

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ALLYSA MAMEDE DIAS
BRUNA LEANDRA DOS SANTOS
RAFAEL SANTOS DE ARAÚJO

**IDENTIDADE GASTRONÔMICA BRASILEIRA: DO
PRÉ-DESCOBRIMENTO ATÉ OS DIAS ATUAIS**

RECIFE/2021

ALLYSA MAMEDE DIAS
BRUNA LEANDRA DOS SANTOS
RAFAEL SANTOS DE ARAÚJO

IDENTIDADE GASTRONÔMICA BRASILEIRA: DO PRÉ-DESCOBRIMENTO ATÉ OS DIAS ATUAIS

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em Gastronomia.

Professora Orientadora: Mestre Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

D541i Dias, Allysa Mamede
Identidade gastronômica brasileira: do pré-descobrimento até os dias
atuais. / Allysa Mamede Dias, Bruna Leandra dos Santos, Rafael Santos de
Araújo. - Recife: O Autor, 2021.

26 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. História. 2. Cultura. 3. Alimentação. 4. Desenvolvimento. I.
Santos, Bruna Leandra dos. II. Araújo, Rafael Santos de. III. Centro
Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

A Deus por nos ajudar a completar mais uma etapa de nossas vidas.

A professora Nathalia Santos, pela orientação, paciência e inúmeras correções e compreensão.

Aos nossos familiares e colegas de turma, e todos que contribuíram direta ou indiretamente.

*"Um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o seu território."
(Fialho de Almeida)*

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	7
2 OBJETIVOS	9
3 JUSTIFICATIVA	9
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	10
5 RESULTADOS	12
5.1 A Gastronomia como Ferramenta Cultural	12
5.2 Comida Brasileira: Os Sabores de Cada Região	14
5.2.1 <i>Região Norte</i>	15
5.2.2 <i>Região Nordeste</i>	16
5.2.3 <i>Região Sul</i>	17
5.2.4 <i>Região Sudeste</i>	18
5.2.4 <i>Região Centro-Oeste</i>	20
5.4 A Gastronomia Brasileira ao Longo dos Anos	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
REFERÊNCIAS	26

IDENTIDADE GASTRONÔMICA BRASILEIRA: DO PRÉ-DESCOBRIMENTO ATÉ OS DIAS ATUAIS

Allysa Mamede Dias

Bruna Leandra dos Santos

Rafael Santos de Araújo

Nathalia Cavalcanti dos Santos¹

Resumo: Mesmo apresentando uma grandiosa diversidade de sabores, como iremos abordar no presente trabalho, o Brasil ainda tem a sua cultura gastronômica pouco valorizada e explorada, diante disso, é de grande valia compreender a formação da gastronomia brasileira, desde os primórdios até os dias atuais. Espera-se que esta pesquisa seja de grande importância para futuros estudos e sirva de contribuição teórica para reiterar os valores e identidade de um povo. Falar do Brasil é falar de diversidade, principalmente quando se trata da culinária nacional, que vai além do que apenas combinação de ingredientes, se faz presente herança familiar, modo, preparação e conhecimento que se baseiam em experiências vividas no cotidiano.

Palavras-chave: História. Cultura. Alimentação. Desenvolvimento.

1 INTRODUÇÃO

De acordo com Holland (2015), determinado preparo, elaborado a partir de uma combinação de diferentes técnicas de preparo e ingredientes, em uma certa região do mundo e, em épocas distintas, pode ser considerado como um acesso para a cultura em questão. Portanto, é possível afirmar que a gastronomia é um dos fatores identitários de um povo. Através da comida podemos identificar e entender, as diferenças e o que tem a nos oferecer determinada cultura. É correto afirmar também que, por meio da gastronomia é possível identificar o lugar que determinado corpo social ocupa no mundo (ALMEIDA, 2006).

Partindo do conceito elaborado por Maslow (1943), em que comer, seria uma necessidade fisiológica do homem. Para Almeida (2006), o ato de comer vai muito

¹ Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.

além dessa ideia, e está diretamente relacionado com a geografia física, história, credo e cultura de uma civilização.

(...) comer possui um sentido simbólico para o homem. Cozinhar é uma ação cultural que nos liga a nossa história, ao que produzimos, cremos e projetamos. Deste modo, podemos entender que a comida constitui um conjunto de fatores culturais, pois em cada região – nos países ao redor do mundo ou dentro até de um mesmo país – está presente uma maneira peculiar para se preparar alimentos. Além da característica de suprir as necessidades físicas do homem, a comida simboliza algo para as sociedades (ALMEIDA, 2006, p. 05)

O cenário gastronômico brasileiro é considerado um dos mais diversos e variados do mundo, no entanto, para entender como se deu essa pluralidade é necessário recorrer ao nosso passado e, compreender hábitos e costumes dos povos nativos [período pré-cabralino ou pré-descobrimento], impactos causados pela colonização do homem branco nas Américas e evolução sociocultural das civilizações (CAMPOS, 2017 apud SANTOS, 2019).

É evidente que o Brasil possui influência de diferentes culturas, todos os povos que aqui chegaram trouxeram consigo peculiaridades e personalidades de suas origens, de tal maneira, que a identidade gastronômica brasileira tem se alimentado de diferentes culturas, há gerações. A culinária brasileira, desde o princípio, foi influenciada principalmente por três grupos: os ameríndios [povo nativo], europeus [colonizadores] e africanos [escravos]. Ademais, há uma grande presença de imigrantes nas Américas, que, mesmo não sendo considerados como colonizadores, foram capazes de moldar a cultura local, de forma igualitária aos europeus (HOLLAND, 2015).

