

Cozinha Brasileira Centro Sul

Unidade I

Aula – Formação da Cozinha Brasileira

Curso Gastronomia

Cozinha Brasileira Centro Sul

Karla Figueiredo

Cozinha Brasileira



A alimentação sempre esteve e ainda está bastante relacionada à história dos diferentes povos. Assim, para se caracterizar e compreender as origens de nossos hábitos alimentares, é preciso recordar o passado, os costumes indígenas, a colonização, os efeitos da escravidão e a evolução da sociedade como um todo até se chegar ao período atual.

NUT-UNB

Cozinha Brasileira



O Brasil é uma festa de cores, sons, odores e, principalmente, sabores. Um caldeirão de raças e culturas, uma mistura de costumes e gostos, um prato cheio para a experimentação, combinações, para o novo. Temperos raros, influências muitas, condimentos vários. Ingredientes que fazem dele um País único em todos os sentidos, Em especial, o do paladar.

Rodrigues, 2004

Quais as influências percebidas na gastronomia brasileira?



Cozinha Brasileira

A Origem

Cada povo tem a sua cozinha, sua maneira de preparar os alimentos. Ao longo de 500 anos, o brasileiro assimilou e transformou as cozinhas dos europeus, principalmente a portuguesa, a dos africanos e a do oriente, mantendo intacta, a cozinha dos brasileiros que já estavam aqui quando o Brasil foi descoberto: a culinária dos índios da Amazônia e do Pantanal.

Licinia de Campos

Dos índios – mais de 600 nações

Eram nômades

Viviam da natureza

Base: peixes, carne de caça, mandioca, milho, frutas, variedade de legumes e tubérculos.

O tempero era a pimenta (*Capsicum*) de duas espécies, amarela e vermelha.

As carnes eram assadas



Moqué

Dos índios

A mandioca



Em 1549, o padre Manoel da Nóbrega, guia dos primeiros jesuítas que vieram ao Brasil, afirmava que “o mantimento comum da terra é uma raiz de pau que chamam mandioca”.

Dos índios

Farinha de mandioca



Feita com mandioca moída, é branca e fina. Também conhecida como farinha-da-terra, farinha-seca ou farinha-de-pau.

Gomensoro, 1999

A mandioca é uma planta nativa da América, provavelmente do Brasil, onde já se constituía o principal produto agrícola dos índios, mesmo antes dos colonizadores.

MACAXEIRA ou AIPIM

BRASIL, 2010

Dos índios



Dos índios

Preparo do CAUIM

A mandioca é cozida, mastigada pelas mulheres e depois fermentada.



TIPITI/ TAPITI



Beiju

Dos índios



MANDIOCA-BRAVA (variedade tóxica)

Família: Euphorbiaceae.
 Nome científico: *Manihot utilissima* Pohl.
 (Manihot esculenta ranz).
 Nome popular: MANDIOCA, MANIVA.

Parte tóxica: raiz e folhas.

Sintomas: a ingestão causa cansaço, falta de ar, fraqueza, taquicardia, taquipnéia, acidose metabólica, agitação, confusão mental, convulsão, coma e morte.

Princípio ativo: glicosídeos cianogênicos.

Fiocruz

Dos índios

BEBIDAS FERMENTADAS

O preparo ficava a cargo da mulher indígena, que usava os mais diferentes recursos: milho, mandioca, cacau, cupuaçu, caju, açai, buriti etc.

[...] algumas sofriam mastigação prévia para ativar a fermentação.



Dos índios

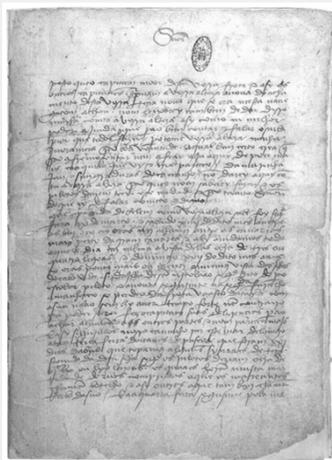
Embora a contribuição do silvícola fosse muito acanhada e rudimentar, todavia, deixou-nos a pamonha e a canjica feitas de milho o beiju e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a tapioca, [...], a possoca ou passoca, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o mate, o caruru ou cariru.

[...] fabricava mais de uma espécie de farinha, tanto que ao peixe seco esfarelado, numa espécie de ralo, dava o nome de farinha de peixe.

A farinha de milho era o milho seco, retirada, a película, e bem pisado, misturado com pouca água e cozido em banho-maria como se pratica no sertão.

