LEMAD
História
USP

Universidade de São Paulo
Brasil

KITS DIDÁTICOS
DOCUMENTOS HISTÓRICOS NO ENSINO

ALIMENTAÇÃO: COSTUMES BRASILEIROS NO SÉCULO XIX

Vendedoras de milho. DEBRET, Jean-Baptiste, 1768-1848. Voyage pittoresque et historique au Brésil. Tome deuxième. p. 23 - *Acervo da Biblioteca Nacional.* http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon393053/icon393053_091.jpg - *Acesso em: janeiro/2022*

KITS DIDÁTICOS
DOCUMENTOS HISTÓRICOS NO ENSINO

Coordenação:
Prof.ª Drª. Antonia Terra de Calazans Fernandes

Monitor Bolsista da Licenciatura:
Adriano Jose de Sousa

Programa Unificado de Bolsas de Estudos:
Isabella Oliveira Cafer
Luana Vendemiatti Mendes
Mariana Meneses Fernandes Da Silva

Voluntários:
Alessandra Andrade das Neves
Luísa Klautau Corrêa da Silva
Luis Fellipe Andrade Alves
Nathalia Cecilia Pessoa Caires

Funcionário Administrativo:
Marcos Antonio de Oliveira

Laboratório de Ensino e Material Didático - LEMAD
Departamento de História – FFLCH –USP
2022

LISTA DE DOCUMENTOS

1. Cardápio do último do Baile da Ilha Fiscal. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Baile_da_Ilha_Fiscal#/media/Ficheiro:P%C3%A1gina_do_card%C3%A1pio_do_%C3%BAltimo_Baile_da_Ilha_Fiscal.tif> Acesso em: 06 fev.2022

2. HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. **Minha primeira viagem marítima (1807-1810).** (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009.

3A. HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. **Minha primeira viagem marítima (1807-1810).** (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009, p. 146.

3B. CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** vol. I. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967, p. 100. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf> Acesso em: 06 fev.2022.

3C. Smith, Herbert H. **The Amazons and the coast.** Illustrated J. Wells Champney. New York. Charles Scribners Sons, 1879. p. 382 e 383 (tradução). Disponível em: <https://fauufpa.files.wordpress.com/2017/01/brazil-the-amazons-and-the-coast-por-herbert-h-smith.pdf> Acesso em: 06 fev.2022.

***4*. Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas.** Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860, p. 3. (Autor desconhecido). Disponível em: <https://docero.com.br/doc/xn80ce> Acesso em: 06 fev.2022.

5. Diário do Rio de Janeiro, Seção Vendas, n.10, 13 de Setembro de 1821, p.74. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/094170/per094170_1821_900010.pdf - Acesso em: 25 de novembro de 2021.

LISTA DE DOCUMENTOS

6A. Diário de Pernambuco. Recife, 02 de março de 1827. Seção Avisos Particulares, nº 47, p. 267. Disponível em: http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=029033_01&hf=memoria.bn.br&pagfis=109. Acesso em: nov. de 2021.

6B. EXPILLY, Charles. **Mulheres e costumes no Brasil (1863).** Gastão Penalva (trad.). Vol. 56. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1935, p.158. Acervo da Biblioteca Brasiliana USP. Disponível em: http://brasilianadigital.com.br/brasiliana/colecao/obras/1/mulheres-e-costumes-do-brasil. Acesso em: nov. 2021.

7A. Diário do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 6 de maio de 1826. Seção Vendas, nº 5, p. 18. Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/094170/per094170_1826_500005.pdf. Acesso: nov. de 2021.

7B. LOBO, Manoel da Gama. **Da Ophtalmia Brasiliana**. Annaes Brasilienses de Medicina. Jornal da Academia Imperial de Medicina do Rio de Janeiro. Redator-Chefe Dr. Gama Lobo Oculista – Tomo XVII – Junho de 1865 – N. 1, p. 16 à 24. Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: Acesso: 24 de fevereiro de 2022. - http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=062014&pesq=%22os%20escravos%20que%20habit%C3%A3o%20as%20provincias%20do%20Amazonas%22&pagfis=2963

8. O Patriota, Rio de Janeiro, no. 3, 1813. Acervo da Biblioteca Nacional.

9. Tuim e Moré Kawaiwete narrando a origem dos produtos da roça na história de Kupeirup. *Disponível em:* <https://www.socioambiental.org/pt-br/noticias-socioambientais/kawaiwete-lutam-para-manter-suas-rocas-tradicionais> Acesso em: 06 fev.2022

10A. QUERINO, Manoel. **A arte culinária da Bahia.** Salvador: Aguiar & Souza, Livraria Progresso Editora, 1957, p. 30 e p. 71.

10B. DEBRET, Jean-Baptiste. **Negras cozinheiras, vendedoras de angu. IN: Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.** Vol. 2, SP: Clube do Livro, s/d, p. 277. – Imagem do Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: <http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon326377/icon326377_114.jpg> Acesso em: 06 fev.2022.

IMAGENS (ilustração)

EDMUNDO, Luís. **O Rio de Janeiro no tempo dos Vice-Reis** – *1763-1808*. Brasília: Senado federal, 2000, p. 326, 331 e 334. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/sf000068.pdf

CHAMPNEY, James Wells, 1843-1903. **Travels in the north of Brazil.** *p. [Desenho 19].* Acervo da Biblioteca Nacional. - http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon359368/icon359368_22.jpg - Acesso em: janeiro/2022

SMITH, Herbert H. **The Amazons and the coast.** Illustrated J. Wells Champney. New York. Charles Scribners Sons, 1879. p. 382 e 383 - https://fauufpa.files.wordpress.com/2017/01/brazil-the-amazons-and-the-coast-por-herbert-h-smith.pdf

LEITURA DOS DOCUMENTOS

Desde as primeiras décadas do século XX, a alimentação tem sido estudada como uma problemática histórica. No Brasil, o sociólogo Gilberto Freyre, analisando a cultura brasileira, abordou a questão da alimentação como elemento importante da organização das sociedades. Em seu livro clássico, *Casa-Grande e Senzala*, escrito da década de 1930, procurando explicar a formação da família sob o regime da economia patriarcal, estudou os costumes tradicionais do Nordeste do país, explicando-os por meio das contribuições culturais das populações que aqui se fixaram. Partindo das concepções da época de matrizes raciais (indígena, europeia e africana) existentes no Brasil, que para o autor viveram no cotidiano intenso processo de miscigenação, os costumes - hábitos, gostos, sabores, modos de viver, pensar e de se relacionar - ganham contornos particulares na constituição da cultura.

Os problemas da população brasileira, como a subnutrição, foram, por exemplo, explicados por Freyre como consequência da exploração econômica imposta pela metrópole; e a alimentação a causa da saúde instável dos colonos. A monocultura fundiária, o mau suprimento de víveres frescos, o abuso de peixe seco e de farinha de mandioca, depois da carne de charque, foram para o autor as causas da "inferioridade" atribuída principalmente à grande massa de gente livre.

> "(...) *os próprios senhores de engenho de Pernambuco e da Bahia nutriam-se deficientemente: carne de boi má e só uma vez ou outra, os frutos poucos e bichados, os legumes raros*.
> *(...) A própria Salvador da Bahia, quando cidade dos vice-reis, habitada por muito ricaço português e da terra, cheia de fidalgos e de padres, notabilizou-se pela péssima e deficiente alimentação. Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação. Fartura só a de doce, geleias e pastéis fabricados pelas freiras nos conventos: era com que se arredondava a gordura dos frades e das sinhá-donas*". (1980, p. 72 - 75).

