



Fonte da imagem (cornucópia): <https://plantscapers.com/cornucopia-and-its-greek-origins/>

COMIDA MADE IN BRAZIL: SERÁ?

Fernando Santiago dos Santos
Dezembro de 2006

Comer é um dos grandes prazeres do ser humano. Alguém vai querer negar a maravilhosa sensação de se estar à mesa, com um bom prato de comida bem-feita, exalando aromas indescritíveis? A comida é, sem sombra de dúvida, uma arte em suas infinitas combinações de cores, sabores e cheiros. Talvez uma das mais democráticas, pois pode estar em qualquer lugar.

Nosso país é privilegiado nesta arte. O território, o clima e as diferenças regionais fazem da nossa culinária um grande ateliê gastronômico, em que nuances fantásticas de gosto perfilam na enorme galeria de preferências nacionais. A miscigenação que transformou nosso povo na maior mistura étnica do mundo também alcançou a mesa, a partir do século XVI ^[a]: azeites mediterrâneos e outros óleos amalgamaram-se ao óleo de coco e ao azeite de dendê, ervas finas e temperos exóticos deram toque especial às raízes e sementes da terra brasileira, e uma infinidade de frutos, sementes, legumes e hortaliças oriundos do Velho Mundo mesclaram-se soberbamente às benesses da nossa terra.

Desde seus primeiros contatos com os habitantes silvícolas do Novo Mundo, os europeus (particularmente portugueses e espanhóis, no nosso caso) tomaram contato com alimentos muito diferentes daqueles com os quais estavam acostumados a saborear em suas mesas europeias, especialmente os de origem vegetal. O estranhamento inicial da nova flora é refletido pela maneira como descreviam as frutas, animais e demais componentes da nossa flora. A batata, por exemplo, era conhecida como “maçã da terra”, e o tomate, de “maçã de ouro” ^[b]. Aliás, o tomate é um produto da terra sul-americana que chegou no continente europeu somente em fins do século XVI. Fico



^[a] A vinda dos primeiros portugueses ao Brasil e, particularmente, a chegada dos jesuítas em meados do século XVI, foram fatores importantes para o trânsito de alimentos entre Europa, África e Ásia e o continente americano.



Solanum tuberosum, batata-inglesa.



Lycopersicon esculentum, tomate.

^[b] Algumas referências interessantes a este respeito

imaginando como deveria ser a macarronada italiana sem o molho de tomate... Assim, nesse ir-e-vir de jesuítas, colonizadores e conquistadores, plantas medicinais e alimentícias cruzaram o Atlântico em viagens de mão dupla, incrementando as mesas e sincretizando sabores.

E cá estamos nós, quatrocentos e poucos anos depois dessas primeiras experiências culinário-culturais. O convite, agora, é para que façamos uma pequena análise do que geralmente consumidos aqui no Sudeste [c]. Pois bem: vamos começar com as frutas. Boa parte dos alimentos frugais que geralmente consumidos não é, definitivamente, nativa do Brasil: peras, maçãs, uvas, laranjas, mexericas, bergamotas, mangas, abacaxis, melancias, melões, goiabas, pêssegos, abacates, limões, nectarinas, figos, morangos, nêspersas, ameixas pretas, jabuticabas, cocos, bananas... Desta lista, você saberia dizer quantas são genuinamente brasileiras ou sul-americanas? Apenas as goiabas, as jabuticabas e os abacates, acredite se quiser.

O cardápio de frutas aqui no Sudeste brasileiro é majoritariamente europeu (peras, maçãs, uvas, pêssegos, nectarinas e morangos), com salpicos de frutas oriundas do Oriente Médio (melões, melancias, mexericas, limões, laranjas e bergamotas) e da Ásia (mangas, abacaxis, cocos, bananas, figos e ameixas pretas). É, caro leitor, nem a banana escapou da lista dos importados! A verdade é que muitas mudas trazidas pelos jesuítas da África, Europa e Ásia encontraram condições favoráveis para sobrevivência aqui no Brasil. Algumas tornaram-se espontâneas; portanto, muita gente acha que o coco, a manga e a banana, por exemplo, são frutas tipicamente brasileiras [d].

