



HERANÇA AFRICANA NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

Ângela L. P. CHAVES¹
Vitória S. BONATTI²
Vanessa H. SAKOTANI³

RESUMO: Este trabalho tem por objetivo apresentar a importância da Gastronomia e cultura africana para o desenvolvimento do Brasil. Com a chegada dos portugueses e africanos em terra indígena, iniciou-se a formação da Gastronomia brasileira, união de culturas e produtos, novos alimentos e pratos. Mas é importante ressaltar a importância da contribuição de outros povos em nossa gastronomia, como italianos, holandeses, japoneses dentre outros. Os pratos mais populares são muito apreciados em todo o Brasil, mais especificamente na Bahia, destacando-se: acarajé, vatapá, feijoada, quindim, cocada e pamonha, os quais são resultado da mistura de ingredientes africanos, portugueses, indígenas e demais imigrantes que contribuíram para nossa Gastronomia. O presente trabalho é resultado de uma pesquisa bibliográfica feita através de livros e sites de gastronomia, e de livros de história. Através do material revisado, é possível concluir que a Gastronomia brasileira é formada pela influência de vários povos, tais como europeus, indígena e asiática, mas possui uma grande influência africana. Logo, pode-se afirmar que o Brasil é um misto de povos e culturas, mas com um destaque especial da África em nosso dia a dia, tanto na gastronomia quanto em sua cultura.

Palavras-chave: Cozinha Brasileira. Escravidão. História. Gastronomia. Pratos afro-brasileiros.

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia Brasileira é resultado da somatória de influências trazidas por vários povos: indígenas, portugueses, africanos, holandeses, japoneses, entre outros. Mas é indiscutível que muitos dos sabores presentes na culinária nacional são advindos da África.

¹ Discente do 2º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. angelapchaves@gmail.com

² Discente do 2º ano do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. vitoria.bonatti@toledoprudente.edu.br

³ Docente do curso de Gastronomia do Centro Universitário Antônio Eufrásio de Toledo de Presidente Prudente. Mestre em Educação pela Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho (FCT – UNESP) vsakotani@gmail.com

Desde a primeira metade do século XVI, grandes números de negros escravizados embarcaram para o Brasil, não se sabe exatamente quantos e de quais regiões eram, mas sabe-se que muitos povos foram trazidos juntos, e com eles, novas crenças, culturas, línguas e principalmente, novas formas de alimentação e novos ingredientes entraram no país.

A entrada de produtos no Brasil possibilitou a criação de um campo fértil e propício a novos pratos, porém a escassez desses mesmos produtos foi o estopim para a adaptação de comidas tipicamente africanas, ao utilizar insumos produzidos em território brasileiro. O resultado dessas adaptações são pratos famosos e consumidos até hoje em todo o território nacional.

Este artigo tem por justificativa a contribuição para reflexões sobre a formação da Gastronomia Brasileira que conhecemos hoje e, tem como objetivo, investigar a influência da culinária africana nesse processo.

Quanto ao método utilizado para a pesquisa, foi realizada inicialmente a pesquisa exploratória para a decisão dos assuntos abordados e posteriormente, pesquisa bibliográfica, para buscar informações fundamentadas, em livros, artigos e trabalhos acadêmicos de tese e monografias.

Köche (2009) define a pesquisa bibliográfica como “indispensável para qualquer tipo de pesquisa”, pois é nela que o pesquisador conhece e analisa as principais teorias e contribuições existentes acerca do assunto explorado.

Para um melhor entendimento Gil (2009) explica claramente a principal finalidade da pesquisa bibliográfica: “A pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado. Tradicionalmente, esta modalidade de pesquisa inclui material impresso, como livros, revistas, jornais, teses, dissertações e anais de eventos científicos.”

2 ALIMENTAÇÃO NA ÁFRICA

O continente africano, antes da chegada dos europeus, era berço de grandes e poderosos reinos. Boa parte da população era herdeira de grandes impérios, organizações de guerra, viviam no luxo, possuíam esplendor administrativo, trabalhavam com metais, teciam, esculpavam, pintavam, conheciam gado, domesticavam animais, possuíam facilidade em projetar meios de irrigação para

cultivo, já possuíam um comércio de trocas bem estabelecido e uma Gastronomia rica variedade de ingredientes e conseqüentemente, vasta variedade de pratos.