Do ponto de vista geográfico, o Brasil, é considerado um país de dimensões continentais, possuindo um território de aproximadamente 8,5 milhões de km², sua vasta extensão territorial pode ser dividida [de forma grosseira] em quatro regiões: Amazônica, Nordeste, Sudeste e Sul. Ao norte [região amazônica] e em parte do nordeste, comumente é encontrado à mesa da população, uma grande variedade de frutos do mar. Já ao sul e sudeste o clássico trio de: feijão, arroz e carne são facilmente encontrados em diversas preparações. Por fim, mas não menos interessante, o nordeste rouba a cena com a sua famosa e intrigante, panelada, que

consiste em uma preparação única, elaborada a partir da mistura e do cozimento de diversos ingredientes. No entanto, tais paneladas, também podem ser encontrados, nas demais regiões do país, variando de região para região, ingredientes e sabores (HOLLAND, 2015).

Mesmo apresentando uma grandiosa diversidade de sabores, como iremos abordar no presente trabalho, o Brasil ainda tem a sua cultura gastronômica pouco valorizada e explorada. Para um melhor entendimento e compreensão acerca da temática apresentada, se faz necessário um levantamento bibliográfico e uma coleta de dados, a fim de compreender o que foi e o que há de ser a gastronomia brasileira e, como se deu o processo de construção dos nossos hábitos alimentares ao longo da história. Entender quais os efeitos e contribuições nos foram deixados, a partir de grandes marcos históricos como: colonização, advento da globalização e guerras.

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

Compreender a formação da gastronomia brasileira, desde os primórdios até os dias atuais.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- a) Analisar a relação entre gastronomia e cultura no Brasil;
- b) Caracterizar a gastronomia como aspecto identitário de um povo;
- c) Comparar os hábitos alimentares do ontem e do hoje.

3 JUSTIFICATIVA

A comida se faz presente em diversos momentos de nossas vidas, momentos comemorativos, festivos, religiosos e até mesmo na transmissão de valores; fazendo com que indivíduos tenham a sensação de pertencimento a determinado espaço social e/ou geográfico. Tendo-se como foco a culinária brasileira, que é uma das mais diversificadas do mundo, surge a necessidade de analisar como circunstâncias históricas podem moldar a cultura em questão, podendo ocasionar um desgaste ou o desaparecimento da mesma.

De acordo com Müller (2012), é de suma importância uma análise de forma mais aprofundada no que se refere à gastronomia brasileira, identificando e

pontuando as diversas influências na qual a cozinha brasileira é fomentada, visando a preservação da cozinha nacional e da identidade de um povo. Em outras palavras, segundo Almeida (1891), a partir do momento em que nos colocamos a defender nossos "pratos nacionais", estaremos defendendo também nosso território, história e identidade.

Espera-se que esta pesquisa seja de grande valia para futuros estudos e sirva de contribuição teórica para reafirmar a importância da gastronomia como um fator identitário de um povo, que encontra-se em crescente formação de sua unidade. Assim, almeja-se que a pesquisa promova uma reflexão, acerca da temática em questão, para uma melhor compreensão da miscigenação gastronômica brasileira, que possui peculiaridades históricas, como: a chegada da família real, revoltas, escravidão e etc.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central: Identidade Gastronômica Brasileira. Para atingir os objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Bastos e Keller (1999, p. 55) é definida como “uma investigação metódica acerca de um determinado assunto com o objetivo de esclarecer aspectos em estudo”.

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: Identidade Gastronômica Brasileira. Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas do Google Acadêmico. Além dos artigos e documentos científicos coletados nas plataformas online de busca, optou-se também pela coleta de livros físicos da biblioteca da Instituição de Ensino Superior UNIBRA e do acervo particular do grupo. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram “cultura alimentar brasileira”, “a alimentação brasileira”, “cultura gastronômica”, “gastronomia brasileira”, “história da cozinha brasileira” e “formação da cozinha brasileira”.

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão da “Identidade Gastronômica

Brasileira”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias “Heranças e a Influência de Diferentes Culturas, na Cozinha Brasileira”, “Gastronomia X Cultura”, “A Crescente Formação da Cozinha Brasileira”.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 1891 até o ano de 2020, de modo a abordar aspectos culturais e históricos, acerca da formação gastronômica brasileira, que se deu, segundo Freixa e Chaves (2008), a partir da “influência de vários povos”. Além disso, no presente estudo, optou-se pela realização de uma análise qualitativa de dados, relacionados à construção da diversidade cultural brasileira.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. Têm-se como etapa importante do entendimento e compreensão sobre algo, a leitura, onde é a partir de tal que conseguimos ampliar, assimilar, comparar e integrar nosso conhecimento, como também sistematizar nossas ideias (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 4 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: “ A Gastronomia como Ferramenta Cultural”, “Comida Brasileira: Os Sabores de Cada Região” e “A Gastronomia Brasileira ao Longo dos Anos”.

Segundo Gil (2002) nesse tipo de pesquisa a metodologia é formatada por partes. Inicialmente, foram feitos agrupamentos de informações sobre a formação da cozinha brasileira com dados em português. Após a seleção das fontes na segunda etapa foi realizada a leitura exploratória e objetiva para a retirada do material necessário para o trabalho. Foram registrados os arquivos cabíveis extraídos, como fonte, autor, ano da publicação e os métodos usados. Prosseguindo com a terceira parte, a leitura em conjunto, discussão, análise e as escolhas das referências teóricas vinculadas à temática abordada.

