun. 2014.

GOMES, Laurentino. *Escravidão: Do primeiro leilão de cativos em Portugal até a morte de Zumbi dos Palmares*. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2019.

HARRIS, Jessica B. *Beyond Gumbo: Creole Fusion Food from the Atlantic Rim*. New York: Simon & Schuster, 2003.