

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



PLURALIDADE CULINÁRIA NO BRASIL

Adriele Mantai¹
Eduardo Carvalho Oliveira dos Santos²
João Marcos Piccinin³
Nathália da Silva Rolim⁴
Ramon Kronbauer de Lima⁵
Vitória de Arruda Keidam⁶

Instituição: Escola Técnica Estadual 25 de Julho

Modalidade: Relato de Pesquisa

Eixo Temático: Vida, Saúde e suas Tecnologias

¹ Estudante do terceiro ano do ensino médio, adriele-mantai@educar.rs.gov.br

² Estudante do terceiro ano do ensino médio, eduardo-codsantos@educar.rs.gov.br

³ Estudante do terceiro ano do ensino médio, joao-mpiccinin@educar.rs.gov.br

⁴ Estudante do terceiro ano do ensino médio, nathalia-dsrolim2@educar.rs.gov.br

⁵ Estudante do terceiro ano do ensino médio, ramon-kdlima@educar.rs.gov.br

⁶ Estudante do terceiro ano do ensino médio, vtoria-dakeidam@educar.rs.gov.br

INTRODUÇÃO:

Imersos em um país marcado, principalmente, pela miscigenação e pela multiplicidade, em que as nuances de sua formação possuem influência no modo como vivemos, enxergamos a existência e a própria individualidade do ser, não poderia ser diferente quando o assunto tem seu viés voltado a culinária, visto que a variação gastronômica presente no território verde-amarelo contribui para a construção da identidade cultural do país.

Através dessa perspectiva, notamos que a pluralidade alimentícia e, até mesmo, a falta dela, em alguns casos, gera um sentimento de pertencimento, ou não pertencimento. Dessa forma, o trabalho abordará assuntos que facilitem a interpretação sócio-cultural do leitor, preferindo a dissertação a respeito do acolhimento de diversas variações culinárias oriundas do cerne brasileiro, assim como de países europeus, africanos... Além de tratar sobre tópicos como: a industrialização, a agroexportação e de que forma esses ideais econômicos capitalistas afetam a nutrição do povo brasileiro.

DESENVOLVIMENTO:

A culinária brasileira é conhecida por sua diversidade e pluralidade, como resultado da mistura de diferentes culturas ao longo dos séculos. Com a contribuição de indígenas, africanos, europeus e asiáticos, o Brasil se tornou um país com uma rica variedade de sabores, ingredientes e técnicas de preparo.

A época denominada como pré-descobrimento, refere-se ao período antes da vinda de Cabral ao território brasileiro, por volta de 1500 e permanece até a colonização, que permeia os anos de 1530. Durante esse período, a alimentação dos que aqui habitavam, os indígenas, era baseada em alimentos locais disponíveis à população. Dieta essa, que era embasada em vegetais, raízes e cereais plantados pelos próprios nativos. Além da alimentação baseada em recursos primários, a caça e a pesca eram as principais fontes de proteína animal. Os índios utilizavam arcos e flechas para caçar animais como veados,

capivaras, porcos-do-mato, aves e peixes. Essa carne era consumida fresca ou transformada em charque, através da secagem ao sol.

Os alimentos da época pré-cabralina eram cozidos em fogo aberto, ou seja, fogareiros assentados em chão batido. Tais pratos eram consumidos frescos ou secos, já em tribos mais avançadas, a população usava processos de fermentação e desidratação para o armazenamento do alimento a longo prazo.

Avançando na história, chegamos ao período colonial, onde os portugueses chegaram ao Brasil, trazendo diversas especiarias para introduzir na culinária que até então, era somente indígena. Inicialmente, os colonizadores trouxeram legumes e verduras, porém, essa alimentação não foi mantida pela população mais pobre, pois foram obrigados a abandonar o único modelo que conheciam, o qual foi denominado policultura pela monocultura de cana-de-açúcar. Essa época, ficou conhecida por obter dois níveis populacionais de consumo, a dos europeus que importavam tudo que necessitavam, enquanto o povo, sofria restrições alimentares, visto que, eram a camada mais pobre do país. A população de Salvador, localizada no litoral brasileiro, alimentava-se somente de frutos do mar e farinha de mandioca.

Em casas de engenho, da época colonial, comia-se carne de animais criados nas fazendas, peixes pescados na hora, frutas de pomares, tudo que era produzido na área do senhor de engenho. Porém, após a chegada da corte portuguesa para o território nacional, alguns costumes mudaram. Nem todos os cidadãos tinham a sorte de ter pedaços de terra, a grande maioria da população colonial, era de escravos africanos, indígenas, pobres, que não tinham a mesma fartura de Dom Pedro.