5 RESULTADOS

5.1 A Gastronomia como Ferramenta Cultural

A partir de uma visão antropológica, Tylor conceituou cultura como um conjunto de saberes envolvendo determinado povo, incluindo credo, toda e qualquer manifestação artísticas, preceitos e regras de convivência, leis, hábitos rotineiros ou qualquer capacidade adquirida por determinado grupo social. Atualmente possuindo diversas definições, podemos definir de forma mais abrangente a cultura como um conjunto de tradições e conhecimentos transmitidos historicamente entre um grupo social ou sociedade. Acredita-se que o homem passou a produzir cultura, a partir da ascendência de uma nova espécie humana, o gênero Homo (LARAIA, 2001).

Sendo assim, é correto afirmar que as diversas particularidades existentes entre as civilizações, são consideradas como fenômenos socioculturais, idealizados ao longo do tempo. Diante disso, para a antropologia, o ato de comer passou a ser compreendido como uma maneira de se interpretar tudo a respeito do homem. Nos primórdios, comia-se apenas como uma necessidade básica do homem, onde as primeiras sociedades humanas exploravam os recursos alimentares, através da caça, pesca e coleta. No entanto, com o passar do tempo, tais sociedades passaram de nômades a sedentárias, surgindo assim a necessidade de produzir o seu próprio alimento, agora não apenas para a sua subsistência mas também por puro prazer de comer. Tais mudanças foram cruciais para o desenvolvimento do que entendemos hoje como cultura gastronômica (FREIXA; CHAVES, 2008).

A gastronomia por sua vez, ligada diretamente à cultura de um grupo social, possui um legado que é passado de geração em geração. Segundo Freixa e Chaves, "a gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as dança e templos religiosos" (2008, p.19). Tendo cada região identidade única e bastante diversificada, a gastronomia brasileira é formada a partir da junção de costumes e ideais de diferentes raças, onde posteriormente dá origem aos preparos típicos que possuem a cara do Brasil (SANTOS, 2019).

A culinária brasileira é fomentada por três principais vértices que são os povos indígenas, portugueses e africanos, onde contribuíram vigorosamente com a identidade gastronômica do país. Freixa e Chave diz:

Com os índios, conhecemos a utilização das raízes como a mandioca, dos cereais como o milho, além de uma infinidade de frutos e peixes e animais. Do velho mundo lusitano, vieram técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso de especiarias. E ainda o cultivo de arroz, hortaliças, frutas e a criação de galinha, do porco e do boi, entre outros. A contribuição africana foi imensa, tanto em nossas tradições como na gastronomia. O uso do coco do azeite-de-dendê e da pimenta-malagueta, por exemplo, é hábito que tornou calorosos nossos pratos e nosso jeito de ser (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 167).

No entanto, têm-se também a contribuição de correntes imigratórias com descendência europeia, árabe e asiática que aqui se fixaram, a partir da grande oferta de trabalho oferecida nas produções cafeeiras do Brasil (FREIXA; CHAVES, 2008).

FIGURA 1 - MAPA IMIGRATÓRIO DO BRASIL



Fonte: Nova Escola, 2019.

Resultante da influência de diversos povos, o enorme caldeirão gastronômico formado ao longo de pouco mais de 500 anos de história, contribui para a formação cultural do país. A multiplicidade de pratos típicos encontrados em cada região do Brasil, podem ser considerados uma porta de entrada para a cultura alimentar local. Cada região foi capaz de desenvolver a sua própria identidade alimentar, devido a

diversos fatores, dentre eles fatores ambientais como clima, solo e vegetação (SONATI *et al.*, s.d.).

Com o mundo cada vez mais globalizado, a gastronomia pode ser utilizada como um meio de comunicação, onde o indivíduo poderá reiterar os seus valores e identidade. Além disso, através da degustação de determinado preparo podemos identificar e adentrar na cultura de um determinado povo, ou seja, a gastronomia pode ser usada como "um poderoso veículo de troca, [...] com o fim de aproximar-se de uma cultura diferente" (FRANZONI, 2016, p.45).

5.2 Comida Brasileira: Os Sabores de Cada Região

Conforme enfatiza Claval (1985), é pela cultura ou por meio de atributos culturais que as populações fazem a sua mediação com o mundo e constroem um modo de vida particular, além de se enraizarem no território. Com base nisso, podemos afirmar que a gastronomia exerce um papel muito importante nessa questão cultural. Nos últimos anos, os estudos mostram que a alimentação constrói traços identitários enraizados e a preservação dos alimentos é buscada incessantemente pelos imigrantes e migrantes, deslocados de seus territórios, a fim de consumir produtos que tragam aproximação do seu território; ao alimentar o corpo, alimentam também a alma (Cruz, 2012; Menezes, 2009; Manasche 2003).

Diante disso, fica claro como a cultura é importante para manter as tradições e identidade de um povo viva, e de certo a comida está incluída nisso. Além de nutrir e auxiliar no desenvolvimento físico, também segundo a antropologia, tem influência direta na maneira como nos relacionamos e como se deu a evolução social humana. Podemos dizer com isso que além das questões fisiológicas, há questões filosóficas envolvidas; comer é um ato político, social e de valor afetivo, como indivíduos sentimos necessidade de pertencer a um lugar/grupo, e desde muitos jovens somos influenciados pelo ambiente em que vivemos, pelos costumes de nossas regiões, por rituais religiosos, entre diversos outros fatores.

