

# BOLACHA E BISCOITO



# Cultura e Regionalismos

## Biscoito ou bolacha?

A distinção entre "**biscoito**" e "**bolacha**" é uma das discussões linguísticas mais populares e curiosas do Brasil. Embora o debate costume assumir um tom bem-humorado, ele revela aspectos profundos da diversidade cultural e linguística brasileira. Muito mais do que uma simples preferência lexical, a escolha por um termo ou outro carrega marcas históricas, regionais e identitárias.

### Debate regional: Sudeste x Sul

O embate entre os termos costuma dividir opiniões de forma geográfica. No **Sudeste**, especialmente no estado do **Rio de Janeiro**, predomina o uso da palavra "**biscoito**". Já no **Sul** e em grande parte do **estado de São Paulo**, o termo mais comum é "**bolacha**".

Essa divisão não se trata apenas de vocabulário, mas de práticas de consumo e heranças culturais distintas. No Rio de Janeiro, por exemplo, marcas como **Piraquê** e **Biscoito Globo** consolidaram o uso da palavra "biscoito" a partir da década de 1950, contribuindo para a fixação do termo na linguagem popular. Já em São Paulo e nos estados do Sul, onde as influências europeias — especialmente italianas e alemãs — são mais fortes, o termo "bolacha" manteve-se mais próximo de suas raízes etimológicas e populares, muitas vezes associado à produção caseira e à tradição de receitas familiares.

Além disso, há um aspecto simbólico na disputa: para muitos sulistas, "biscoito" soa como um termo mais industrializado ou elitizado, enquanto "bolacha" remete à simplicidade e ao sabor afetivo da infância. Por outro lado, no Sudeste, "biscoito" é considerado o termo correto e "bolacha" é visto, por vezes, como informal ou regional.

## Como a linguagem molda os costumes

A linguagem tem o poder de não apenas descrever a realidade, mas de **moldar costumes, comportamentos e identidades**. O modo como nomeamos os alimentos, por exemplo, influencia nossa percepção sobre eles. Quando chamamos algo de “biscoito” ou “bolacha”, estamos também atribuindo significados culturais que vão além do sabor ou da embalagem.

O linguista suíço Ferdinand de Saussure já apontava que a linguagem é um sistema arbitrário de signos — ou seja, não existe uma relação natural entre a palavra e o objeto que ela designa. O que confere sentido é o uso social. Assim, um mesmo alimento pode ser chamado de formas diferentes dependendo da região, do grupo social e do contexto.

No caso brasileiro, esse fenômeno é amplamente visível em muitos exemplos além de “biscoito” e “bolacha”: como “mandioca”, “aipim” ou “macaxeira”; “abacaxi” ou “anana”; “sanduíche” ou “lanche”. A variação regional é uma riqueza do português brasileiro e está diretamente relacionada à história da colonização, aos fluxos migratórios e à formação cultural de cada território.

Além disso, campanhas publicitárias, embalagens de produtos e a mídia em geral têm um papel relevante na consolidação de certos termos. O marketing reforça hábitos linguísticos e pode até mudar a preferência de uma população ao longo do tempo, como ocorreu com a consolidação do termo “biscoito” em algumas capitais do Sudeste por influência das marcas.

Assim, a discussão “biscoito ou bolacha” não é apenas uma brincadeira: ela revela como a linguagem é viva, flexível e profundamente ligada às nossas experiências individuais e coletivas.

## Referências bibliográficas:

- 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.
- FARACO, Carlos Alberto. *Linguística Histórica: Uma Introdução ao Estudo da História das Línguas*. Parábola Editorial, 2009.
- SAUSSURE, Ferdinand de. *Curso de Linguística Geral*. Cultrix, 2006.
- PRETI, Dino. *Estudos de Linguística Aplicada: Discurso, Variação e Ensino*. Humanitas, 2001.
- PERINI, Mário A. *A Linguagem do Cotidiano*. Parábola Editorial, 2006.



## Clássicos de cada estado

O Brasil é um país de dimensões continentais, e sua diversidade cultural se expressa de maneira intensa também na gastronomia. Entre os inúmeros exemplos de comidas típicas regionais, os biscoitos e bolachas ocupam um lugar especial, misturando memória afetiva, tradição caseira e produção industrial. Nesta aula, vamos conhecer três clássicos que marcaram (e ainda marcam) a história alimentar de três importantes estados brasileiros: **Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro.**

### Biscoito de polvilho – Minas Gerais

O **biscoito de polvilho** é uma das iguarias mais representativas da culinária mineira. Feito tradicionalmente com **polvilho azedo ou doce, água, gordura (como óleo ou banha) e sal**, esse biscoito crocante acompanha o café da tarde nas casas do interior e é presença constante em mercados, padarias e festas regionais.