Se analisarmos o que comemos como “saladas” (hortaliças, legumes e raízes), a lista dos importados também não é pequena. Pasmem: alface, acelga, rúcula, beterraba, cenoura, agrião, salsa, salsinha, tomilho, manjeriço, manjerona, alecrim, gengibre, nabo, rabanete e chicória não são nativos do Brasil! Ah, sim, você come inhame, cará e mandioca? Bem, estes são produtos definitivamente *made in Brazil*. Também são americanos (não necessariamente brasileiros) o tomate e a batata. A batata, muito indevidamente, foi batizada de “batata-inglesa”... os ingleses nunca comeram batatas antes do século XVI! Para pensar: como deveria ser a comida alemã, que atualmente combina batata com praticamente qualquer coisa, há quinhentos anos? *Eisbein* [e] com purê de batata não estaria no menu alemão, certamente...

Cereais? Bem, aqui caímos, então, em um cosmo totalmente xenófobo: não são do Brasil o trigo, o centeio, o arroz, o milho (apesar de ser sul-americano), a aveia e o sorgo. Quer arrematar com um bom cafezinho? É, a *Coffea*

podem ser encontradas em vários relatos. Selecionei obras que constam da bibliografia ao final do artigo.

[c] A região Sudeste foi a única considerada neste artigo por ser o local de nascimento e habitação do autor, que não ousaria falar da culinária de outras partes deste imenso país de dimensões continentais.



[d] Em Botânica, a palavra *espontânea* designa plantas que, adaptadas a um ambiente propício e em clima favorável, conseguem desenvolver-se e crescer de forma natural, embora estas plantas possam ser *exóticas* ou *alóctones* (ou seja, não-nativas do local). Plantas nativas são denominadas *autóctones*.



Eisbein tipicamente alemão.

[e] Este é um prato alemão à base de joelho de porco, normalmente acompanhado de purê de batatas ou grão de bico.

arabica, como o próprio nome indica, não nasceu aqui em terras tupiniquins.

Em plena época natalina, nada mais apropriado que noz, avelã, damasco, uva-passa, castanha portuguesa... Tudo exótico, importado, para combinar com Santa Claus, tão genuinamente brasileiro quanto o bacalhau, o salmão e o peru. Se você quiser optar por uma ceia com produtos brasílicos de origem, pode incluir açaí, cupuaçu, umbu, cajá e carne de cateto. Todos esses, com o selo *made in Brazil* genuíno. E... *bon appetite!*



Dicotyles tajacu, cateto

Referências citadas na nota [b]

- BELTRAN, Maria Helena Roxo. O europeu diante da Flora do Novo Mundo. In: ALFONSO-GOLDFARB, Ana Maria; MAIA, C. A. (org.). **História da Ciência**: o mapa do conhecimento. Rio de Janeiro/São Paulo: Expressão e Cultura/Edusp, 1995 (Coleção América: Raízes e Trajetórias, vol. 2).
- CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 1997
- DEAN, Warren. **A botânica e a política imperial**: introdução e adaptação de plantas no Brasil colonial e imperial. São Paulo: IEA/USP, 1992 (Série História das Ideologias e Mentalidades, Coleção Documentos, vol. 1).
- FATUMBI, Pierre Verger. **Ewé**: o uso das plantas na sociedade iorubá. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- FRAGOSO, J. **Discurso de las cosas aromáticas, árboles y frutales, y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental, y que sirven al uso de la medicina**. Madri: Francisco Sánchez, 1572.
- LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1980.
- SOUSA, J. S. de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Editora Itatiaia, 2001 (Coleção Reconquista do Brasil, 2ª série, v. 221).
- THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural**: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800). São Paulo: Companhia das Letras, 1988.



Mercado de frutas

Fonte da imagem: <https://www.alamy.com/fruits-on-a-farm-market-image256689647.html>