A "precária" alimentação, indicada por Freyre, como decorrente da introdução da comida indígena no cardápio português, induz a pensar que na cultura nativa estava o fator da inferioridade. Para ele, o alimento nutritivo era aquele que era proveniente da Europa e a dificuldade de abastecimento da colônia, com esses produtos, impunha aos moradores do Brasil uma dieta deficiente.

Otávio Paz, em seu livro *O labirinto da solidão e Post Scriptum* (1992), rebate esses valores de inferioridade presentes nos argumentos de Gilberto Freyre e recoloca o problema explicando que valores semelhantes estiveram presentes também em análises das sociedades latino-americanas, no que concerne às suas diferenças com o mundo europeu. Paz denuncia**,** por exemplo, que entre os índices de desenvolvimento (das teorias desenvolvimentistas das décadas de 1950 e 1960) figuravam alimentos como o trigo e o milho:

> *"(...) comer pão de trigo é um dos signos dos desenvolvidos, lá da linha que separa os subdesenvolvidos dos desenvolvidos, enquanto comer broa de milho aponta que se está para cá. Duas razões são alegadas para justificar a inclusão do trigo como um dos índices de desenvolvimento: suas maiores virtudes nutritivas e ser um produto cujo consumo revela que se deu o salto da sociedade tradicional para a moderna. (...) Na verdade, o que se quer indicar é que em tudo, inclusive em matéria de alimentação e cozinha, a civilização ocidental é superior às outras e que, dentro dela, o mais perfeito é o ramo norte-americano*" (p. 237 - 238, 1992).

LEITURA DOS DOCUMENTOS

Segundo o historiador Evaldo Cabral de Mello (*Folha de S. Paulo*, 2000, p. 6), sabe-se que, no caso do Brasil colonial, os portugueses continuaram apegados ao modelo da vida material do reino, *a começar pelos hábitos alimentares*. Esse apego das populações lusas mais ricas, principalmente ao trigo, vinho e azeite, manteve um próspero comércio de fornecimento desses gêneros entre a colônia e a metrópole, principalmente nos primeiros séculos de colonização. Assim, o interesse comercial metropolitano, ligado ao apego dos portugueses aos costumes da terra natal, disseminou no Brasil, ao longo dos séculos de colonização, o costume europeu de se comer pão de trigo. Tanto é que hoje são amplamente consumidos os pães franceses, as bengalas e bisnagas vendidas nas padarias de muitas cidades brasileiras, os bolos e biscoitos de trigo feitos em casa ou comprados prontos nos supermercados e o pão de forma industrializado.

Por sua vez, o historiador John Monteiro (1988), estudioso da escravidão indígena no Brasil, no esforço de localizar o emprego da mão de obra escrava índia na região de São Paulo, no século XVII, apresenta elementos que indicam uma próspera economia agrícola comercial de trigo, impulsionando a expansão do assentamento rural e do aprisionamento de nativos no planalto paulista. Plantações e moinhos produziam para mercados fora da região, principalmente para o Rio de Janeiro onde havia uma concentração significativa de ricos europeus. A população local, principalmente pobres, escravizados e indígenas, alimentava-se basicamente de milho e mandioca. A economia comercial de trigo, segundo o autor, vigorou até a última década do século XVII e entrou em declínio por conta da crise no fornecimento da mão de obra indígena.

Um dos mais amplos e importantes trabalhos sobre o tema é *História da Alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, publicado em 1962 e que envolveu mais de vinte anos de pesquisa etnográfica. Cascudo orientou suas pesquisas para "*a antiguidade de antigas predileções alimentares que os séculos fizeram hábitos*" (1983, p. 18), estudando as contribuições dos indígenas, portugueses e africanos. Baseado principalmente em cronistas coloniais, viajantes do século XIX e reminiscências de antigos escravos e fazendeiros do sertão, procurou explicar a importância da culinária indígena que fartou a mesa de farinha, goma e beijus de mandioca e milho, pimenta, batata-doce, cará, pinhão, cacau e palmito; do papel da cozinha africana, que ensinou a fazer farofa, vatapá, doces e quitutes diversos, mingaus e cuscuz; e da presença da cozinha portuguesa, na introdução do trigo, vinho, azeite, carne de boi, leite de vaca, manteiga, frango, porco, carneiro, doces derivados da cana de açúcar e inúmeras frutas, como laranja, limão e manga (de origem asiáticas e levadas pelos árabes para a Península Ibérica).

A partir dessas considerações históricas iniciais, o exercício didático aqui proposto é, através da análise de documentos, estudar alguns aspectos da alimentação do século XIX, no Brasil, com uma atenção mais específica aos habitantes do Rio de Janeiro, onde se instalou a família real portuguesa a partir de 1808. No Rio, fica mais explícito o confronto entre a alimentação de europeus e a dos nativos, possibilitando evidenciar também as diferenças entre ricos e pobres, brasileiros e estrangeiros.

LEITURA DOS DOCUMENTOS

O **documento 1**, apresentado para leitura e análise, é o cardápio servido no último *Baile da Ilha Fiscal* oferecido pela monarquia brasileira, no dia 9 de novembro de 1889. Foi em homenagem aos oficiais do navio chileno "Almirante Cochrane", ancorado no Rio de Janeiro, e em comemoração às bodas de prata da Princesa Isabel com o Conde D´Eu. Cochorane foi um oficial inglês que combateu as resistências portuguesas no processo de Independência do Brasil. No baile, estiveram presentes a elite brasileira e as autoridades estrangeiras. Por conta do contexto, o evento acabou simbolizando o fim do Império, já que seis dias depois, no dia 15 de novembro, foi proclamada a República.

A intenção de iniciar este estudo pelo cardápio do *Baile* é constatar a presença da cultura alimentar europeia no Brasil. Ao ler o documento verificamos que a elite valorizava a culinária internacional, com *menu* em francês, com pratos adaptados a uma culinária diversificada, incluindo ingredientes e modos de preparo português, francês, inglês, russo e de diferentes regiões brasileiras. Na adaptação à fauna e flora nacional, os convidados podiam apreciar, por exemplo, "*Jacutinga et pigeons sauvages à la Guanabara*" (Jacutinga[1] e pombos selvagens à Guanabara), "*Galantine à la Province de Minas*" (Galantina[2] à Província de Minas), assim como "*Gelée Macédoine aux fruits*" (Geleia Macedônia com frutas).

No **documento 2**, num contraponto em relação à culinária da elite brasileira, apresentamos a descrição do modo de comer na Bahia, a partir da visão de um marinheiro holandês - Quirijn Maurits Rudolph Huell -, que chegou em Salvador em 1808 e permaneceu três anos. Ele registrou em seu diário costumes da população e da cidade. Descreveu, por exemplo, o hábito das famílias de comer farinha de mandioca, pirão, caldos e cozidos de verduras e carnes e de preparar e comer com a mão. O uso de talheres, um costume europeu difundido a partir do século XVII, esteve muito tempo ausente das refeições brasileiras, como mostra também o desenho que ilustra um antigo livro sobre hábitos alimentares no século XIX.

Durante séculos, uma base alimentar importante da população brasileira tem sido a mandioca, cultivada e apreciada pelos povos indígenas e sustento popular desde o século XVI. Foi citada pelos primeiros cronistas portugueses como "farinha de pau", como substituta para o pão de trigo europeu. Apresentamos, assim, para leitura, o **documento 3A** com um trecho da obra de Quirijn Maurits Rudolph Huell sobre comer farinha no Brasil. E um texto de Câmara Cascudo - **documento 3B -** explicando o processo de produzir a farinha de mandioca e o beiju, como também as técnicas e os utensílios utilizados. Para complementar, com o **documento 3C** introduzimos o relato de um viajante que, no século XIX, descreveu esse hábito rural brasileiro e já no **documento 3D**, inserimos algumas imagens de instrumentos do processo de fabricação da farinha e da goma e receita de "tacacá".

