

Especiarias e sua importância na gastronomia

Spices and their importance in gastronomy

DOI:10.34117/bjdv7n10-168

Recebimento dos originais: 15/09/2021

Aceitação para publicação: 15/10/2021

Leda Maria A. Galdino Cardin

Faculdade Senac Maringá

E-mail: ledagaldino.cardin@outlook.com

Aaron Lucio Dedubiani

Faculdade Senac Maringá

E-mail: aaron-a7x@live.com

Gustavo Zandona Torres Miranda

Faculdade Senac Maringá

E-mail: zandonagustavo@outlook.com

Miraildes Anunciação Pereira

Faculdade Senac Maringá

E-mail: miraildes83@gmail.com

Vera Lucia da Silva Cintra

Faculdade Senac Maringá

E-mail: vlcintra.31131807@gmail.com

Isabella Tamine Parra Miranda

Faculdade Senac Maringá

E-mail: isabella.miranda@pr.senac.br

RESUMO

As especiarias fazem parte da história por serem utilizadas desde o período de a.C. como remédios e fabricação de perfumes. Junto com o surgimento das comunidades e povos, bem como a criação do hábito de sentar-se à mesa para compartilhar os alimentos entre famílias, a gastronomia foi desenvolvendo sua principal característica; adaptar-se de acordo com os hábitos e culturas de cada povo e região, sofrendo adaptações culturais na forma de preparo dos alimentos, transmitindo dessa forma, através das gerações, receitas e temperos tradicionais. No início do século XIV, as especiarias passaram a ser de grande importância tendo uma contribuição significativa no comércio internacional, gerando concorrência entre as grandes potências marítimas que disputavam seu monopólio para a venda gerando riquezas para seus países. As especiarias então, estão relacionadas com a cultura de cada povo, região e o desenvolvimento e avanço de diversos continentes, possibilitando a relação comercial entre países. Sabendo que as especiarias, são muito utilizadas na gastronomia, a questão motivadora desse estudo é: Qual a importância das especiarias na gastronomia, considerando desde os tempos primórdios aos dias atuais? Nesse sentido, o objetivo desse estudo é apresentar a história e a importância das especiarias na gastronomia.

Palavras-chave: Gastronomia, Especiarias, Temperos, História da Gastronomia.

ABSTRACT

Spices are part of history because they have been used since the B.C. period as medicines and perfume manufacturing. Along with the emergence of communities and people, as well as the creation of the habit of sitting at the table to share food among families, gastronomy has been developing its main characteristic; adapting according to the habits and cultures of each people and region, suffering cultural adaptations in the way of preparing food, transmitting this way, through generations, recipes and traditional spices. In the beginning of the fourteenth century, spices became very important and made a significant contribution to international trade, generating competition among the great maritime powers that disputed their monopoly for the sale, generating wealth for their countries. Spices, then, are related to the culture of each people, region, and the development and advancement of several continents, enabling the commercial relationship between countries. Knowing that spices are widely used in gastronomy, the motivating question of this study is: What is the importance of spices in gastronomy, considering since the primordial times until nowadays? In this sense, the objective of this study is to present the history and the importance of spices in gastronomy.

Keywords: Gastronomy, Spices, Seasonings, Gastronomy History

1 INTRODUÇÃO

Desde a antiguidade até hoje o homem busca alguma coisa além do alimento em si, a arte de comer e beber, inovando o gosto e sabores diferentes nos alimentos pelo uso das especiarias, sendo substâncias vegetais ou exóticas de origem indiana aromáticas de forte sabor, picante, afrodisíacos (FLANDRIN, MONTANARI,1998).

Segundo Franco (2010), os consumidores contemporâneos têm buscado consumir alimentos de alta qualidade, naturais, mais saudável frescor livre de aditivos químicos com menor quantidade de sal, gorduras e ácidos além de sofrerem o menos processamento possível.

Um dos principais locais de negociação era a Índia, lugar que eram encontradas as tão cobiçadas especiarias, inicialmente as mercadorias chegavam por rotas marítimas e terrestres, com tudo, os mercados europeus não tinham oportunidades de empreender negócios diretos com indianos, precisavam se submeter ao monopólio comercial dos árabes que na época controlavam o mar mediterrâneo ou realizar caravanas no caso de mercadores italianos (ARRUDA, PILETTI, 2007).

Em geral, as especiarias tinham grande presença na culinária e na medicina europeia. Em meio ao surgimento da classe burguesa e o reestabelecimento da classe nobre, os temperos e sabores vindo da Índia proporcionavam uma experiência sensorial

inédito aos paladares medievais. O acesso a esses produtos além de oferecer de oferecer uma condição de vida mais confortável acabou -se transformando em um elemento que poderia distinguir a elite dos demais.

