

UNISALESIANO
Centro Universitário Católico Salesiano *Auxilium*
Curso de História

Lilian Maria de Siqueira Lopes

A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL COLÔNIA

LINS – SP
2009

LILIAN MARIA DE SIQUEIRA LOPES

A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL COLÔNIA

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Banca Examinadora do
Centro Universitário Católico Salesiano
Auxilium, curso de História sob a
orientação do Prof^o.M. Afonso Marcos
Garcia

LINS – SP
2009

LILIAN MARIA DE SIQUEIRA LOPES

A ALIMENTAÇÃO NO BRASIL COLÔNIA

Monografia apresentada ao Centro Universitário Católico Salesiano *Auxilium*,
para obtenção do título de Bacharel em História

Aprovada em: ____/____/____

Banca Examinadora:

Professor Orientador:

Assinatura: _____

1º Prof(a): _____

Titulação: _____

Assinatura: _____

2º Prof(a): _____

Titulação: _____

Assinatura: _____

*A Deus nosso refúgio e nossa fortaleza!
Esse rico trabalho é fruto da perseverança
e o amor de nossa família e é a eles que
dedicamos essa nossa conquista!*

AGRADECIMENTO

Agradeço primeiramente a Deus, pois me deu a vida, e com ela a coragem de persistir nessa longa caminhada, me guardando e me dando forças para terminar com um bom trabalho.

À minha família, pelos momentos em que me apoiaram, pelas palavras de incentivo e de consolo. Obrigada pela compreensão nos tantos momentos em que me ausentei. Tudo isso, é por vocês.

Aos meus amigos e colegas de curso: obrigado pela amizade e o carinho dispensado por vocês em relação a mim. Com certeza a saudade vai ficar na lembrança.

A todos os professores e funcionários dessa Instituição, que com muita prontidão e dedicação, me ajudaram também a concretizar mais essa jornada.

Ao meu orientador, que com paciência e sabedoria, deu-me uma direção até o final dessa grande luta!

Obrigado!

Nenhum povo é dono do seu destino
Se antes, não é dono de sua cultura.
JOSÉ MARTI

RESUMO

A alimentação é um tema cada vez mais presente na história bibliográfica brasileira. Este presente trabalho contempla o tema da alimentação no contexto do Brasil Colonial a partir de diferentes estudos que permeiam o assunto. Nele é apresentado de modo sucinto o tema no contexto histórico, pautando-se em referenciais bibliográficos, a partir de duas perspectivas. A primeira delas é a da atividade mercantil especializada, direcionada ao mercado. A segunda é a da vida doméstica cotidiana. O objetivo é apresentar elementos e debater os sobre os aspectos econômicos, sociais e culturais que contribuíram na constituição do repertório alimentar do Brasil.

Palavras-chaves: alimentação, Brasil - Colônia, História do Brasil

ABSTRACT

Food is a theme increasingly present in Brazilian history literature. This present work describes the theme of food in the context of colonial Brazil from different studies that underlie the subject. It presents briefly the topic in historical context, and are based on bibliographic references, from two perspectives. The first is the commercial activity of specialized, targeted market. The second is that of everyday domestic life. The goal is to present and discuss the evidence on the economic, social and cultural factors that contributed to the formation of the food repertoire of Brazil.

Keywords: food, Brazil – Cologne, History of Brazil

LISTA DE FIGURAS

Fig. 01: Casa Grande.....	18
Fig. 02: Casa Grande com varanda	19
Fig. 03: Casa rural com quarto de hóspedes	19
Fig. 04: Engenho de Açúcar	26
Fig. 05: Talheres do Império	31
Fig. 06: Farinheira de Prata	32
Fig. 07: Feijoada	41
Fig. 08: Acompanhamentos da Feijoada	41
Fig. 09: Brigadeiro.....	42
Fig. 10: Brigadeiro Eduardo Gomes.....	43

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO I – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	12
1 Alimentação no Brasil	12
1.1 Alimentação na África Ocidental e sua influência no Brasil	16
1.2 Arquitetura colonial	18
1.3 Permutas alimentares afro-brasileiras	23
CAPÍTULO II – A IMPORTÂNCIA DO AÇÚCAR NA ALIMENTAÇÃO	26
2 Brasil: terra do açúcar	26
2.1 O povo português e a alimentação no Brasil	29
2.2 O açúcar em Portugal	29
2.3 Quando e como se comia	30
2.4 Superstições alimentares e o folclore na alimentação	35
2.5 A feijoada	39
2.6 O brigadeiro: o doce brasileiro mais conhecido	42
CONCLUSÃO	44
REFERÊNCIAS.....	46

INTRODUÇÃO

A alimentação é um fator primordial na rotina diária da humanidade, não somente por ser necessidade básica, e através da evolução histórica da alimentação percebe-se que gastronomia e hábitos são aspectos importantes que nos auxiliam a refletir sobre os méritos da culinária e sua evolução ao longo do tempo.

Justamente a partir do estudo da gastronomia brasileira, intensamente composta por gostos do mundo aliados aos hábitos dos nativos frente aos ingredientes locais, é possível conhecer não apenas a arte de cozinhar e o prazer de comer, mas também a própria cultura de um país.

Analisando que a difusão do uso de diferentes tipos de alimentos entre os continentes se deve muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas, e como durante os séculos XV e XVI, Portugal, Espanha e Veneza competiram no financiamento de viagens marítimas visando descobrir centros produtores de especiarias e apoderar-se deles, conclui-se que essas viagens foram de grande importância para a descoberta de novos alimentos e especiarias, além de expressar o domínio econômico dos países que a realizavam.

Durante a história, o poder econômico e o monopólio do comércio passaram por vários povos e nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura, hábitos, culinária e conhecimentos.

O presente trabalho pretende indicar que a partir do encontro entre portugueses e índios, a combinação dos recursos disponíveis e as práticas culinárias do Mediterrâneo e do Trópico Sul Americano, tal como se achavam nos primeiros anos do século XVI e seu aperfeiçoamento pelas épocas seguintes (anos, lustros ou décadas ou até mesmo séculos), constatou-se que com base no universo da comida se desenvolveram critérios de status social, atribuindo-se maior ou menor prestígio a algumas comidas, e também que este status era estendido às pessoas que as comiam, e também que normalmente as comidas de maior prestígio estavam associadas à maior dificuldade de obtenção dos ingredientes ou uma preparação mais complexa ou trabalhosa.

Além dos produtos próprios deste solo, havia também a caça e o pescado abundante; além da caça e do pescado contava-se também com o desenvolvimento bastante satisfatório de considerável parte das culturas e criações trazidas da Europa e de outras regiões tropicais do império português: as bananas, os citros ("frutas de espinho"), o coco, o gengibre, as videiras e figueiras, as couves, pepinos, cebolas, alfaces e outros tantos tubérculos, legumes e verduras.

Portanto, o primeiro século de exploração no Brasil, pelo menos no ramo culinário, foi caracterizado pela incorporação, pelos colonizadores portugueses, da biodiversidade local, tanto nas plantas de cultivo como no uso de recursos da flora e fauna silvestres. Com o tempo, as mãos portuguesas juntaram sua própria tradição culinária àquela que aprendiam dos indígenas, e criaram com os recursos da terra produtos até então desconhecidos tanto em Portugal como no Brasil.

Na época tenra da colonização portuguesa, o açúcar e outros produtos eram exportados embalados em couro, e conforme aumentava a demanda por couro, os criatórios de gado se foram estabelecendo ao longo dos rios nordestinos, particularmente o São Francisco, penetrando no Agreste e depois na Caatinga. Devido à distância crescente entre os criatórios e a costa, a carne dos animais abatidos era transformada em charque, jabá ou carne-seca, que passou a integrar a alimentação dos escravos, pois os senhores de engenho preferiam a carne fresca e, fiéis à tradição portuguesa, principalmente a carne suína.

Ao final dos 1700, estavam perfeitamente construídas as colunas do que hoje é geralmente identificado separadamente como cozinha mineira, cozinhas nordestinas, do sertão e da costa, resultantes do bioma destas regiões e das tradições culinárias do mediterrâneo, da África tropical e do trópico americano.

Esse conjunto de espécies vegetais, animais e cultura alimentar, não caracterizado pela abundância e nem pelas suas qualidades que nem sempre eram igualmente usufruídas por todos os habitantes, estava já formada uma nova identidade étnica: era uma comida que os brasileiros identificavam como sua.

CAPÍTULO I

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Desde que o homem se liberta do ventre materno já tem necessidade de obter alimentação, hidratos de carbônio, gorduras, proteínas, sais e água, entre outras.

Os alemães dizem que *o sexo é fêmea e o estômago é macho* (Cascardo, p. 17), ou toda a existência humana gira do binômio Estômago e Sexo, alimento e perpetuação da espécie. O sexo pode ser adiado, transferido por outras atividades, já a fome é inadiável.

