

IDENTIDADE DA CULINÁRIA BRASILEIRA SEGUNDO A OBRA “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL” DE CÂMARA CASCUDO

XXVII Encontro de Iniciação à Docência

Amanda Felício Marques, RAFAEL QUEIROZ GURGEL DO AMARAL, MATUSAILA ARAGÃO MACEDO, Adriana Camurca Pontes Siqueira

Sabendo que o Brasil é um país multirracial, compreende-se que o processo de criação da identidade cultural, com destaque para a culinária local, foi intimamente influenciado por esse aspecto. O presente trabalho tem por objetivo retratar como a tríade, índios, europeus e africanos, que participaram da formação do país, intervieram nos hábitos culinários e na construção dessa identidade cultural. A pesquisa se desenvolveu a partir da análise do livro "História da Alimentação no Brasil", de Câmara Cascudo, obra utilizada durante as aulas da disciplina de cozinha brasileira do curso de Gastronomia da Universidade Federal do Ceará- UFC. Nesta obra, o autor destaca três grandes povos que influenciaram nos hábitos alimentares locais. Os indígenas, com a base da sua alimentação pautada na subsistência, eram grandes conhecedores de ervas, de plantas e, sobretudo, de peixes e da mandioca. Com a chegada dos portugueses e africanos, a alimentação já desenvolvida pelos índios mesclou-se com as novas culturas alimentares. As preparações culinárias de Portugal eram executadas no Brasil com adaptações, utilizando a matéria-prima local com as técnicas europeias. Estes contribuíram com a utilização de peixes e carnes salgadas, vinhos e cervejas, uso de ovos nas receitas, sobretudo, nos doces, entre outras contribuições. Já os africanos, vindos como escravos, deixaram como herança o modo de preparo, seus hábitos alimentares e crenças, com a utilização do leite de coco, do azeite de dendê e das pimentas, por exemplo. Sendo assim, percebe-se o quanto a gastronomia brasileira foi influenciada por esses povos, e que, a partir dessa interferência surgiu uma culinária rica em temperos e sabores, que se destaca pela sua singularidade em cada região do país, fato esse fundamental para a formação da identidade cultural, e conseqüentemente, da identidade da comida local.

Palavras-chave: Gastronomia. Culinária Brasileira. Cultura Alimentar. Câmara Cascudo.