A história da culinária aponta para o intercâmbio de alimentos que passou a ser realizado entre diferentes povos e continentes. A batata, a abóbora, o milho, o palmito, o amendoim, o caju, o abacate, desenvolvidos e cultivados pelos povos da América, foram espalhados pelo mundo e incorporados, por exemplo, nas receitas europeias. Os brasileiros também adotaram muitos alimentos com diferentes

---

1 - Jacutinga é um pássaro da Mata Atlântica brasileira.

2 - Galantina é da culinária francesa e portuguesa, feita de diversos tipos de carnes desossadas cobertas de geleia.

LEITURA DOS DOCUMENTOS

procedências: o morango europeu; o jiló africano; a maçã, a cenoura e a banana da Ásia; enquanto o pepino, a escarola e a berinjela de origem indiana. Apresentamos, então, no **documento 4**, um trecho de um livro de receitas do século XIX, que recebe o título "*Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas*", publicado pela editora francesa Garnier, que sugere como substituir ingredientes acessíveis na Europa por aqueles que eram facilmente encontrados no Brasil. Esse documento nos ajuda a entender como a culinária brasileira tendeu a incorporar tradições estrangeiras. Ao mesmo tempo, é possível observar como a batata, de origem andina, já estava plenamente adicionada aos costumes alimentares dos colonizadores além-mar.

A expansão e valorização da cultura europeia no Brasil foi seguida pelo comércio de ingredientes que garantiam a culinária internacional. Nos jornais do Rio de Janeiro no século XIX - **documento 5** -, encontramos uma longa lista de produtos importados sendo vendidos: vinho, alho, azeitonas, amêndoas, castanhas, azeite, maçãs, mostardas... Introduzimos, assim, um anúncio de 1821, listando os gêneros que estavam a venda em um armazém da alfândega carioca. Naquele contexto, é necessário lembrar, a presença na cidade da família real portuguesa, da nobreza lusa e mais outros inúmeros estrangeiros que aqui chegaram. Essa nova população devia ser consumidora desses artigos importados.

Uma boa fonte de informação a respeito do que se comia no Brasil do século XIX é identificar o que os restaurantes ofereciam no cardápio aos seus fregueses. Encontramos anúncios nos jornais, como o publicado no *Diário de Pernambuco* de 1827 - **documento 6**, comunicando o que na taberna, na cidade do Recife, *Locanda Águia de D´Ouro*, era possível almoçar: "Mão de Vaca a Portuguesa", "Bife a Italiana", "Cabidela de Galinha", "Café com leite" com biscoitos franceses e lisboenses e "Feijoada a Brasileira". Era uma culinária para diferentes gostos e costumes, com a presença de um prato tipicamente nacional. A feijoada estava, assim, presente no cardápio brasileiro naquela época, como confirma ainda o relato do viajante Charles Expilly presente no **documento 6B**, no seu livro *Mulheres e Costumes do Brasil*, publicado em 1863, descrevendo a comida oferecida a bordo dos navios de comércio brasileiros.

Nos jornais também encontramos anúncios de cozinheiros e suas especialidades. No Brasil escravista, vendia-se ou alugava-se escravizados, como no *Diário do Rio de Janeiro* de 1826 - **documento 7A**, que dizia: "*vende-se um preto bom cozinheiro*". Era um rapaz que sabia fazer assado, recheio, guisado, aprontar chá, café, chocolate e refinar açúcar. Só não sabia fazer massas. Ao exaltar as prendas do cozinheiro, há indicação das refeições costumeiras das famílias e de como os africanos e seus descendentes tiveram que aprender novos hábitos.

Por outro lado - no **documento 7B** -, a alimentação da população escravizada era diversa, segundo o médico Gama Lobo, em seu artigo no *Jornal da Academia Imperial de Medicina do Rio de Janeiro* de 1865. Seus estudos de oftalmologia indicavam como as doenças que afetavam os escravos eram decorrentes da má alimentação. Para sustentar seus argumentos, ele descreve a alimentação disponível, considerando as diferentes províncias, fazendas ou cidades. Segundo o médico, havia muita ignorância no trato dado aos escravizados e ausência de leis para melhorar suas condições de vida.

LEITURA DOS DOCUMENTOS

No território brasileiro a presença da diversidade de povos representava grande variedade alimentar. Centenas de povos indígenas, mesmo com a presença estrangeira, mantiveram suas próprias fontes alimentares. Um exemplo é o costume dos Guaicuru em 1795 - **documento 8**, contada pelo comandante do presídio de Coimbra, em Corumbá, hoje no estado do Mato Grosso do Sul. Outro exemplo é a narrativa do povo Kaiabi (Kawaiwete) - **documento 9**, que vive atualmente no Parque do Xingu. A história está registrada no site do Instituto Socioambiental e refere-se à mulher considerada a "dona da roça", com a indicação dos amendoins, cará, milhos, batatas, mandiocas conhecidos e degustados por eles.

Para fechar esse conjunto há o **documento 10A**. São receitas de culinária africana e brasileira, registradas pelo estudioso baiano Manoel Querino - acarajé e canjica de milho verde; e uma imagem de Debret de mulheres vendendo angu (de farinha de mandioca) na rua do Rio de Janeiro, no início do século XIX, com o texto explicando a cena retratada como **documento 10B.** É importante lembrar que o milho é um alimento que foi desenvolvido durante quatro mil anos pelos povos da América Central e Andina; a mandioca foi cultivada na América do Sul pelos povos indígenas brasileiros; e o feijão usado da culinária brasileira é originário dos antigos povos andinos. Os três alimentos foram difundidos por todo o mundo.

Estudar a história do padrão alimentar contribui para melhor compreender como o que comemos hoje inclui uma longa temporalidade de descobertas e trocas, consolidando nossas identidades interculturais.

Referências bibliográficas

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1983. 2 volumes.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala*. São Paulo: Círculo do Livro, 1980.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Nas fronteiras do paladar*. São Paulo, **Folha de S. Paulo. MAIS!**, 28 de maio de 2000.

PAZ, Octavio. *O labirinto da solidão e Post Scriptum*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

MONTEIRO, John Manuel. *Celeiro do Brasil: escravidão indígena e agricultura paulista do século XVII*. **História**, São Paulo, v. 7, p. 1-12, 1988.

PROPOSTA DIDÁTICA

Iniciando a conversa

01. Escreva uma pequena lista dos principais alimentos que você consome em seu cotidiano e outro com o que sua família e amigos consomem em dias de festas.

Documento 1

02. O documento 1 é um cardápio do Baile da Ilha Fiscal ocorrido em 1889, na cidade do Rio de Janeiro.

a) Você sabe o que é um cardápio? O que ele apresenta?
b) Você consegue ler o que está escrito nesse cardápio na reprodução original? Por quê?
c) Agora, se necessário, leia a tradução. O que o documento conta?
d) Quais os possíveis leitores desse documento?
e) Será que consegue identificar a origem dos pratos presentes no cardápio? Quais eram essas origens?
f) Como você consegue identificar a origem desses pratos que foram servidos no baile?
g) Há algum prato de origem brasileira? Em caso negativo, quais seriam suas maiores influências?
h) A qual classe social você deveria pertencer para estar presente neste baile?

03. Você reconhece algum dos alimentos descritos no cardápio do baile? Eles são comuns em sua casa?

a) A comida atual é semelhante ou diferente ao menu servido no Baile de 1889?