QUERINO, 1957

Dos portugueses



Sexta-feira, 24 de abril de 1500
o primeiro contado do índio
com a comida portuguesa. Não
conheciam o carneiro e com a
galinha se assustaram. Foram
oferecidos pão, peixe, confeito,
fartés, mel e figos passados –
lançaram fora o que provaram.
Do vinho também não
gostaram. Nem da água.

Câmara Cascudo
(carta de Pero Vaz de Caminha à D. Manuel)

Dos portugueses

O gosto pelo sal – a salga de carnes /conservação.

Especiarias: cravo-da-índia, erva-doce, canela ...

Sobremesas: doces a base de ovos e de frutas.

Trouxeram: vacas, bois, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, patos, gansos...

Figo, romã, laranja, lima, limão...

... os caldos, os ensopados, as caldeiradas...

Dos portugueses

... os cardápios, as receitas, a decoração,... modos de preparar, dosar , confeccionar, temperar e conservar.

... os utensílios, horários de refeição, sequência dos pratos, os preconceitos....



Dos portugueses

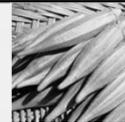
Ciclo da cana-de-açúcar – os doces

Ciclo da mineração – alimentos nativos, as roças

Ciclo do café – imigração de italianos e japoneses

Dos negros africanos

Vieram da África: azeite de dendê ou de cheiro, pimenta malagueta, coco, quiabo, gengibre, ..., o inhame.



Estados mais influenciados: o Maranhão, a Bahia e trecho entre Minas Gerais e Rio de Janeiro.

As comidas e as crenças religiosas.



“comida baiana” “comida de azeite” “comida afro-brasileira”

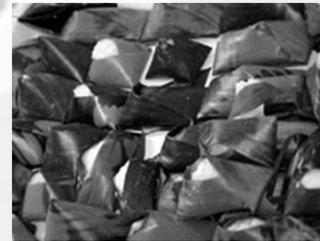
Dos negros africanos

[...] principais alimentos de que o africano fazia abundantemente uso, entre nós, e são, hoje em dia, preparados pelos seus descendentes, com a mesma perfeição:

Acaçá - milho ralado, acrescido de água, enrolado na folha de bananeira e cozido.

Efó – língua de vaca

Acarajé e abará



Dos negros africanos

Aluá - milho demorado n'água, depois de três dias, dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Coa-se a água, adicionam-se pedaços de rapadura e, diluída esta, tem-se bebida agradável e refrescante.

Influências europeias

1808 - Família Real da Corte para o Rio de Janeiro –
chegam novos hábitos inclusive alimentares.

Hábitos mais civilizados e requintados com
influência francesa.

Cozinheiros da corte modificam o cardápio
brasileiro



Chef Lucas Rigaud

Influências europeias

Popularização do pão de trigo, uso mais
assíduo do azeite de oliva, as bebidas ganham
mais prestígio e maior frequência no consumo
(vinhos portugueses e Champanhe).

1888 – abolição da escravatura, incentivo aos
imigrantes europeus.

Influências européias

Portugueses e espanhóis

- cozinha com influência árabe (mouros): azeite de oliva, cebola, alho, frutas cítricas, arroz, papas de cereais.

Alemães (1824)

- primeiros a chegar em quantidade significativa fundando colônias ao sul do Brasil.

Reforçaram o consumo da salsicha, mortadela, toucinho fumado, caneca de cerveja, já trazidos pelos portugueses.

Influências européias

Italianos (1850)

- Incentivos - aumento populacional e industrialização na Itália e proibição do tráfico de navios negreiros.
- macarronada e seus molhos, a pizza, antepastos, pimentões, berinjela, o vinho, ...
- O hábito de reuniões à mesa.

Des outros povos



Árabes (sírios e libaneses)

➤ trouxeram quibes, esfihas, tabule, coalhada, arroz com lentilha, charutos de repolho, cafta.....o cuscuz paulista tem remotas origens na herança árabe.

Japoneses (1908)

- Porto de Santos - lavoura café.
- Dedicaram-se - lavoura hortifrutigranjeira

Referências

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. 3 ed. SENAC: São Paulo

FAGLIARI, Gabriela Scula. **Turismo e Alimentação**: análises introdutórias. Ed. Roca

HECK, Marina; BELLUSO, Rosa. **Cozinha dos Imigrantes**. Memorial. Ed. DBA

QUERINO, Manoel. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Livraria Progresso, 1957.

Sites visitados

<http://www.historiadobrasil.net/imigracao/>

http://www.egnutri.com.br/egnutri1_gastrobrasil.htm

<http://www.tribunatp.com.br/modules/news/article.php?storyid=1152>

<http://www.sic.org.br/tipica.asp>

<http://www.turminha.mpf.gov.br/para-o-professor/para-o-professor/publicacoes/Alimentacaoocultura.pdf>