Até construirmos preferências em relação ao gosto musical, ao modo de se vestir e principalmente preferências alimentares. Segundo Câmara Cascudo (1963) "A refeição é elemento pacificante." (1963, p. 61). Oferecer grandes banquetes no passado, mediavam situações, retardavam guerras, ajudaram e ainda ajudam nas

conciliações. Só quando paramos para pensar nas dimensões da influência que o ato de comer tem nas nossas vidas, é que nos tornamos conscientes da sua importância.

A importância que ela tem na hora de nos afirmamos e reafirmamos, na hora de defender nossas origens, nosso território e particularidades que muitas vezes outros grupos não possuem. É sobre a questão de ser diferente e se orgulhar de suas diferenças. É isso que nos faz únicos. Que nos diferencia dos demais, e forma nossa própria identidade. Muchnick (2004) considera que o valor simbólico dos alimentos está relacionado à construção de identidades coletivas e individuais que, diante da globalização, representam o pertencimento a uma família, comunidade ou país.

Falar do Brasil é falar de diversidade, principalmente quando se trata da culinária nacional. Com um vasto território composto por 26 estados mais o Distrito Federal, espalhados em 5 regiões, são elas: norte, nordeste, sul, sudeste e centro-oeste. Diante disso, conhecer pratos típicos de todas as regiões e também suas particularidades e variações no preparo pode não ser uma tarefa fácil. Pode haver diferentes percepções de nós indivíduos, acerca de uma identidade gastronômica formada com base nas culinárias locais, visto que a gastronomia tem sua subjetividade (VALE, 2014).

5.2.1 Região Norte

Agora enfatizando mais as particularidades regionais e suas contribuições para a identidade gastronômica brasileira, podemos começar falando sobre o Norte. Composto por 7 estados, nele está quase a totalidade da Floresta Amazônica, com grande riqueza cultural e natural, berço da maioria dos povos indígenas.

"Diz-me o que comes e dir-te-ei quem és." (Anthelme, 1825). Expressando-se quem são através da sua culinária, seus preparos envolvem principalmente frutos do mar dos rios da região. Peixes, vegetais e raízes, como a macaxeira, se fazem presente na culinária da região norte. Entre os pratos mais conhecidos estão o Pirarucu, Tacacá, Maniçoba entre outras iguarias de sabores fortes e marcantes, que tem grande contribuição na identidade gastronômica do povo do Norte, pratos que carregam histórias e heranças culturais.

Entre os pratos mais conhecidos estão o Pirarucu à casaca, Tacacá, Maniçoba entre outras iguarias de sabores fortes e marcantes. As variedades de frutas do norte são bastante conhecidas em todo o país, são exemplo delas o açaí e o guaraná que resultaram e resultam em produtos que tem conquistado cada dia mais pessoas de regiões diversas do Brasil, adaptando as preparações aos ingredientes de seu cotidiano. O Norte tem grande contribuição nas principais manifestações folclóricas no Brasil, como o boto-cor-de-rosa, a Vitória-régia e o boitatá com contos, lendas e festas típicas que se espalham por todo país e tem como missão conservar e até reafirmar a cultura local. As manifestações culturais contam com influências indígenas e europeias formando uma região muito rica culturalmente e atualmente reconhecida internacionalmente por seu artesanato e claro, a culinária peculiar, única e saborosa (SANTOS, 2019).

5.2.2 Região Nordeste

Pensando no Nordeste do país, temos uma culinária que se destaca e atrai muitos turistas. Comidas ricas em sabores e temperos fortes. Que segundo o filósofo Fingal Wills, "A comida sem tempero é como a vida sem paixão: não tem sabor e desconhece-se o prazer." Fazendo jus a essa frase a gastronomia nordestina sabe muito bem demonstrar "paixão por tempero". Carrega uma forte herança indígena, cujo a base da alimentação já foi diversas vezes citada, e também muitos ingredientes trazidos por africanos escravizados, como o azeite de dendê e a pimenta malagueta, muito encontrados em pratos típicos da região que sofreu uma forte influência africana (FREIXA; CHAVES, 2008).

O estado da Bahia. Com pratos muito populares e queridos no Brasil, como o acarajé, vatapá, caruru, dentre outros. Que hoje enriquece essa culinária nordestina tão diversa, em que sua história gastronômica pode ser facilmente confundida com a própria história geral da culinária do Brasil; por ter sido no Nordeste (precisamente no estado da Bahia) o desembarque dos europeus para a colonização, em meados de 1500. Hoje, podemos desfrutar dessa grande mistura que envolve ingredientes tais como o milho que dele se tem, o cuscuz e mingaus à base de sua farinha. A pipoca, as cocadas e amendoim sempre encontrados em festas típicas como o São João, são heranças indígenas. A própria macaxeira é um ingrediente nativo, do qual

fazemos farinha, que se encontra quase sempre presente no prato dos brasileiros, e a tapioca um prato típico da região que se tornou bastante popular no país, também contribuindo na questão da identidade gastronômica atual do país. Essa farinha de mandioca muitas vezes citada era a base da alimentação dos indígenas, e atualmente continua servindo de base para pratos típicos. O coco, que com sua polpa fazemos o próprio leite de coco: e dele fazemos manjás, peixes de coco, moquecas e o cuscuz doce. A carne seca que existe desde a pré-história, hoje faz parte da alimentação sertaneja, que inclui também produtos lácteos, legumes e frutas do cerrado. A região litorânea do Nordeste, igualmente rica e com pratos à base de peixes, miúdos e frutos do mar, conta com uma forte influência indígena e africana. O queijo coalho é bastante consumido em toda a região do nordeste, mas de diferentes maneiras, no sertão pode virar até sobremesa quando se junta ao melão, em Pernambuco serve de recheio as tapiocas, e no baião de dois é indispensável. Uma região cheia de história que acrescenta muito ao âmbito gastronômico atual brasileiro, e diz muito sobre nós, muitas vezes sem precisarmos usar palavras mas sim sabores (FREIXA; CHAVES, 2008)