Documento 2

04. Leia o documento 2. O trecho apresentado refere-se ao relato do holandês Quirijn Maurits Rudolph Huell, viajante que se instalou na Bahia por volta de 1810.

a) O que está sendo descrito?
b) Essa cena é comum para você? Explique.
c) Quais são os alimentos apresentados no relato desse viajante? Eles são comuns no seu cotidiano?

PROPOSTA DIDÁTICA

05. Como o viajante holandês descreve o modo de comer na Bahia do século XIX? Esse modo de comer é semelhante ou diferente do utilizado por você?

a) Leia o trecho “Em nenhuma parte, vi colher, garfo ou faca”. Por qual motivo o viajante nota a ausência de talheres?
b) Será que o modo de comer possibilita distinguir a cultura de diferentes povos e de diferentes grupos sociais? Como?

06. Após ler o documento, compare com a imagem localizada abaixo e responda:

a) O que há de comum entre a imagem e o texto?
b) E o que existe de diferente?

Documento 3

07. Observe que o documento 3A é escrito pelo mesmo viajante holandês do documento 2.

a) O que ele conta?
b) Volte ao documento 2 e escreva como a farinha de mandioca era consumida.
c) Por que você acha que a mandioca era comparada ao pão? Isso coloca este alimento em um alto grau de importância?

08. Sobre o documento 3B, responda:

a) O autor do documento 3B é um dos maiores especialistas da história da alimentação brasileira. Como ele se chama?
b) Qual é o alimento central na descrição?
c) Quais são os produtos derivados desse alimento?
d) Qual o processo descrito para produzir o beiju e a farinha?
e) A partir de qual base cultural houve o desenvolvimento da produção desses alimentos?
f) Você já comeu alguns dessas comidas preparadas com a mandioca? Quais? Como elas são feitas?

09. Leia o documento 3C:

a) O que era o tipiti?
b) Como era feito?
c) Qual o uso dele no processo de preparo da mandioca?

PROPOSTA DIDÁTICA

10. Compare o documento 3B com o 3C:

a) O que você acha que é o soro que escorre da prensa da mandioca no documento 3C?
b) Como o texto do 3B descreve esse soro? Como ele é nomeado?
c) Segundo o documento 3B, esse soro serve de base para preparar quais pratos?

11. Há diferenças entre os produtos derivados da mandioca feitos pelos indígenas e pelos sertanejos? Quais?

12. Sobre o Documento 3D, responda:

a) Conhece algum dos ingredientes listados no documento 3D? Já comeu algum deles? Em caso afirmativo, liste-os e descreva-os.
b) O tacacá é comum na sua região?

Documento 4

13. A lista do documento 4 está presente no livro de receitas o "Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas", produzido em 1860. Os alimentos descritos na tabela fazem referência aos hábitos alimentares existentes no Brasil e na Europa, mas isso não indica suas origens. Agora, observe as duas colunas da tabela e responda:

a) Escolha alguns alimentos da tabela e pesquise sobre suas origens. Explique por que eles estão listados nos hábitos alimentares dos brasileiros ou dos europeus.
b) Por que você acha que um cozinheiro precisaria conhecer as correspondências entre os alimentos brasileiros e europeus?
c) Quais deles são mais familiares a você?
d) Hoje em dia, é difícil encontrar os alimentos da lista europeia nos supermercados? Por quê?

14. Releia os documentos 1 e 2 e compare:

a) Quais alimentos da lista estão presentes no documento 1?
b) Quais alimentos da lista são mencionados no documento 2?
c) A partir dessas comparações, como você avalia qual era o padrão alimentar presente no cardápio do documento 1 e aquele que era presente no relato do documento 2?

PROPOSTA DIDÁTICA

Documento 5:

15. Leia o documento 5, publicado em um jornal do Rio de Janeiro.

a) O que ele conta? O que está anunciando?
b) Quais são esses alimentos? Quais são suas procedências?
c) Volte ao documento 4. Compare os alimentos do documento 4 com os listados no anúncio do documento 5? Quais as semelhanças? Quais as diferenças?

16. Os alimentos vendidos no anúncio fazem parte dos costumes alimentares brasileiros atuais? Quais desses alimentos são consumidos hoje em suas refeições?

Documento 6

17. O documento 6A é um anúncio de um restaurante da cidade de Recife.

a) Qual o objetivo deste anúncio?
b) Qual a data?
c) O texto aponta comidas de diferentes nacionalidades. Quais são elas?
d) Qual a comida brasileira citada no texto?
e) Você consome algumas dessas refeições descritas como estrangeiras no texto? Quais?
f) Hábitos alimentares estrangeiros foram incorporados pelos brasileiros? Como você explica isso?

18. Sobre o documento 6B, leia e responda:

a) Quando o documento foi escrito?
b) Quem o escreveu?
c) O documento se refere a que lugar/país?

19. De acordo com o documento 6B, o que era comumente servido a bordo de um navio de comércio interno (isto é, que navegava dentro do Brasil, de uma província a outra) na segunda metade do século XIX?

a) Segundo o viajante, qual era o alimento tipicamente brasileiro servido no navio?

20. Quais ingredientes a feijoada do personagem viajante continha?

a) Caso reconheça esse prato, diga se esses ingredientes ainda fazem parte das feijoadas atuais.
b) Há ingredientes diferentes na feijoada que você conhece? Em caso afirmativo, quais são?

PROPOSTA DIDÁTICA

Documento 7

21. Observe o documento **7A**:

a) Qual a data do documento?
b) Onde foi publicado?
c) Observe que o texto é escrito com a ortografia do século XIX. Reescreva o documento com a ortografia atual.

22. Qual a finalidade desse texto?

a) O que está sendo vendido?
b) Quem seriam os possíveis compradores?
c) Vender pessoas era comum naquela época? Por que?
d) E hoje em dia... É possível comprar e vender pessoas? Explique.
e) Quais atributos que eram destacados na venda?
f) Quais os tipos de alimentos o rapaz sabia cozinhar?
g) Esses conhecimentos eram úteis para produzir alimentos para famílias de qual grupo social?

23. Retome a data do documento e o local de publicação para responder:

a) Quem eram as pessoas que ocupavam as cozinhas nessa época?
b) Como se denomina uma sociedade que possui trabalhadores na condição do rapaz descrito no documento?
c) Ser cozinheiro era uma profissão valorizada ou desvalorizada naquela sociedade? E nos dias atuais? Justifique sua resposta.

24. Leia o documento **7B**.

a) Qual o nome do autor do texto? E qual a data da publicação?
b) Qual era a profissão do autor?
c) O que ele escreve sobre o grupo social citado no texto? O que conta sobre eles?
d) O que motivou o autor a descrever a alimentação deles?
e) Quais eram os diferentes tipos de alimentos descritos?
f) Quais eram as preocupações do autor?
g) Como o autor propunha que os problemas fossem solucionados?
h) Entre os inúmeros fatores que interferiam na qualidade de vida dos africanos no Brasil, como o acesso a poucos alimentos ampliava seus problemas e condições sociais e de saúde?

25. Compare os documentos **7A** e **7B**.

a) O que havia em comum e diferente na vida dos escravizados no Brasil?
b) Quais as diferenças entre os alimentos que eles tinham acesso e aqueles que produziam para seus escravizadores?

PROPOSTA DIDÁTICA

Documento 8

26. Leia o documento 8. Foi escrito no “Presídio Coimbra”, conhecido como Forte Coimbra, que na época era um estabelecimento militar de colonização dos portugueses no Brasil. Estava localizado na margem direita do Rio Paraguai, na capitania do Mato Grosso.

a) Qual a data do texto?
b) Quem narra os costumes sobre os indígenas Guaicuru?
c) Encontre pistas para identificar a nacionalidade do autor.
d) Você acredita que o fato do escritor não ser indígena interfere na observação e na descrição dos costumes dos Guaicuru? Por quê?

