

CULINÁRIA BRASILEIRA, DA MANDIOCA AO MILHO, DO INDÍGENA AO CAPIRA

O Brasil, também, é um país diverso na sua culinária. O sociólogo paulista Alberto Dória pesquisou, a partir da colonização, os hábitos alimentares de uma região hoje representada pelos Estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Goiás e Tocantins concluindo que, a culinária deste vasto território, embora comporte variações locais, encontraria sua identidade em ingredientes e técnicas resultantes da relação entre o português e o índio – identidade que o pesquisador reconhece como caipira, denunciando o preconceito histórico associado ao termo.

Se os índios tinham na mandioca o alimento básico, a partir do século XVII os portugueses adotaram o milho por um ciclo de cultivo mais curto permitindo duas colheitas anuais, ao contrário da mandioca com ciclo produtivo mais longo, mais de um ano, ocorrendo sua colheita, em média, após 18 meses de seu plantio. Os índios eram sedentários, já os portugueses, principalmente aqueles das entradas e bandeiras, que exploravam o sertão, o ciclo da mandioca não se coadunava com suas expedições.

No final do século XVIII com o declínio da mineração do ouro essa condição mudou ao se formarem comunidades sedentárias, mas o hábito alimentar do milho já estava consolidado e passou a ser adotado pela população, porém sendo acrescido de outros ingredientes como feijão, toucinho, carne de porco, arroz e algumas hortaliças e frutas.

Minas Gerais fez desse cardápio seu patrimônio, sua tradição de técnicas, ingredientes e utensílios, embora lá não tenha ocorrido sua gênese completa, mas principalmente a criação de porco com base alimentar no milho.

Na Amazônia, a mandioca continuou a reinar e hoje seus produtos – farinha, tapioca e tucupi – são utilizados em larga escala na culinária e fazem parte constante dos hábitos alimentares dos amazônidas.

O milho, também, teve forte influência na culinária nordestina em face do seu ciclo curto de produção que se adapta ao curto período das chuvas nessa região. Sua influência é hoje revelada por sua grande participação nos vários pratos que compõem o cardápio das festas juninas tão disseminadas na região.