A alimentação está presente em grandes obras como a Bíblia: “*Não destruas por amor da comida a obra de Deus*” (Rm, 12 – 1-3) e várias vezes é citada a alimentação de Jesus Cristo e de seus discípulos.

Na Grécia antiga ofereciam-se banquetes aos dióscuros (gêmeos) Castor e Pólux; a ementa contava com queijo, bolo de trigo ou cevada, azeitonas amadurecidas na própria árvore e pêras, lembrança da alimentação da fase mítica.

O nosso pão de cada dia há mais de dois mil anos se tornará o alimento simbolicamente típico e em toda parte do mundo ele existe e é consumido diariamente.

1 Alimentação no Brasil

No nosso Brasil indígena a alimentação dos tupiniquins, com a sua mandioca e o seu palmito, estes foram os únicos que Pero Vaz de Caminha saboreou por aqui, mas a mandioca reinava, era o alimento essencial acompanhando todas as coisas, da carne à fruta.

A mandioca é a planta essencial nesta cultura, e de acordo com uma lenda que varia de uma região para outra, uma das mais aceitas conta que:

...a filha de um chefe indígena engravidara sem contato masculino, como em sonho comunicara um homem branco ao pai furioso que se acalmou. Nasceu uma menina deslumbrante, de nome Mani, morta ao fim de um ano, sem doença e sem dor. Do túmulo surgiu um arbusto novo. A terra fendeu-se, como mostrando o corpo da menina morta. Encontraram raízes que eram as primeiras mandiocas, fortificantes e poderosas. Mandioca, de Mani-oca, a casa de Mani. (CASCUDO, 2004, p. 96).

Para o indígena a farinha *uí-pon*, *uí-puba* amolecida pela infusão, *darinha d'água*, e a *uí-atã*, farinha de guerra, seca, dura, resistente, comum. Feita de mandioca crua, raspada e espremida à mão ou no cilíndrico *tupiti*, a prensa de de palha contráctil, tecida e sensível (CASCUDO, 2004, p. 98).

Os pratos tradicionais da nossa mesa popular incluem esta farinha de várias formas, como seca, ou farofa ou pirão, mingau, papa e os portugueses a utilizaram também para engrossar os caldos, as sopas e os quibebes.

Desta farinha vêm os bijus e da goma as tapiocas, temperados com leite de coco, não usado pelos índios, e o carimã ganha a canela em pó, açúcar e os bolos, o mingau de leite, todos estes transformados pelas mãos dos portugueses.

O nome mandioca, proveniente do tupi, os brasileiros continuam a usá-lo, e já “farinha” vem do latim *farina*, e os subprodutos continuaram também na língua tupi, como carimã, tapioca, beiju.

O pirão, prato importante do Brasil, apreze para servir a carne ou o peixe e não como o mingau que é mais autônomo, com a farinha de mandioca dissolvida em água quente, técnica portuguesa com o material do nosso Brasil.

O milho fazia parte da alimentação dos indígenas, mas numa escala bem inferior, não como um alimento, mas como uma gulodice, um aperitivo, roendo as espigas assadas.

Quem aproveitou o milho foram os portugueses em bolos e canjicas e os africanos com seus angus, mungunzás.

Já os temperos que herdamos dos nossos nativos, sem dúvida a pimenta amarela e a pimenta vermelha, consumidas misturadas com a farinha, estes misturavam a pimenta com sal que sabiam obter retendo a água do mar

em valas, e a esta mistura chamavam de ionquet, que não aplicavam diretamente nos alimentos, mas sim, o colocavam na boca, engoliam, e logo em seguida consumiam também o ionquet para dar sabor.

Para se obter sal, como no interior da Bahia, os tapuias queimavam uma terra salitrosa que em seguida era lançada na água do rio em vasilhas e depois posta no fogo para cozer e ferver tanto até que se coalhe e apareça o sal. Outro tempero usado era uma erva conhecida pelo nome de nhambi, que parece com a folha de coentro e era consumida crua e com ela temperavam também seus manjares e demais especiarias, dando-lhes perfume.

Na vida do indígena a caça é assada, o peixe também é assado ou cozido, nas refeições a mulher cozinha e o homem caça ou pesca.

Tinham o costume de cozinhar ou assar os peixes inteiros com as vísceras, os tubérculos com as cascas e os animais com o couro, consumindo ou retirando depois, isto para que o sabor fosse preservado; já a fritura não era reconhecida.

Havia desinteresse pelo sal porque não tinham necessidade, visto que sua epiderme nativa tinha proteção natural contra a perda excessiva dos sais minerais e também transpiravam pouco, além da pele ser protegida pelas tintas naturais que enfeitavam seus corpos, como a de jenipapo, urucum, argilas e pó de carvão.

Existiam também as bebidas, estas feitas pelas mulheres num processo onde a mandioca era cozida em grandes potes, e depois de fria as moças se aglomeravam ao lado dos potes onde mastigavam as raízes e o que era mastigado era colocado em outro pote e levado ao fogo para ferver novamente, e com isto feito as vasilhas eram enterradas até o meio e bem tampadas para que a bebida fermentasse por dois dias até formar teor etílico. Cada cabana fazia sua própria bebida, e quando havia festa na aldeia, todos se reuniam em uma cabana até consumir o total da bebida, para em seguida seguir para outra, e assim sucessivamente, até que todos tenham bebido tudo o que houvesse na aldeia, acompanhado de muita dança e cantos; esta bebida era conhecida como caxiri ou caissuma.

Nenhuma bebida feita acompanhava a comida do dia-a-dia pois eles não possuíam provisão de água na oca, e ao ter sede eles iam beber fora, no poço, no regato ou na fonte,

As frutas mais sumosas eram comidas, e não espremidas, exceto quando era para a finalidade de produzir vinhos, que eram feitos à base de jenipapo, ananás e caju. Beber suco foi uma invenção de portugueses, franceses e holandeses utilizando o açúcar dos moinhos ou outrora o mel.

Os indígenas aprovaram as frutas que os lusitanos iam semeando, como as cítricas e a banana.

As próprias cunhãs, eram as oleiras, faziam seus utensílios para a cozinha, panelas de vários formatos, pratos largos e rasos também as cuias, depois de secas ao sol, servia, como copos, pratos e dominavam também a arte das cestas artesanais.

Alimentavam-se também conforme os costumes alimentares de seus ancestrais, como bicho-de-taquara, iças, caracóis, cogumelos e saúvas.

Devemos aos nossos indígenas vários hábitos alimentares, como a alimentação à base de peixes, crustáceos, caças, moluscos, pimentas, abóbora, palmitos, caldo de peixe, apicultura, e também alguns costumes como a curtição de fumo, aspirar rapé, a rede para as sestras e para nos embalar nos momentos de sossego.

A primeira cozinheira que os portugueses encontraram foram as cunhãs na ausência das portuguesas.

Os indígenas faziam vários serviços como pescar, caçar, plantar, colher e as cunhãs eram levadas para a cama, onde eram muito amorosas e conquistavam os brancos, enquanto na cozinha preparavam os alimentos sem a mão portuguesa e confeccionavam dentro dos recursos mais próximos.

Os portugueses já haviam plantado e já colhiam os alimentos para cá por eles trazidos de sua terra como poejo, agrião, couve, cebola, alho, coentro, salsa, e as sopas já podiam ser feitas com abóbora, nabo, repolho e berinjela, adicionando o azeite de oliva vindo de Portugal, e com este novo mundo riquíssimo em legumes e vegetais trazidos pelos colonizadores durante o século XVI, as cunhãs foram aprendendo a lidar com todas essas novidades do reino alimentar orientadas pela mulher branca.

Para fazer os assados as cunhãs embrulhavam em folhas a carne de caça, carne de gado trazida de Portugal, peixes, crustáceos e moluscos, entre outros, estes muito mais assados que cozidos.

Com todos estes ingredientes nasce a cozinha brasileira, do assado, do sal que o português não dispensava, nos molhos de pimentas da terra.

A carne mal-passada era especialidade e legitimamente indígena que a cunhã preparava para o paladar europeu, e no Brasil, o “*roast-beef*” é um prato local, e não inglês.

No Brasil surgia uma fase de riquezas, com os senhores vivendo em festa e conforto; principalmente para Bahia e Pernambuco eram trazidos vinhos caros de Portugal, havia desfiles, banquetes, sopas, carnes de recheio, enfim, uma luxúria,

Infelizmente, como as índias não dominavam a arte do açúcar, nenhum doce foi criado por elas, e a sua desvalorização nas lides domésticas coloniais foi declarada com a crescente construção de engenhos, que por sua vez traziam mais o mercado de escravos, enquanto os índios foram mandados para os sertões porque não se adaptaram ao trabalho de rotina e tarefas sistemáticas dos engenhos.

Com a chegada dos negros para a fundação dos canaviais, a negra veio e afastou a cunhã, e essas mucamas encheram as cozinhas coloniais, assim como seus préstimos sexuais que foram muito solicitados pelos seus senhores. Sorridentes e serenas elas foram chegando de mansinho, satisfazendo a fome branca e sempre submissas às ordens rígidas das iaiás.