27. Quais eram os principais alimentos consumidos pelos Guaicuru?

a) Como esses alimentos eram preparados?
b) Na descrição, há a indicação de que homens e mulheres eram responsáveis pelo preparo dos alimentos. De acordo com os seus conhecimentos, você acredita que essa igualdade era vista em todas as sociedades daquela época? Justifique.

28. Retorne aos documentos anteriores a esse e reflita: os alimentos listados nessa descrição também estão presentes nas receitas, cardápios, tabelas e refeições dos anúncios de jornais? Explique sua resposta.

Documento 9

29. As primeiras populações do Brasil eram indígenas e, ao longo do tempo, desenvolveram bases alimentares e histórias que narram essas tradições. Assim, leia o documento 9.

a) Quem conta essa história?
b) Essa história pertence a qual povo?
c) Quais são as principais comidas da roça citadas no texto? Você tem familiaridade com elas?

30. Qual a origem desses alimentos na história narrada no texto?

a) Compare o padrão alimentar contado nessa narrativa e os que estão presentes no documento 4. Quais são as semelhanças e diferenças entre eles? Procure explicá-las.

31. Retorne aos documentos anteriores a esse e reflita: os alimentos listados nessa descrição também estão presentes nas receitas, cardápios, tabelas e refeições dos anúncios de jornais? Explique sua resposta.

PROPOSTA DIDÁTICA

Documento 10

32. Leia o documento 10A:

a) Você conhece as receitas mencionadas? Elas fazem parte do seu cotidiano?
b) Observe os ingredientes utilizados. Quais deles são comuns no seu dia a dia?
c) Essas receitas são típicas de alguma região ou estado brasileiro? Quais?

33. Pelo modo de preparo e pelos ingredientes utilizados, você acha que essas receitas eram mais consumidas pelas camadas populares ou pela elite? Por quê?

34. Veja o documento 10B.

a) Quem é o autor dessa obra?
b) Quem são as mulheres na pintura? O que elas estão fazendo?
c) A cena representada no quadro acontece no espaço público ou privado? Quais elementos permitem essa identificação?
d) Angu é um prato preparado com fubá, água e sal. Fubá é uma farinha feita a partir do milho ou de arroz moído. A partir dessas informações, quais grupos você acredita que consumiam esse prato?

Perguntas finais:

35. Considerando os principais alimentos identificados nos documentos que você leu e analisou, quais receitas, que você conhece, podem ser feitas com eles?

35. Qual a relação que pode ser estabelecida entre alimentação e camadas sociais? E entre a alimentação e a cultura de um povo?

37. Você consegue identificar as influências alimentares indígenas, europeias e africanas naqueles presentes nos documentos analisados? Cite exemplos.

38. Procure preencher os quadros seguintes considerando as informações oferecidas pelos documentos analisados e o que você conhece da alimentação atual.

PROPOSTA DIDÁTICA

Alimentos consumidos no Brasil antigamente	Permanência de alimentos antigos na nossa alimentação atual.	Alimentos de origem indígena na nossa alimentação atual	Alimentos trazidos pelos europeus de diferentes partes do mundo.	Costumes alimentares africanos na nossa alimentação.

Alimentos consumidos por diferentes grupos sociais	Alimentos da população mais pobre.	Alimentos da população mais rica	Alimentos dos escravizados

39. Agora, compare a alimentação descrita nos documentos com a atual. Você acha que os hábitos alimentares mudaram ao longo do tempo? Justifique.

40. Pense sobre sua alimentação atual. Será que é correto afirmar que ela está recheada de história?

DOCUMENTO 1

Cardápio do último do Baile da Ilha Fiscal. Foi uma comemoração em 9 de Novembro de 1889 em homenagem aos oficiais do navio chileno "Almirante Cochrane", ancorado no Rio de Janeiro, e às bodas de prata da Princesa Isabel com o Conde D´Eu. Cochorane foi um oficial inglês que combateu as resistências portuguesas no processo de Independência do Brasil.

Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Baile_da_Ilha_Fiscal#/media/Ficheiro:P%C3%A1gina_do_card%C3%A1pio_do_%C3%BAltimo_Baile_da_Ilha_Fiscal.tif

Menu (Tradução)

Creme a Richelieu -Purê ao Reino
Badejo - Merete - Bijupirá
Chartreuse de perdiz à pradaria
Língua escarlate gelada à inglesa
Jacutinga e pombos selvagens à Guanabara
Galantina à Província de Minas
Vitela à siberiana
Maioneses imperiais
Salada Histórica
Peru às castanhas – Presunto

Grande pudim à diplomata
Creme de chocolate e violetas
Comer do paraíso
Geleia macedônia com frutas
Charlotte russa (bolo com frutas vermelhas e biscoitos)
Frutas - Castanhas glaceadas
Bombons ricos e Marquês
Frutas em foundant - Pièces montées (Croquembouche)
Cossaco - "Surpresa", etc, etc

- *Jacutinga* é um pássaro da Mata Atlântica brasileira.
- *Galantina* é da culinária francesa e portuguesa, feita de diversos tipos de carnes desossadas cobertas de geleia.
- O *Chartreuse de faisão, galinha d'angola, pombo ou perdiz* , é montado numa terrina forrada com legumes cortados e colado ao recheio de musselina, o interior é guarnecido com a carne do pássaro desossado, vários charcutaria e couve refogada. É servido com um suco de caça ligeiramente encadernado. (https://www.bloc-notes-culinaire.com/2018/01/faisan-en-chartreuse-pintade-pigeon.html)

DOCUMENTO 2

Retornando mais tarde à roça, encontramos a mesa posta para o almoço. Água para lavar as mãos foi ofertado por escravos e o anfitrião convidou o grupo a tomar assento (...). Em nenhuma parte, vi colher, garfo ou faca; próximo a cada um dos convidados, porém, havia uma tigela com um caldo bem forte e uma outra com mandioca seca. Foi posta no centro da mesa uma travessa com carne cozida e verduras; a mandioca seca foi despejada dentro do caldo e amassada com as mãos até obter-se o denominado pirão. O anfitrião, na sequência, cortou a carne em pedaços; cada um pegava a sua parte daquilo no prato, fazia um bolinho de pirão e dava curso àquele saboroso almoço patriarcal. Tudo era comido com as mãos, até mesmo as aves de criação que foram servidas assadas. (...)

HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. **Minha primeira viagem marítima (1807-1810)**. (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009, p. 239.

Como se comia (*Washt Rodrigues*)

Edmundo, Luís. **O Rio de Janeiro no tempo dos Vice-Reis – 1763-1808.** Brasília: Senado federal, 2000, p. 334. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/sf000068.pdf

DOCUMENTO 3A

A farinha de mandioca, em lugar do pão, é aqui o alimento geral e, normalmente, a comprávamos nas lojas. O acaso, porém, fez com que passasse pela nossa porta, em determinada ocasião, um comboio vindo do interior inteiramente carregado com farinha. Aproveitamos para comprar – por um preço muito baixo – um bom estoque, que em seguida guardamos em um canto do quarto, dentro de um tambor de lata (...).

HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. **Minha primeira viagem marítima (1807-1810).** (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009, p. 146.