5.2.3 Região Sul

Devido ao seu clima frio, a região sul possui diversas preparações que são servidas quentes. Também como outras regiões sofreu mudanças oriundas de muitas culturas. A região Sul, possuindo uma menor escala territorial em relação às demais regiões, é composta por apenas três estados: Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Com influências europeias e possuindo características do velho mundo, expressadas nas festas com danças típicas, na música e na gastronomia, a região sul dispõe de uma grande riqueza identitária (SANTOS, 2019).

O chimarrão, bebida muito consumida na região, e o churrasco, são os que mais se destacam e caracterizam o Sul do país. Além do arroz de carreteiro, polenta, barreado e pinhão que contam muito sobre a história de influências portuguesas, indígenas e jesuítas ainda na época da colonização. Atrai visitantes tanto pela culinária quanto pela arquitetura local.

5.2.4 Região Sudeste

Diretamente influenciada pela produção cafeeira e pelo ciclo do ouro, a região Sudeste, tem uma das cozinhas mais diversificadas de todo o Brasil, além disso, consolidou-se como a região mais rica do país. A cozinha da região Sudeste conta com influências europeias e asiáticas. Possuindo o maior contingente populacional do país, a região sudeste é composta por quatro estados: São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo. Ademais, a região sudeste abriga as receitas mais consumidas e mais populares do Brasil, com aromas e sabores que agradam a todos (FREIXA; CHAVES, 2008).

São Paulo possui suas raízes gastronômicas bem preservadas com preparos que mantêm viva as tradições e costumes do período colonial no Brasil. Freixa e Chaves diz:

[...] de origem bandeirante, preservam pratos como ensopado de galinha caipira, o feijão-tropeiro (farinha de mandioca, feijão-preto, linguiça, ovos cozidos e toucinho), o virado à paulista (feito com feijão, que deu origem ao tutu à mineira) e o cuscuz Paulista (um tipo de bolo salgado, feito em forma furada, que leva farinha de milho, ovo, sardinha, palmito, ervilhas e tomate). [...] incorporou outras influências com a chegada de imigrantes a partir do século XIX. Além dos italianos, com as pizzas e massas, os árabes deram os seus quibes, esfihas e charutinhas de folha de uva. E os japoneses, o tão típico pastel de feira e os já muito apreciados sushi, sashimi e yakisoba (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 244 e 245).

Entre os anos de 1763 e 1960, o Rio de Janeiro foi a capital da colônia portuguesa. Diante disso, a cidade possui forte influência da culinária portuguesa e africana em seus preparos. Uma das marcas registradas dos cariocas é a feijoada, um prato marcante encontrado na cidade, onde teve seu primeiro registro documentado, em 1849, no Jornal do Commercio - Rio de Janeiro (FREIXA; CHAVES, 2008).

A cultura de boteco, também se faz muito presente na Cozinha carioca, onde, no bairro da Lapa encontra-se um grande número de estabelecimentos em funcionamento, tal empreendimento é bastante apreciado e valorizado pelos cariocas. A comida de boteco, muito presente no cotidiano dos cariocas, é geralmente acompanhada por chopp ou cerveja. Listamos, a seguir, os pratos mais comuns presentes na mesa do fluminense: aipim frito, bacalhau Gomes de Sá, bolinho de bacalhau, picadinho de filé, camarão com chuchu, cozido carioca,

empadinha de camarão, sopa Leão Veloso, filé a cavalo, rabada carioca, feijoada, filé Osvaldo Aranha (SANTOS, 2019).

Tendo seus primeiros indícios no século XVIII em São Paulo, a cozinha regional mineira consolidou-se com a exploração de ouro nas reservas naturais da região Sudeste. Há evidências de que a cozinha mineira, não sofreu influências significativas com a colonização, mantendo sua identidade tipicamente brasileira. São destaques da cozinha mineira: vaca atolada, leitão à pururuca, arroz com suã de porco, tutu à mineira e diversos outros preparos. Além disso, destaca-se também

[...] as verduras, como a couve, o milho verde, o quiabo, o jiló e as demais PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), como o ora-pro-nóbis, umbigo de banana, taioba, serralha, peixinho, capiçoba, cambuquira (broto de abóbora), beldroega, trevo, azedinha etc (SANTOS, 2019, p.78).

As sobremesas mineiras também possuem uma grande significância na construção da identidade gastronômica local, clássicos como o romeu-e-julieta e a ambrosia estão presentes no cotidiano dos mineiros. Ademais, Minas Gerais conta com seus famosos queijos de "massa crua e compacta, artesanais" (2008, p. 247) e também, com seu mundialmente conhecido, pão de queijo (FREIXA; CHAVES, 2008).

Por último, mas não menos importante, têm-se o Espírito Santo que destaca-se com suas preparações a base frutos do mar no litoral do estado, alguns exemplos são: moqueca capixaba (o urucum e o azeite de oliva estão presentes na preparação, o que a difere da moqueca baiana) e garoupa salgada com banana da terra. Já na região serrana capixaba, o clima frio atraiu imigrantes italianos e alemães, que lá se estabeleceram e mantiveram viva as tradições e costumes, além da culinária e do folclore. Alguns pratos típicos são:

[...] tortei de abóbora (massa em formato retangular, recheada do legume), o agnolini (sopa de capeletti), pavesa (sopa feita com caldo de carne, torradas e gema de ovo crua), michjabroud (pão de milho), guisado de Pato caipira e o einsbein (joelho de porco) [...] (FREIXA; CHAVES, 2008, p. 248).