Com a saída das cunhãs do cenário colonial não se pode negar o título da primeira cozinheira histórica, quando o Brasil estava aprendendo a andar.

1.1 Alimentação da África Ocidental e sua influência no Brasil

Os africanos que chegaram ao Brasil, sem jamais sabermos o número exato e as suas origens, sabe-se, porém, que boa parte dos escravos era de herdeiros de grandes impérios negros; desde a arte da guerra às artes

plásticas, trabalhando metais, tecendo e esculpindo, tinham conhecimento do gado, da domesticação de animais e até técnicas de irrigação.

Alimentos como o milho americano, o amendoim e a mandioca receberam da troca do inhame, cana-de-açúcar, bananeira, azeite de dendê,

A carne mais usada era da caça e não a do gado, pois estes eram evitados por um certo tabu; fabricavam a manteiga para passar no corpo, assim como vários tipos de vinho, tipo de palma, de mel e de milho.

As caças assadas sempre foram motivo de orgulho e eram consumidas várias espécies como antílopes, crocodilos, elefantes, búfalos e gazelas; outro animal muito apreciado era o cão assado, preparado à maneira do porco, e estes eram engordados para os dias de festas.

Como o africano não colhia nem cultivava hortaliças, não tinham o costume de saborear ensopados e guisados. As papas indispensáveis eram confeccionadas com as féculas, já a pimenta era a favorita: pura, misturada na comida ou esmagada no caldo de peixe ou de carne.

Os milhos pequenos continuaram a ser usados diariamente para preparar bolos que eram feitos junto com inhame ou arroz e eram consumidos diariamente junto com molhos preparados com um purê oleoso vindo do amendoim ou azeite de palma cozido ou fresco.

Dentre as variedades do cardápio, além de arroz e feijão, podem ser citados pratos como pirão, mufete, kibeba e funji:

- Mufete: peixe inteiro (inclusive com as vísceras) assado nas brasas
- Pirão: peixe cozido em água e óleo de palma e acompanhado de farinha; a kibeba
- Kibeba: petisco feito com mandioca, cebola e temperos
- Funji: fubá cozido em água fervente que quando encorpava recebia carne guisada ou peixe.

A maioria das tribos não consumiam o leite, e quando isto faziam, ele coalhava.

Dentre os doces, apesar das poucas receitas desenvolvidas, eram apreciados preparos açucarados de coco, farinha de milho e amido de milho.

1.2 Arquitetura colonial

Analisando a arquitetura colonial, com a construção dos engenhos e a chegada dos escravos as moradias eram muito pobres e simples, tanto nas cidades quanto na zona rural, e entre os séculos XVI e XIX neste vasto território havia bastante diferença entre a forma de moradia dos colonos.

Como as casas eram abrigos e ao mesmo tempo utilizadas para inúmeras tarefas do dia-a-dia, podemos verificar aspectos importantes na vida de seus moradores, fiéis à arquitetura portuguesa.

Embora o estilo indígena também tenha influenciado com a adaptação dos colonos, tipo os telhados feitos de palha; os quintais eram utilizados para indústria doméstica e também para horta, pomar, criação de bichos, fornecendo alimentação básica para as respectivas mesas.

