

BOLACHA E BISCOITO



História e Origem

De onde vieram?

A história das bolachas e biscoitos remonta a tempos muito antigos, ligados diretamente à evolução da alimentação humana e à necessidade de conservação dos alimentos. Muito antes de receberem os nomes que conhecemos hoje, os biscoitos eram, na prática, pães secos, criados para durar mais tempo sem estragar.

A origem das bolachas e biscoitos no mundo

Os primeiros registros de alimentos similares aos biscoitos datam da antiguidade. Civilizações como os egípcios, gregos e romanos produziam formas primitivas de pão assado duas vezes – um processo que conferia maior durabilidade ao alimento. O termo "biscoito", inclusive, tem origem no latim “*bis coctus*”, que significa “cozido duas vezes”, em referência a essa técnica.

Durante a Idade Média, os biscoitos já eram comuns entre os viajantes e soldados, pois resistiam bem ao tempo e às variações climáticas. A navegação marítima, especialmente nos séculos XV e XVI, impulsionou a produção em larga escala de biscoitos secos, também conhecidos como “hardtack” (biscoito duro) ou “ship's biscuit” (biscoito de navio), que alimentavam tripulações por meses a fio.

A evolução dos pães secos até os doces atuais

Com o passar dos séculos, esses pães secos passaram a receber ingredientes adicionais como mel, açúcar e especiarias, dando origem às primeiras bolachas doces conhecidas. Durante o Renascimento, a sofisticação da confeitaria europeia ganhou força, principalmente na França e na Itália, incorporando novas técnicas e ingredientes vindos das colônias, como o açúcar da cana e a baunilha.

No século XIX, com a Revolução Industrial, o processo de fabricação de bolachas e biscoitos foi mecanizado, permitindo uma produção em massa e o surgimento das primeiras marcas comerciais, como a britânica Huntley & Palmers, fundada em 1822. Isso contribuiu para que esses produtos se tornassem acessíveis a todas as classes sociais, não mais restritos à nobreza ou à elite.

O papel das rotas comerciais

As grandes rotas comerciais desempenharam um papel central na expansão e na diversificação das bolachas e biscoitos. Ingredientes como açúcar, canela, gengibre, cacau e cravo foram transportados entre continentes, possibilitando a criação de receitas mais elaboradas e saborosas.

O intercâmbio entre Europa, Ásia e América permitiu que receitas se misturassem e fossem adaptadas às culturas locais. No Brasil, por exemplo, a influência portuguesa trouxe doces e bolachas que se mesclaram com ingredientes nativos, como o polvilho, resultando em produtos típicos como o biscoito de polvilho e a bolacha de amido.

Com o tempo, a diversidade de biscoitos e bolachas cresceu imensamente, e o que era apenas um alimento prático para conservação se transformou em um símbolo cultural, afetivo e gastronômico presente no cotidiano de bilhões de pessoas ao redor do mundo.

Referências bibliográficas:

- DAVIDSON, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press, 2014.
- ROOT, Waverley. *Food: An Authoritative and Visual History and Dictionary of the Foods of the World*. Simon and Schuster, 1980.
- COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and Culture: A Reader*. Routledge, 2013.
- FREEDMAN, Paul. *Food: The History of Taste*. University of California Press, 2007.
- LEVENSTEIN, Harvey. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. Oxford University Press, 2003.



O nascimento da polêmica

A discussão entre “bolacha” e “biscoito” é uma das mais tradicionais e bem-humoradas do Brasil. Embora, na prática, ambos os termos possam se referir a produtos semelhantes, a preferência por uma ou outra palavra carrega marcas culturais, históricas e regionais profundas. Entender essa divergência vai além da linguagem: envolve identidade, tradição e memória afetiva.

A história da divergência entre “bolacha” e “biscoito” no Brasil

A origem da polêmica está enraizada na própria história do português europeu e sua transformação no português brasileiro. O termo **"biscoito"** vem do latim *bis coctus*, que significa “cozido duas vezes”, termo técnico que já era usado em Portugal no século XVI para descrever pães secos assados mais de uma vez para durarem em viagens.

Já **"bolacha"**, embora menos antigo em registros escritos, aparece no português europeu com o significado de um pão achatado, que evoluiu para designar alimentos redondos, geralmente doces e secos, semelhantes ao que hoje conhecemos como cookies.

No Brasil colonial, ambas as palavras chegaram com os portugueses, mas passaram a ser usadas de formas distintas nas diferentes regiões. Ao longo dos séculos, essas diferenças se cristalizaram por influência dos costumes locais e dos tipos de produtos industrializados que passaram a ser consumidos.

No início do século XX, com o avanço da industrialização e a consolidação de marcas comerciais de alimentos, os produtos começaram a ser rotulados de forma mais padronizada. A fábrica **Piraquê**, por exemplo, que surgiu no Rio de Janeiro em 1950, popularizou o termo “biscoito”, enquanto marcas de São Paulo e do sul do Brasil mantiveram o uso de “bolacha”.

Influência cultural e regional

A divergência entre os termos se tornou mais evidente por conta do regionalismo. De forma geral, **“biscoito”** é mais usado no **Rio de Janeiro, Espírito Santo** e partes do **Nordeste**, enquanto **“bolacha”** predomina em **São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul**. Essa divisão está diretamente ligada ao desenvolvimento urbano e comercial dessas regiões e à forma como os produtos foram promovidos pelas indústrias locais.

A mídia, o comércio e até os dicionários ajudaram a consolidar os dois termos como corretos, mas distintos na percepção popular. A polêmica, porém, ganhou tons bem-humorados com o tempo e se tornou parte da cultura popular brasileira. Ela é frequentemente usada em memes, comerciais e discussões informais como símbolo da diversidade cultural do país.