Sua origem remonta à culinária caipira e colonial, onde o aproveitamento da mandioca era essencial para a subsistência. O polvilho, subproduto da mandioca, tornou-se base para diversas receitas, e o biscoito de polvilho ganhou destaque por sua **durabilidade, simplicidade e versatilidade.**

Apesar de sua origem artesanal, o biscoito de polvilho foi amplamente industrializado e comercializado em todo o país, sendo consumido também em outras regiões — especialmente no Sudeste. Marcas como **Biscoito Fofura, Amafil e Yoki** ajudaram a popularizar versões empacotadas da receita tradicional.

## **Bolacha Maria – São Paulo**

A **bolacha Maria** é um exemplo clássico de como um produto de origem europeia se consolidou no cotidiano brasileiro. Criada na Inglaterra em 1874 pela **Peck Freans** para celebrar o casamento do czar Alexandre II da Rússia com a duquesa Maria Alexandrovna, a **Marie biscuit** se espalhou pelo mundo com variações locais.

No Brasil, a bolacha Maria se tornou um item básico da despensa, especialmente em **São Paulo**, onde o processo de industrialização alimentícia se fortaleceu com empresas como **Bauducco**, **Marilan** e **Vitarella**. O termo “bolacha” prevaleceu no vocabulário paulista, consolidando o produto como um alimento acessível e associado à infância, ao café com leite e a receitas caseiras como pavês e tortas geladas.

Sua simplicidade — farinha, açúcar, gordura e ovos — e sua textura leve e seca permitiram ampla aceitação e adaptabilidade. Ao longo do tempo, a bolacha Maria deixou de ser apenas um produto importado para ganhar identidade própria no cenário brasileiro.

## **Biscoito Globo – Rio de Janeiro**

O **biscoito Globo** é um ícone da cultura carioca. Criado em 1953 pelos irmãos Ponce, imigrantes portugueses, o biscoito ganhou fama pelas **vendas nas praias** do Rio de Janeiro, especialmente por ambulantes que os ofereciam junto com chá gelado ou mate com limão.

Feito de **polvilho, água, óleo, ovos e sal**, o Biscoito Globo é uma variação crocante e leve dos tradicionais biscoitos de polvilho. O que o diferencia, no entanto, é sua **associação afetiva com o estilo de vida praiano** e sua resistência à modernização excessiva. Até hoje, a produção permanece artesanal, e o produto não é distribuído fora do estado, o que contribui para seu status quase mítico entre turistas e moradores.

Além de seu valor gastronômico, o Biscoito Globo representa um símbolo de **identidade urbana e carioca**, sendo tema de reportagens, memes, e até intervenções artísticas. Em 2023, foi reconhecido como **patrimônio cultural imaterial do estado do Rio de Janeiro**, consolidando sua importância simbólica.

### Considerações finais

Esses três exemplos mostram como **um mesmo tipo de alimento — o biscoito ou bolacha — pode ganhar significados muito diferentes a depender da região, da história local e dos hábitos sociais**. Cada um dos produtos estudados nesta aula representa mais do que um simples lanche: são expressões culturais vivas do Brasil e partes fundamentais da identidade alimentar do país.



## 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.
- NEVES, Cláudia. “O biscoito de polvilho e a tradição mineira”. *Revista de Cultura Alimentar*, v. 12, n. 2, 2019.
- JORNAL O GLOBO. “Biscoito Globo é tombado como patrimônio cultural do Rio de Janeiro”. 2023.
- LIMA, Roberto. *Tradições Culinárias Paulistas*. Editora Contexto, 2016.
- MARTINS, Ana Paula. *Culinária Popular Brasileira: Memória e Afeto*. EDUFBA, 2011.



## Biscoitos e festividades

Os biscoitos e bolachas fazem parte não apenas do cotidiano alimentar, mas também do imaginário festivo em muitas culturas. Em diversas tradições brasileiras e estrangeiras, eles assumem formas decoradas, aromas especiais e significados simbólicos. Festas como o **Natal**, as **festas juninas** e a **Páscoa** são momentos em que esses alimentos ganham destaque, tanto pelo sabor quanto pelo valor afetivo e ritualístico que carregam.