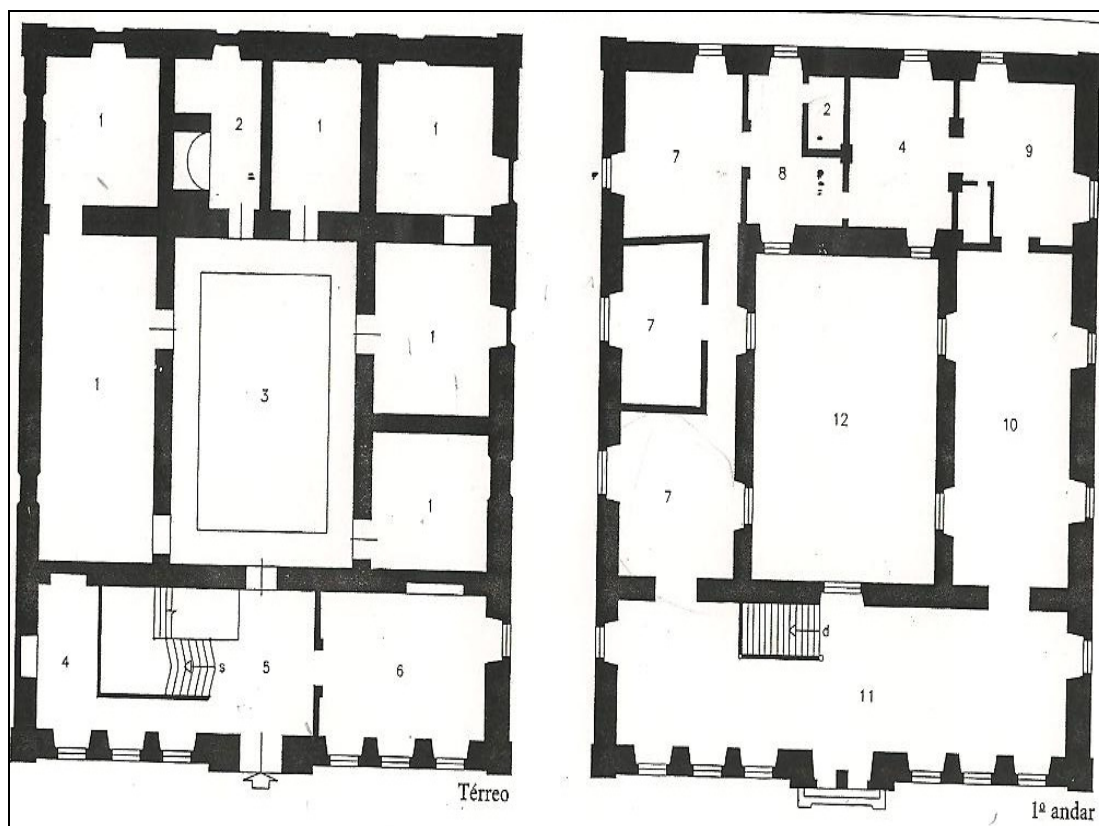


Fig. 01 – Casa Grande
Fonte: Novais, 2001, p. 94

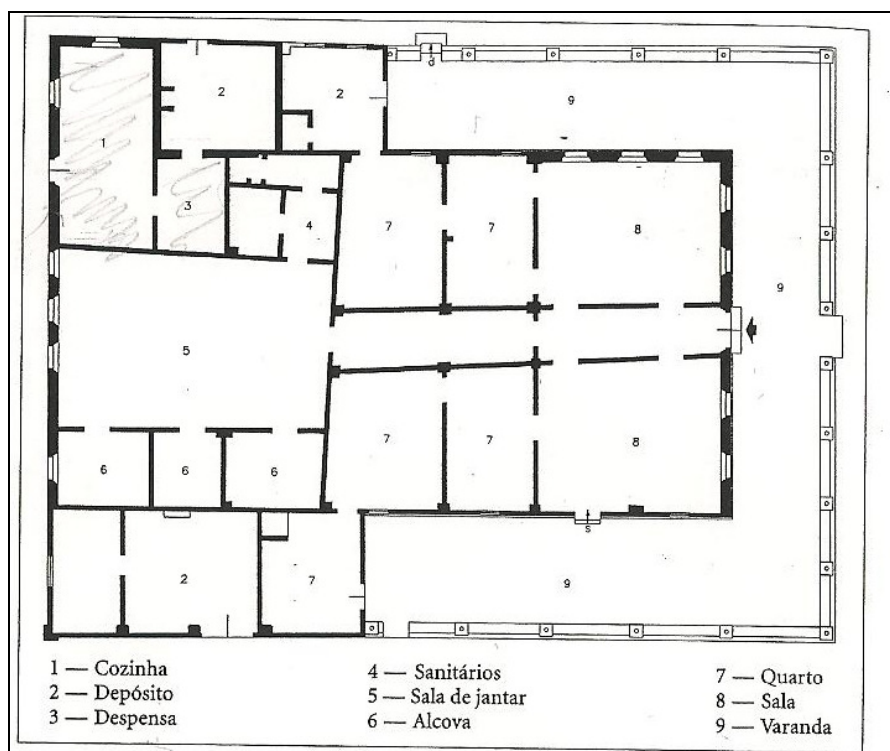


Fig. 02 – Casa Grande com varanda
 Fonte: Novais, 2001, p. 92

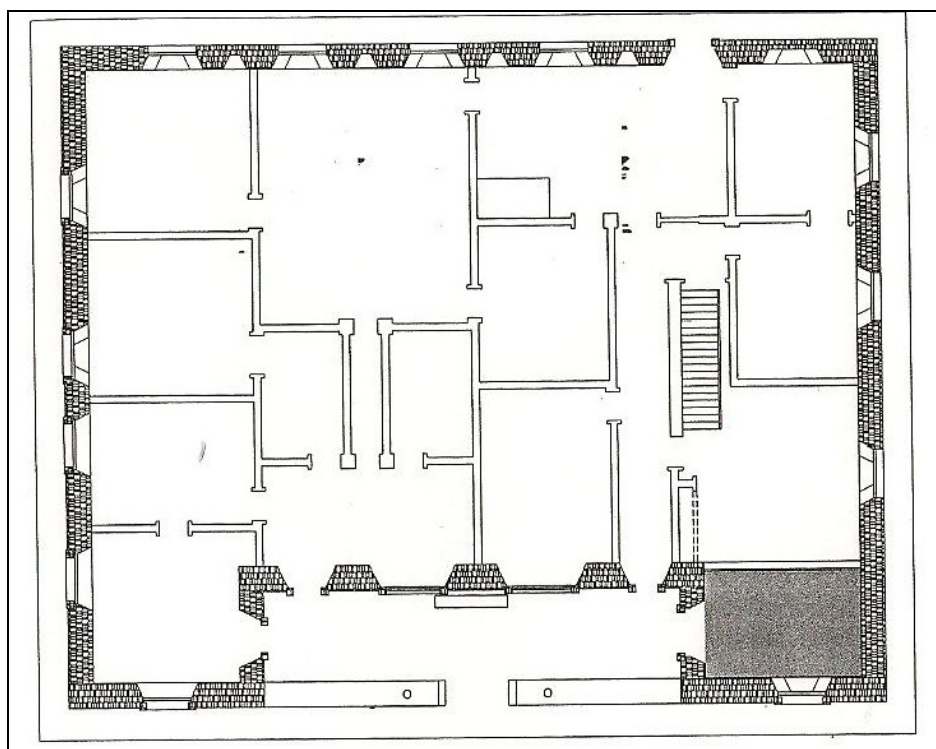


Fig. 03 – Casa Rural com quarto de hóspedes
 Fonte: Novais, 2001, p. 93

As edificações abrigavam a casa de farinha, o monjolo e tinham tulhas para armazenar alimentos e utensílios de todas as espécies, e enquanto por lá as mulheres passavam boa parte do tempo, na parte do fundo, aonde a vida doméstica se desenvolvia.

Além destas áreas havia a senzala a “secreta”, muitas vezes um buraco na terra para fins de necessidades fisiológicas, mas na maioria das vezes era usado o “urinol”; havia também potes enormes que recebiam os excrementos e depois eram esvaziados pelos escravos nas praias ou em terrenos distantes.

Já os cativos, na falta de espaço próprio nas senzalas, esticavam suas esteiras em qualquer lugar, inclusive nas cozinhas, próximo aos fogões.

Ao mesmo tempo em que era discreta, a cozinha também era cheia de fumaça por falta de chaminé, imunda e com o chão lamacento, desnivelado e cheio de poças d’água onde se colocavam as panelas para cozinhar carne

Com o passar do tempo as cozinhas começaram a serem erguidas no interior das casas, mas isto deu-se lentamente; havia casas com duas cozinhas: a “limpa”, do lado de dentro, e a “suja”, instalada no lado externo, onde eram preparados alimentos que levavam mais tempo no fogo e também se procediam as tarefas mais pesadas e menos higiênicas, posto que do lado de fora os fogões e giraus eram deixados aos cuidados dos escravos, e com o passar do tempo as refeições foram se tornando os momentos mais importantes para reunir os familiares, as cozinhas foram sendo trazidas para o interior das casas.

O mesmo aconteceu com a lavagem das roupas e da louça, já que as casas não tinham água encanada; estas atividades eram feitas fora da casa ou à beira dos rios, mais uma vez preservando o ambiente interno.

Nos dias de festa, ou quando recepcionavam hóspedes, os apetrechos simplórios do cotidiano eram retirados ou substituídos por outros congêneres retirados dos baús, na tentativa de encantar o visitante, uma atitude reveladora dos costumes portugueses que existiam na colônia, apesar da escassez de recursos e da utilização de práticas do mundo indígena nos primeiros séculos da colonização.

A precariedade dos utensílios de mesa era notável, pois não tinham facas, colheres, pratos e copos, e até o século XIX persistiu o costume de comer com as mãos mesmo que os convidados fossem finos.

Os utensílios feitos de barro, que desde o início da colonização já eram fabricados eram os mais presentes, e cada engenho possuía um forno de tijolos onde os objetos eram cozidos. As porcelanas das Índias chegavam com certa frequência desde o início da colonização, vindas na bagagem dos mais privilegiados que também traziam louças inglesas, baixelas e faqueiros de prata.

Eram comuns as refeições feitas ao redor de uma mesa baixa ou de uma esteira estendida no chão. Sem cadeiras, o hábito de comer no chão não era exclusivo da colônia ou dos índios, pois na metade do século XVIII era hábito comum, nos reinos, as esposas e os filhos acompanharem o chefe em sua refeição no chão e próximos de onde este se sentava.

Muito simples também eram os alimentos servidos com os utensílios, a mandioca reinava e foi o alimento principal durante vários séculos, preparada de diversas formas, como bolos, beiju, sopas, angus, misturadas com água ou ao feijão e as carnes, quando esta havia; o arroz só se fixou nas dietas no século XVIII, embora ele já fosse cultivado bem antes desta datação.

As anotações feitas por um proprietário de fazenda no sertão da Bahia nos deixa claro os viveres presentes no cotidiano do homem do sertão de lá: farinha de mandioca, carne-seca, arroz comum, feijão, rapadura e milho, que eram produzidos e vendidos no final do século XVIII.

Não podemos deixar de citar também a presença dos escravos servindo a mesa e nos dias festivos havia gulodices como assados, sopas e doces nas refeições dos grandes proprietários.

Deve-se a Maurício de Nassau e suas medidas de incentivo para que os senhores de engenho também cultivassem hortaliças num combate à monocultura, pois todos estavam à mercê dos carregamentos dos navios para se abastecer de mantimentos que não eram encontrados por aqui, visto que todos só tinham olhos para a cana-de-açúcar.

O cotidiano dos colonos eram simples, em suas refeições reuniam seus familiares pelo menos uma vez ao dia e o principal cardápio era por volta das onze horas ou meio-dia, este chamado de jantar e posteriormente almoço.

Durante as refeições não se faziam e nem se recebiam visitas, pois estes eventos representavam um momento de intimidade. As crianças e os escravos também se serviam e comiam num canto do aposento. Os colonos tinham o hábito português de fazer três refeições ao dia, embora não seja possível citar os horários com exatidão. A higiene ligada às refeições nos chama a atenção, pois era comum lavar as mãos antes e depois das refeições, com a assistência de um escravo que carregava uma jarra, bacia e toalhas e as passava aos comensais.

Na culinária, havia certos pratos com poderes medicinais para os doentes, como a célebre canja de galinha ou frango sempre prescrita para os doentes, assim como o vinho era empregado também para “curar” podia ser encontrado em bares, pipas e botijas; era bastante consumido, porém durante as refeições bebia-se água.

Como foi definido anteriormente, os serviços domésticos eram praticados pelos índios e estes também ajudaram os colonos a viver e aproveitar os recursos naturais. Para suprir suas necessidades e conforme se avançava para uma sociedade açucareira, onde o escravo africano entrou com toda sua força, esses começaram a participar ativamente do cotidiano da colônia, onde o escravo participava desde o trabalho de limpeza das casas, alimentação, construção e até fabricação de utensílios de uso diário.

No âmbito da alimentação, uma preocupação primordial era o cuidado com os animais e as lavouras. A farinha precisava ser preparada, lavada, espremida e cozida antes de se transformar em deliciosos bolos e pães.

Usando técnicas ensinadas pelos indígenas, os portugueses foram aperfeiçoando os utensílios, e assim, o ralador de pedrinhas foi substituído pelo ralador de cascas de conchas e depois pelo de ferro, as panelas de barro por peças de cobre e ferro, o tipiti deu lugar a uma prensa de ferro, os fogões simples feitos por pedras sobre o chão que foram trocados por armações de ferro sobre o fogo e o fogão de barro, até chegar aos construídos em tijolos.

O preparo dos doces ficava a cargo das mulheres, que ganharam destaque em nossa culinária, onde gostavam de exibir seus dotes aos convivas.

A salga das carnes vermelhas e brancas envolvia o trabalho das mulheres dos colonos e das escravas, porém, a fabricação de laticínios não se desenvolveu muito na colônia, pois a manteiga era considerada como de má qualidade, e os queijos, quando existiam, eram para consumo próprio, e não comércio.

Todas as atividades domésticas eram feitas nas próprias casas, desde a fiação do algodão, tecelagem, confecção de roupas, fabricação dos utensílios domésticos, vassouras, redes, esteiras, e até o preparo de sabão e de combustível para os candeeiros, tudo isto de extrema importância para a vida e economia domésticas.