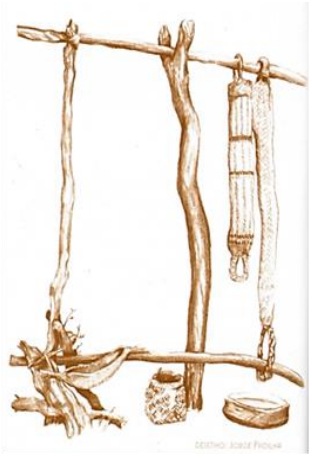
DOCUMENTO 3B

A fabricação da farinha entre os "mestres" do Nordeste ainda, está mais próxima do séc. XVI que do XX. Descascadas as raízes e lavadas, vão ao "cevador", rodete armado de dentes de ferro, para ralação. Os indígenas ralavam-nas pelo atrito de espinhos, dentes de animais, cascas de ostras. Espremem à mão. As cunhãs que usavam o tipiti tornavam a massa quase seca pela compressão daquele cilindro de palha. A sertaneja leva a massa à prensa primitiva para esgotar o resto do caldo que é a manipueira, com o ácido cianídrico. No Nordeste o caldo quando extraído manualmente na primeira operação, é posto num alguidar para "serenar" 24 horas e aí à goma, que dizem tapioca no Sul, concentra-se, depositando-se, finíssima. Não há uso para a manipueira que sai da prensa. A cunhã utilizava-a para o *manipói,* fornecendo a matéria-prima para o tacacá e o tucupi contemporâneos, desconhecidos fora do extremo norte brasileiro. A goma depositada na primeira água, ou caldo da manipueira, aparece com uma camada superior escura, a *bôrra,* e dela fazem uns beijus escuros ou tapiocas pardacentas, *saboronga* ou *sabonga.* A goma, sem a bôrra, seca-se ao sol e é a" goma fresca" para tapioca. Não se secando ao sol, cozinha-se no forno da farinhada e é a "goma seca", para beijus, para o engomado da roupa. Mais cara que a "fresca".

A massa, saída da prensa, atualmente, vai para o forno, de 3 a 4 horas, mexendo-se continuamente, até que fique no *ponto da farinha boa,* seca e cheirosa.

CASCUDO, Câmara. H**istória da Alimentação no Brasil. vol. I.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967, p. 100. Disponivel em: https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf

Cunhã - mulher indígena.
Tipiti – cilindro trançado de palha para comprimir massa de mandioca e secá-la.
Manipueira - líquido extraído da mandioca quando é prensada no processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contêm ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal.
Manipói – igual a manipueira.
Alguidar - recipiente redondo, com o diâmetro da boca maior que o fundo, que serve para lavar e amassar.
Tacacá – feito com caldo extraído da mandioca, servido com folhas jambu e camarão seco.
Tucupi – caldo extraído da prensa da mandioca.
Beiju – tapioca – *saboronga* – *sabonga* – bolos de goma de mandioca.



Tipiti. MAE. Guia Temático para professores. Manifestações Sócio-Culturais indígenas. USP, p. 12.

DOCUMENTO 3C

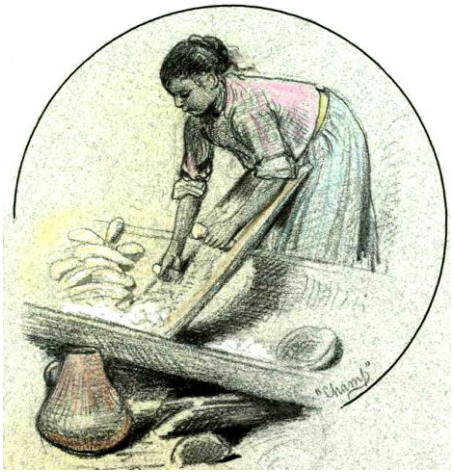
“Enquanto isso, a Srta. Lizia esfrega a massa ralada em uma peneira de cestaria, para remover os fragmentos maiores de fibra lenhosa; então, a mandioca está pronta para a próxima etapa - coando no tipiti. Este é um saco longo e estreito, ou melhor, um cachimbo, tecido com tiras de fibra de palma; as tiras correm diagonalmente ao redor do saco, de modo que a capacidade pode ser aumentada simplesmente forçando as pontas juntas, fazendo com que os lados elásticos se projetem para fora; nesta condição reduzida, ele é preenchido. Agora, se ele for pendurado e puxado com força, a massa interna será comprimida e o suco escorrerá pelos interstícios; da mesma maneira, a esposa de um fazendeiro tira o soro de um saco de pano. Para aumentar a pressão, uma alavanca é passada por um laço na extremidade inferior do *tipiti*; uma pedra pesada pode ser fixada na alavanca, mas nosso operador acha mais conveniente sentar-se na ponta do mastro; o suco escorre e flui para uma panela abaixo.

Uma pequena porção do veneno ainda permanece, mas é muito volátil e será removida na torrefação. O forno, sobre o qual isso é feito, é uma bandeja de barro grossa, de quase dois metros de diâmetro, apoiada em um círculo de parede abobada, com uma abertura em um dos lados, de modo a formar um lugar para o fogo. Francisca já acendeu uma fogueira de mato sob o forno. A mandioca protuberante do *tipiti* quebra-se na frigideira, e é torrada com agitação constante; gradualmente o odor do suco volátil desaparece, deixando uma fragrância como a de milho torrado; conforme a farinha seca, ela é despejada em potes e cestas. Os grãos quentes têm gosto de milho doce tostado que costumávamos preparar no campo. Mas, a farinha logo perderá esse sabor vivo e se tornará insípida (...).

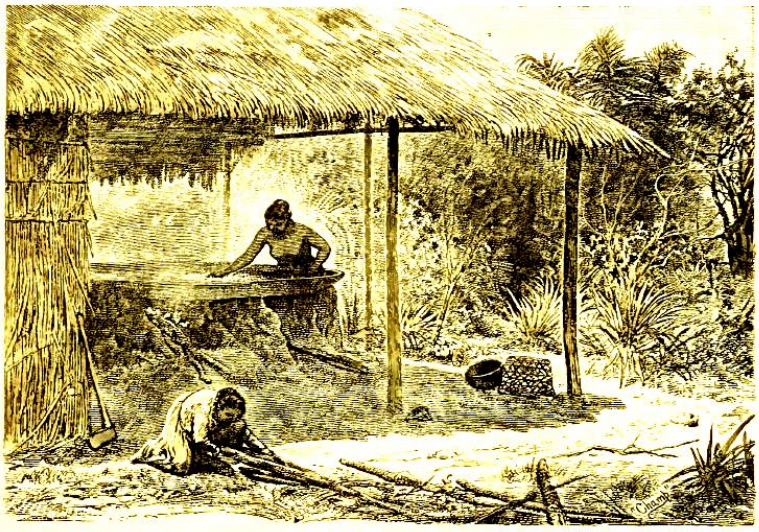
SMITH, Herbert H. **The Amazons and the coast.** Illustrated J. Wells Champney. New York. Charles Scribners Sons, 1879. p. 382 e 383 (tradução. Disponivel em: https://fauufpa.files.wordpress.com/2017/01/brazil-the-amazons-and-the-coast-por-herbert-h-smith.pdf

DOCUMENTO 3D

Tirando caldo da mandioca com o tipiti.



Ralador de mandioca. Champney, James Wells, 1843-1903. **Travels in the north of Brazil. p. [Desenho 19].** *Acervo da Biblioteca Nacional. - http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon359368/icon359368_22.jpg - Acesso em: janeiro/2022*



Torrando a mandioca no fogo.