5.2.5 Região Centro-Oeste

Por fim, a região Centro-oeste, que é a segunda maior do país em extensão territorial, e a menos populosa. É uma região que abriga três estados mais o distrito federal. Com festas populares herdadas dos indígenas e a culinária que se baseia nessas festividades. Assim como o Norte, herdou a farinha de mandioca, apesar de ser uma região que consome bastante carnes, também conta com pratos que migraram de países vizinhos como a sopa paraguaia. A culinária do Centro-oeste, tem ligação direta com a evolução histórica do Brasil, dos índios vem a herança do uso de raízes, como a mandioca e o palmito, peixes e frutos (FREIXA; CHAVES, 2008).

O pintado, o pacu e o dourado são peixes de águas doces muito consumidos pela região. O cajá e a graviola foram incorporados em muitas receitas típicas, doces e salgadas. O arroz com pequi e a pamonha fazem parte das comidas típicas de Goiás, além de serem pratos muito influentes no resto do país. A paca ensopada, o filé de tatu e bifes de capivara compõem a exótica cozinha do Distrito Federal. Segundo Pedroso (1999) "Um povo que não tem raízes acaba se perdendo no meio da multidão." Seguindo por essa linha de pensamento, vemos que as comidas típicas do Centro-oeste despertam interesse nos turistas justamente por suas particularidades curiosas, com uma cozinha que possui muitos preparos característicos do território central do Brasil, e dos biomas que existem por lá e as heranças históricas herdadas. São exatamente nossas raízes culturais e sociais que nos diferenciam, nos dão identidade de povo, de nação. Quem não vive suas raízes não tem sentido na vida e nem identidade própria (SANTOS, 2019).

5.3 Gastronomia Brasileira ao Longo dos Anos

O Brasil possui uma vasta e diversificada riqueza cultural. A gastronomia também faz parte dessa diversidade, que por sua vez foi trazida por povos que hoje marcam nossas cozinhas nacionais. A cozinha brasileira surgiu no Brasil fortemente por volta do século XVIII, nesse período o país lutava pela sua independência e aos poucos com o passar do tempo a cozinha nacional adquire sua própria identidade. Como citado, a gastronomia brasileira é rica e ampla e esse fato se deu por conta da miscigenação de povos que também aqui já habitavam, são eles, indígenas,

portugueses e povos de matrizes africanas. Com tanta diversificação de povos, hoje somos capazes de encontrar receitas com centenas de páginas ou até mesmo livros antigos datados de época, podemos realizar receitas produzidas pelos portugueses, africanos e também italianos. A gastronomia do Brasil no início era baseada em cima do ingrediente mais procurado da época no século XIX, o milho, já que servia de alimento para os bandeirantes, em cima dessa iguaria da época os guaranis produziam suas receitas que também eram acompanhadas de mandioca, feijão e abóbora, os alimentos consumidos nessa época eram mais do que apenas uma simples alimentação para alguns povos, trazia com o paladar um contexto social e cultural muito forte, pois eram povos que passavam por diversas necessidades em que transformaram o simples ingrediente em algo que hoje apreciamos com tanta voracidade (FREIXA; CHAVES, 2008).

Um dos primeiros contatos culinários que se deu de grande ênfase foi com a chegada dos portugueses que apresentaram aos povos nativos alimentos como toucinho, carnes e peixes salgados, porém desidratados já que salgavam os alimentos para durarem mais tempo durante as navegações nas suas rotas marítimas, os indígenas por sua vez apresentaram os alimentos da terra natal aos portugueses. Com o “choque” de culturas neste período de contato de povos, deu-se o início de uma nova era de sabor com misturas e novas identidades, que se formaram num conjunto de conhecimentos de hábitos e linguagens. Nascia naquele momento uma atuação de grupos sociais em diferentes posições que transmitiram e favoreceram o cruzamento de misturas culturais na sociedade atual. Podemos ressaltar que através da necessidade diária dos povos desenvolveu-se uma vasta diversificação cujas quais hoje encontram-se marcadas nos dias atuais, envolvendo também a gastronomia refinada brasileira, que com a cultura se entrelaçam de acordo com o que se era vivido pela sociedade miscigenada da época (FREIXA; CHAVES, 2008).

Era notória a presença da globalização no período do século XIX, pois tanto os povos nativos tiveram acesso a uma nova cultura quanto os europeus novos hábitos alimentares, podemos chamar esse contato atualmente de fenômeno socioculturais que são passados aos longos dos anos, não apenas através de danças ou hábitos nas linguagens, mas também nos pratos da sociedade que hoje

podemos realizar com suas regionalidades. Sabemos que o século XIX trouxe com ele um peso grande da escravidão, mas também inúmeros pontos positivos pra gastronomia, são eles: novas identidades de povos, novos sabores e principalmente aspectos culturais indispensáveis que utilizamos na sociedade contemporânea, um grande exemplo são as festas juninas onde podemos encontrar diversas receitas de acordo com a região, mas que têm em comum como forma de globalização o ingrediente milho. São receitas realizadas e modificadas, mas que antes eram feitas por guaranis, famosos por seus Mbojape que no nosso idioma significa bolo de milho. Nesse mesmo período de acesso a cultura indígena ocorreu a miscigenação com a cultura africana e que podemos assim dizer é uma das culinárias mais bem vivas no nosso país, após o desembarque dos africanos em nossos portos com eles não traziam nada de valor material, mas traziam uma riqueza inestimável para culinária, foram elas texturas, formas, preparos e suas origens religiosas principalmente no candomblé que trouxe uma rica culinária, com pratos feitos que eram oferendas religiosas a seus deuses, o que nos faz remeter a essa identidade sociocultural que tanto é defendida por historiadores ao longo da trajetória do país (FREIXA; CHAVES, 2008).