A alimentação do escravo poderia ser relacionada com sua atividade, pois escravos de engenhos de açúcar, escravos das fazendas de gado, escravos da mineração e escravos urbanos não tinham a mesma dieta; variavam os produtos e cada profissão tinha horário próprio para alimentar-se. Porém, isso não ocorreu de fato, porque a base alimentar era a mesma e o que variava era apenas o emprego de alguma carne ou peixe.

A comida do escravo era a mesma consumida pelas classes mais pobres do império, com a diferença que a do escravo era regular, diária e com a possibilidade de melhorias em dias de festa. Em seu cardápio encontrava-se mais carne-seca que carne fresca, farinha e milho, peixe salgado, alimentos mais cozidos que assados e mais vegetais, pois a cozinha era senhorial portuguesa.

1.3 Permutas alimentares afro-brasileiras

Os portugueses foram os responsáveis pela grande distribuição de espécies de alimentos por onde passavam e com muita eficiência traziam sementes, raízes, “mudas” de suas terras longínquas, do Oriente à África, e

levavam os nossos para eles também; como mandioca para a África, caju para Goa (Índia), de onde trouxe manga, e os coqueiros vieram da África Ocidental.

A forte corrente de tráfico de escravos no século XVIII, provocou o intercâmbio de hortaliças e vegetais entre Brasil e África Ocidental, pois os escravos não se separavam de seus alimentos prediletos, como: quiabo, gengibre amarelo, erva-doce e vários tipos de inhames e dentre todas as frutas recebidas no século XVI, nenhuma foi tão bem recebida no Brasil como a banana, proveniente da Índia, além da palmeira do dendê e também as pimentas, especialmente a malagueta; no caso dos animais de origem africana, um que continua no cardápio brasileiro é a galinha-d'angola.

Para enfrentar os longos invernos, na Europa, os portugueses reservavam mantimentos como frutas secas ao sol ou carnes variadas que eram defumadas quando penduradas junto às lareiras. Tradicionalmente também faziam proveito do açúcar da Ilha da Madeira, mel, enchidos, chouriços e vinhos de vários tipos: brancos, tintos e verdes, claros e perfumados, bolos folhados, carneiros assados e toucinho. As verduras e legumes eram transformadas em papa, caldo verde e sopas, e o pão era feito de quase todos os cereais, com tudo sempre muito bem regado por azeite. Saboreavam pouco arroz e quase nenhuma batata, no entanto, apreciavam castanhas, amêndoas e nozes.

O português por aqui recriou o seu ambiente familiar trazendo bovinos, suínos, caprinos, galináceos, patos e gansos, conjuntamente à implantação das festas tradicionais como seus cantos e danças, comidas típicas, entrudo, quaresma, Natal e festas juninas onde se pulavam fogueiras e pedidos aos reis eram feitos.

Os portugueses que contribuíram na valorização do sal e mostraram o gosto pelo açúcar aos africanos e aos índios, trouxeram também as frutas amadas: figo, romã, laranja-lima, cidra, tâmara e semearam arroz, melão, melancia, abóbora, gengibre, pepino, mostarda, nabo, rabanete, salsa, cominho, agrião, cenoura e espinafre, entre outros. Foi tão enriquecedor o cultivo de tantas plantas, hortaliças, frutas e também a criação de bichos que fez da primeira capital brasileira um imenso cinturão verde. O ovo da galinha

que era tão ignorado pelos índios e pelos africanos transformava-se em uma maravilha nas mãos das mulheres portuguesas.

CAPÍTULO II

A IMPORTÂNCIA DO AÇÚCAR NA ALIMENTAÇÃO

Ao ser erguido no Brasil um engenho de açúcar, em 1534, dois anos após o erguido em São Vicente, é o de Pernambuco que se torna o mais importante produtor de açúcar e seria lá que a doçaria nasceria, às sombras das casas grandes, e embora seja certo que o marco inicial caiba ao nordeste, deve-se levar em conta que a doçaria no Brasil não é geograficamente exclusiva das regiões produtoras de açúcar.

2 Brasil: terra do açúcar

O nosso país passa a ser conhecido como “Brasil, terra do açúcar”, e aqui se iniciaram uniões culinárias entre açúcar e mandioca, açúcar e frutas do sertão tropical onde eram acrescentados os perfumes do Oriente: cravo, canela e noz-moscada.



Fig. 04 – Engenho de açúcar
Óleo sobre tela de Frans J. Post

O português que tivera contato com o açúcar sob o domínio árabe, pois os bolos de mel e o alfenim são de competência deles. A doçaria em Portugal, à base de mel, já existia há muito tempo, era centenária quando o açúcar apareceu.

Aqui o açúcar veio acompanhado do negro, que trouxe consigo as mulatas dengosas. De Portugal, o açúcar trouxe os doces de freiras, que aprenderam com os mouros a arte do açúcar e mel para fazer bolo

Sem o escravo o desenvolvimento da arte do doce não teria ocorrido no Brasil, pois tudo devia ser à base de dedicação, pois a elaboração dos doces, bolos e também enfeites e artes das toalhas de mesa, demandavam muito tempo, eram somente trabalhos das negras que sob a supervisão das ricas e exigentes sinhás preparavam as antigas receitas das famílias das casas-grandes, quase impossíveis de serem confeccionadas nos dias de hoje. As primeiras senhoras donas de casa na colônia do século XVI trouxeram suas maneiras de preparar os doces e as conservas e as adaptou às frutas que por aqui dispunham.

Marmelada, doce de caju e goiabada eram os principais doces destes tempos, e já a banana frita e perfumada com a canela era outro prato preferido nas casas grandes, que combinavam os doces com queijos fazendo uma combinação única e bem brasileira.

Quando o gelo aportou no Brasil, se fez uma grande mistura de sabores com nossas deliciosas frutas; por volta da primeira metade do século XIX, já era especialidade das confeitarias os sorvetes de violeta e de baunilha, criados pelos confeitheiros italianos ou franceses que já tinham destaque na alta sociedade do império.

O chá também apareceu por aqui, vindo com o hábito dos ingleses, mas o nosso chá brasileiro era o da ceia patriarcal, acompanhado de bolo, canjica, angu doce, cuscuz, tapioca, melaço do engenho com farinha e até peixe frito com farofa.

O doce bem brasileiro é patriarcal e deve-se às donas-de-casa, às negras e aos pretos doceiros, pois as receitas sempre foram seguidas à risca e bem guardadas; houve até uma maçonaria das mulheres que se

especializavam em guardar os segredos de doces e bolos de família, pois era comum doces e bolos tomarem nomes de famílias ou do engenho.

As freiras, em seus conventos, continuaram na arte de doces e bolos os “batizando” com nomes bem seráficos, como “papos-de-anjo” e “manjar do céu”, e “toucinho do céu” era uma constante em sua arte doceira.

Todos nós apreciamos uma receita antiga de família, que por terem sido feitas por avós, que as receberam de suas mães, tornam ainda melhor o sabor dos bolos e doces, pois eles têm o passado compreendido na história da família, e visto que foram saboreados por várias gerações, são considerados como especiais e únicos.

Com os estudos feitos nas peças de cozinha das antigas casas patriarcais dos engenhos no nordeste é notada a importância do bolo e do doce na alimentação regional da alta classe, pois as vasilhas destinadas ao armazenamento dos doces evidenciavam uma especialização regional de técnica culinária, e também estas mesmas peças, em grande número de objetos de mesa e os adornos de sobremesa no estilo lusitano, recordavam as cozinhas portuguesas, quer nas expressões “farinha do reino” e “queijo do reino”:

Nas formas, as mesmas do reino, gordas e largas, demonstrando o sentimentalismo e até erotismo, que em Portugal andou sempre misturado à arte do bolo e do doce (VASCONCELOS, p.345)

No Brasil colonial manteve-se o costume de acompanhar nas procissões as pessoas que, com caixas de doces ou tabuleiros, iam generosamente oferecendo aos penitentes que se flagelavam ou aos componentes que representavam a Paixão ou alguma história sagrada; este costume também veio de Portugal e da Ilha da Madeira. Os bolos de noivas e as pirâmides de açúcar que enfeitavam os centros das mesas, modelos de “relevo de açúcar” para enfeitar, e letras ou desenhos feitos de canela polvilhada sobre o arroz-doce eram costumes portugueses.

2.1 O povo português e a alimentação no Brasil

Durante a colonização do Brasil, Portugal já disciplinara sua ementa alimentar e regulara o horário das refeições que com o passar do tempo foi se adaptando aos nossos dias.

O povo português sempre valorizou o convívio e a alegria em comer juntos, com festas e abundância de sabores, num tempo em que a troca era feita por espécie e não pelo vil metal, coisa rara. Suas obrigações com impostos e necessidades tinham sabores especiais como aves, frutas, leite, cereais, ovos e mel, dentre tantos outros.