Segundo Temperos e Especiarias (2016), atualmente as especiarias, são facilmente encontradas em qualquer mercado, assim facilitando o seu uso no cotidiano, elas ainda mantem o seu uso para dar sabor e conservar alimentos além de auxílio na Medicina.

Dessa forma esse estudo discorre sobre qual a importância das especiarias na gastronomia, considerando os tempos primórdios aos dias atuais. O objetivo desse estudo é apresentar a história e a importância das especiarias na gastronomia.

2 HISTÓRIA DAS ESPECIARIAS

O homem primitivo já havia descoberto por meio da própria alimentação que era a base de frutas, folhas e grãos, partes de certas plantas aromáticas ajudavam a melhorar o sabor dos alimentos. O homem primitivo, após assar o produto de sua caça, decidiu protegê-las, embalou sua carne assada com algumas folhas e deixou o conjunto perto das cinzas, observando que as folhas tinham dado um novo sabor à sua refeição. Neste período, os primitivos descobriram a arte de temperar e conservar os alimentos (FLANDRIN, MONTANARI,1998).

(...) Cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar, em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não-nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura (FLANDRIN, MONTANARI,1998, p.26).

Ainda no período a.C., os egípcios que acreditavam em vida após a morte, utilizavam-se das especiarias para mumificar os cadáveres, além de serem utilizados em banhos perfumados para momentos importantes, além da fabricação de perfumes.

A base da medicina ocidental foi a Escola de Alexandria, fundada no Egito por volta de 250 a.C. e que atingiu seu auge sob a dinastia dos Ptolomeu. Seus herboristas e botânicos se estabeleceram nas margens do Mediterrâneo e ao longo das rotas que chegavam de Jerusalém e Damasco (DAWSON, 1991, p.259).

As especiarias tinham três especificidades: usados como tintura, na gastronomia e medicamentos. A mais conhecida que se aplicavam aos pratos nesse período é a pimenta (DAWSON,1991). Foram importadas do extremo oriente as principais especiarias e mais tarde passou a ser importada também da Índia. Sempre fizeram parte da composição dos

pratos, principalmente durante as festas onde se ostentavam diversos tipos de comidas, sempre com muita fartura. No século XI, elas foram divididas entre fortes, doces e ácidas.

Por meio de documentos, foi descoberto que os egípcios havia problemas de saúde e os remédios eram feitos por meio de plantas para curar doenças como queimaduras, cólicas, prisão de ventre, cistite, tumores, vermes etc. (DAWSON,1991).

A palavra especiaria se refere a qualquer produto de origem vegetal, ervas ou plantas que possuem um teor aromático. Eram utilizadas para disfarçar o gosto forte que os alimentos tinham principalmente as carnes, que não tinham muita durabilidade, pois não haviam formas de conservação e facilmente vinham a estragar e ficavam com um sabor nada agradável, quando temperavam a carne com sal e especiarias e isso disfarçava esse sabor, por não existir uma grande demanda de alimentos, nada podia ser descartado.

De acordo com Santos (2020) as pimentas, além de ser um símbolo na culinária é utilizada na gastronomia mundial dentro de seus gêneros, destaca-se a *Capsicum*. Sempre possuíram maior destaque pois sempre foram citadas em receitas da antiguidade. Segundo Ramos (2008) os árabes e mulçumanos também tiveram grande importância, por meio deles foram em grande escala importadas no século XVI. Os árabes sempre foram os dominantes do comércio das especiarias, por meio deles que os venezianos, genoveses e catalães tinham acesso, o uso delas é explicado pela dominação que elas tinham na cultura e comércio dos árabes na idade média. Muitas receitas árabes foram introduzidas na cultura europeia o que fez com que cada vez mais elas fossem cobiçadas e utilizadas por eles. As especiarias passaram ser vistas como um produto que aumentava a conservação, mas mesmo tendo essa importância nunca vieram a serem mais importantes que o Sal, assim nunca aceitara se pagar mais caro por elas.

O comércio de especiarias existe desde a Antiguidade, mas é a partir do século XIV que as especiarias passaram a ter um novo valor. A dificuldade de trazer os produtos até a Europa e o preço altíssimo desses condimentos tornaram as especiarias artigo de luxo, e de muito desejo.