Com os africanos vieram novos sabores como o dendê, feijões, gengibre, pimenta rosa e entre outros temperos que atualmente usamos constantemente nos nossos pratos, como na feijoada que é uma comida típica africana que hoje no Brasil tem um valor inestimável, entretanto nem sempre a alimentação africana e a nativa foram bem vistas pela corte da época, os portugueses no período colonial, estavam mais preocupados em trazer uma culinária europeia, rejeitando valores nativos e endeusando a culinária europeia como base nacional, afastando as preparações nativas com os produtos da terra. Em meados do século XX a atenção voltou-se para produtos típicos do Brasil, em que as combinações de pratos indígenas, portugueses e africanos tornaram a culinária brasileira um marco da época e herança dos dias atuais. Com a chegada da modernidade foi de fácil percepção a gastronomia deixada pelos povos no Brasil, tornou-se tão importante que se transformou em patrimônio cultural. Para Dolores e Chaves a gastronomia possui uma grande valia cultural "quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos" (2008, p.19).

A gastronomia brasileira ampliou-se de forma significativa no século XXI. Hoje a nação tem conhecimento da história de seus povos e se aperfeiçoaram cada vez mais nas misturas culinárias, mas sem deixar de esquecer as tradições que mesmo divergente dos tempos antigos ainda permanece viva e presente em diversas regiões do Brasil. Podemos afirmar que atualmente as pessoas além de comer, também querem conhecer a origem de seus alimentos, e a culinária brasileira traz essas informações com tanta força que é fácil caracterizar essa globalização da culinária pros dias atuais. Um exemplo clássico é o acarajé que tornou-se patrimônio imaterial no estado da Bahia pelo instituto (IPHAN) descrito também no livro de registros dos saberes bens culturais e imateriais no ano de (2005). A herança que podemos encontrar no Brasil atualmente é de forte relevância na mesa do brasileiro, com comidas quentes e cozidas como eram realizadas pelas escravas, o uso do fubá, da farinha de mandioca pelos guaranis, pelos portugueses o uso do azeite de oliva e outras comidas que atualmente se divergem no Brasil em nomes, mas que seguem uma mesma linha de origem. O século XX e XXI traz uma enorme variedade de sabores, o frango que antes era cozido apenas no óleo de dendê pelas escravas hoje podemos encontrar de diversas formas, acompanhado de quiabo de polenta e de outras formas regionais (FREIXA; CHAVES, 2008).

A comida brasileira atual pode-se dizer que é a comida do povo, pois traz com ela uma carga de história gigantesca com relevância, de acordo com a necessidade de cada região. Com o conhecimento adquirido sobre as receitas típicas passadas por famílias e a procura de um meio sustentável muitas pessoas começaram a viver das vendas de suas receitas para adquirir uma renda. Segundo Flandrin e Montanari (1996) as comidas típicas são elementos de valorização cultural regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. É de grande percepção a forma da globalização da gastronomia com o passar dos anos que além de perpetuar de forma hereditária, também passa na forma de capital, movimentando a economia local e ampliando cada vez mais o conhecimento sobre essas riquezas patrimoniais. Além da regionalização que podemos observar no nosso país as receitas vêm acompanhadas de momentos festivos, comemorações que se expandiram por todo território e que em cada estado brasileiro tem sua

origem para uma formação abrangente cultural e a valorização da cozinha regional. A culinária brasileira vai muito mais além do que apenas combinação de ingredientes, está presente herança familiar, modo, preparação e conhecimento que se baseiam de experiências vividas no cotidiano, para uma região ter como marca um alimento é porque existe nele pontos importantes relacionados a região e entrelaçados ao contexto histórico, ingredientes nativos ou modo de preparo que carrega uma origem do local. Um exemplo é na região do maranhão que a população se alimenta do famoso arroz de cuxá que é encontrado com fatura acompanhado da pimenta de cheiro, através de alimentos regionais como esse a gastronomia torna-se um aspecto de identificação para o povo da região (FREIXA; CHAVES, 2008).

Os hábitos alimentares tendem a sofrer modificações com o passar dos anos. Antes a alimentação no Brasil era baseada em cima de uma cultura europeia de uma religiosidade que pouco se sofreu mudanças; com o passar dos anos até os dias atuais encontramos um pouco de cada povo misturado pela região brasileira e com novos modos religiosos diferentes que protagonizaram e ainda marcam a sociedade brasileira; desde a sua cultura no modo de dançar ou falar, como na sua mesa farta de variedades. No momento em que apreciamos, essas receitas nos fazem remeter sobre a identidade nacional que essas comidas trazem consigo, quando provamos estamos também carregando uma história principalmente territorial e nacional com sabores diferentes e uma herança enorme passada ao longo dos anos (FREIXA; CHAVES, 2008).