Do ponto de vista técnico, dicionários como o **Houaiss** e o **Aurélio** apontam significados muito próximos para ambos os termos, com pequenas distinções de formato, preparo e finalidade (doces x salgados, por exemplo), mas, na prática, os dois são amplamente intercambiáveis.

Em suma, a diferença entre bolacha e biscoito no Brasil é mais cultural do que culinária. É um exemplo saboroso de como a linguagem reflete as identidades regionais, e de como um simples lanche pode carregar significados históricos e afetivos muito maiores do que aparenta.

Referências bibliográficas:

- HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Objetiva, 2009.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Lexikon, 2010.
- ILARI, Rodolfo; BASSO, Renata. *Língua e sociedade partidas: o português brasileiro falado e escrito*. Contexto, 2008.
- LOPES, José Luiz Fiorin. *O que é linguagem?* Brasiliense, 2006.
- COUTINHO, Afrânio. *A tradição da língua portuguesa no Brasil*. Livros Técnicos e Científicos, 1980.
- ALMEIDA, Norma Discini de. “A língua em movimento: regionalismos no português brasileiro”. In: *Revista da ABRALIN*, v. 5, n. 2, 2006.



Bolachas pelo mundo

A bolacha — ou biscoito — é um alimento que ultrapassa fronteiras linguísticas e geográficas. Encontrada em diversas formas e sabores, ela está presente em praticamente todas as culturas do mundo. No entanto, o modo como é nomeada, preparada e consumida varia consideravelmente de país para país, refletindo a riqueza cultural da gastronomia mundial. Termos como *cookie*, *cracker*, *biscuit* e outros ilustram essa diversidade linguística e culinária.

Cookies, crackers, biscuits: diferenças internacionais

No inglês, as palavras “**cookie**” e “**biscuit**” são usadas para descrever produtos que, à primeira vista, podem parecer similares, mas apresentam diferenças sutis — e essas diferenças mudam conforme o país.

Nos **Estados Unidos**, a palavra “**cookie**” é usada para doces assados feitos geralmente com manteiga, açúcar e farinha, com adições como gotas de chocolate, nozes ou frutas secas. Já o termo “**cracker**” refere-se a biscoitos salgados, muitas vezes usados como acompanhamento de queijos, sopas ou pastas.

Na **Inglaterra** e em outras partes do Reino Unido, o termo “**biscuit**” designa o que os norte-americanos chamariam de “cookie”. Portanto, para um britânico, um “biscuit” pode ser um doce crocante, como um *shortbread* escocês. Curiosamente, nos Estados Unidos, “biscuit” é um produto completamente diferente: um pãozinho leve e macio, semelhante a um *scone*.

Na **França**, o termo “**biscuit**” também é usado, mas com especificidades. Os *biscuits* franceses podem ser tanto doces quanto salgados e costumam ser mais finos e elegantes, como os *biscottes* (torradas finas) ou os *langues de chat* (línguas de gato).

Em **Alemanha**, temos os *Kekse* (biscoitos genéricos) e especialidades regionais como os *Lebkuchen* — bolachas natalinas feitas com especiarias e mel, típicas do sul do país.

Na **Itália**, os *biscotti* são duros e secos, assados duas vezes (como o tradicional *cantucci* da Toscana), normalmente servidos com vinho doce (*vin santo*). O nome mantém a raiz latina *bis coctus*.

No **Japão**, as bolachas assumem formas modernas e tradicionais. Há os famosos *senbei*, biscoitos crocantes de arroz, geralmente salgados e muitas vezes envolvidos em molho de soja. Também existem adaptações de cookies ocidentais, mas com sabores locais, como chá verde (*matcha*) ou feijão azuki.

No **Brasil**, como visto anteriormente, há uma convivência entre os termos “bolacha” e “biscoito”, com produtos que vão desde os doces industrializados até especialidades regionais como o biscoito de polvilho ou a bolacha caseira de amido, comuns em festas tradicionais e na culinária do interior.

Tradições de cada país

As bolachas e biscoitos muitas vezes estão ligados a tradições e festividades. No **Reino Unido**, o chá da tarde é tradicionalmente servido com uma variedade de *biscuits*. No **Natal alemão**, a preparação dos *Plätzchen* (pequenos biscoitos decorados) é parte essencial da celebração, especialmente entre as famílias.

Na **China**, biscoitos da sorte (*fortune cookies*), embora associados à cultura chinesa, são uma criação sino-americana, popularizada nos Estados Unidos, com mensagens simbólicas em seu interior.

Na **Suécia**, é comum o consumo de biscoitos de gengibre (*pepparkakor*) no Natal, enquanto na **Índia**, os *nankhatai* são bolachas de origem persa-indiana com sabores como cardamomo e ghee.

Essas tradições não apenas mostram a versatilidade da bolacha como alimento, mas também sua importância como elemento simbólico, afetivo e cultural em diferentes partes do mundo.

Referências bibliográficas:

- DAVIDSON, Alan. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press, 2014.
- ROOT, Waverley. *Food: An Authoritative and Visual History and Dictionary of the Foods of the World*. Simon and Schuster, 1980.
- FREEDMAN, Paul. *Food: The History of Taste*. University of California Press, 2007.
- SANTICH, Barbara. *Looking for Flavour*. Wakefield Press, 1996.
- COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and Culture: A Reader*. Routledge, 2013.
- SCHLOSSER, Eric. *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. Harper Perennial, 2002.