De acordo com Arruda, Piletti (2007), no período da Idade Média achavam que a Terra era plana. Após as primeiras manifestações do Renascimento essa teoria era colocada em dúvida. Para que ocorresse as navegações marítimas era preciso barcos adequados e conhecimentos náuticos. Para colocar fim na teoria e obterem conhecimentos para a melhora da navegação, desenvolveram-se a cartografia, bússola etc.

No período das grandes navegações da era moderna, os portugueses foram os primeiros a aventurar-se, deixando de depender dos intermediários árabes e Península Itálica.

Recém-criado no reino de Portugal, ainda com a capital fixada em Guimarães, serviam inicialmente de intermediários entre as grandes feiras orientais, como a de São Demétrio, em Tessalônica, e as célebres feiras do condado de Champanhe, no nordeste da França. Entretanto, ao mesmo tempo em que o comércio com o norte da Europa através de Champanhe prosperou, no século XIII as dificuldades de transporte por terra conduziram à necessidade de abertura de novas rotas marítimas. Primeiro, via cidade do Porto e, depois, por Lisboa. Os lusos passaram da posição de intermediários para distribuidores, o que não significa que não tenham continuado a existir, embora de forma secundária, atravessadores portugueses lidando diretamente com produtos importados do Oriente (RAMOS, 2008, p.296)

Para Bracht (2011), a partir do século quatorze, os navegadores de diversas partes da Europa estavam prestando serviço para a monarquia portuguesa, pois diversos fatores como a localização referente ao mar e por serem pioneiros em estudos marítimos no início do Renascimento, afeta o valor das especiarias trazidas pelos portugueses e de forma indireta auxilia na expansão da eu Europa como um todo.

Assim, Vasco da Gama voltava para Lisboa com as caravelas cheias de especiarias que quando vendidas proporcionavam lucros exorbitantes. Por terem conquistado alguns países do Oriente que faziam parte da Rota das Índias; durante anos os portugueses tiveram monopólio do comércio das especiarias. Contudo, o monopólio não durou muito, pois comerciantes de outros países europeus começaram a negociar diretamente com o Oriente (ARRUDA, PILETTI, 2007). Por meio disto, surgiram as concorrências nas vendas das especiarias fazendo com que os preços comesçassem a cair.

Nesse período do auge de Portugal dominando as rotas marítimas das especiarias, no ano de 1500, uma frota destinada a Índia, orientada por Pedro Álvares Cabral acabou sendo desviada para terras nunca vistas da América do Sul. Essas terras conquistadas por Cabral, acabou gerando olhares de outros países europeus, fazendo com que o governo português desse início a colonização no ano de 1530.

Sob o comando de Pedro Álvares Cabral, a expedição partiu de Lisboa em 9 de março de 1500. Reunia treze navios e cerca de 1500 homens. Ao chegar à costa africana, entretanto a esquadra fez um longo desvio em direção ao Ocidente. Em 22 de abril aportou em um estranho lugar. Encantados com o que viram, os portugueses chamaram aquela terra de Ilha de Vera Cruz (ARRUDA; PILETTI, 2007, p.224).

Ao mesmo tempo da descoberta das novas terras pelos portugueses, era criado o mercantilismo, tipo de sistema onde os países vendessem mais de seus produtos e comprava menos, para poder enriquecer. E uma das medidas do mercantilismo era o monopólio dos governos sobre as terras conquistadas, assim, Portugal passou a ter monopólio sobre a extração e comércio do pau-brasil após 1500 (ARRUDA, PILETTI, 2007).

A rota das especiarias não ficou de fora do mercantilismo, pois como os ingleses não tinham muitas colônias para explorarem, criaram o mercantilismo comercial que nada mais é do que comprar barato e vender caro. Assim os países que tinham companhias marítimas conseguiram dominar o mercado das especiarias.

2.1 GASTRONOMIA E ESPECIARIAS

A refeição à mesa e a junção da família ou grupo de amigos no preparo, junto com a hospitalidade em servir o outro e todos fazerem a refeição juntos, surgiu desde que o homem começou a caça de grandes animais para se alimentar.

Segundo Franco (2010), o preparo para consumo das grandes caças exigia ajuda do grupo ou da família, assim a carne retirada era dividida entre eles e outros grupos, fazendo com que a refeição se torna um ritual de repartir os alimentos.

A tendência humana de compartilhar alimento, ideia básica da hospitalidade, ter-se-ia originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Esse tipo de caça muitas vezes forçava à associação (FRANCO 2010, p.18).

Surgiu o hábito que perdura até os dias atuais e que no mundo todo é utilizado como forma de reunir os amigos e família, para uma comemoração ou apenas para uma refeição em grupo e que está enraizado no cotidiano de todos, independente da tribo ou cultura que pertença.