SMITH, Herbert H. ***The Amazons and the coast.*** Illustrated J. Wells Champney. New York. Charles Scribners Sons, 1879. p. 382 e 383 - https://fauufpa.files.wordpress.com/2017/01/brazil-the-amazons-and-the-coast-por-herbert-h-smith.pdf

Receita de Tacacá:
Ingredientes: tucupi, goma de tapioca, jambu, camarão e pimenta.
Modo de fazer**:** ferva o tucupi, o camarão (salgado ou seco) e o jambu. Faça a goma com água como se fosse mingau. Precisa ser bem quente. Coloque em uma cuia uma concha da tapioca e uma de tucupi. Misture com uma colher, jogue mais uma concha de tucupi, ponha os camarões e o jambu, que já foram fervidos antes e pimenta a gosto.

DOCUMENTO 4

(...) para nos fazermos melhor comprehender, apresentamos aqui uma lista das substancias culinarias europeas

para nos fazermos melhor comprehender, apresentamos aqui uma lista das substancias culinarias europeas que podem ser substituidas por outras do Brazil; e reciprocamente substancias culinarias brazileiras, que podem ser substitnidas pour outras da Europa.

Abobora d'agua, xuxú	Pepinos.
Abobora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga	Cenouras.
Mandioca	Batatas.
Palmito, talos de inhame, talos de tayoba	Alcachofra.
Umbigo de bananeira, gariroba	Alcachofra.
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana	Amendoas, nozes, avelãs.
Bananas	Maçãs.
Brotos de samambaia, grelos de abobora, palmito	Espargos.
Giló	Beringella.
Serralha	Escarola.
Beldroega	Barba de bode.
Salsa	Cerefolio.
Alho, alho porro	Eschalotes.
Pinhões	Castanhas.

Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860, p. 3. (Autor desconhecido). Disponível em: https://docero.com.br/doc/xn80ce Acesso em: janeiro de 2022.

DOCUMENTO 5

VENDAS.

1. No armazem N.º 8, rua da Alfandega, ha para vender os seguintes generos, vinho de Anadia a 140 a garrafa; vinho branco de Lisboa a 160, paios 200 rs., prezunto de Lamego 180, dito Inglez 160, restias de alhos 20 rs, amendoas de casca molar 160 rs., passas de Alicante 160 rs, sabão Inglez em caixa 130 e em libra a 160 rs, maças da Italia superfinas a 200 rs., jacás de sal refinado a 240 rs., paroleira de azeitonas d'Elvas 800 rs., bacalhão de Lisboa 60 rs., mais superior 70 rs., vassoiras vindas do Reino a 80 rs., vidros de mostarda 160 rs., castanhas do Reino 120 rs, rolhas 140 rs. o cento, azeite doce a 300 rs., dito de mandobim 240 rs., queijos flamengos superiores á 480 e mais todos os generos pertencentes a armazens. N. B. Para maior clareza este armazem tem nas hombreiras das portas escrito o nome de seu dono que he José Lourenco de Brito.

Diário do Rio de Janeiro, Seção Vendas, n.10, 13 de Setembro de 1821, p.74. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/094170/per094170_1821_900010.pdf - Acesso em: 25 de novembro de 2021.

DOCUMENTO 6A

Diário de Pernambuco. Recife, 02 de março de 1827. Seção Avisos Particulares, nº 47, p. 267. Disponível em: http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=029033_01&hf=memoria.bn.br&pagfis=109. Acesso em: nov. de 2021.

Ю Na Locanda da Aguia d'ouro na rua das Cruzes primeiro andar N. º 167 se continua a dar almoços de maõ de Vacca a Portugueza. Paio, paõ, vinho ou cha, e caldo de substancia pelo preço de 160 rs. almoços de Biffe a Italiana paõ, e vinho, ou chá pelo preço de 120 rs., Cabidella de galinha paõ, e vinho por 240 rs, para os que jejuarem se dará huma refeiçaõ substancial pelo preço de 60 rs, e igualmente se daraõ almoços de Caffé com leite ou chá com fatias finas a Franceza, biscoitos de ervadoce, ou Ferraduras a Lisbonence pelo preço de 80 rs. haverá diariamente huma lista de comidas Portuguezas assim como as Quintas feiras excellente feijoada a Brazileira tudo por preço comodo; o qne terà principio Domingo 4 de Março do prezente anno.

Casa de pasto (*Washt Rodrigues*)

Edmundo, Luís. **O Rio de Janeiro no tempo dos Vice-Reis – 1763-1808.** Brasília: Senado federal, 2000, p. 331. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/sf000068.pdf

DOCUMENTO 6B

A comida é detestável a bordo dos navios de comércio brasileiros, para os franceses, bem entendido. Consome-se nesses navios uma quantidade extraordinária de bacalhau, como nas embarcações belgas e holandesas. Mas o prato fundamental é representado por enorme feijoada, que se compõe invariavelmente de carne seca e feijão preto muito feculento. Esse prato nacional não seria precisamente mau, se o toucinho que serve para sua preparação fosse de boa qualidade.

EXPILLY, Charles. **Mulheres e costumes no Brasil (1863).** Gastão Penalva (trad.). Vol. 56. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1935, p.158. Acervo da Biblioteca Brasiliana USP. Disponível em: http://brasilianadigital.com.br/brasiliana/colecao/obras/1/mulheres-e-costumes-do-brasil. Acesso em: nov. 2021.

Feijoada. — Deita-se o feijão escolhido e lavado n'uma panella com água, sal, um pedaço de toucinho, umas linguiças, carne de porco, came secca, carne de colônia, duas cebolas partidas, e um dente d'alho ; deixa-se ferver quatro a cinco vezes, e estando cozido e a água reduzida, serve-se.

Cozinheiro Nacional ou collecção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1860, p. 3. (Autor desconhecido). Disponível em: https://docero.com.br/doc/xn80ce Acesso em: janeiro de 2022.

DOCUMENTO 7A

19 Vende se hum preto bom Cosinheiro, menos a excepção de massas, sabe fazer qualquer açado, rexeio, ou guizado tanto de peixe, como de carne; tambem sabe apromptar chà, café, chocolate, e refinar assucar; he rapaz, e a vista se dirá o motivo porque se vende: quem o pertender fallará ao Director desta Typographia, que indicará, onde se póde hir ver, e concluir o ajuste.

Diário do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 6 de maio de 1826. Seção Vendas, nº 5, p. 18. Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/094170/per094170_1826_500005.pdf. Acesso: nov. de 2021.

Edmundo, Luís. **O Rio de Janeiro no tempo dos Vice-Reis – 1763-1808.** Brasília: Senado Federal, 2000, p. 326. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/sf000068.pdf

DOCUMENTO 7B

(...) o tratamento dos escravos no Brasil não é o mesmo em todas as provincias. Assim o tratamento dos escravos que vivem nas cidades e villas é differente do dos qne vivem nas fazendas. Os escravos que habitão as provincias do Amazonas, Pará, Rio Grande do Sul e Matto-Grosso vivem na fartura. Na provincia do Pará por exemplo, elles almoção chocolate ou café, jantão peixe ou carne com farinha de mandioca, comem fructas e ceião geralmente peixe. As molestias são raras, a reproducção abundante e a duração da vida mais longa. Entretanto que nas outras provincias, principalmente naquellas onde se cultivão o café e assucar, em que os escravos são mal tratados, onde rarissimas vezes comem carne ou peixe alimentando-se exclusivamente de feijão sem gordura e de farinha de milho ; ahi elles são pela maior parte opilados, soffrem de ulceras chronicas e de cegueira nocturna (Hemeralopia). A mortandade é maior nessas provincias, os abortos são mais frequentes. Se á todos estes vicios ajuntarmos os poucos conhecimentos que possuem os cultivadores, mesmo naquellas cousas inherentes aos seus afazeres, veremos que é devido á ignorancia o acreditarem que os escravos são feitos de uma outra natureza e que podem passar sem uma alimentação sufficiente. Faltão no Brazil leis tendentes a melhorar a sorte desses infelizes.