2.2 O açúcar em Portugal

O país contou com o açúcar extraído de seus canaviais no final do século XV, vindo da Ilha da Madeira, Açores e São Tomé que adoçavam abundantemente a sua metrópole. Nesta altura a doçaria portuguesa já estaria várias vezes centenária quando o açúcar surgiu; antes era o mel dono e senhor dos doces, e os árabes dominaram a doçaria portuguesa com os bolos de mel e o alfenim, mais conhecido por aqui como puxa-puxa. O mel era um participante ativo no pagamento dos impostos antigos e era inclusive obrigatório honrar as prestações regulares com este néctar.

Durante o século XVI o açúcar torna-se cada vez mais abundante pela produção das Ilhas e também do Brasil. O mel perdeu seu lugar de destaque, mas se faz presente até hoje, e o açúcar tornou-se preferido na confecção de doces.

Sabe-se que havia uma divisão no mundo da doçaria no que se refere aos ingredientes preferidos pelos brasileiros, como os ovos, goma de mandioca, leite de coco e manteiga, enquanto os portugueses preferiam ovos, leite de vaca, manteiga e farinha de trigo, sendo que o uso da manteiga para fritura perdurou por pouco mais de cem anos.

No Brasil os alimentos eram preparados com gordura de porco e a manteiga vinha de Portugal e importada pelos lusos da Inglaterra uma manteiga vermelha, salgada e com sabor rançoso; por aqui se produzia do leite a coalhada diariamente consumida e o queijo.

A precariedade e a limitação de recursos fez com que a doçaria do Brasil fosse feita e criada dentro do seio familiar, com nenhuma extravagância ou ousadia, assim sendo as receitas e técnicas iam passando pelas mulheres da família, como cita John Luccok:

“Todavia poucas são as que se reputam e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas-de-casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam por convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, as cujas mesas fora admito, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que se considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deva possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor (CASCUDO, p. 596).

As famílias, desde o interior até as capitais das províncias que reciprocamente forneciam os doces e bolos para as festas habituais, e a quantidade de açúcar usado nas receitas doces era vinte vezes maior que o utilizado hoje.

2.3 Quando e como se comia

Quando a sociedade brasileira se organizava era seguido um conselho anônimo que versava que para se ter uma vida saudável bastaria levantar às 06:00, almoçar às 10:00, jantar às 18:00 e deitar às 22:00, e “assim viverás dez vezes dez”. Com esta máxima o português passou para cá o seu horário peninsular, onde escravos negros e índios foram acostumados neste mesmo horário.

Era uma ordem e obrigação que ninguém saísse de casa em jejum; já os indígenas e africanos, como não conheciam esta exigência, o desjejum matinal era facultativo, e para os europeus pular esta refeição era dar chance para as enfermidades se instalarem.

Nas casas-grandes de engenhos ou fazendas era hábito servir estas refeições à base de frutas frescas, carnes frias e leite.

Por aqui o café era bebido desde 1750, porém, só mais tarde alcançou a popularidade nacional; antes era apenas leite com cuscuz, batata-doce, macaxeira, amassados numa sopa de leite bovino e bijus de goma e tapioca.

Já os ricos se diferenciavam apenas no acréscimo de ovos estrelados, mingaus, bolos, biscoitos e manteiga.

O pão apareceu nas cidades, e não com frequência, devido ao alto valor da farinha de trigo, ou farinha do reino.

Os africanos e indígenas comiam calados e apressadamente; já a mesa dos portugueses tinha a tradição da convivência, conversa e sobremesa, e o respeito à mesa, pois comer a refeição era um ato religioso, tradição dos países católicos, pois dizia-se que os anjos da guarda acompanhavam as refeições, e daí era proibida qualquer palavra ou gesto que faltassem com o respeito.

Os talheres vieram para o Brasil na metade do século XVII, mas apenas as casas nobres os conheciam.



Fig. 05 – Talheres do Império
Fonte: Novais, 2001, p. 119

Para a maioria da população os talheres eram mesmo os três dedos da mão direita: polegar, indicador e médio; as facas eram poucas e havia algumas colheres. As sopas eram servidas em tigelinhas que eram levadas diretamente à boca, o que provocava grandes ruídos.

O hábito de comer com as mãos veio seguido por outro, o de lavar as mãos antes e depois das refeições; era uma obrigação da hospitalidade brasileira lavar as mãos do hóspede; anteriormente a mão era limpa no miolo do pão e o guardanapo aparece no começo do século XVII.



Fig. 06 – Farinheira de Prata
Fonte: Novais, 2001, p. 118

A mesa muito simples era montada por cavaletes, tábuas velhas e poucas cadeiras, mas o comum era a alimentação ser feita no chão, em uma esteira, com as famílias reunidas.

A faca era utilizada apenas pelo homem, as mulheres e as crianças comiam com os dedos e os escravos comiam ao mesmo tempo, com suas senhoras lhes servindo as porções com as próprias mãos.

Com a chegada do príncipe regente ao Brasil, em 1808, gelados e sorvetes já eram tradição nas recepções de Lisboa, servidos gelados e sorvetes no Palácio na segunda metade do século XVIII em bandejas de neve, em pires e em copos, uma experiência muito saborosa que os brasileiros ainda não tinham experimentado.

A primeira sorveteria no Rio de Janeiro foi inaugurada em 1835 pelo napolitano Bassini, onde hoje se lê “Rua Primeiro de Março”. Os sabores mais populares eram baunilha, chocolate, groselha e creme de leite; as nossas

frutas ainda não faziam parte destes sabores que eram predominantemente a gosto dos europeus.

No Brasil do século XIX havia variação na alimentação conforme os grupos étnicos; os europeus tinham grande oposição aos hábitos culinários locais que eram bem diferentes da cozinha européia. Um português escreveu:

Os europeus não conseguem acostumar o paladar ou o estômago à diversidade econômica dos alimentos que os deixam doentes e os repugnam, como, por exemplo, o costumeiro prato de carne-seca de Minas com feijão preto e farinha de mandioca, tudo isso cozido e amassado com os dedos, que são lambidos no fim. Essa hostilidade à cozinha local era ainda mais forte entre os estrangeiros (MAURO, 1991, p. 36).

Também era clara esta oposição entre as duas cozinhas, tanto nos alimentos como na própria técnica culinária. Os europeus costumavam valorizar seus alimentos como brócolis e espinafre e as frutas avelã e tâmara. No que diz respeito às técnicas culinárias européias, os italianos já possuíam uma boa reputação e os franceses com seu pão de luxo se prestigiavam, pois sovavam a massa com uma máquina que inventaram, dispensando claramente a mão-de-obra negra que, segundo eles, as infectavam com seus suores. Havia autores que defendiam a tradição da culinária local e faziam questão de escrever em defesa da farinha de mandioca, expondo claramente a oposição à farinha de trigo ou farinha do reino estragada pelos carunchos, já que esta vinha da Europa.

Elogiava-se a banana, a jabuticaba e a goiaba, entre outras de origem local.

O europeu não tirava e não sabia tirar proveito dos produtos locais, e ficavam sempre à espera dos víveres importados, e claro, dos altos preços que pagavam por estes depois de muita reclamação.

Nesta época a carne fresca e a seca, muito consumida seguida pela de porco e a de cabritos (muito apreciada), as aves eram reservadas para os doentes e para as classes abastadas; já o peixe era cercado de tabus, pois a medicina da época criticava seu consumo porque se estragava facilmente e também predisponha facilmente às doenças de pele e até ao escorbuto; dentre

os alimentos virtuosos para a medicina temos a tapioca, o tamarindo, a goiaba e o abacaxi; outra prescrição interessante era que os doentes bebessem champanhe.

Os horários das refeições eram muito rígidos e incomodavam os visitantes estrangeiros; os mais abastados se levantavam às nove horas e o desjejum eras às dez, trabalhavam até as três, jantavam e em seguida tiravam um cochilo até as vinte horas, momento de tomar um chá com a família. Se convidados para a casa de amigos, saíam às dezenove horas e regressavam às vinte e três, mas, se houvesse um baile, não retornavam antes das duas ou três da manhã.

Conforme relato de Jean-Baptist Debret, o pintor da corte, a hora do jantar variava conforme a profissão exercida pelo chefe da casa. Os funcionários públicos jantavam às duas da tarde, pois este era o horário do fim de expediente. O brasileiro tradicional comia ao meio-dia e os comerciantes às treze horas, com exceção dos comerciantes ingleses, que jantavam às dezoito horas.

O pintor também observou que havia quatro tipos de jantares diferentes, conforme o nível social de cada um: rico, artesão, pobre ou mendigo.

O rico iniciava com uma sopa de carne e legumes, seguida por frango com arroz com molho picante, laranjas e salada, e entre cada prato uma colherada de farinha de mandioca que fazia as vezes do pão; já na sobremesa preferiam arroz-doce, queijo-de-minas, queijo holandês ou inglês, frutas variadas, vinho do Porto ou da Ilha de Madeira e finalmente o café. O artesão se servia de um pedaço de carne seca com feijão preto e farinha de mandioca, a nossa célebre feijoada de nossos dias, e como sobremesa uma banana ou laranja. O prato do pobre ou do escravo compunha-se de farinha de mandioca, bananas e laranjas.