A comensalidade, entretanto, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre bem-vista como maneira de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros do grupo (FRANCO 2010, p.19). Segundo Braune (2007), não dá para dizer o período exato do surgimento da gastronomia, pois acompanha desde antes de cristo a necessidade do homem em se alimentar.

Pode-se dizer ainda que a gastronomia está diretamente relacionada com a cultura de cada tribo e território. De acordo com Braune (2007), com a necessidade em comer e os recursos que possuía, cada povo criou sua própria gastronomia com os alimentos que

tenham disponíveis de acordo com as culturas e recursos para o preparo da refeição à mesa.

Por meio do desenvolvimento das culturas e da sociedade de forma geral, a gastronomia também foi se desenvolvendo e foi sendo aprimorado os preparos dos alimentos e sendo descobertos o uso das especiarias para dar sabor aos pratos. Para Franco (2010) com a descoberta das especiarias usadas por China e Índia, levou o ocidente a desbravar a terra e fazer a colonização de novos territórios.

A procura de novos alimentos e novos prazeres da mesa ampliou o conhecimento que a humanidade tinha de seu planeta (FRANCO 2010, p. 31). As especiarias foram descobertas e sendo utilizadas cada vez mais na gastronomia. Segundo Braune (2007), a gastronomia estando diretamente relacionada com a cultura, forma de se pôr a mesa e comportamento humano do povo, também se relaciona com as especiarias e formas de preparo utilizados em cada cozinha típica.

Um dos exemplos desse uso de especiarias com a cultura é o cardamomo. Segundo Kinderley (2011) o cardamomo é utilizado na Índia e Europa e no Brasil é uma especiaria rara e pouquíssima conhecida e utilizada. Já um exemplo citado ao Brasil é o coentro. De acordo com Almeida (1993) o coentro por sofrer com o frio é mais encontrado na região nordestina do que no Sul do país, por isso é mais utilizado nos preparos dos pratos nordestinos do que utilizado nas preparações de pratos do Sul, há também o Garam Masala, que é tempero autenticamente indiano.

Segundo Souza (2020) o masala é constituído de diversas especiarias típicas da Índia, como canela, coentro, cravo, grãos de pimenta e pimenta tipo malagueta, além do cardamomo, gengibre. As misturas ocorrem de acordo com cada região indiana e compõe um prato típico extremamente conhecido que é o chai indiano feito a partir de chá preto, leite integral quente, açúcar e a mistura das especiarias.

Portanto, de acordo com Arruda, Piletti (2007), quando a imigração de povos para outros países acontece, eles não carregam somente a oportunidade de novos trabalhos junto com a família, mas também levam sua cultura e costumes e principalmente as culturas gastronômicas que inclui suas especiarias utilizadas nas preparações de pratos e pratos típicos feitos onde habitavam.

3 METODOLOGIA

Primeiro foi realizado um levantamento bibliográfico em relação ao tema pesquisado para ver o quanto se conhece na área da gastronomia e quantos artigos

publicados nas áreas possuem e foi percebido que são poucos artigos publicados por profissionais da área. Após esta etapa, foi estudado e pesquisado sobre a história das especiarias, descobrindo como era utilizado desde a época dos egípcios, ou seja, mostrando em ordem cronológica e relacionando sua forma de uso com o tempo histórico, até chegar na comercialização das especiarias no mundo. Por meio dessa análise feita, foi citado e falado sobre a importância das especiarias: técnica Garam masala, açafrão, páprica, canela, cardamomo e coentro. Sobre esses temperos, decorreu-se sobre história, forma de utilização, como são encontrados atualmente, plantio e benefícios para a saúde.

Com a decorrência sobre os tipos de especiarias e sua utilização, foi discorrido sobre a relação da gastronomia no passar dos anos com a utilização das especiarias não só dentro da cozinha profissional, mas também como passou a ser utilizado nos pratos produzidos dentro de casa, nas reuniões familiares, tendo como consequência a formação cultural de alguns países por meio da gastronomia e a utilização das especiarias em pratos que se tornaram típicos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com Arruda, Piletti (2007), as especiarias por diversas vezes estão relacionadas com a cultura de cada região e o desenvolvimento e avanço de diversos continentes, possibilitando a relação comercial entre países.

A questão cultural, segundo Franco (2010), pode ser explicada considerando que ao mesmo tempo que as ervas eram utilizadas como remédio ou faziam parte de algum ritual religioso, o homem como sociedade desenvolvia hábitos para que pudesse se relacionar de forma direta ou indireta com o outro, assim, foi sendo desenvolvido formas de preparo e conservação dos alimentos, o hábito alimentar, por meio da caça e da agricultura existente, o hábito de dividir o alimento com o próximo e o paladar também foi sendo desenvolvido.