Dr. *Gama Lobo.*

Manoel da Gama Lobo. **Da Ophtalmia Brasiliana**. Annaes Brasilienses de Medicina. Jornal da Academia Imperial de Medicina do Rio de Janeiro. Redator-Chefe Dr. Gama Lobo Oculista – Tomo XVII – Junho de 1865 – N. 1, p. 16 à 24. Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: Acesso: 24 de fevereiro de 2022. - http://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=062014&pesq=%22os%20escravos%20que%20habit%C3%A3o%20as%20provincias%20do%20Amazonas%22&pagfis=2963

LEMAD
História
USP

DOCUMENTO 8

Historia dos Indios Cavalleiros, da Nação Guaycurú, escrita no Real Prezidio de Coimbra no anno de 1795, por Francisco Alves do Prado

Entre os Guaycurús (...) Comem todos os animaes silvestres, Jacarés, Sucurís; todos os pescados, e sevandijas; castanhas, palmitos, e algumas batatas bravias, tudo açado, ou cozinhado com bastante sordidez, sem outro tempero, que o que lhe dá a fome. Nesta mizeravel vida vivem satisfeitos, sem apetecerem as delicias de Capua, nem os thezouros de Cresso. As moças não comem muitos animaes, que os homens, velhas, e meninos comem. Os homens cuidão na caça, na pesca, e em tirar carandãs e palmitos, nos cavallos, e na guerra; as mulheres fião algodão, tecem panos, cintas, fazem cordas, louça, e esteiras. No mister da cozinha são occupados os dois sexos igualmente: comem quatro ou cinco vezes desde que nasce o Sol, té que he posto, e passão toda a noite sem comer.

O Patriota. RJ, março, no. 3, 1813. Acervo Biblioteca Nacional.

"*Presídio Coimbra*" - conhecido como Forte Coimbra, que na época era um estabelecimento militar de colonização dos portugueses no Brasil. Estava localizado na margem direita do Rio Paraguai, na capitania do Mato Grosso. Na época, Francisco Alves do Prado era comandante do forte.
Capua - comuna italiana da região da Campânia, Itália.
Creso - Rei da Lídia de 561 a 546 a.C.. A Lídia era um reino antigo vizinho da Pérsia, que ficava na região atual da Turquia.

DOCUMENTO 9

Tuim e Moré Kawaiwete narrando a origem dos produtos da roça na história de Kupeirup

Antigamente não existiam as comidas na roça como o milho, mandioca, amendoim, feijão-fava, pimenta, cará, batata, inhame, algodão... Os Kawaiwete passavam muita fome e viviam se alimentando de frutas silvestres, como o inajá, o tucum e a castanha. O povo passou muito tempo, muitos anos nessa situação, até que um dia uma mulher viúva, chamada na nossa língua Kupeirup, sentiu a necessidade de dar mais alimentos para seus filhos. *'Eu quero que vocês trabalhem, façam uma roça muito grande e derrubem as árvores. No dia da queimada vocês me levam para o meio da roça e depois toquem fogo, eu serei queimada, assim aparecerá a comida para vocês'.*

Fruto de sua queima, Kupeirup é a dona da roça dos Kawaiwete,também conhecidos como Kaiabi, povo que habita o Parque Indígena do Xingu (PIX) e outras duas Terras Indígenas nos estados do Mato Grosso e Pará – Apiaka Kaiabi e Kayabi. Kupeirup, cansada de ver seus filhos passando fome, decidiu que eles deveriam queimá-la para que suas cinzas se transformassem em alimento. Assim, cada parte do corpo de Kupeirup deu origem a um produto da roça que o povo cultiva até hoje: são mais de 60 tipos de amendoim, munuwi, oito de cará, ka'ra, seis de milho, awasi, quase dez de batata doce, jetyk, e incontáveis variedades de mandiocas e mangaritos."

https://www.socioambiental.org/pt-br/noticias-socioambientais/kawaiwete-lutam-para-manter-suas-rocas-tradicionais

DOCUMENTO 10A

Acarajé

A principal substância empregada é o *feijão fradinho,* depositado em água fria até que facilite a retirada do envoltório exterior, sendo o fruto ralado na pedra.

Isto pôsto, revolve-se a massa com uma colher de madeira, e, quando a massa toma a forma de pasta, adicionam-se-lhe, como temperos, a cebola e o sal ralados.

Depois de bem aquecida uma frigideira de barro, aí se derrama certa quantidade de *azeite de cheiro,* (azeite de dendê), e, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos nacos da massa, e com um ponteiro ou garfo são rolados na frigideira até cozer a massa. O azeite é renovado tôdas as vêzes que é absorvido pela massa, a qual toma exteriormente a côr do azeite. Ao *acarajé* acompanha um môlho, preparado com pimenta malagueta sêca, cebola e camarões, moído tudo isso na pedra e frigido em azeite de cheiro, em outro vaso de barro.

Canjica de milho verde

Prèviamente ralam-se os côcos ou sejam cinco para vinte e cinco espigas de milho.

Debulhados, ou melhor, retirados os grãos da espiga, cortando-os com uma faca e recolhidos em urupema, depois de limpos, são ralados em máquina americana ou na pedra. Depositada a massa em vasilha grande com água, os resíduos que vêm à tona são apanhados à mão e passa-se na urupema, ou melhor, na estopinha, a massa contida na vasilha, espremendo-a à mão.

Reservam-se as sobras que são novamente raladas na pedra, passadas e espremidas na estopinha.

O vaso ou panela que recebe a massa do milho espremida é conservada em repouso, por algum tempo, e, finalmente, escorre-se a água.

Em seguida, à massa que ficou aderida ao fundo do vaso, adiciona-se o sal e o *leite de côco mais fraco* (*); leva-se ao fogo e mexe-se incessantemente com uma colher grande, de madeira, até que a canjica comece a engrossar, ocasião em que se deita o açúcar para não *embolar,* e quando a canjica estiver em efervescência tempera-se com manteiga fina, leite grosso de côco, água de flor de laranjeiras e água de erva doce e cravo, fervidos à parte.

Finalmente, deixa-se cozer bastante até tomar ponto grosso. Nessa ocasião, retira-se a canjica do fogo e é depositada em pratos grandes.

Convém lembrar que a canjica, depois de levada ao fogo, nunca se deixa de revolvê-la com a colher.

Quando a canjica estiver fria é polvilhada com a canela em pó, antes de ser servida.

QUERINO, Manoel. **A arte culinária da Bahia.** Salvador: Aguiar & Souza, Livraria Progresso Editora, 1957, p. 30 e 71.

DOCUMENTO 10B

"O angu, iguaria de consumo generalizado no Brasil, e cujo nome se dá também à farinha de mandioca misturada com água, compõe-se, no seu mais alto grau de requinte, de diversos pedaços de carne, coração, fígado, bofe, língua, amídalas e outras partes da cabeça com exceção do miolo, cortados miúdo e aos quais se ajuntam água, banha de porco, azeite de dendê, de cor de ouro e gosto de manteiga fresca, quiabos, legumes, mucilaginoso e ligeiramente ácido, folhas de nabo, pimentão verde ou amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomate; o conjunto é cozido (...). Ao lado da marmita do cozido, a vendedora coloca sempre uma outra para a farinha de mandioca molhada."

DEBRET, Jean-Baptiste. *Negras cozinheiras, vendedoras de angu*. IN: **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.** Vol. 2, SP: Clube do Livro, s/d, p. 276 e 277. – Imagem do Acervo da Biblioteca Nacional. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon326377/icon326377_114.jpg Acesso em: jan. 2022.