A alimentação africana é bem diferente de uma região para outra, mas assim como no Brasil, atualmente, alguns pratos são saboreados em todo o país, como é o caso do arroz e feijão. O cultivo de cereais era comum em quase todas as regiões, principalmente do sorgo e do milhete, afim de produzir papas, farinhas e biscoitos. O consumo dos feijões fradinho e bambara, cerveja de milhete e vinho de palma também era comum. Os laticínios não eram fortemente utilizados e consumidos. Já em relação às carnes, a transcrição abaixo ilustra a realidade:

Os bovinos e os ovinos, originários no Saara, teriam migrado progressivamente para o sul por causa da seca da região. Eles são consumidos na África Ocidental. Em regiões de floresta, a carne mais consumida é, geralmente, a de pequenos animais – antílopes, algumas variedades de macacos, lebres, esquilos. Mais resistentes aos parasitas, as aves, particularmente a galinha, também faz parte dessa alimentação e acrescenta um valor simbólico mais importante: o galináceo é utilizado em diversos rituais africanos. (ATTALI, 2019, p.49)

2.1 Alimentação dos escravos no Brasil

A escravidão deixou muitas marcas negativas, durante sua trajetória. Entretanto, em relação a cultura e a inserção social, os africanos deixaram muitas heranças, dentre elas a Gastronomia. Os mesmos influenciaram a culinária brasileira em dois aspectos: no modo de preparo e na inserção de ingredientes.

Os negros, inicialmente, trabalharam nos engenhos de açúcar, onde a cozinha foi entregue às mulheres negras, pois as esposas dos colonizadores não acompanharam seus maridos no início de suas jornadas. Logo, as mulheres negras foram as responsáveis tanto pela alimentação dos senhores brancos quanto pela alimentação dos escravos. O fato de não ser permitido o uso dos mesmos ingredientes da alimentação dos senhores brancos na alimentação dos escravos, as negras precisaram adaptar as receitas com as sobras da casa dos senhores. As mesmas tiveram que adaptar seus hábitos de cozinha, tanto técnicas como substituir ingredientes que estavam acostumados na África, pelos existentes aqui no Brasil. Por exemplo, trocar inhame por mandioca, pimenta por azeite-de-dendê, que já utilizavam na África, mas era utilizado para desenhar no corpo.

O óleo de dendê passou a ser um ingrediente querido pelos brasileiros, não apenas por seu sabor único, mas especialmente por sua importância cultural que atravessa o tempo e ajuda a contar a história do nosso país. (CARGILL, 2020).

Os negros já tinham o costume de incluir animais de caça em sua alimentação, apenas fizeram a troca pelos animais nativos, tais como tatu, preás, caranguejos. A maneira e o modo de cozinhar africano incorporou elementos e pratos portugueses, indígenas e europeus, e resultou na criação de pratos e da comida brasileira, que deu origem a gastronomia afro-brasileira.

2.1.1 Pratos afro-brasileiros

Muitos pratos de origem africana são encontrados de norte a sul do Brasil, com adaptações em ingredientes e nomes, mas alguns específicos permanecem mais na Bahia, que foi o primeiro estado a ser colonizado. Dentre os pratos de origem africana que encontramos no Brasil, destacam-se: acarajé, caruru, vatapá, angu, pamonha, cuscuz, cocada, quibebe, xinxim, quindim, feijoada.

O acarajé é um bolinho de feijão fradinho que é frito no óleo de dendê, podendo ser recheado com vatapá, caruru, camarão e molho de pimenta; caruru é um refogado de várias ervas, quiabo, camarão seco e dendê; o vatapá é um creme feito com pão amanhecido molhado, temperado com pimenta, gengibre, coentro, óleo de dendê entre outros condimentos; o angu é originalmente uma papa feita com inhame, mas substituído pela farinha de mandioca, servido com miúdos de carne de boi ou frango, o chamado angu baiano.

