

A FORMAÇÃO DA COZINHA BRASILEIRA ATRAVÉS DO LIVRO FÁRINHA, FEIJÃO E CARNE SECA- UM TRIPÉ CULINÁRIO NO BRASIL COLONIAL DE PAULA PINTO E SILVA

IX Encontro de Experiências Estudantis

Libia Amaral Correa, Leopoldo Gondim Neto

Este trabalho é fruto de pesquisa da disciplina de Cozinha Brasileira II e utilizou-se da revisão bibliográfica para tanto. O livro *Feijão, Farinha e Carne Seca* tem como ideia central o que ela chama de tripé culinário do Brasil Colônia: Farinha, feijão e carne seca. Esse seria o ponto central simbólico do sistema alimentar daquela época. A autora usa os relatos dos viajantes da época como Saint-Hilaire quanto ao *modus vivendi* daquela sociedade. Percebe-se que a formação do gosto brasileiro foi fortemente influenciado pelo modo de produção econômico de monocultura da cana de açúcar, que trouxe os elementos branco, negro e índio. Através de suas interrelações surge a cultura alimentar brasileira, com ritos, utensílios, modo de cozinhar e de servir próprios. A economia foi decisiva para o *quê* e como se comia. Com a lavoura de exportação, a de subsistência era relegada a segundo plano, basicamente milho e mandioca, do que se fazia farinha e comia-se aos punhados com a carne seca ou para engrossar o caldo ralo do feijão. Todavia, a cultura do açúcar influencia a doçaria brasileira, assentando um paladar extremamente doce ao nosso costume. A rapadura se torna o insumo do dia a dia. A cozinha dividia-se em duas, a de dentro das *sinhas* e a de fora, das negras e índias, da feitura dos doces comuns. Há influência da cultura portuguesa campesina, acostumada com criações e hortas, mesclando-se com os produtos 'exóticos' nativos e os temperos das africanas. Recomenda-se a leitura da obra para os que querem saber sobre história da alimentação brasileira.

Palavras-chave: gastronomia brasileira. antropologia. alimentação.