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia brasileira como fator identitário, tem sido cada vez mais discutida nos últimos anos. A identidade de um povo é construída como um muro de tijolos, os tijolos podemos dizer que são os povos que trouxeram suas influências gastronômicas para o Brasil, como: europeus e africanos, também os povos nativos com sua grande contribuição. A pesquisa feita até aqui nos mostrou o quão rica é a gastronomia brasileira, mas também o quão é desvalorizada quando falamos de alta gastronomia, pode-se afirmar que é por ser pouco explorada, porém, concluímos

que ela tem grande potencial para vir a ser umas das maiores e melhores gastronomias mundias. Entendemos que o objetivo geral deste trabalho foi alcançado, e bastante discutido ao longo da monografia aqui apresentada. Enquanto aos objetivos específicos, tentamos responder cada um com o máximo de clareza; admitimos que pode ter ficado alguma pergunta sem ser respondida diretamente devido a alguma deficiência nas pesquisas, no momento em que surgiram novas dúvidas que não puderam ser aprofundadas. Os objetivos tiveram impacto direto na nossa forma de pesquisa e depois em como íamos repassar o que aprendemos. Contudo, o trabalho contém muito mais do que só textos, pesquisas e resultados, contém também o melhor de nós estudantes: o tempo e dedicação à pesquisas a fim de entregar aquilo que entendemos e concluimos referente ao assunto abordado. Consideramos finalmente que este trabalho contribui para aqueles que desejam entender e assumir a gastronomia brasileira como uma forma de afirmação da sua identidade, e também para aqueles que desejam se sentir pertencentes a um lugar.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R.C. **Mesa para dois: gastronomia e cultura**. 2006. 70 f. Dissertação (Projeto Experimental do Curso de Comunicação Social) - Faculdade de Comunicação de Juiz de Fora, Minas Gerais, 2006.

BASTOS, Cleverson; KELLER, Vicente. **Introdução a Metodologia Científica**. Petrópolis: Editora Vozes, 1999.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CARVALHO, L. LEI 10.639/03 E O ENSINO DA HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA. **Canal do Educador**. (s.d.). Disponível em: <https://m.educador.br/estrategias-ensino/lei-10639-03-ensino-historia-cultura-afro-brasileira-africana.htm> . Acesso em: 9 dez. 2021.

CERQUEIRA, W; FRANCISCO, A Diversidade Cultural Brasileira em Sala de Aula. **Canal do Educador**. (s.d.). Disponível em: <https://m.educador.br/estrategias-ensino/a-diversidade-cultural-brasileira-sala-aula.htm> . Acesso em: 9 dez. 2021.

DOMINGO ESPETACULAR. **Mitos e Verdades: Veja como a Gastronomia Brasileira é a mais variada do mundo**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/bsHyojqzu7U> . Acesso em: 8 dez. 2021. (22m28s)

ELZINGA, D. **O prato típico de cada estado brasileiro**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/mz1sEhTX2SE> . Acesso em: 9 dez. 2021. (12m42s)

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.

GASTRONOMIA PROFISSIONAL. **Você conhece a FORMAÇÃO da GASTRONOMIA BRASILEIRA?**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/TS9rO7kqqKs> . Acesso em: 8 de dez. 2021. (9m03s)

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2002.

HISTORIAR-TE. **Brasil Pré-Colonial - O "Descobrimento" do Brasil**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/Owks7ZJe7aw> . Acesso em: 08 dez. 2021. (8m20s).

HOLLAND, Mina. **O Atlas Gastronômico: uma volta ao mundo em 40 países**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.

LAKATOS, M. A. ; MARCONI, M. A. **Fundamentos da Metodologia Científica**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2003

LARAIA, R. S. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 2001

LOPES, R. J. **1499: O Brasil antes de Cabral**. 1. ed. Rio de Janeiro: Harper Collins, 2017.

MAPA DA CACHAÇA. **Identidade Gastronômica Brasileira por Ricardo Maranhão**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/TO5Evj52dkU> . Acesso em: 8 dez. 2021. (4m53s)

MASLOW, A. H. **A Theory Of Human Motivation**. EUA: Psychological Review, 1943.

MÜLLER, S. G. **Patrimônio Cultural: identificação, sistematização e disseminação dos saberes e fazeres tradicionais**. 2012. 288 f. Dissertação (Doutorado em Engenharia e Gestão do Conhecimento) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

SANTOS, D. M. **Gastronomia Brasileira**. Indaial: Uniasselvi, 2019.

SILVA, S. B. A importância das raízes culturais para a identidade cultural do indivíduo. **Meu Artigo**. (s.d.). Disponível em: <https://m.meuartigo.brasilecola.uol.com.br/artes/a-importancia-das-raizes-culturais-para-identidade-.htm> . Acesso em: 9 dez. 2021.

SLOW FOOD BRASIL. **Raízes da Gastronomia Brasileira: Comunidades Afrodescendentes**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/2OvJS217M0c> . Acesso em: 8 dez. 2021. (8m08s)

SLOW FOOD BRASIL. **Raízes da Gastronomia Brasileira: Comunidade Portuguesa**. Youtube. Disponível em: https://youtu.be/_esglXfwhPw . Acesso em: 8 dez. 2021. (7m48s)

SOUZA, J. S. **Raízes da Gastronomia Brasileira**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/ewFVqvrGNWI> . Acesso em: 9 dez. 2021. (50m47s)

SONATI, J. G. *et al.* **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. [S.l.]. Ipes Editora, 2009.

UFRGS TV. **Alimentação, Cultura e Identidade**. Youtube. Disponível em: <https://youtu.be/6pVgTNcQ9G8> . Acesso em: 08 dez. 2021. (29m09s).