### Natal: aroma de especiarias e tradição

Durante o **Natal**, o biscoito decorado é presença constante em muitas culturas, especialmente na Europa e nas Américas. Na **Alemanha**, os tradicionais **Lebkuchen** — bolachas feitas com mel, canela, gengibre e noz-moscada — são consumidos em mercados natalinos e decorados com glacê colorido. Já nos **Estados Unidos**, os populares **gingerbread cookies**, muitas vezes em formato de bonecos ou casas, fazem parte da decoração natalina e das atividades com crianças.

No **Brasil**, essas tradições foram em parte assimiladas por influência de famílias de origem europeia, especialmente no Sul e Sudeste. Biscoitos amanteigados em formatos natalinos, como estrelas, árvores e sinos, decorados com glacê real e confeitos coloridos, passaram a fazer parte da mesa de Natal, seja de forma artesanal ou industrializada.

Além de seu apelo visual, esses biscoitos carregam um papel social: são preparados em família, oferecidos como presentes ou utilizados para enfeitar a casa, contribuindo para o fortalecimento de laços afetivos e comunitários durante o período natalino.

## **Festas juninas: sabores caipiras e afetividade**

As **festas juninas** celebradas em junho e julho em todo o Brasil também valorizam o uso de biscoitos e bolachas, especialmente nas regiões rurais. O destaque aqui é para os biscoitos caseiros, como as **bolachas de nata**, **biscoitos de polvilho** e **bolachas de amido de milho**, muitas vezes preparados em grandes quantidades pelas famílias.

Diferentemente das bolachas decoradas do Natal, os biscoitos juninos tendem a manter um aspecto mais rústico e caseiro, reforçando o valor da tradição e da memória afetiva. São comumente oferecidos em bandejas decoradas com tecidos de chita ou papel colorido, compondo as mesas típicas ao lado de pamonhas, paçocas e canjicas.

Em muitas cidades do interior, é costume trocar receitas entre vizinhos e preparar os biscoitos com moldes artesanais ou usando garfos e rolos de madeira para marcar a massa, reforçando a ideia de comunidade e partilha.

## **Páscoa: símbolos renovados em açúcar e afeto**

Embora o chocolate seja o protagonista da **Páscoa** moderna, os **biscoitos decorados** têm ganhado espaço como alternativa artesanal e simbólica. Em formato de **ovos**, **coelhos** ou **flores**, essas bolachas são preparadas especialmente para presentear, decorar cestas ou complementar a mesa de domingo.

Inspiradas pelas tradições da Europa Central e do Leste Europeu, onde pães e bolos decorados fazem parte das celebrações pascais, as bolachas decoradas representam a renovação e a doçura da data. Nos últimos anos, pequenos produtores artesanais e confeitadores têm ampliado a oferta desses itens, incentivando uma volta às práticas caseiras e personalizadas.

Para muitas famílias, preparar biscoitos com crianças se tornou um ritual pascal que vai além do consumo: envolve criatividade, vínculo familiar e resgate de tradições menos comerciais.

## O uso das bolachas decoradas: estética e simbolismo

As **bolachas decoradas** não são apenas alimentos: são elementos culturais que envolvem **estética, memória e afeto**. A decoração com glacê real, confeitos coloridos ou coberturas de chocolate permite expressar identidade, criatividade e até mensagens simbólicas. Em muitos contextos, elas são utilizadas como lembranças de festas, brindes personalizados ou parte de rituais de celebração.

Ao longo do tempo, esses alimentos passaram de simples quitutes para verdadeiras **peças de confeitaria artística**, unindo técnicas da panificação, da arte e da cultura popular.

## Considerações finais

Os biscoitos e bolachas desempenham papel importante nas festas populares e religiosas por todo o mundo, inclusive no Brasil. Mais do que alimentos, são **símbolos de comunhão, afeto e tradição**, marcando momentos especiais do calendário e ajudando a manter vivas as práticas familiares e culturais que atravessam gerações.

## Referências bibliográficas:

- FREEDMAN, Paul. *Food: The History of Taste*. University of California Press, 2007.
- COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny. *Food and Culture: A Reader*. Routledge, 2013.
- SANTICH, Barbara. *Looking for Flavour*. Wakefield Press, 1996.
- GARCIA, Letícia. “A doçura das festas: práticas culinárias e afetivas nas celebrações populares brasileiras”. *Revista Estudos Culturais*, v. 5, n. 1, 2020.
- OLIVEIRA, Nísia Trindade. *Tradições e Costumes nas Festas Populares do Brasil*. Editora FGV, 2004.
- BORGES, Juliana. *Memória e sabor: o papel do alimento na construção de identidades culturais*. EDUFSC, 2017.

