



O CALDEIRÃO DA COZINHA BRASILEIRA: diálogos históricos e culturais

Carla Janaína Romão Pereira Dias, José Paulo S. Sobrinho Costa & Roseline Martins Sabião

Introdução: Os europeus e os africanos que aqui se instalavam trouxeram com eles um conjunto amplo de práticas culturais alimentares, que assim para “satisfazê-las, tinham em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, mas também valores, preferências, prescrições e proibições. Nas novas terras, utilizando-se de elementos locais, criaram sistemas alimentares e cozinhas novas”. As especiarias eram sinônimas de poder e riqueza, sendo usadas nos preparos dos alimentos e na sua conservação. Usavam-nas também para medicamentos, perfumes, cosméticos e corantes de tecidos, sendo comercializadas por valores altíssimos. Assim, com intuito de ressaltar a cozinha Brasileira como um caldeirão de ingredientes, denomina-se então, a cozinha natural, destacando a formação da nação brasileira, sua ligação direta aos povos indígenas, pois os índios foram os primeiros habitantes e de fato, os mais de duzentos grupos indígenas conhecidos no território brasileiro nos legaram heranças culturais. **Objetivo:** Destacar a influência indígena na culinária brasileira, isto é, a forte presença indígena mesclada com a imigração europeia diferenciava a gastronomia da região norte do Brasil. **A Metodologia:** Este é um Trabalho qualitativo, de pesquisa de revisão de literatura em obras, sites e artigos científicos. O estudo tem uma revisão conceitual sobre a importância da cultura indígena e brasileira, levantamento bibliográfico, dialogando com a teoria dos autores Gilberto Freyre, Luis da Câmara e Rodrigo de Aguiar, entre outros, e destaca, “O Caldeirão da cozinha Brasileira”. **Considerações:** Este trabalho interdisciplinar, foi apresentado no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Patos de Minas (FPM), como requisito parcial do primeiro semestre de 2019. Observa-se que mesmo sendo exemplo de culinária nacional, apesar de suas raízes amazônicas, a cozinha regional foi influenciada fortemente pelos portugueses. Dessa forma, em cada região, em cada período, diferentes povos indígenas estiveram em contato com portugueses, como também outros colonizadores europeus e negros produzindo interações diversas. Estudou-se que com o advento das Grandes Navegações houve no mundo uma grande expansão do comércio e conseqüentemente de vários tipos de alimentos. O europeu que chegou ao continente americano não conhecia inúmeros alimentos, como o milho, a batata, a mandioca e o tomate, que foram espalhados com o tempo por todo o planeta e não somente na Europa. Desse modo, conclui-se que, com os grupos indígenas que tiveram pouco ou nenhum contato com os ditos civilizados, o costume original ainda é o preponderante. Os ingredientes da alimentação básica era a macaxeira (mandioca, ou aipim), milho, raízes, algumas folhas e frutos de palmeiras. A caça era uma das principais fontes de alimento para o indígena. Portanto, na mesa mestiça brasileira estão presentes, num banquete a celebrar a miscigenação: o índio, a matriz brasileira, os colonizadores portugueses, o escravo africano e muitos outros que contribuíram para a formação do povo brasileiro.

Palavras-chave: Culinária Brasileira; Cultura Indígena; Ingredientes.