Para termos uma noção destes horários necessitamos ter uma idéia do dia dos brasileiros conforme o livro “O Brasil no Tempo de D. Pedro II (1831 – 1889)”, páginas 39, 40 e 41.

No Rio de Janeiro as pessoas levantavam-se antes do sol, e por volta do meio da jornada todos ficavam em casa, com os homens se estendendo em esteiras de junco ou em marquesas, uma espécie de poltrona, onde passavam

o tempo dormindo, fumando cigarros ou dedilhando o violão; já as mulheres, tão logo se vestiam, brincavam com seu sagüi, atormentavam o papagaio, comiam doces, abandonavam a cabeça aos hábeis dedos da mucama favorita, que lhes proporcionavam os inefáveis prazeres do cafuné, ou vigiavam, com o chicote ao alcance das mãos, o trabalho das negras acoradas aos seus pés.

Esse trabalho é invariavelmente um bordado de um tipo desconhecido entre nós, e que não passa de um ponto turco complicado, pois é feito puxando a linha para um só lado; para o ponto brasileiro a operária tem de puxar linha para todos os lados, com os vazios atravessados depois por uma linha extra, enchendo-se de desenhos encantadores e de engenhosos arabescos que produzem o mais belo dos efeitos. Há alguns desses bordados que se equiparam às nossas valencianas, e que só perderiam para o ponto da Inglaterra.

“Nessa hora só se encontram na rua, dizem, os brasileiros, escravos, cães e franceses. De fato, nada atrapalha a atividade dos nossos compatriotas que, para cuidar dos seus negócios, enfrentam corajosamente os raios de chama que caem do céu. Eles correm para a alfândega, para os negociantes, para a polícia, onde quer que a sua presença se faça necessária; não têm outra preocupação além dos próprios interesses”.

“Enquanto os senhores dormem e as voluptuosas senhoras se deliciam com o êxtase do cafuné, eles vão e vêm pela cidade, contentando-se em enxugar, enquanto andam, as grossas gotas de suor que correm, tal inesgotáveis fios d’água, sobre o seu rosto encharcado”.

“Quando, porém, passa o grande calor, por volta das três, as ruas começam a animar-se. O Rio de Janeiro assume então a fisionomia que lhe é própria”.

2.4 Superstições alimentares e o folclore na alimentação

A maioria das superstições alimentares do Brasil é originária de Portugal, e a de maior tradição era de não misturar as substâncias, quer

sólidas ou líquidas, nem comer carnes variadas numa mesma refeição, como vaca, porco e peixe e beber certos líquidos após a digestão de determinados alimentos.

As frutas também não deveriam ser misturadas, e daí vinha a resistência de se comer a salada de frutas, pois se dizia que as frutas nascidas ao rés do solo como melão, melancia, pepinos, abóboras e outras são de difícil digestão, ou que a laranja pela manhã é de ouro, à tarde é prata e de noite mata.

Outro conselho muito seguido era o de nunca misturar leite com cachaça, pois ele talharia dentro do organismo, como também com pinha, banana e jaca, e com manga até mataria.

É do português: “depois de peixe, mal é leite”, “água fria e pão quente nunca fizeram bom dente”, e do brasileiro: “pão quente e água fria faz azia”, sobre a fruta verde certas vezes diziam ser “fruta que o diabo fez”.

Os excessos alimentares mereciam a atenção, como se melancia quente provocasse esquentamento, se manga provocasse coceiras, se laranjas causassem feridas e pepino ocasionasse indigestão, ou então que o queijo atacasse a memória, entre outras.

O hábito de jamais tomar banho com o estômago cheio proveio da cultura européia, pois por aqui era comum ver o índio pular no rio depois de se fartar.

Na Europa toda se usava um critério antiqüíssimo que fazia preferir a carne das aves fêmeas às dos machos, porque se acreditava que a carne era mais macia e facilmente pegaria o tempero, ou que a carne da vitela seria muito melhor que a dos bois, pois esta seria dura e com nervos demais. Hoje já não existem mais estas exigências.

O folclore da alimentação é muito variado e complexo como também as superstições.

Levar alimentos aos túmulos era uma característica que durou até o final do século XVIII, mesmo depois de proibido pelos eclesiásticos.

Nas noites de 23 para 24 de Julho, véspera de São João, jovens solteiras guardavam a comida para que o espírito do futuro noivo aparecesse visível em sonho.

As oferendas para lemanjá atiradas ao mar vêm da herança africana, pois estes agradavam os seus seres sobrenaturais que moravam nas águas dos mares e rios com muitas oferendas; e no Brasil este costume ainda é praticado, desde o Rio Grande do Sul até o Recife.

O sentar-se à mesa é cercado de muitos cuidados e crendices, como:

- Jamais se sentar nu, pois comer despido é ofender o anjo-da-guarda, Comer com o chapéu na cabeça tem o significado de comer com o diabo;
- Quando cair comida no chão, do garfo ou da boca, representa que há parentes passando necessidades;
- O vinho quando derramado é alegria, e já o sal entornado é azar;
- Jamais uma donzela serve o sal, corta a galinha e nem passa o palito à mesa;
- Receber o prato sempre com a mão direita e devolvê-lo com a esquerda, pois com a direita é a bênção por ter um prato cheio, e com a esquerda é a maldição ao prato vazio;
- Beber os restos é ficar sabendo dos segredos de quem os deixou;
- Mesmo que haja pessoa de respeito à mesa, o primeiro pedaço é dado ao dono da casa para não desejar sua morte, e se ele recusar, este perigo já passou.
- Sentar treze pessoas à mesa de refeição não era bem aceito, pois acreditava-se que este número era sinistro, por conta de costumes anteriores ao cristianismo.

Interessante também era o uso de alimentos para expressar diferentes situações, e alguns exemplos são os seguintes:

Abacaxi: desajeitado, problema complicado;

Banana: covarde, tolo;

Angu: complicado, briga, angu-de-carço;

Bacalhau: mulher magra;

Bucho: mulher feia e gorda, velha meretriz;

Filé: moça nova, sadia, atraente;

Café pequeno: facilidade, proveito imediato, sucesso obtido sem custo;

Pamonha: desprovido de iniciativa, parvalhão, lento;

O sinal-da-cruz era frequentemente utilizado pelas cozinheiras, para ser afastado a tentação de o diabo vir a estragar os alimentos em preparação. O fogo, elemento sagrado deve ser respeitado e todos os cuidados devem ser tomados, como jamais o apagar com água, acendê-lo pelas extremidades, nunca pelo meio, não se podia revolver o braseiro com instrumento metálico, já proibido no tempo de Hesíodo¹. E por fim, para apagá-lo, este deveria ser varrido para um canto.

As superstições recaíam também sobre utensílios, como panelas e caçarolas, pois se admitia que estas tivessem personalidade porque certas receitas só poderiam ser feitas em certas vasilhas, e, em caso contrário, elas não dariam certo:

Quando uma panela queimasse uma comida por várias vezes era cultuado que seria melhor a desprezar;

Não se deve provar a comida por mais de três vezes porque isto tornará o alimento insosso;

Quando a comida demorasse muito para ficar pronta bastaria jogar sal no fogo para tornar tudo mais rápido.

Também havia várias restrições quanto a mulheres grávidas ou menstruadas, designadas como as “de lua”, que não podiam bater ovos, não mexer canjica não temperar galinha e nem assar porco, pois poderiam “perder a mão” durante os dias do fluxo; já as grávidas seriam capazes de ajudar a fazer crescer o arroz e as massas dos bolos, porém, não deveriam assar coisa alguma.

Como Santa Zita², rezava uma “Ave-Maria” com os pés descalços, ajoelhando-se junto ao fogão, as cozinheiras do passado sempre rezavam para

¹ Hesíodo, que viveu por volta de 800 a.C., na Beócia, região situada no centro da Grécia, foi um dos dois grandes poetas gregos da idade arcaica. Junto com a de Homero, sua obra constitui um dos pilares sobre os quais se edificou a identidade helênica.

² Zita, foi empregada doméstica durante trinta anos em Luca, na Itália. Nascida 1218, no povoado de Monsagrati, próximo a Luca, como tantas outras meninas, ela foi colocada para trabalhar em casa de nobres ricos, pois era a única forma de uma moça não se tornar um peso para a família, pobre e numerosa.

ela quando era necessário se preparar com grande responsabilidade alguma iguaria.

Também eram evocados Santo Onofre ou os meninos São Cosme e São Damião; todavia, é válido que tudo o que importava era a intenção de preparar alimentos e quitutes maravilhosamente deliciosos e abençoados.