Com a chegada dos portugueses, milhares de negros foram arrancados de suas famílias e culturas, sendo trazidos da África, contra sua vontade, para trabalhar em um país que nem sequer sabiam da existência: o Brasil. O regime escravista brasileiro iniciou-se em 1535, com a vinda da família real portuguesa, fugida de Portugal por conflitos com Napoleão Bonaparte. A vinda de escravos negros, originou diferentes comidas que temos em nosso solo, entremeio, o clima africano difere do que temos, fator esse, que fez os negros escravos modificarem suas receitas, com o que lhes era fornecido, culinária que

conhecemos atualmente pelo nome de afro-brasileira. Alguns pratos típicos que podemos notar em nosso cardápio são: feijoada, quindim, pamonha, angu, entre outros.

Após a interpretação dos fatos supracitados, é notória, como dito anteriormente, a variabilidade culinária existente no Brasil, que surge há milênios com a população originária e tem um aumento significativo a partir da globalização, que trouxe uma gama de europeus e, infelizmente, de escravizados até o país tupiniquim. Entretanto, iludidos pelo fascínio dessa multiplicidade, acabamos ignorando as mazelas criadas a partir do modelo político-econômico aplicado, em decorrência, principalmente, do colonialismo, na antiga Terra de Vera Cruz; em que os ideais de produção e consumo em massa afetaram o desenvolvimento, não só, social, mas, sobretudo, cultural do nosso país.

Tal afirmativa pode ser exemplificada pela massiva industrialização culinária ocorrida, recentemente, no Brasil, onde a indústria de ultraprocessados ganhou mais espaço, “escanteando” as formas de produção autônomas, dando preferência a grandes empresas alimentícias, o que acabou por desvalorizar, veementemente, a multiplicidade alimentar no Brasil. Essa problemática pode ser associada à massificação da agroexportação, que acontece desde os primórdios da formação do nosso território, visto que grande parte da riqueza brasileira provinha e continua provendo dela. Todavia, essa forma de elaboração econômica cria uma supervalorização latifundiária, em detrimento da plantação de multiculturas, tornando-as, progressivamente, menos atrativas ao pequeno produtor, que é obrigado a ceder às pressões do mercado.

Sob esse viés, nota-se que, infelizmente, apesar de sermos um país, extremamente, rico culturalmente, estamos a perder aos poucos essa característica, pois, influenciados pelos desdobramentos limitadores da globalização econômica e da revolução agrícola, deixamos que a falsa ideia de pertencimento mundial, exponenciada por ideais capitalistas, empobreça, de modo latente, nossa cultura como um todo.

CAMINHO METODOLÓGICO: Utilizou-se de pesquisas teóricas, por meio de ferramentas de busca na internet, em que, através de sites e artigos confiáveis, buscou-se o maior entendimento possível do assunto abordado.

27 de outubro de 2023 - Unijuí - Campus Ijuí



CONCLUSÃO: Após a realização da pesquisa, conclui-se que apesar de residirmos em um corpo social que teve suas bases construídas pela miscigenação entre povos indígenas, africanos, europeus, etc. Não constatamos, em nosso cotidiano, a influência que a pluralidade culinária exerce sobre nós, como individualidades, e sobre nosso país, que foi moldado, em muitos âmbitos, por essa mistura cultural.

Ademais, pode-se declarar que o sistema capitalista, agroexportador e colonizador, que influi em no Brasil, desde o descobrimento, visando a produção e o consumo em larga e massiva escala, ao invés da multiculturalidade e da singularidade do indivíduo, está, de forma preocupante, a criar uma desvalorização contínua na multiplicidade nutricional verde-amarela.

REFERÊNCIAS:

Conceito de Indústria Cultural em Adorno e Horkheimer. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/cultura/industria-cultural.htm>. Acessado em: 29/08/2023

Tradições unem o prazer da gastronomia a capítulos da história. Disponível em: <https://portal.unit.br/blog/noticias/tradicoes-unem-o-prazer-da-gastronomia-a-capitulos-da-historia/#:~:text=A%20origem%20da%20gastronomia%20no,a%20gastronomia%20nacional%20se%20firmou>. Acessado em: 25/08/2023

Consumo de ultraprocessados aumentou 5,5% na última década no país. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/saude/noticia/2023-03/consumo-de-ultraprocessados-aumentou-55-na-ultima-decada-no-pais>. Acessado em 30/08/2023

Índios, europeus e africanos "inventaram" cozinha brasileira. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fof/brasil500/comida.htm#:~:text=Na%20C3%A9poca%20pr%3%A9%2Dcabralina%2C%20o,com%20carne%2C%20frutas%2C%20vegetais>. Acessado em: 29/08/2023