

SABORES DE ÁFRICA

VI Encontro de Cultura Artística

Matheus Alexandre Moura de Lima, Leopoldo Gondim Neto

O continente africano é considerado o continente mãe da civilização humana. Ele é rico em diferenças e tem traços culturais distintos. São muitas nações, tribos e etnias, que têm histórias próximas, mas cheias de nuances e particularidades que tornam cada uma um baú cheio de deliciosas surpresas. A cozinha africana é milenar e bem mais antiga que a culinária nacional tanto do velho como do novo mundo. Não podemos deixar de reconhecer que muitos grãos, frutos e animais passaram a fazer parte do cotidiano africano levados pelos colonizadores (exploradores) dentre eles: portugueses, belgas, franceses, ingleses, todos os que buscavam explorar um continente rico e cheio de mistérios. No caso da África, existe uma singularidade em termos de colonização. Em países como a Índia e China, o que ocorreu uma troca: os ingleses que dominaram por muito tempo a Índia, assimilaram seus ingredientes e passaram a utilizá-los no seu dia a dia. Da mesma forma a China, os exploradores utilizavam diversas técnicas e insumos da cozinha chinesa. No continente mãe, a história foi diferente, os africanos foram influenciados pelas novidades mas os colonizadores pouco usufruíram dos insumos nativamente africanos assim como suas técnicas culinárias, sendo uma questão de racismo e preconceito pelos colonizadores que queriam manter uma identidade que marcasse uma ocupação territorial e exploratória. No Brasil, a história alimentar foi diferente, houve uma maior troca de influências, tanto a indígena, como a africana, com os insumos que chegavam aqui e outras técnicas culinárias. O projeto tem como principal objetivo tornar mais visível essa troca cultural entre Brasil e África, num vai e vem de festas, costumes, técnicas culinárias e preparações que compõem uma mesa rica de tradições, mistérios, histórias de luta e de conquistas.

Palavras-chave: Brasil. África. Cultura. Culinária.