2.5 A feijoada

Segundo as opiniões dos contistas que abordaram o quinto centenário brasileiro, na alimentação indígena já eram verificados o feijão e a fava, e não pairam dúvidas sobre a origem sul-americana ou até mesmo brasileira de vários tipos de feijão.

No século XIII já havia em Portugal os feijões que aparecem em vários documentos, com os nomes de feijão-frade, feijão-fradinho e português. É controverso que o feijão tenha procedência asiática, porém, o que se sabe é que na África seu cultivo é bem mais antigo e teria perdido espaço para os cultivos de milho, amendoim, mandioca e inhame.

Na mesa dos aldeões e camponeses portugueses o feijão está sempre presente, nos tipos branco, amarelo e vermelho, onde não se separam das dobradinhas, do “caldo beirão”, caldo de carne, feijões e batatas, a feijoada lusitana com carne de porco guisada, os famosos pastéis de feijão de Torres Vedras³, mas seu uso não era diário porque preferiam as favas e esta nunca alcançou a popularidade por aqui.

Os registros dos séculos XVI e XVII evidenciam que os indígenas já comiam feijão e favas, mas não retiravam de forma alguma o alimento primordial, a farinha de mandioca.

Em Março de 1884, a bordo, subindo o Rio Paraguai, Karl Von den Steinen anotava:

³ Município litoral português, pertencente ao distrito de Lisboa, compreendendo 19 freguesias. A economia municipal é com base na agropecuária, silvicultura, indústria alimentar, comércio retalhista, indústria têxtil, gráficas, serralharias e serviços privados (banco e seguros), públicos, e no turismo (restaurantes e hotelaria)

Somos 24 passageiros de primeira classe. A comida é muito boa. O prato predileto dos brasileiros é o famoso feijão-preto com carne seca, tem ótimo sabor de comida preparada em casa. Espantamo-nos com alguns que não comem pão. Ajuntam a chamada farinha, indiferentemente, aos mais diversos pratos (CASCUDO, 2004, pp. 438-439).

A cultura do feijão era facilíma, e tão simples, que até as mulheres poderiam plantar, cuidar e colher, e tal cultivo pertence à classe das plantas que acompanham o deslocamento do homem.

Aos olhos da cunha, cozinheira e amante, o feijão apareceu como um reforço alimentar; os filhos já desmamados eram habituados a comer o caldo do feijão e a mastigá-lo com qualquer carne, o “cozido” que os portugueses repetiram por aqui.

Conforme documentação de compras de um engenho de Sergipe do conde (1662-1653), posto que o feijão era adquirido em alqueires, e em todas as listas ele é mencionado, poderíamos dizer que feijão e família reinavam no cardápio do século XVII.

Ele era a refeição, a força, o sustento para dar energia necessária para o trabalho humano. Os africanos e os indígenas não cozinhavam os alimentos misturados: feijão: só feijão; milho: só milho. Para acompanhar a carne eram cozidos cada qual em sua vasilha, e já a mistura foi conhecida pelos escravos por imposição “branca”.

Pessoas de todas as classes tinham gosto pelo prato de feijão-preto preparado com carne seca, o prato fundamental e nunca excluído da mesa.

É indígena o feijão com farinha, mas é português o feijão com carne refogada. A “feijoada” nada mais é que uma elaboração europeia no Brasil, técnica portuguesa, mas com ingredientes brasileiros.

A “feijoada completa” ou mesmo a “simples” é o primeiro prato brasileiro, para divulgá-lo como prato típico, e como atração turística seria como oferecer caracóis e rãs para um sertanejo, pois a feijoada, apesar de ser nutritiva, é muito indigesta. É até assustadora, pois até mesmo um turista curioso sentirá uma certa dificuldade de se inteirar a tão diversificados sabores e ingredientes que compõem uma feijoada completa porque ela não é apenas um petisco, e sim, um cardápio inteiro.



Fig. 07 – Feijoada
Fonte: a autora, 2009.

Não podemos nos esquecer de que partindo do feijão vêm também os virados: paulista, de tropeiro, mineiro; misturados com a carne cortada e farinha de mandioca ou de milho. As receitas não são bem definidas e cada região a apresenta conforme seu gosto e maneira de prepará-lo.



Fig. 08 – Acompanhamentos da Feijoada
Fonte: a autora, 2009.

A feijoada e a caipirinha são representantes de nosso país, assim como o churrasco, o samba e suas formosas mulatas estão presentes em todos os prospectos de viagem para dar alegria a muitos turistas que visitam nosso colorido e contrastante Brasil.

2.6 O brigadeiro: o doce brasileiro mais conhecido

Conforme nos coloca Novais (2001) no início de 1890, chegava ao Brasil o Leite Condensado importado da Suíça que trazia na latinha a figura de uma moça.

Logo o novo produto entrava na cozinha brasileira facilitando a confecção e a invenção de novos doces e que de acordo com alguns culinários, isso tornou homogêneo o sabor de doces brasileiros (NOVAIS, 2001).

Assim, a República foi homenageada com o Pudim Republicano que nada mais era que um Toucinho do Céu mais leve e suave que levava Leite Moça na receita. O Pudim Sete de Setembro, o Bolo Farroupilha, o Pudim Treze de Maio e tantas outras homenagens das nossas doceiras se perderam na história.

Na década de quarenta, porém, foi a vez de homenagear um jovem solteiro, bonito e esbelto, o brigadeiro Eduardo Gomes com um docinho que juntava o Leite Moça ao chocolate e que se tornou o mais popular das festas brasileiras.



Fig. 09 – Brigadeiro
Fonte: a autora, 2009.

O nome do doce é uma homenagem ao brigadeiro Eduardo Gomes.



Fig. 10 – Brigadeiro Eduardo Gomes
Fonte: Cascudo, 1983, p. 237

Nos anos de 1946 e 1950, o militar candidatou-se à presidência da República pela UDN. Pelo físico avantajado e boa aparência, o candidato conquistou um grupo de fãs do Pacaembu, bairro de São Paulo, que organizaram festas para promover sua candidatura.

O doce foi criado durante a primeira campanha do candidato à presidência, pela conservadora UDN, logo após a queda de Getúlio Vargas. A guloseima feita de leite, ovos, manteiga, açúcar e chocolate tanto agradou que, numa das festas de campanha, o doce foi servido para arrecadar fundos.

Como as festas dos correligionários e cabos eleitorais eram muito disputadas pela população, estes logo começaram a chamar os amigos para irem comer o "docinho do Brigadeiro". Com o tempo o nome de "brigadeiro" acabou sendo dado ao doce (mais tarde feito com leite condensado). Apesar do apoio recebido, a eleição foi ganha pelo então general Eurico Gaspar Dutra.

CONCLUSÃO

Este trabalho procurou demonstrar que em todo seu texto a importância da alimentação popular em sua normalidade, além dos dias festivos, ciclos religiosos, a comida antiga suas variações em diferentes localidades do Brasil.

Tal como foi dito anteriormente, as sociedades humanas dedicam especial atenção à produção de alimentos.

Definitivamente, a alimentação está presente em todas as dimensões da vida dos homens. Note-se que ela resulta, antes de tudo, da domesticação de animais e da seleção de vegetais. Com efeito, a esse nível biológico da elaboração do repertório alimentar de uma sociedade se articula a sua distribuição.

Por sua vez, as atividades envolvidas na distribuição evocam uma rede de inter-relações sociais onde as condições sociais determinam o acesso aos alimentos. E o acesso aos alimentos se articula ao imaginário social, estimulando a criação de critérios de valorização de alguns alimentos em detrimento de outros.

Assim, em todos os níveis, esse sistema alimentar remete de algum modo, a uma escolha. A trajetória dos alimentos, desde sua domesticação até o consumo, é mediada por uma série de instâncias sociais que interferem definitivamente na disponibilidade dos gêneros comestíveis no interior de uma sociedade.

Diante disso, a apreciação do tema da alimentação no Brasil Colonial procurou trazer à luz um determinado horizonte da situação alimentar na América portuguesa e, nesse sentido foi possível apontar alguns princípios que nortearam a produção de alimentos na Colônia e também o sistema de abastecimento que a ela se articulava. No entanto, não se pode deixar de lado a dimensão cultural dessas escolhas, uma vez que os processos de incorporação e rejeição de hábitos vinculados à alimentação, bem como as diversas utilizações dos alimentos, correspondem às necessidades materiais do viver cotidiano na Colônia. Portanto, a alimentação na América portuguesa

se apresenta necessariamente vinculada tanto à sua condição de colônia, quanto às relações entre culturais a ela intrínsecas.

REFERÊNCIAS

ABREU, J. C. **Capítulos de história colonial, 1500-1800** Belo Horizonte: Itatiaia/ São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 1988.

CASCUDO, L. da C. (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. 254 p. (Raízes do Brasil).

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

FREYRE, G. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: Maia & Schmidt, 1933.

MONTANARI, M., FLANDRIN, J. L. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade Ltda, 1996.

NOVAIS, F. A, MELLO E SOUZA, L. **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. V. 1