A pamonha que conhecemos hoje surgiu da variação do açaá, bolinho de milho embrulhado na folha de bananeira, servido com vatapá e caruru; o cuscuz é feito com farinha de milho ou flocos de milho, água e sal, servido com manteiga, ovo ou queijo, mais consumido como prato de café da manhã; o quibebe é um purê de abóbora temperado com óleo de dendê e vários condimentos, além de leite de coco para dar o ponto certo; o xinxim que é galinha refogada em um molho pastoso de amendoim, castanha de caju e camarão seco, leva leite de coco, óleo de dendê e gengibre.

O quindim é tipicamente um doce português, chamado de brisa-do-lis, feito com gemas, açúcar e amêndoas. O doce foi adaptado pelas africanas trocando as amêndoas pelo coco, pois aqui no Brasil não havia amêndoas e o coco era abundante. Doces a serem servidos apenas aos senhores brancos.

A feijoada possui sua origem controversa, uma versão diz que os escravos preparavam com os pedaços de carne de porco que os senhores jogavam fora para fazerem o prato, misturando com feijão preto. A outra versão diz que os portugueses já tinham o hábito de fazer este prato e que os africanos apenas acrescentaram a farinha de mandioca e a laranja.

3 CONCLUSÃO

O objetivo desta pesquisa bibliográfica foi mostrar a contribuição da culinária africana, trazida pelos escravos, no desenvolvimento da Gastronomia Brasileira. Diante do proposto, foi possível concluir que a Cozinha Brasileira é resultado de interações entre povos e nações: povos indígenas, portugueses, africanos e os inúmeros imigrantes que desembarcaram em terras brasileiras durante séculos, criaram uma Gastronomia rica, cheia de sabores, aromas e cores, que ainda perpetua em todo o país.

Como apontado anteriormente, muitos povos contribuíram na formação da identidade gastronômica brasileira, porém, a parcela de contribuição dada pelos negros que foram trazidos ao Brasil merece destaque. Antes da colonização, os povos africanos já tinham suas próprias características na cozinha, sendo estas regadas por cultura e religião. Os ingredientes utilizados, o modo como os pratos eram preparados para rituais ou para consumo diário, as danças, as músicas, influenciaram diretamente na comida preparada no território brasileiro.

Uma população que foi trazida de forma tão bruta, tão sofrida, através da escravização, aprendeu a adaptar-se com o que lhes eram oferecidos: restos de carne, milho, mandioca, cachaça, entre outros insumos que não eram bem vistos, tornaram-se ingredientes principais de pratos famosos e extremamente saborosos que são servidos e preparados todos os dias.

A Gastronomia Brasileira respira África, vive África e reproduz África todos os dias, mesmo sem se dar conta disso.

REFERÊNCIAS

ATTALI, Jacques. **A epopeia da comida: Uma breve história da nossa alimentação.** 2021 - Argélia, 2021, 304p.

CARGILL, Fundação. Azeite de dendê: o queridinho da nossa culinária. **Alimentação em Foco.** Disponível em: <https://alimentacaoemfoco.org.br/azeite-de-dende-o-queridinho-da-nossa-culinaria/>. Acesso em: 20 ago. 2022.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da Alimentação no Brasil.** 1967 - São Paulo, 1967, 972p.

DANILO, História e Tu. **Como era a alimentação dos escravos na época do Brasil colônia.** Youtube, 10 jan. 2022. Disponível em: <https://youtu.be/AH7nUwvyNAA>. Acesso em: 20 ago. 2022.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2010.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica.** Petrópolis: Vozes, 2009.

REDAÇÃO FSV. Comida africana no Brasil: conheça pratos da culinária afro-brasileira. **Fui Ser Viajante.** Disponível em: <https://www.fuiserviajante.com/gastronomia/comidas-de-origem-africana/>. Acesso em: 24 ago. 2022.

SCARANO, Julita. Algumas considerações sobre o alimento do homem de cor no século XVIII. **Revista de História.** São Paulo, n. 123-124, p. 71-79, ago./jul. 1990/1991.

VIOTTI, Ana Carolina de Carvalho. Da obrigação de alimentar os escravos no Brasil colonial. **Estudos históricos.** Rio de Janeiro, v. 32, n. 66, p. 5-32, jan.-abril 2019.