Com o desenvolvimento do paladar, foram utilizando as ervas medicinais na comida e descobrindo sabores e desenvolvimento de pratos com as especiarias. Ainda de acordo com Franco (2010), muitos condimentos ou formas de preparo eram utilizados e depois foi banido por acreditarem que estavam relacionados muitas vezes ao pecado de acordo com sua crença. E, assim ocorreu com muitas especiarias que diversas vezes foram proibidas de serem utilizadas nos preparos alimentícios que com o passar dos anos, voltou a ser utilizada.

Por fim, a História e Cultura andam juntas e se cruzam por diversas vezes. Na gastronomia não é diferente, pois seu desenvolvimento foi acompanhando a história e a cultura. De acordo com Braune (2007), a gastronomia foi sendo desenvolvida e tendo características de acordo com cada momento importante que ocorreu na História e que a sociedade e seu sistema se desenvolveram.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após ampla pesquisa pode-se concluir que as especiarias sempre tiveram papel de destaque na história dos primórdios à atualidade. Podemos destacar sua influência no setor farmacológico por possuírem princípios ativos benéficos a saúde relacionada ao físico, mental e emocional, efeitos terapêuticos promovendo bem estar e por estar presente em tinturas, cosméticos, aromáticos.

Na área gastronômica destaca-se visualmente pelas cores vibrantes, formatos atraentes estimulando o paladar por terem sabor e aroma agradável, espaço garantido nas dietas específicas funcional proporcionando uma alimentação equilibrada sem aditivos químicos. Natural e saudável e está presente na alimentação de todas as classes sociais, os que possuem poder aquisitivo podem desfrutar das mais exóticas, afrodisíacas, iguaria raras não deixando de usar os habituais no dia a dia e as classes menos favorecidas usam exatamente para agregar sabor aos alimentos mais inferiores proporcionando prazer a mesa.

Por todas as razões expostas conclui-se sua fundamental importância para toda sociedade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Edvaldo Rodrigues: PLANTAS MEDICINAIS BRASILEIRAS- Conhecimentos Populares e Científicos. 1ª edição. São Paulo, Ed. Hemus, 1993.

ARRUDA, José Jobson.; PILETTI, Nelson: Toda a História- História Geral e História do Brasil. 13ª edição. São Paulo, Ed. Pallotti, 2007

BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia. O QUE É GASTRONOMIA. 1ª edição. São Paulo, Ed. Brasiliense, 2007.

BRACHT, Fabiano.; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina.; SANTOS, Christan Fausto: A América conquista o mundo: Uma história da disseminação das especiarias americanas a partir das viagens marítimas do século XVI. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos, Campo Mourão (PR), v.2, n.1, p.11-16, jan./jun., 2011.

DAWSON, Adele. O Poder das Ervas- Guia sobre o uso medicinal, culinário e paisagístico de plantas selvagens e cultivadas. 1ª edição. São Paulo, Ed. Best Seller, 1991.

FLANDRIN, Jean Louis, et. al. História da alimentação. 6ª edição. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1996.

FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a Gourmet- Uma História da Gastronomia. 5ª edição. São Paulo, Senac, 2010.

KINDERLEY, Dorling, et. al . O grande livro dos Ingredientes. 1º edição. São Paulo, Ed. PubliFolha, 2011.

RAMOS. Fábio Pestana. No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar. 1ª ed. São Paulo, Ed. Contexto, 2004. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=ptBR&lr=&id=W8lnAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=especiarias+&ots=pHfrJrWw8&sig=G3X8KLFEO6Rzdi0XuM6gzSDRxDU#v=onepage&q=especiarias&f=false>

SANTOS, Bianca Cotrim et al. Estabilidade de pimentas malagueta (*Capsicum Frutescens*) em conserva durante armazenamento. Braz. J. of Develop., Curitiba, v. 6, n. 8, p. 56214-56231 aug. 2020

SOUZA, Rainer Gonçalves. "As especiarias indianas"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiag/as-especiarias-indianas.htm>. Acesso em 10 de maio de 2020.

TEMPEROS E ESPECIARIAS: SUA ORIGEM E USO NA GASTRONOMIA, Tribunal da região, Goioerê 10 maio de 2016. Disponível em <<https://tribunadaregiao.com.br/colunas/temperos-e-especiarias-sua-origem-e-uso-na-gastronomia> > acesso em 19 de maio de 2020